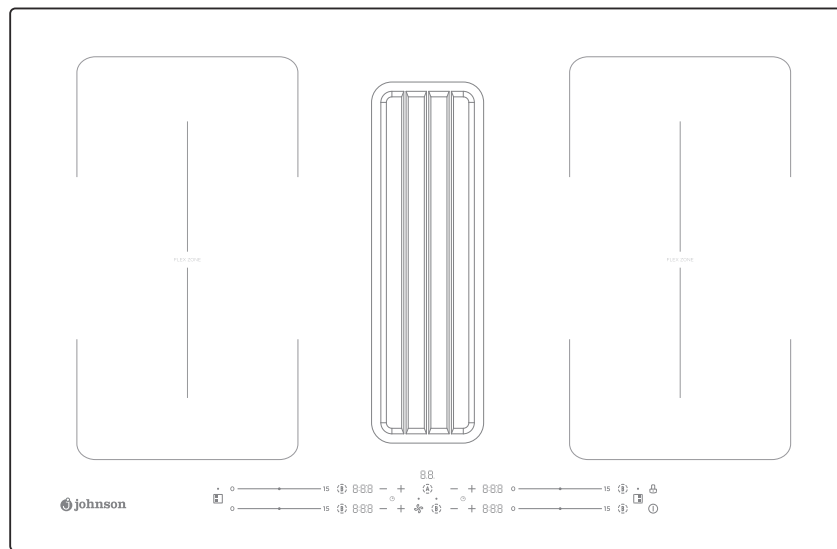




PLACA CON EXTRACTOR INTEGRADO

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



XPER80F

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

CONTENIDO

ES

01	AGRADECIMIENTOS
02	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
10	ESPECIFICACIONES
12	RESUMEN DEL PRODUCTO
15	INICIO RÁPIDO
17	INSTALACIÓN DEL PRODUCTO
54	INSTRUCCIONES DE USO
61	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
66	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
70	DISPOSICIÓN DE ELIMINACIÓN
71	GARANTÍA

AGRADECIMIENTOS

¡Gracias por escoger un producto de Johnson! Antes de usarlo por primera vez, lea atentamente este manual para asegurarse de conocer las funciones y características que este ofrece y cómo usarlo de manera segura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto del aparato

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 este manual atentamente antes de usar su nueva placa de cocción y observe siempre las instrucciones aquí contenidas. La marca no se hará responsable de ningún problema, daño o incendio que pueda derivar de un uso del aparato no acorde a estas instrucciones. El aparato está diseñado para uso exclusivamente doméstico, para cocinar alimentos y extraer los humos generados por la cocción. No está permitido ningún otro uso (por ejemplo, la calefacción de espacios). La marca no será responsable de las consecuencias de ningún uso inadecuado o ajuste incorrecto de los controles. El producto puede tener rasgos estéticos que difieran de las ilustraciones de este manual, pero las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento son las mismas.

Conserve este manual para futuras consultas y, si vende, dona o traslada el aparato, asegúrese de acompañarlo del manual.

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.

Riesgo de corte

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

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea 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.

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

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.

Riesgo de corte

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

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.
- Después de su uso, apague siempre la zona de cocción.
- Nunca use este aparato para calentar la habitación.
- 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.
- 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 vitrocerámica.
- 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 x 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.

ENHORABUENA por la compra de su nueva placa de inducción.

Recomendamos que dedique su tiempo a leer estas instrucciones para entender cómo instalarla correctamente. Para las directrices de instalación, lea la sección de instalación.

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar la placa, y guarde estas instrucciones para futura referencia.

ESPECIFICACIONES

Modelo	XPER80F
Zonas de cocción	4 Zonas
Fuente de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7400W
Tamaño de producto La×An×Al(mm)	800X520X230
Medidas de encastre A×B (mm)	750X490
Motor	BLDC

Etiquetado energético

Marca	JOHNSON		
Modelo	XPER80F		
	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo energético			
Consumo energético anual	AEC_{hood}	31.4	kWh/a
Clase de eficiencia energética	-	A	-
Índice de eficiencia energética	EEl_{hood}	50.2	-
Eficiencia fluidodinámica	FDE_{hood}	28.3	-
Clase de eficiencia fluidodinámica	-	A	-
Consumo de energía por zona o área de cocción (izquierda)	$EC_{electric\ cooking}$	193.2	Wh/kg
Consumo de energía por zona o área de cocción (derecha)	$EC_{electric\ cooking}$	193.2	Wh/kg
Consumo de energía de la placa	$EC_{electric\ hob}$	193.2	Wh/kg
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}	79.1	%
Clase de eficiencia de filtrado de grasa	-	C	-

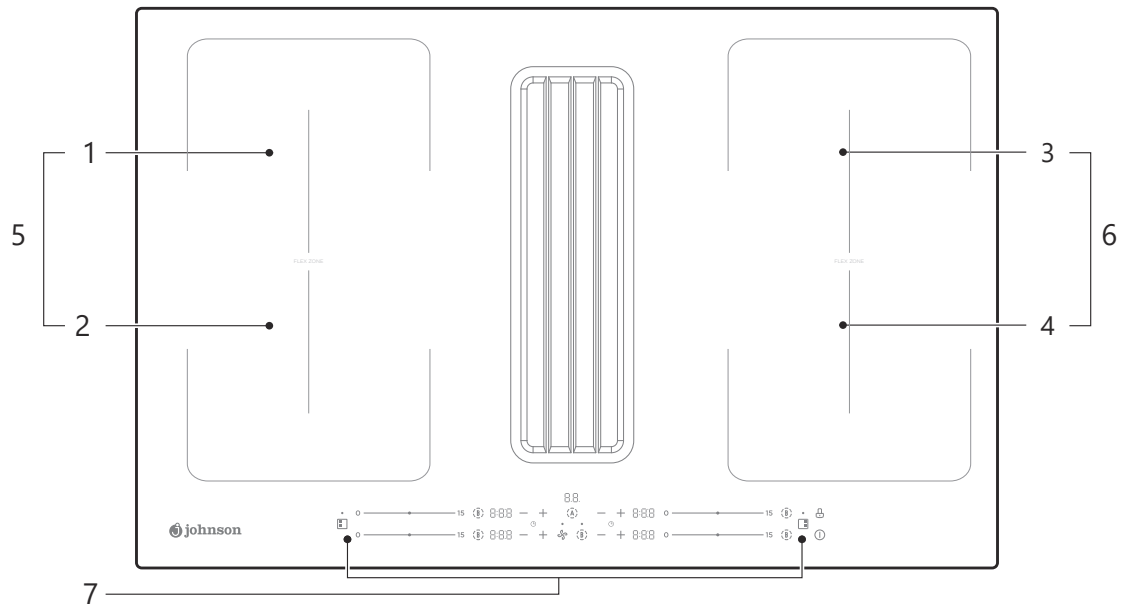
	Símbolo	Valor	Unidad
Caudal de aire (extracción canalizada)			
Caudal de aire máximo en el ajuste más bajo en condiciones normales de uso	-	327	m ³ /h
Caudal de aire máximo en el ajuste más alto en condiciones normales de uso	-	518	m ³ /h
Caudal de aire máximo en el ajuste Boost	-	645	m ³ /h
Ruido (extracción canalizada)			
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más bajo	-	57	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más alto	-	65	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste Boost	-	70	dB
Consumo			
Consumo en el modo apagado	Po	0.42	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 en condiciones normales de uso	-	355	m ³ /h
Caudal de aire máximo en el ajuste más alto en condiciones normales de uso	-	468	m ³ /h
Caudal de aire máximo en el ajuste Boost	-	520	m ³ /h
Ruido (extracción recirculada)			
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más bajo	-	62	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más alto	-	67	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste Boost	-	70	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.

Diámetro de la base de los recipientes para inducción		
Zona de cocción	Mínimo	Máximo
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Zona Flex	210	220*380

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior

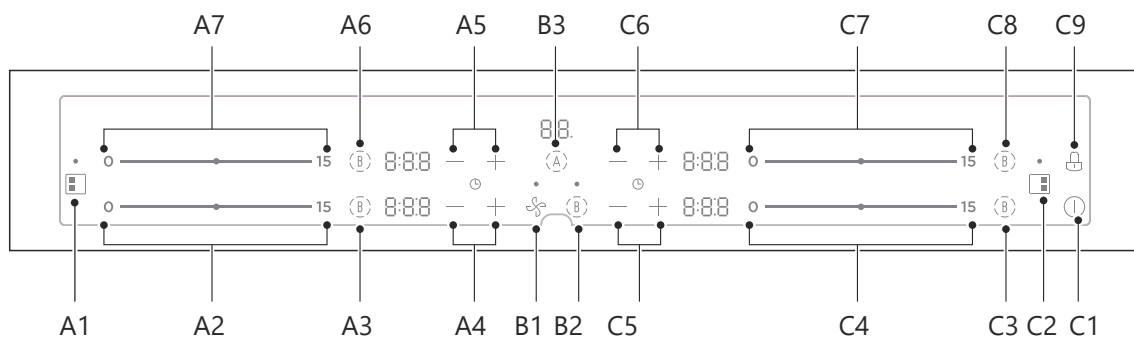


1. Zona máx. 2200/3300W
4. Zona máx. 2200/3300W
7. Panel de control

2. Zona máx. 2200/3300W
5. Zona máx 3300/3700W

3. Zona máx. 2200/3300W
6. Zona máx. 3300/3700W

Panel de control



A1. Control de la zona Flex
A2. Controles de regulación de potencia
A3. Boost
A4. Controles de regulación de tiempo
A5. Controles de regulación de tiempo
A6. Boost
A7. Controles de regulación de potencia
B1. Control de regulación del extractor
B2. Boost
B3. AUTO placa y extractor
C1. Control ON/OFF
C2. Control de la zona Flex
C3. Boost
C4. Controles de regulación de potencia
C5. Controles de regulación de tiempo
C6. Controles de regulación de tiempo
C7. Controles de regulación de potencia
C8. Boost
C9. Bloqueo de controles

A2. Controles de regulación de potencia
A3. Boost
A4. Controles de regulación de tiempo
A5. Controles de regulación de tiempo
A6. Boost
A7. Controles de regulación de potencia
B1. Control de regulación del extractor
B2. Boost
B3. AUTO placa y extractor
C1. Control ON/OFF
C2. Control de la zona Flex
C3. Boost
C4. Controles de regulación de potencia
C5. Controles de regulación de tiempo
C6. Controles de regulación de tiempo
C7. Controles de regulación de potencia
C8. Boost
C9. Bloqueo de controles

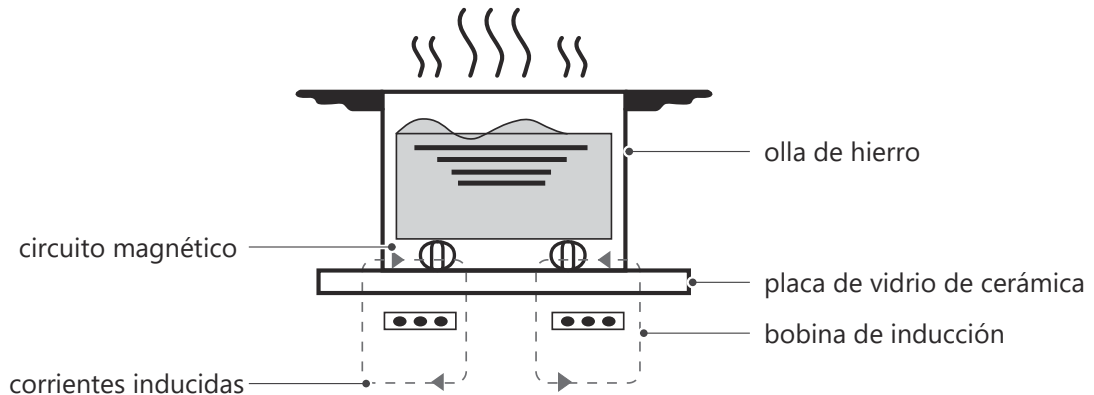
A3. Boost
A6. Boost
B3. AUTO placa y extractor
C3. Boost
C6. Controles de regulación de tiempo
C9. Bloqueo de controles

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 (opcional)

El aire extraído se limpia al pasar por los filtros de grasa y se traslada al exterior mediante un sistema de conductos.



El aire no debe descargarse en el mismo conducto que se use para extraer humos de aparatos que queman gas u otros combustibles (no aplicable a aparatos que sólo vuelven a descargar el aire a la misma estancia).

- Si el aire de escape se conduce a un conducto de humos o gases de escape fuera de servicio, deberá obtener el consentimiento del técnico responsable de la calefacción.
- Si el aire de salida se conduce a través de la pared exterior, deberá utilizarse un conducto telescópico.

Modo de recirculación

El aire extraído se limpia al pasar por los filtros de grasa y de olor, y vuelve a descargarse en la misma habitación.



Para limitar los olores en el modo de aire circulante, debe instalar un filtro 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.
- Instale según el modo de funcionamiento.

El aparato se vende preparado para su uso en modo de recirculación.


Si desea cambiar de modo de funcionamiento entre extracción de aire o recirculación, puede seguir los siguientes pasos:


Acceda a los ajustes de modo del extractor

Estado: Ajuste el bloqueo infantil con la placa apagada.

Configuración:

Pulse  durante 3 segundos (sonará un timbre), y el display mostrará "ou" o "In". Use el control de bloqueo  para cambiar el modo;

Si desea utilizarla en modo de extracción de aire al exterior, cuando el display muestre "ou", pulse el botón de encendido  para confirmar y encender el aparato;

Si desea utilizarla en modo de recirculación, cuando el display muestre "In", pulse el botón de encendido  para confirmar y encender el aparato;

INICIO RÁPIDO



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está usando el máximo nivel de potencia (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.
- Empezar a cocinar a temperatura alta y reduzca el ajuste cuando la comida se caliente por completo.

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

- La cocina 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.
- 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.

Filete a la plancha, 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

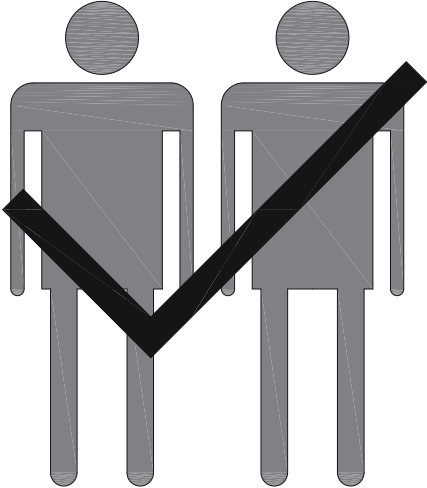
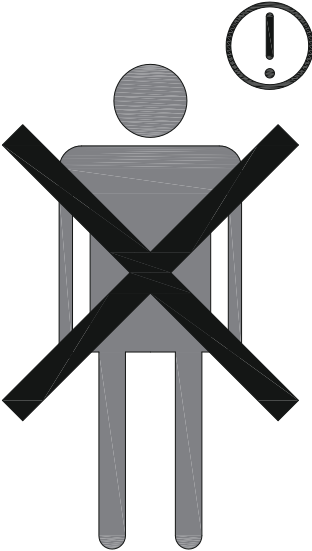
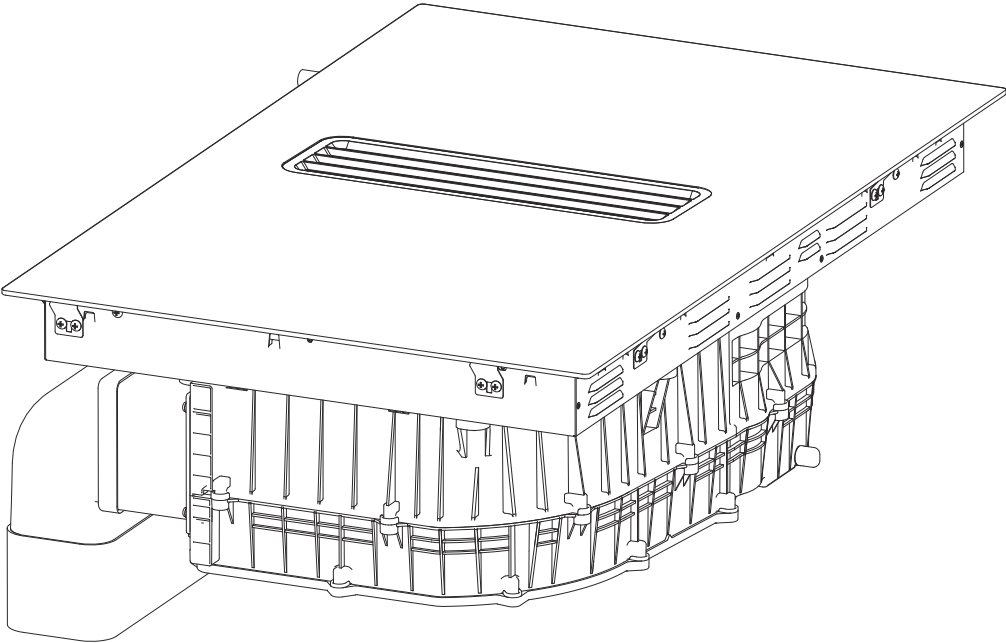
Cuando una sartén no magnética o de material inapropiado (por ejemplo, aluminio), o algún otro objeto (como cuchillos, tenedores o llaves) se encuentra sobre la placa de cocción, ésta entrará en modo de standby en 1 minuto. El ventilador se mantendrá encendido durante un minuto más.

Configuraciones de calor

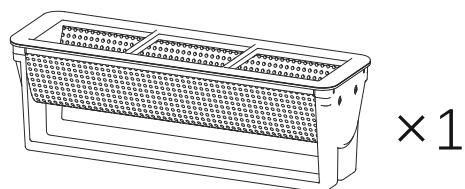
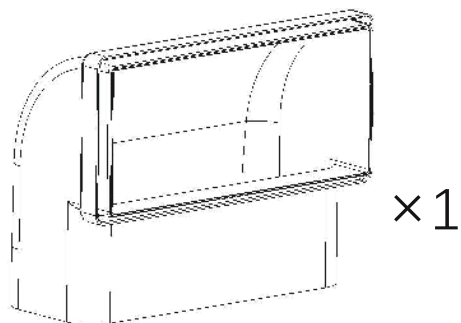
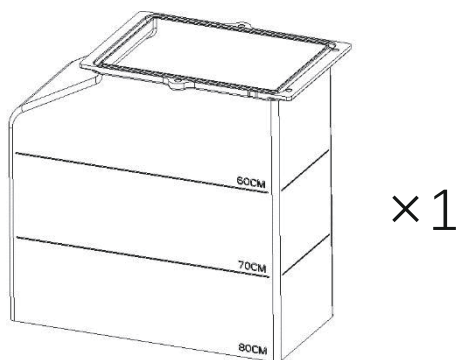
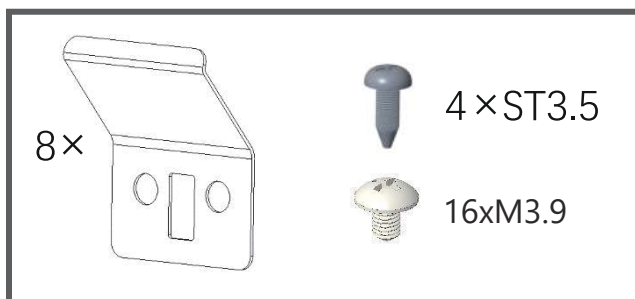
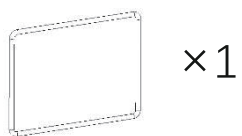
Los ajustes indicados a continuación son sólo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios utilizados y la cantidad de elementos que esté cocinando. Experimente con la vitrocerámica para encontrar la configuración que más le convenga.

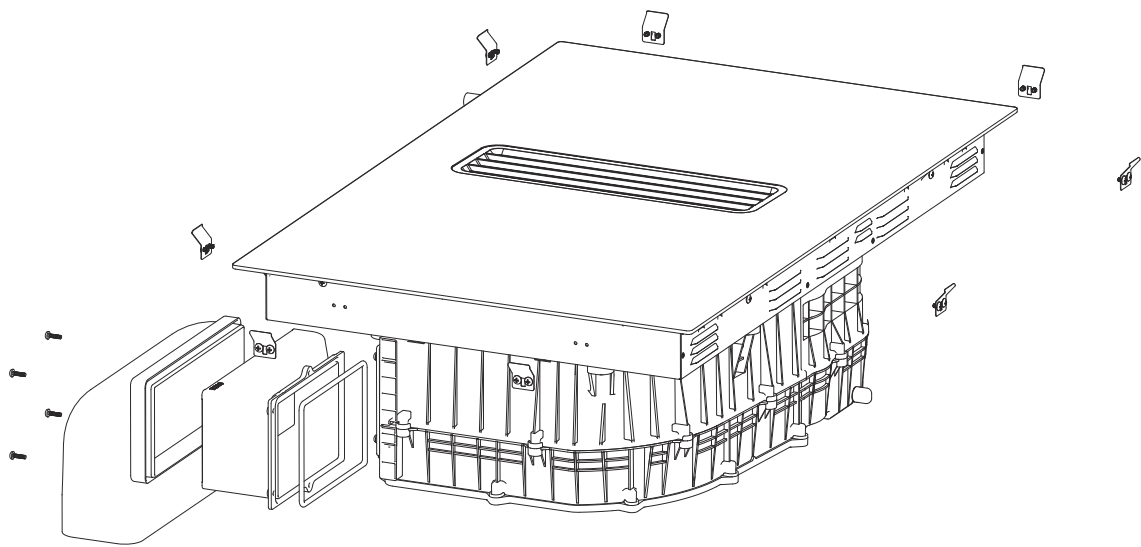
Configuración de calor	Apropiado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Pequeñas cantidades de comida.• Derretir chocolate, mantequilla y otros alimentos que se puedan quemar rápidamente.• Cocina a fuego lento muy suave.• Calentamiento lento.
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• Recalentamiento• Cocina a fuego lento• Cocinar arroz
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• Tortitas
12 - 13	<ul style="list-style-type: none">• Sofrito• Cocción de pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none">• Salteado• Sellar carne, cocción a la brasa• Llevar sopas a ebullición• Hervir agua

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

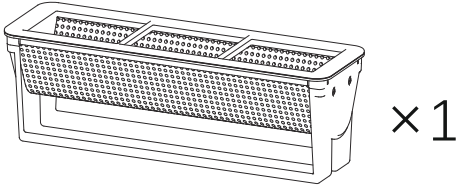
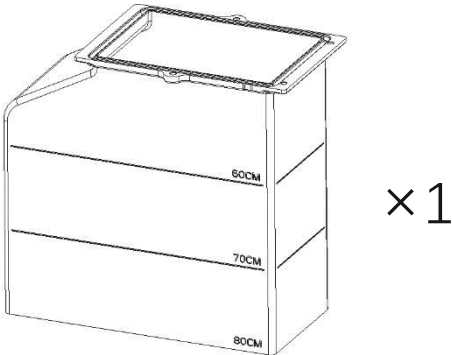
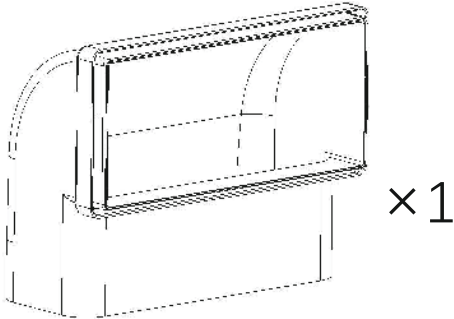
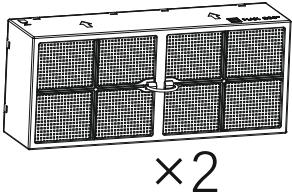
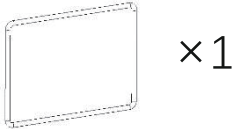


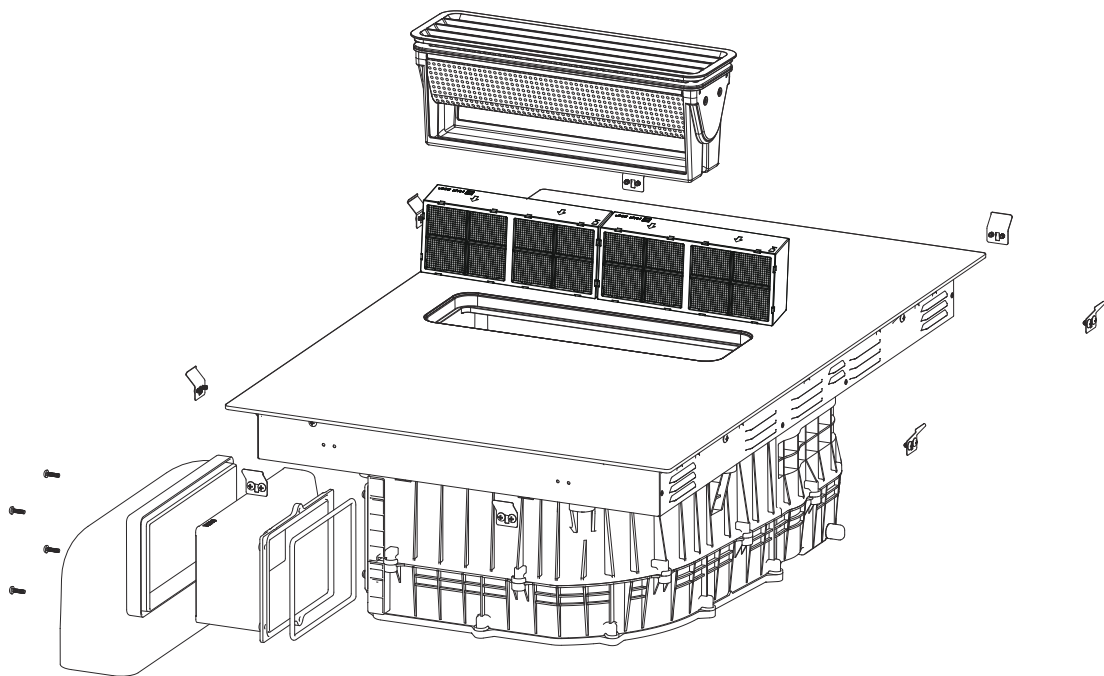
Instalación de accesorios para descarga exterior



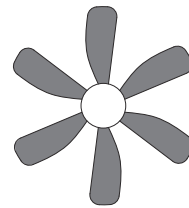
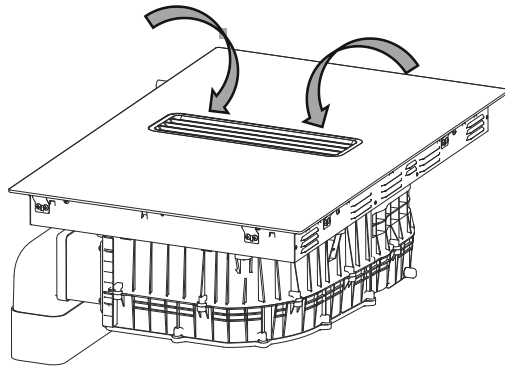
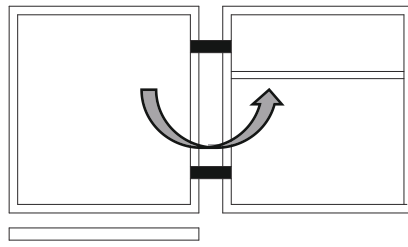


Accesorios de instalación para descarga interior

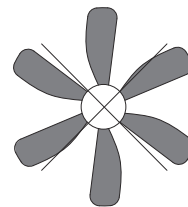
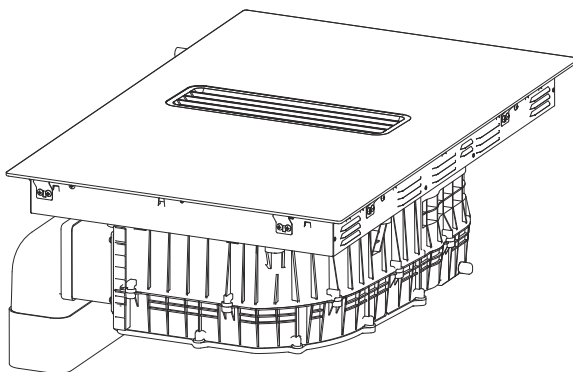
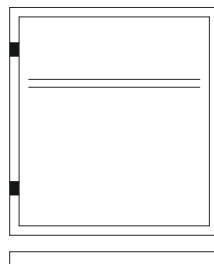


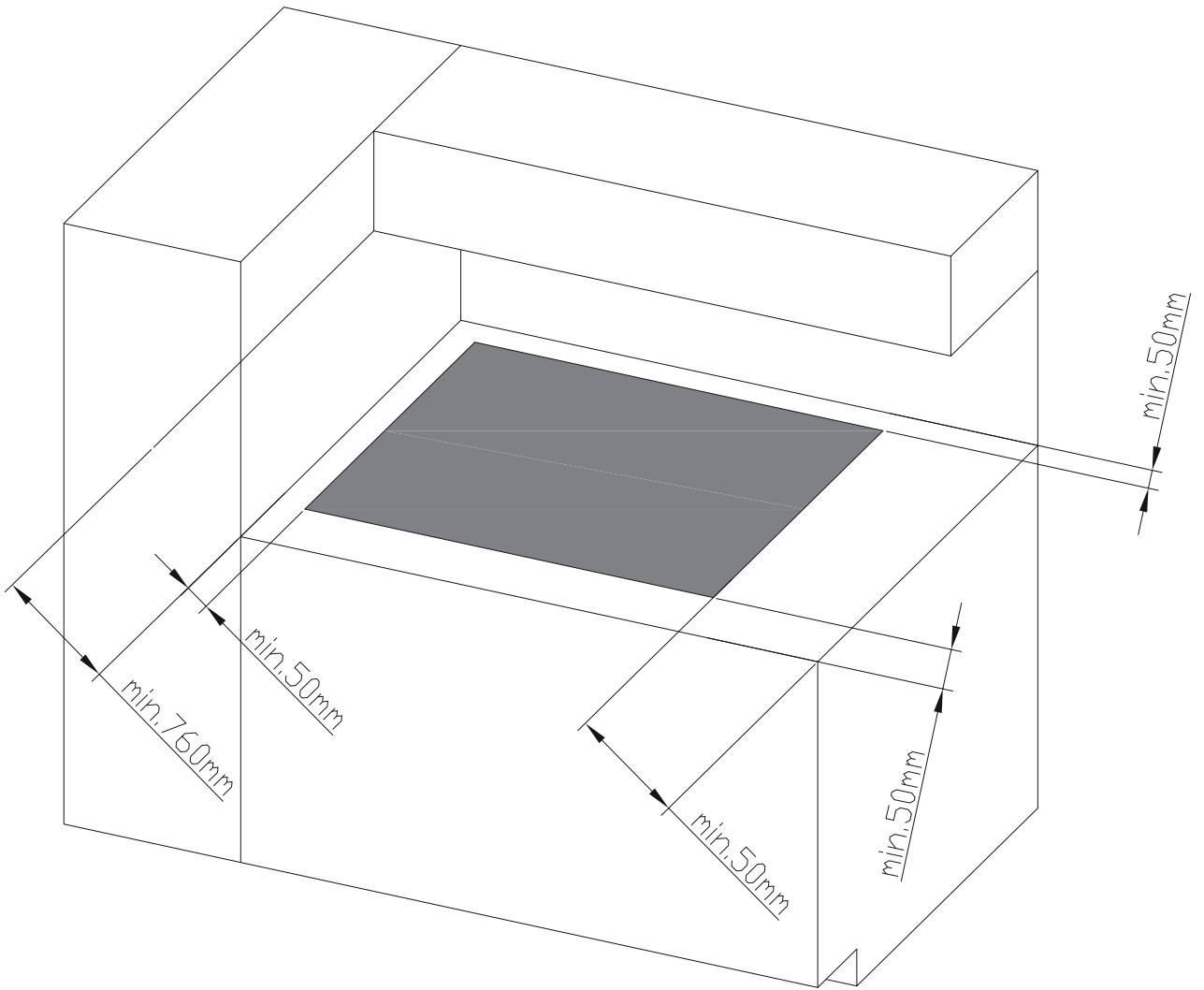


Salida de aire
abierta

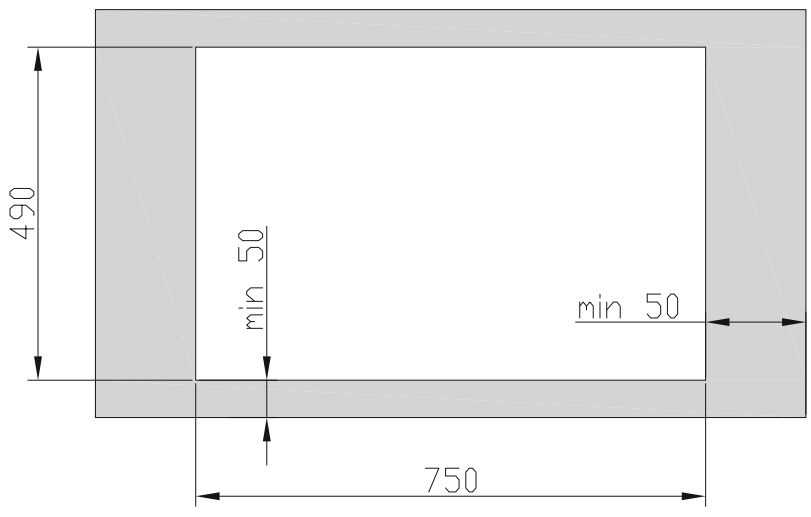
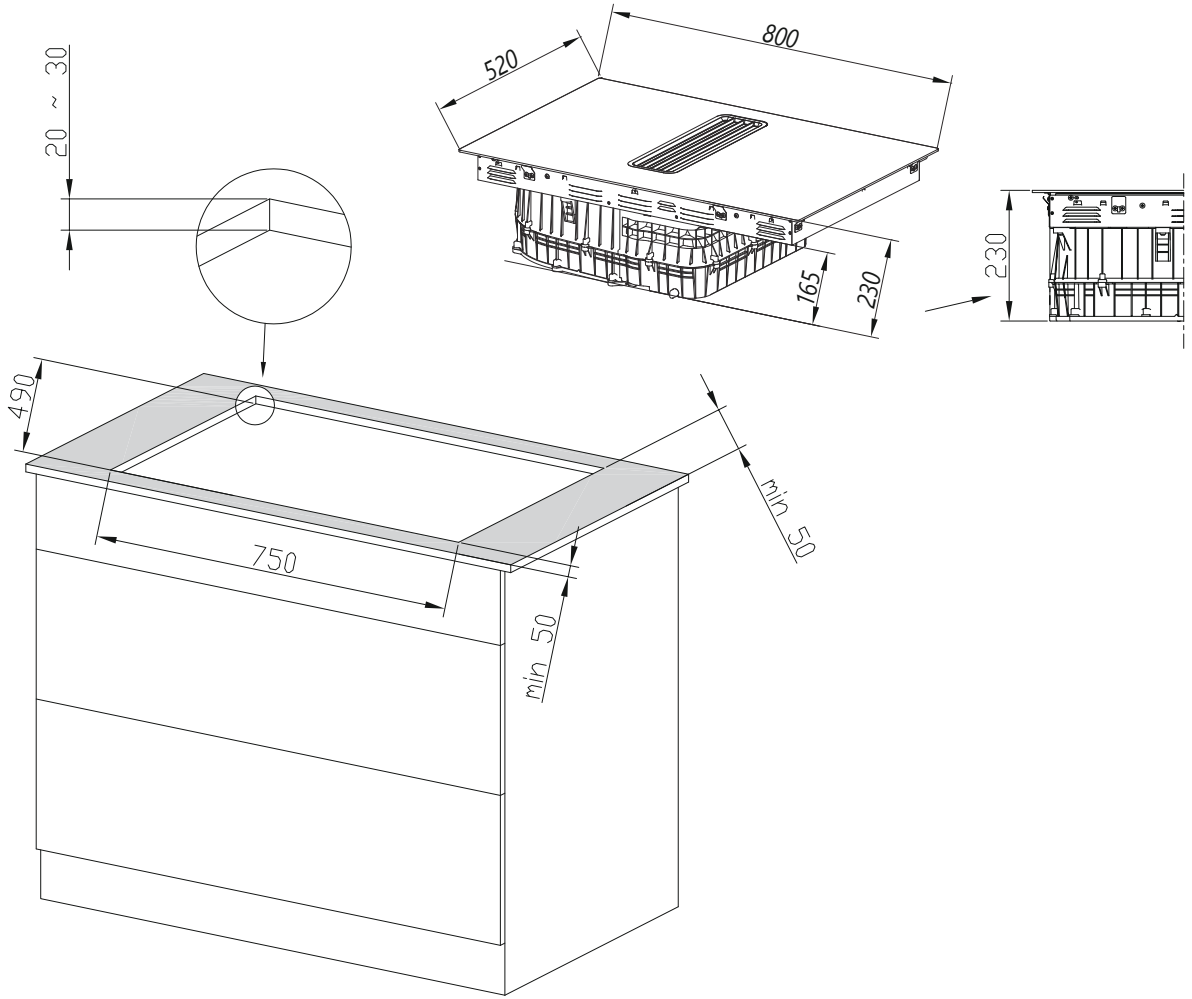
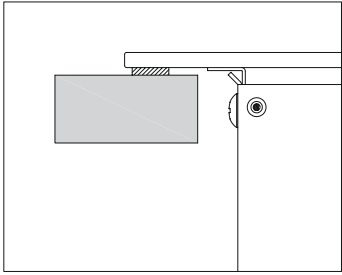


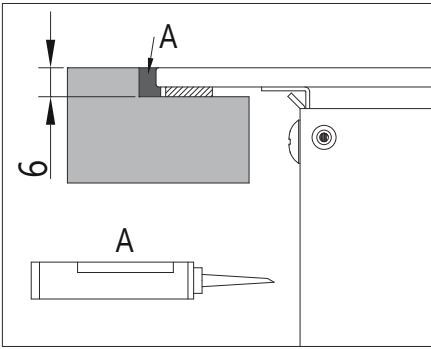
Salida de aire cerrada
No use el producto



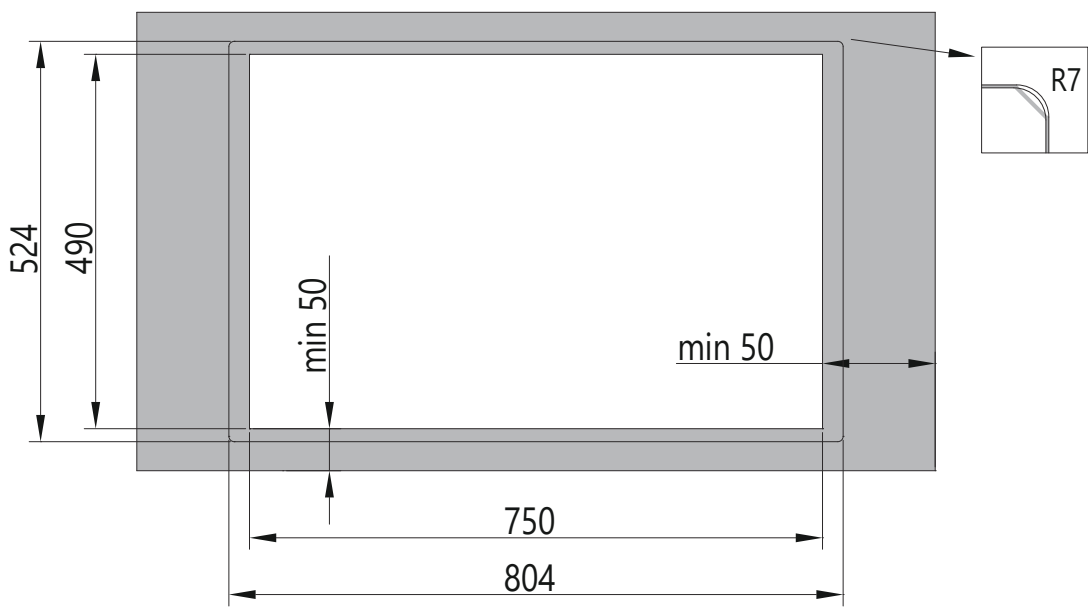
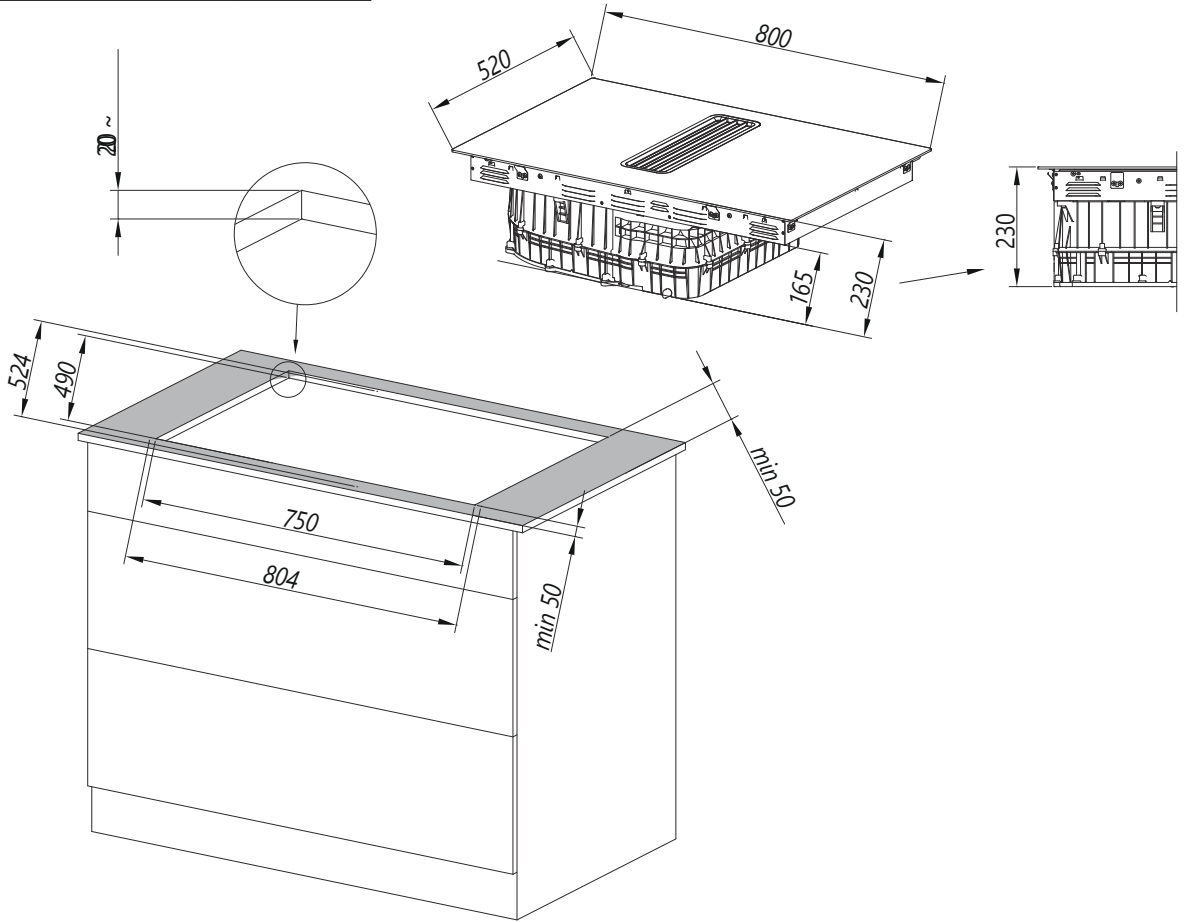


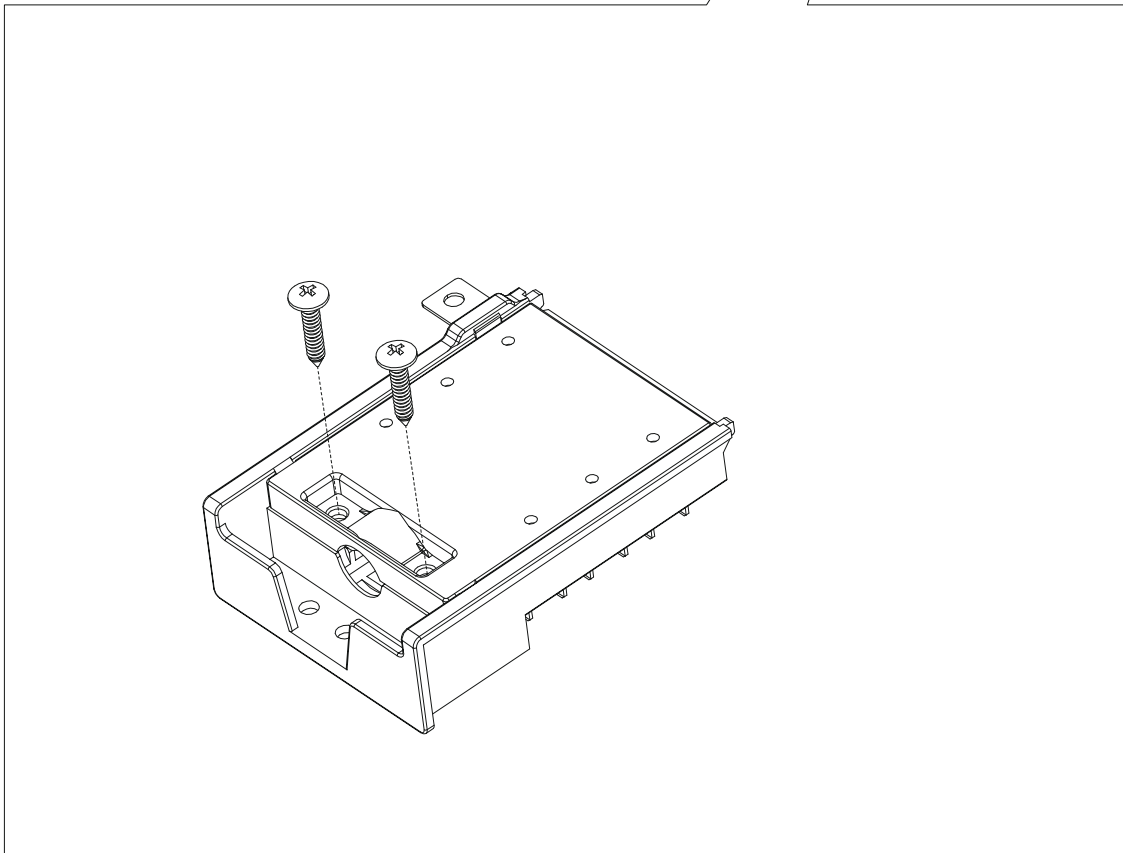
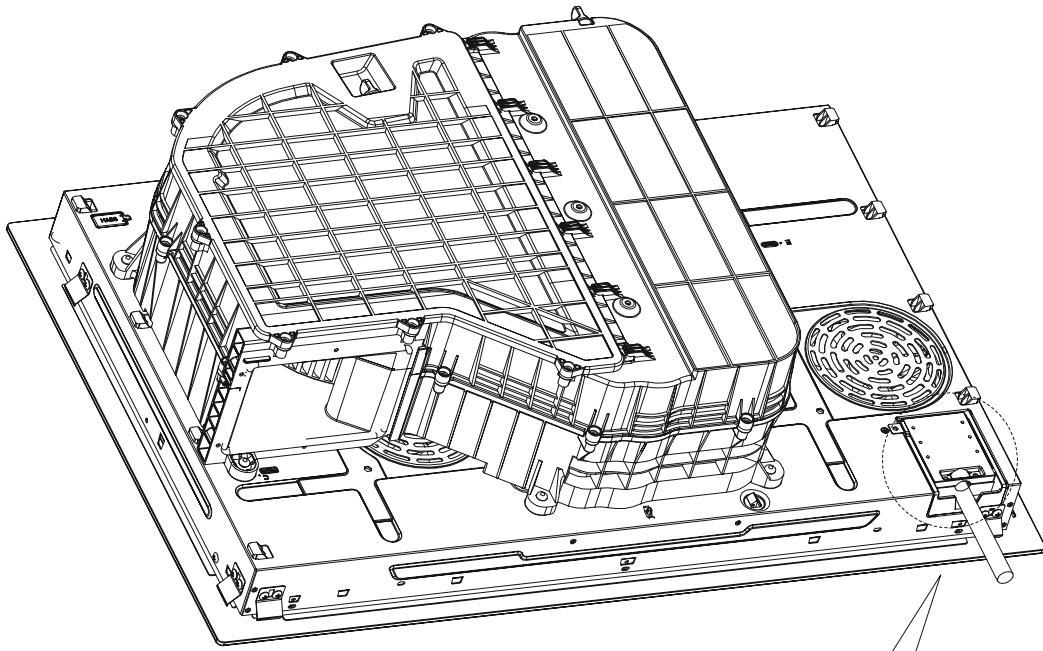
Inst.A

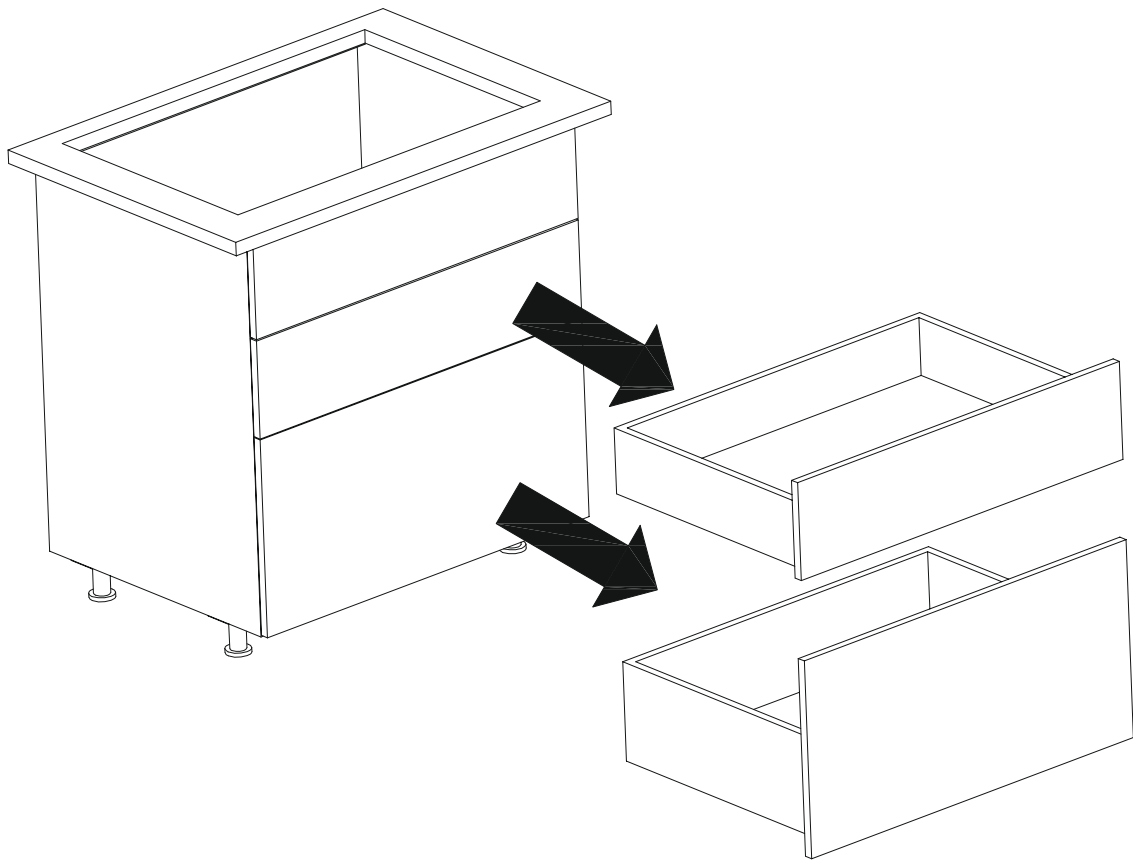




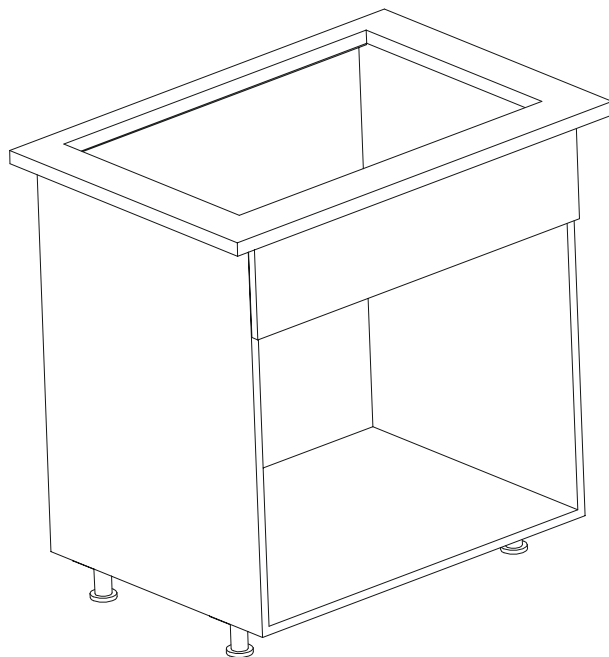
Inst.B



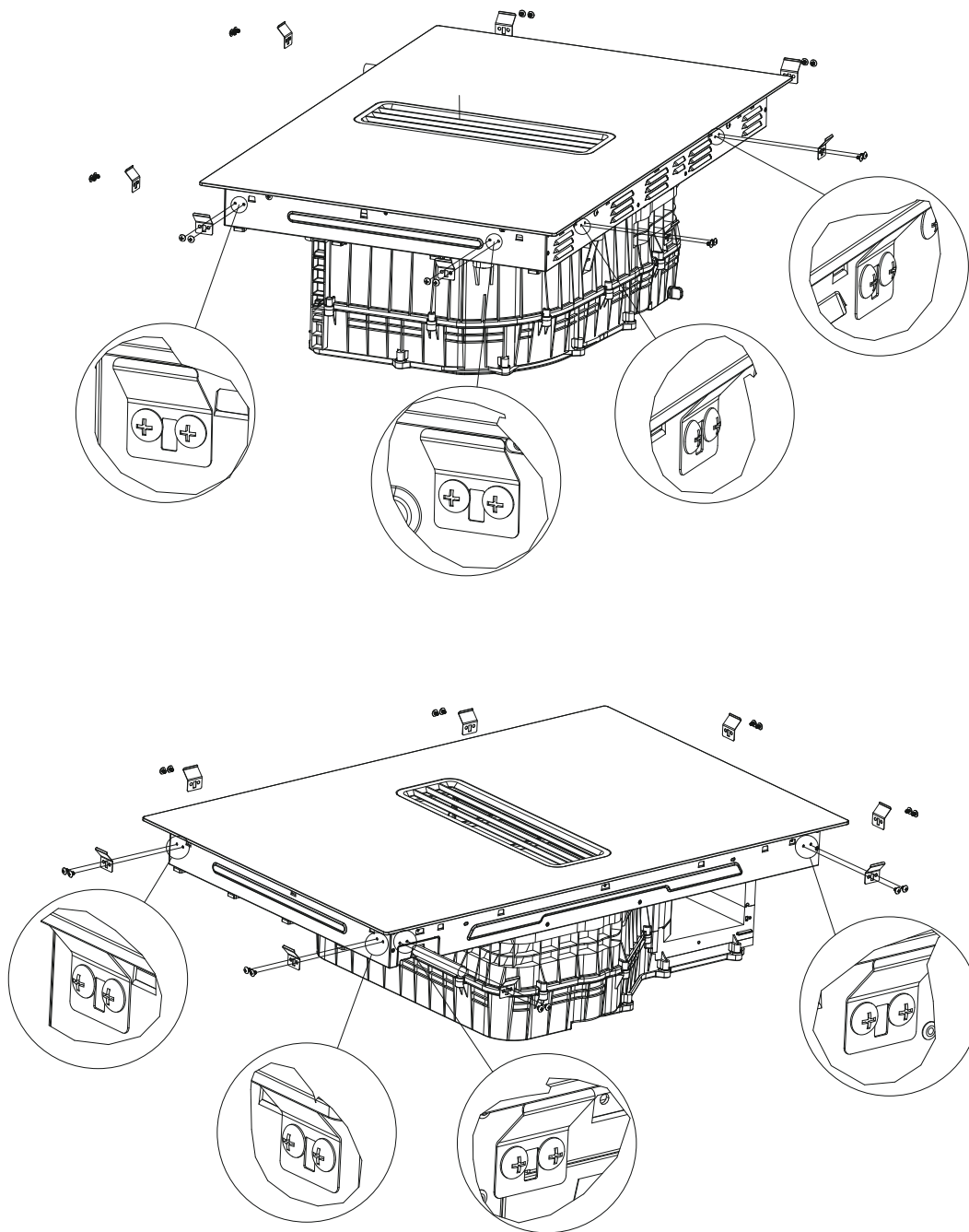




OK!

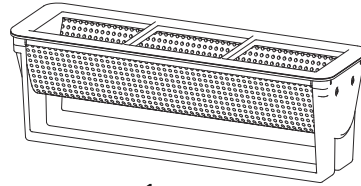


Instalar el deflector en la placa



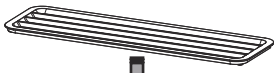


1x

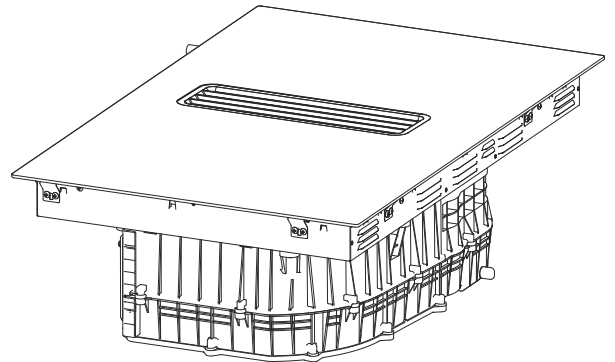
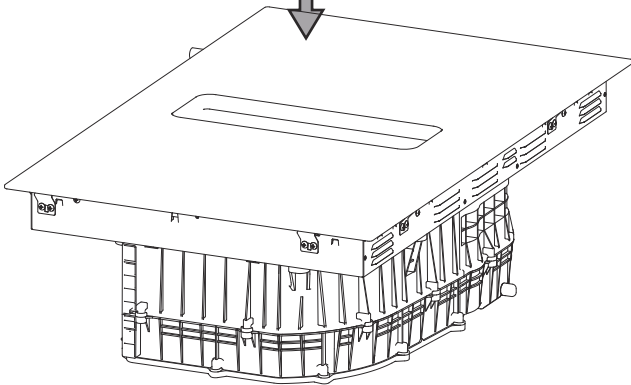
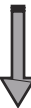
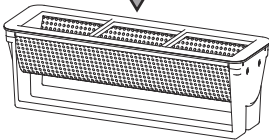


1x

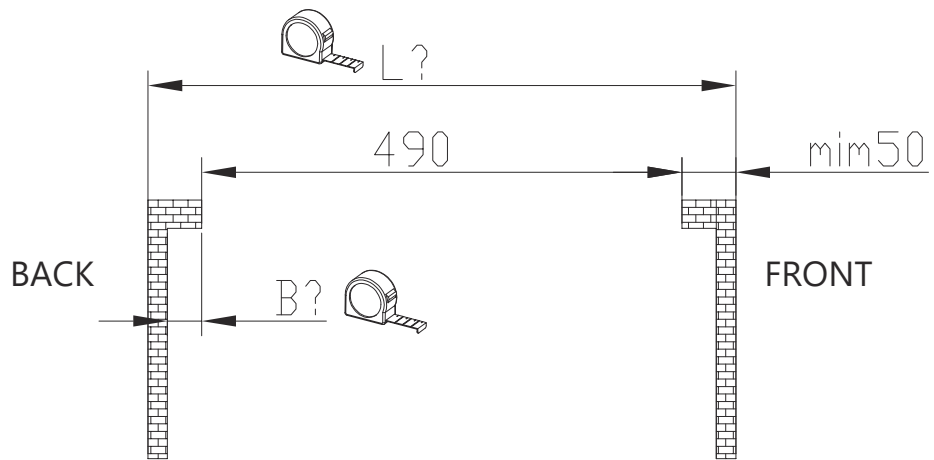
②



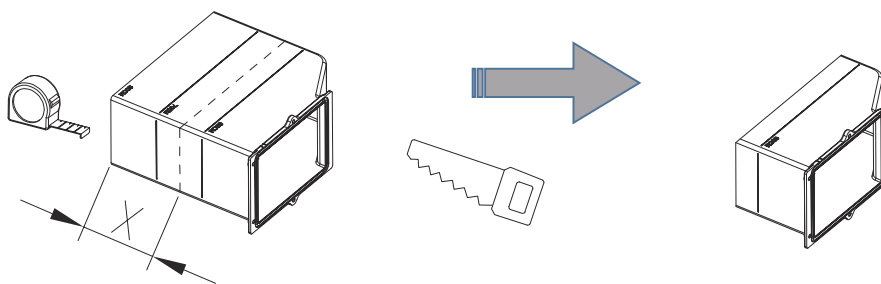
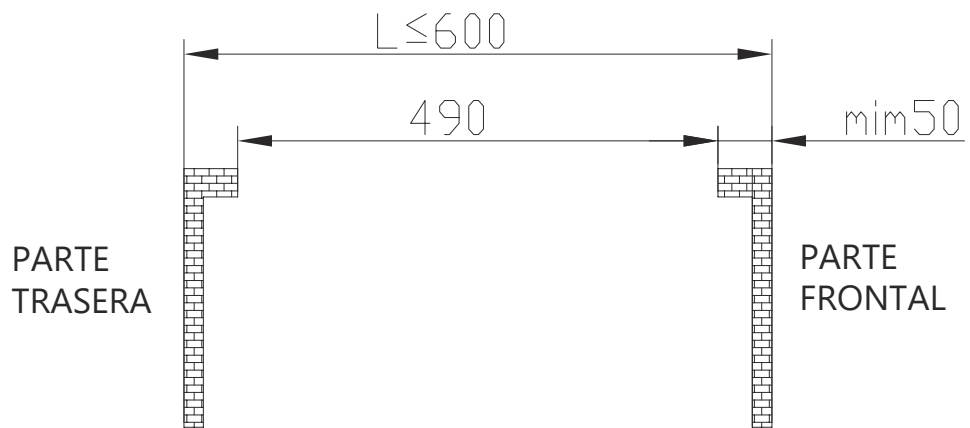
①



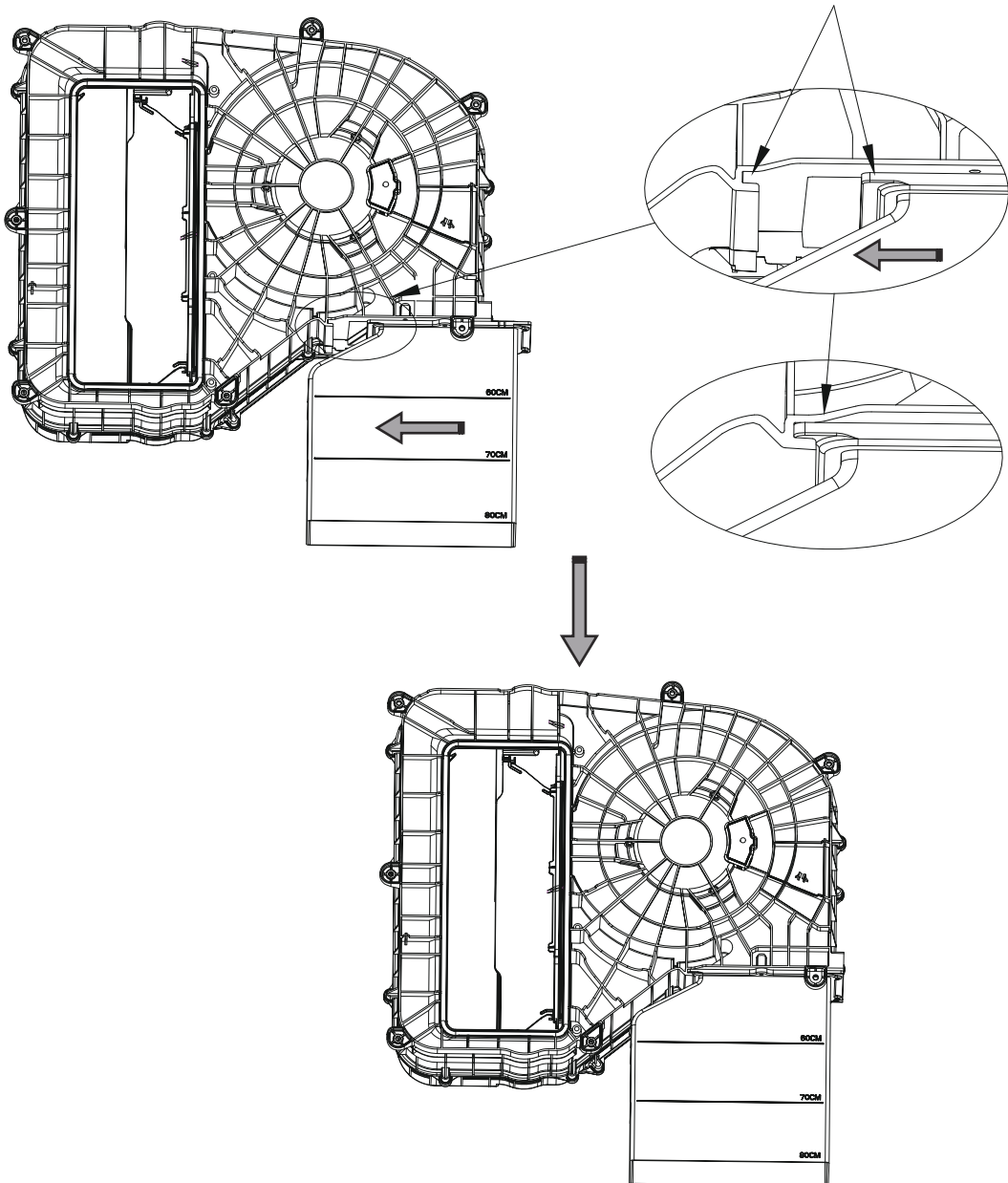
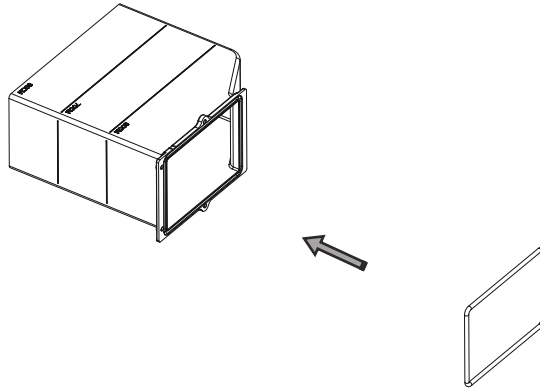
OK!



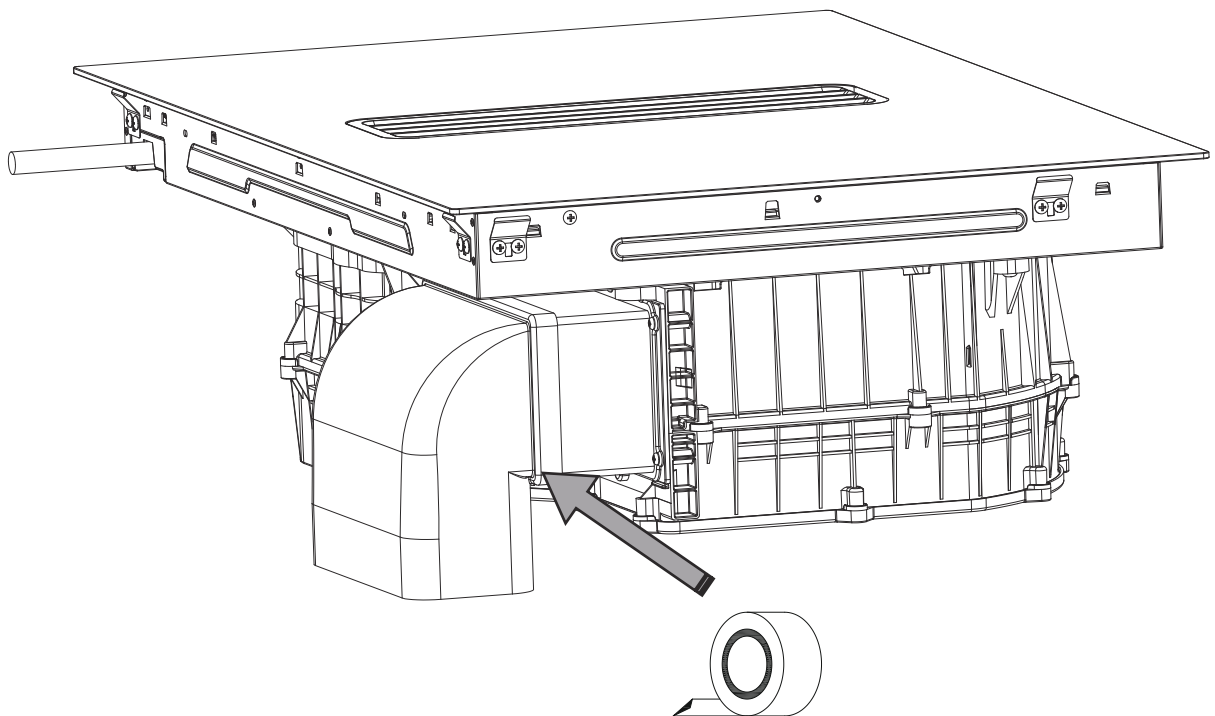
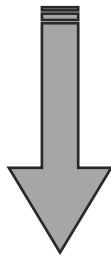
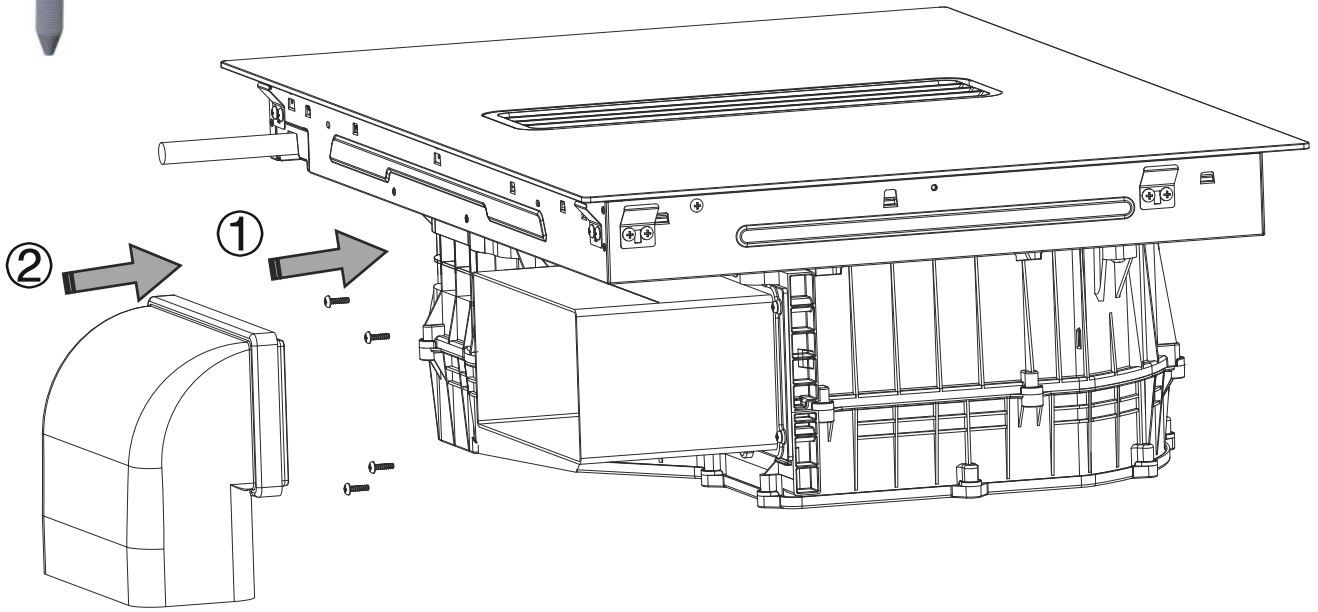
ⓘ S1:L ≤ 600

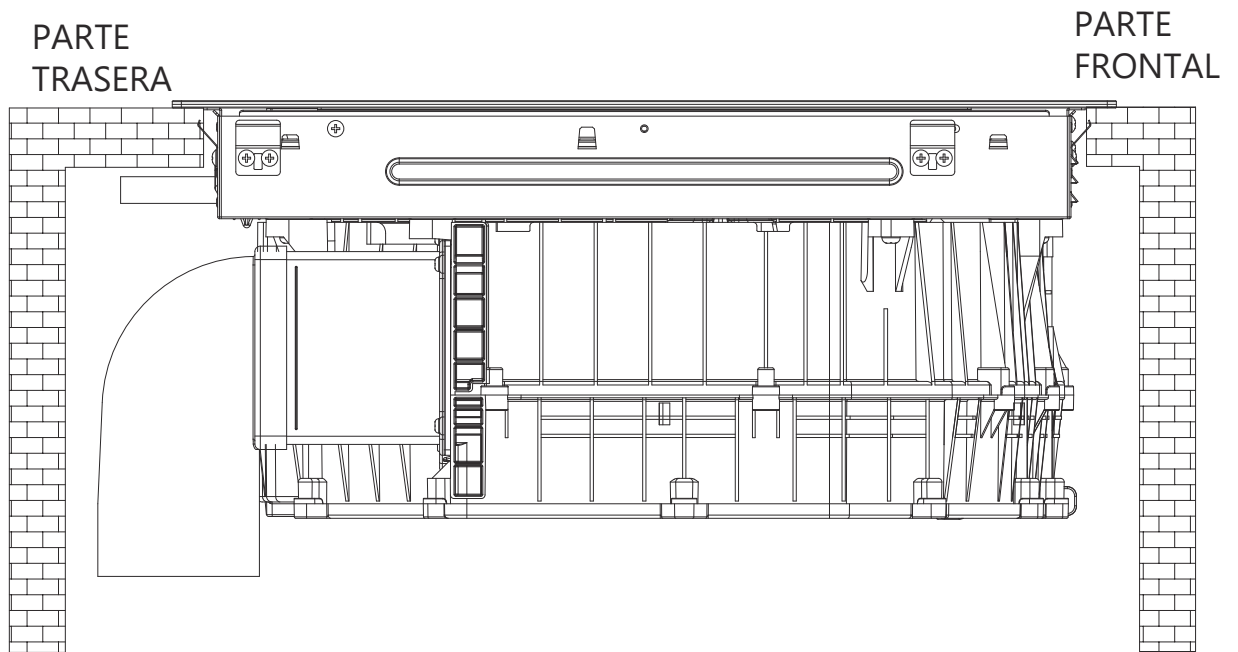
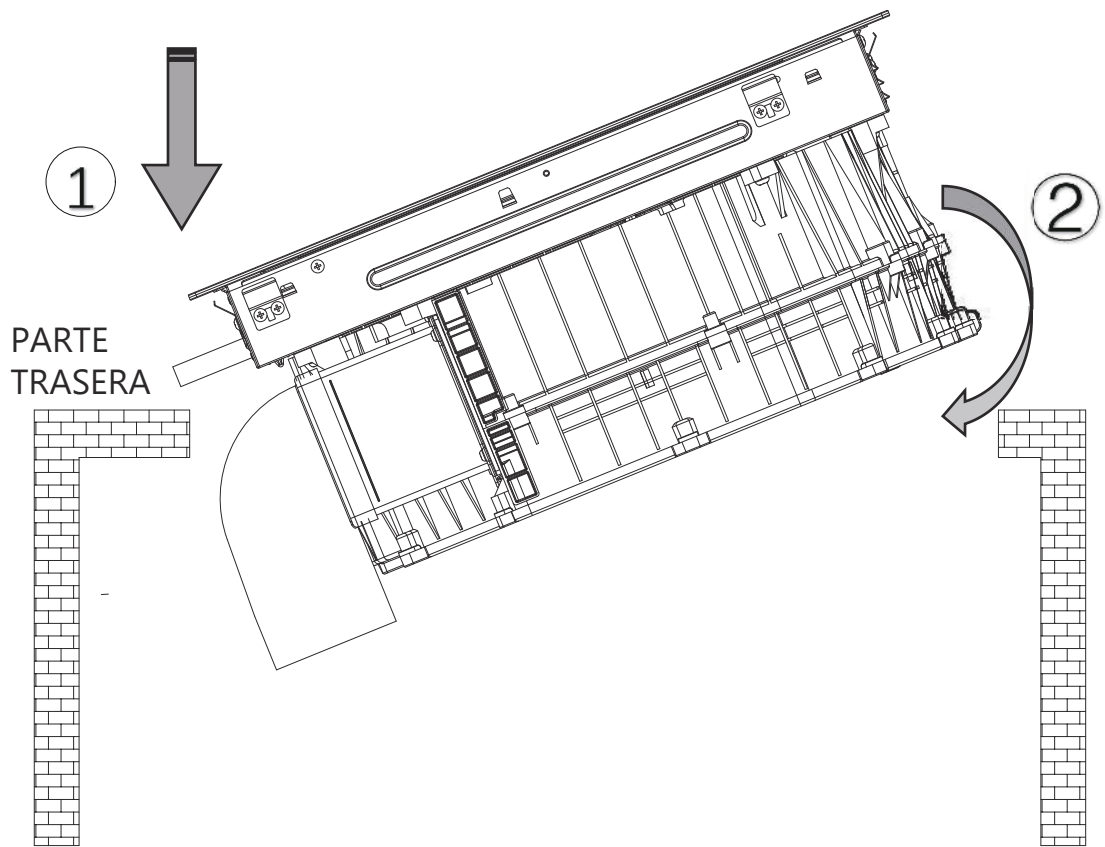


$X=186-B$

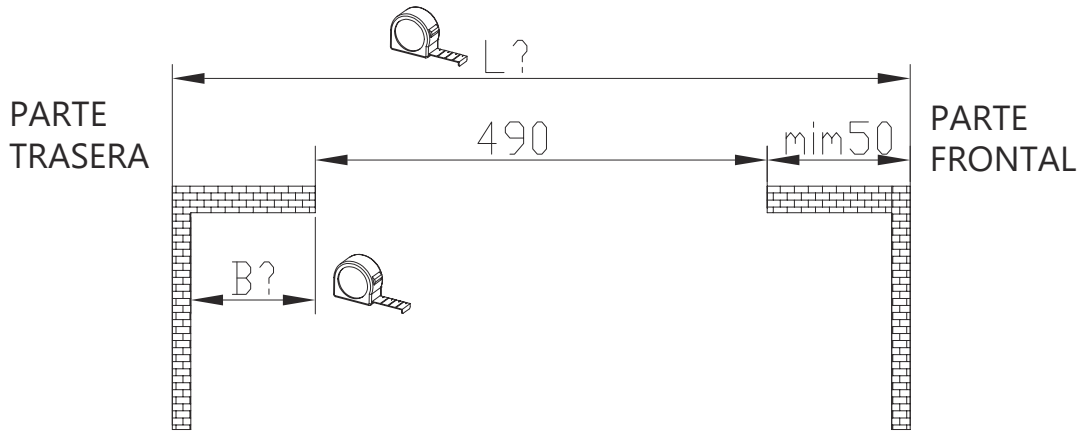


4x ST3.5

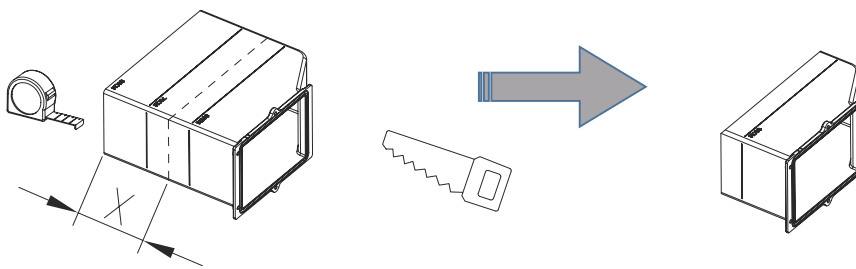
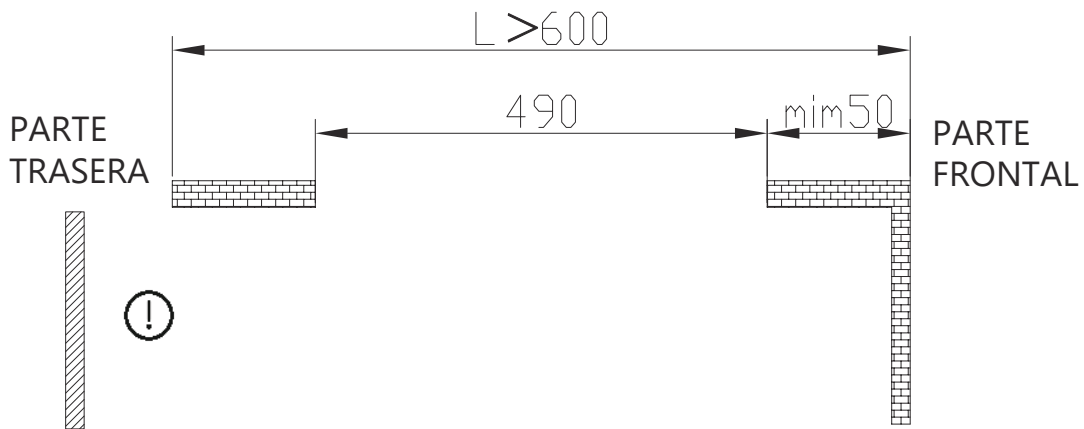




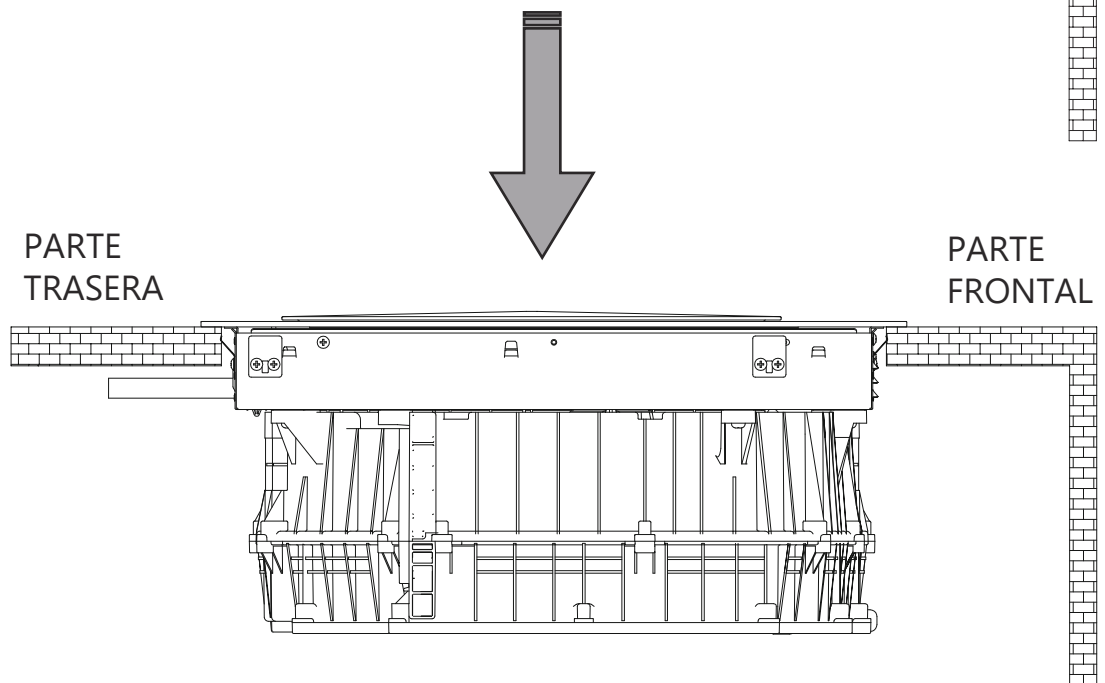
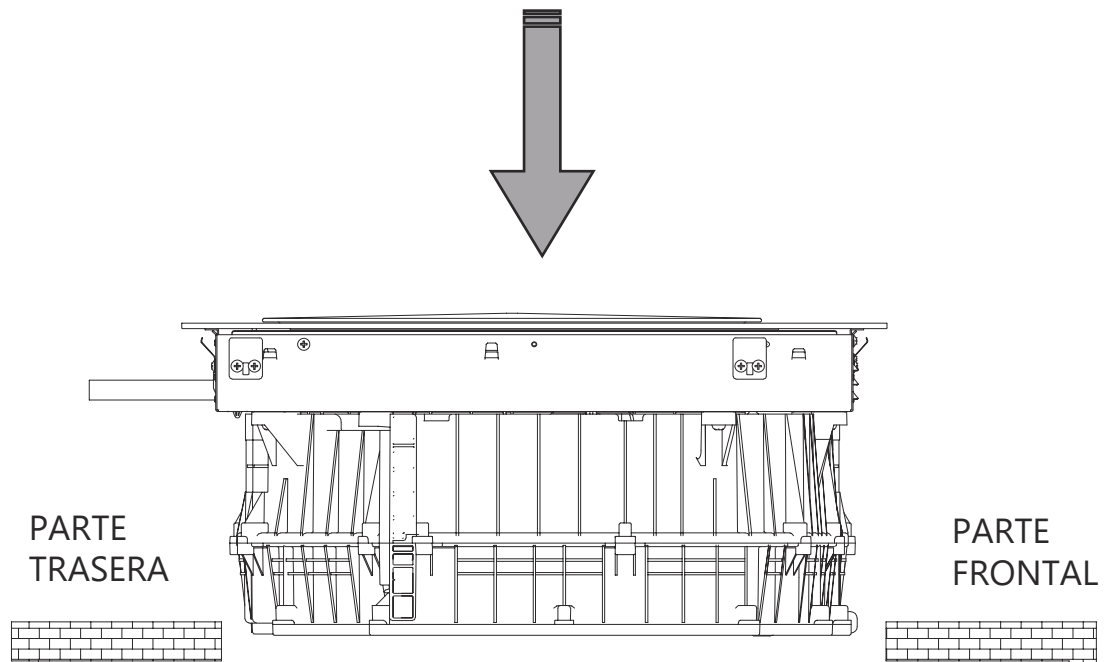
OK!

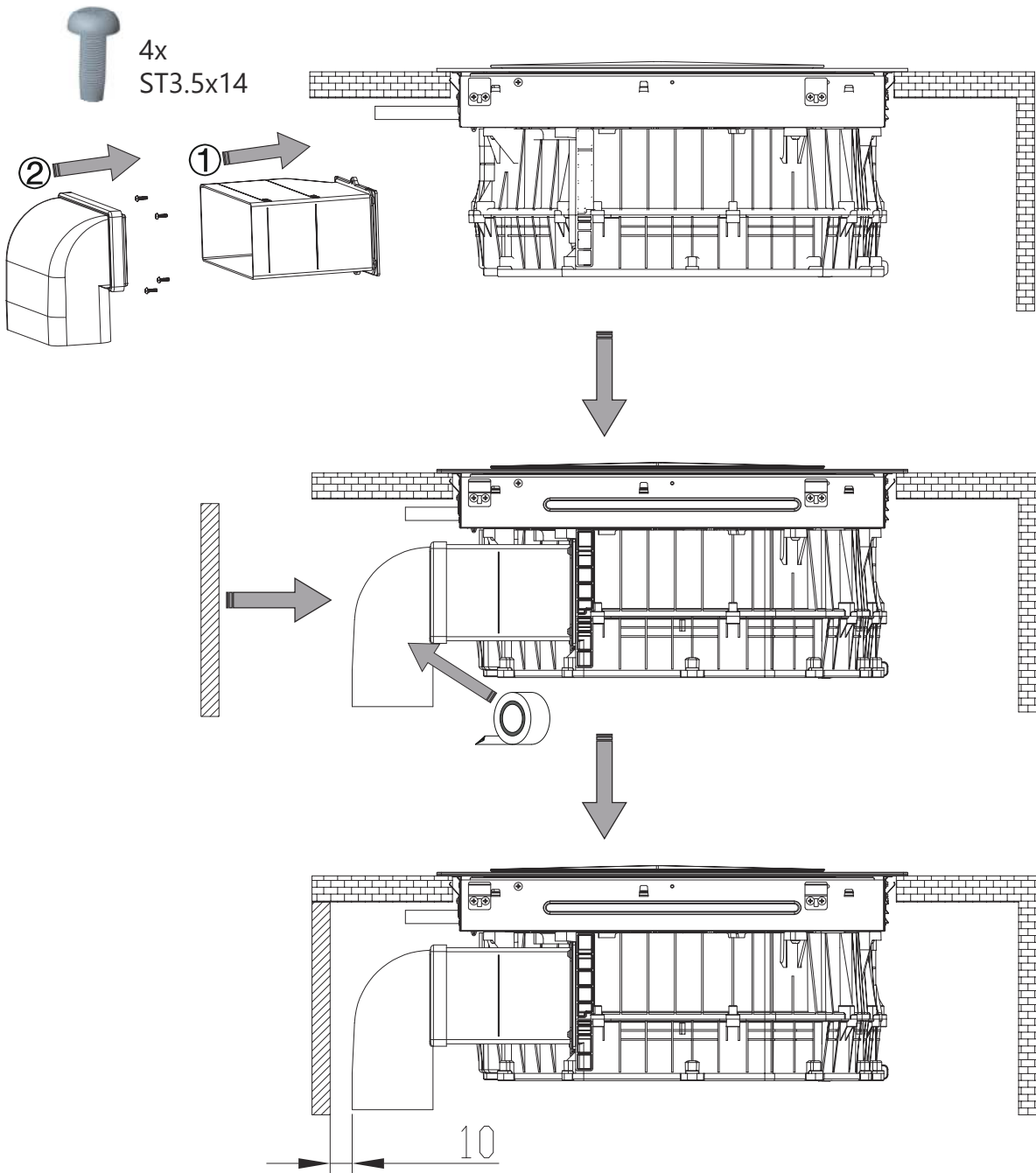
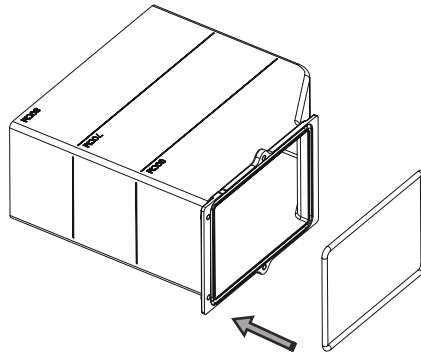


ⓘ S2: $L > 600$

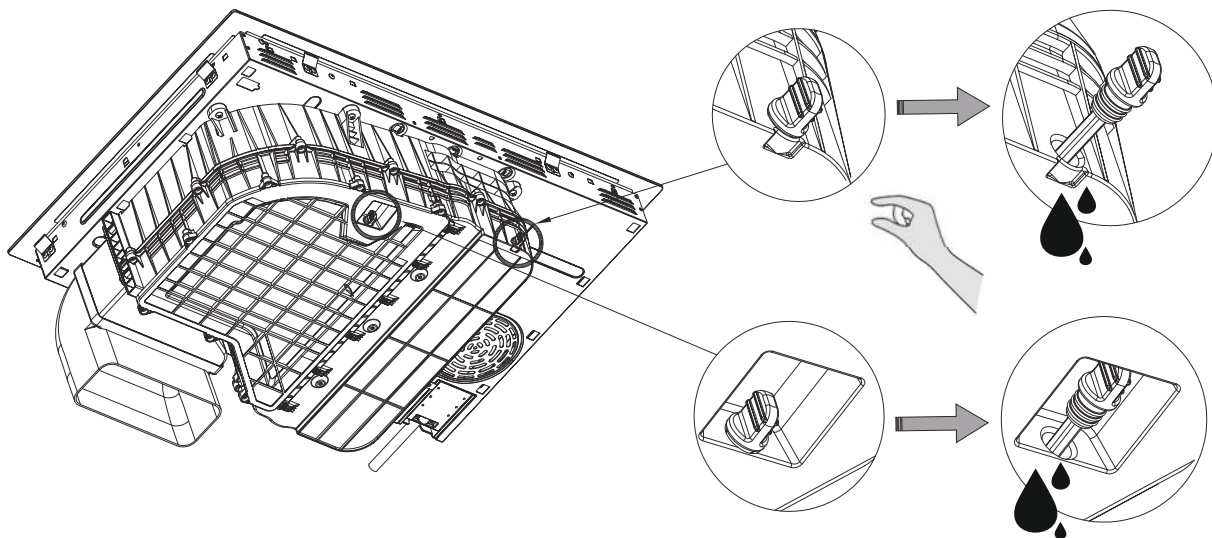


$$X = 186 - B$$

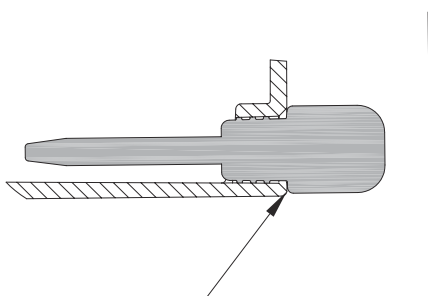




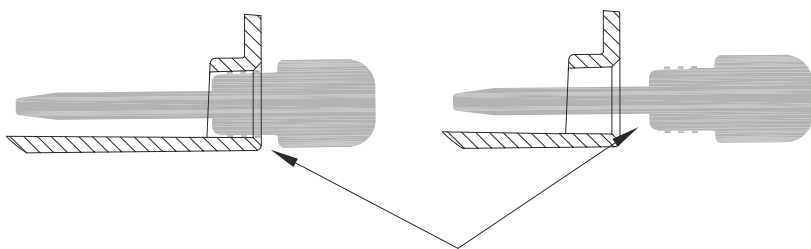
Cuando es necesario
instalar desagüe



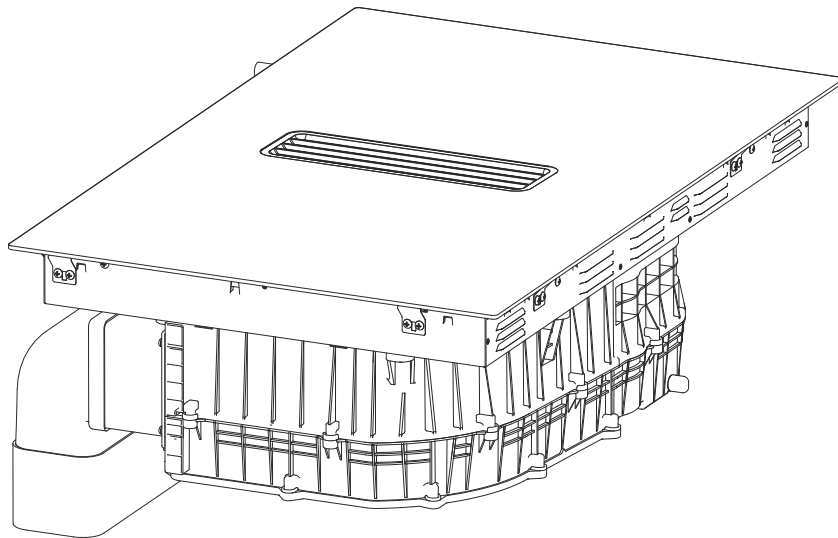
Después de vaciar el agua o
instalar el equipo, presione
firmemente el tapón de goma

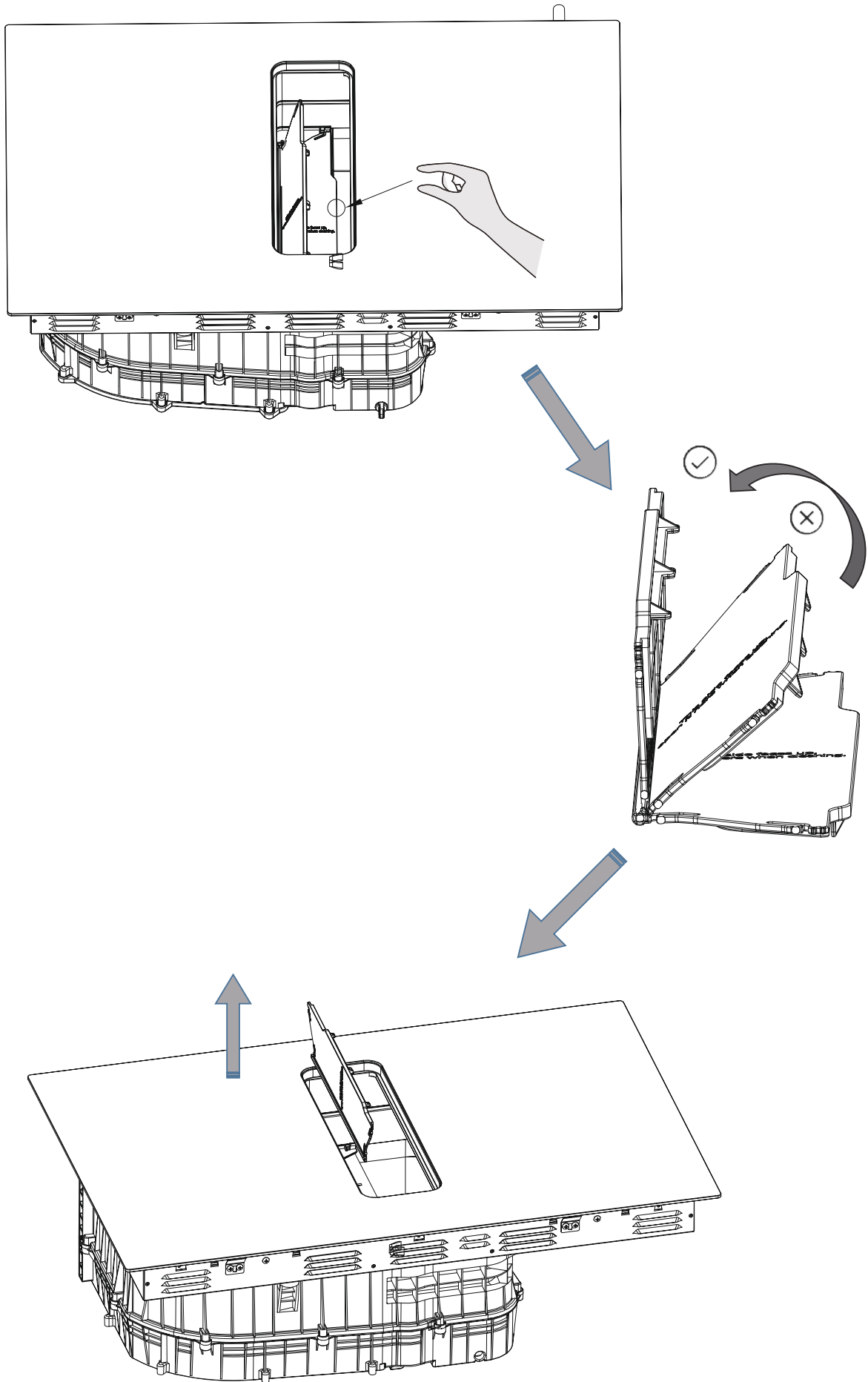


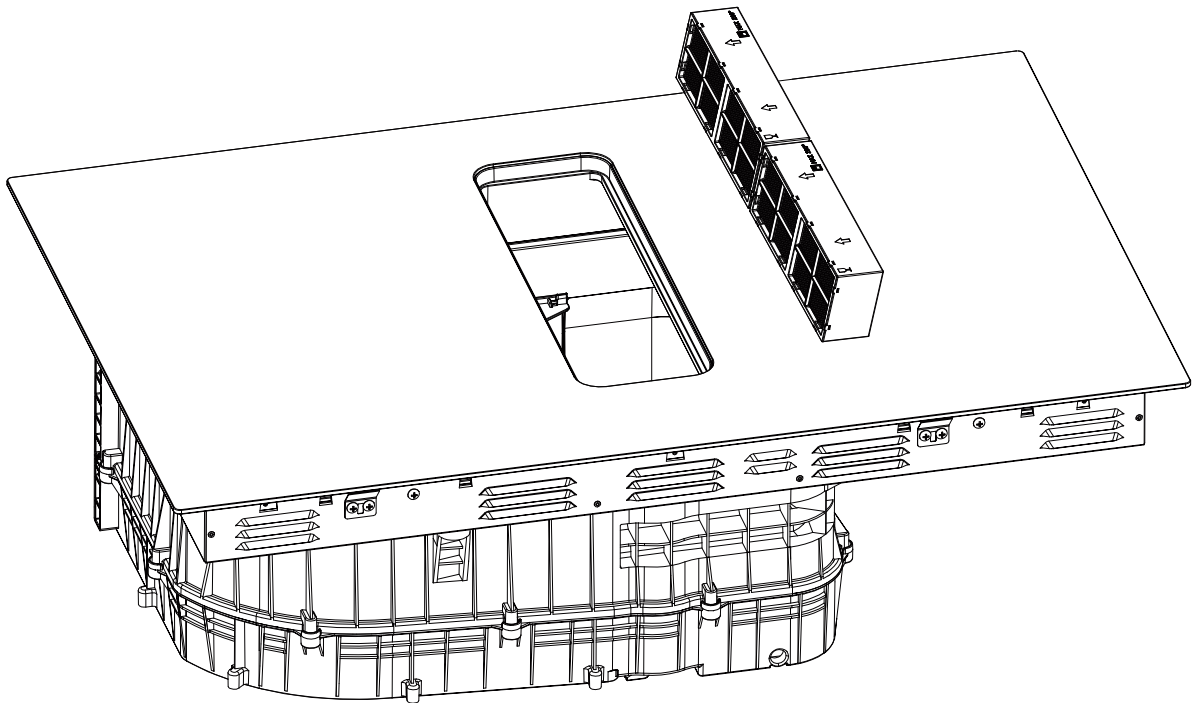
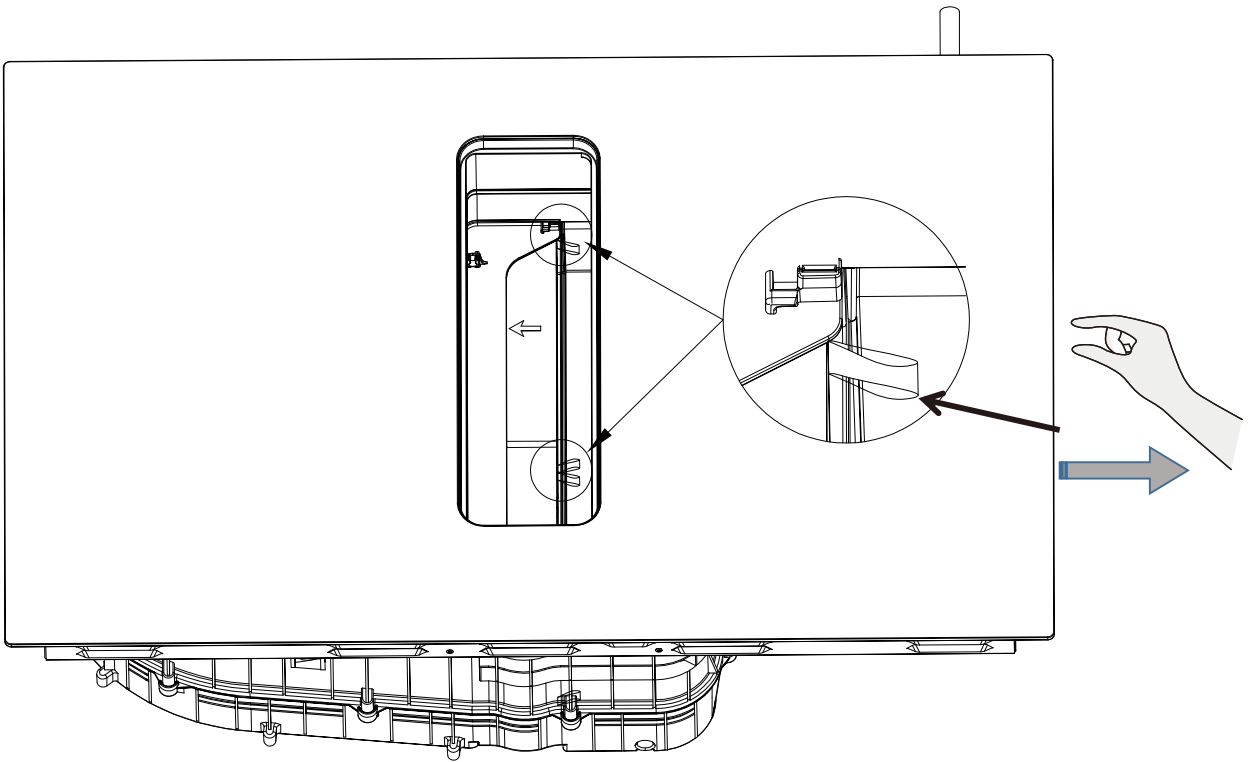
OK!

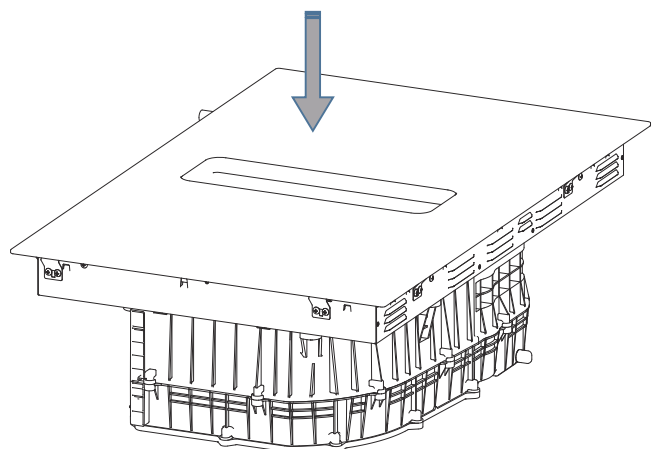
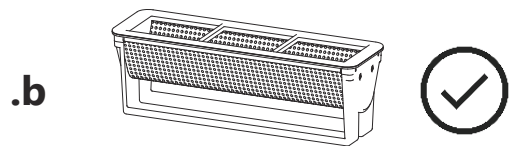
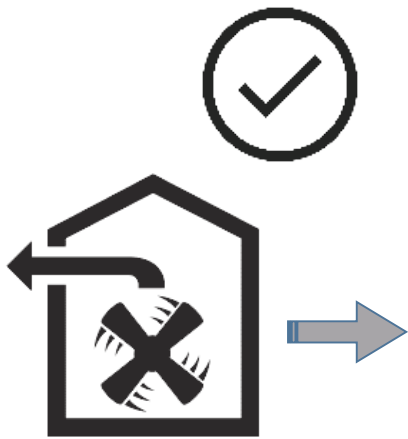
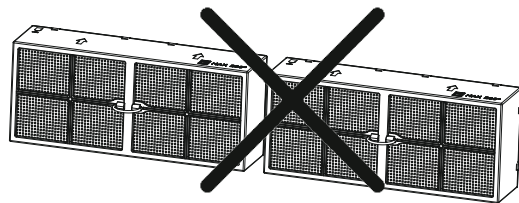
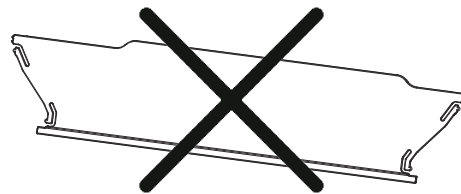
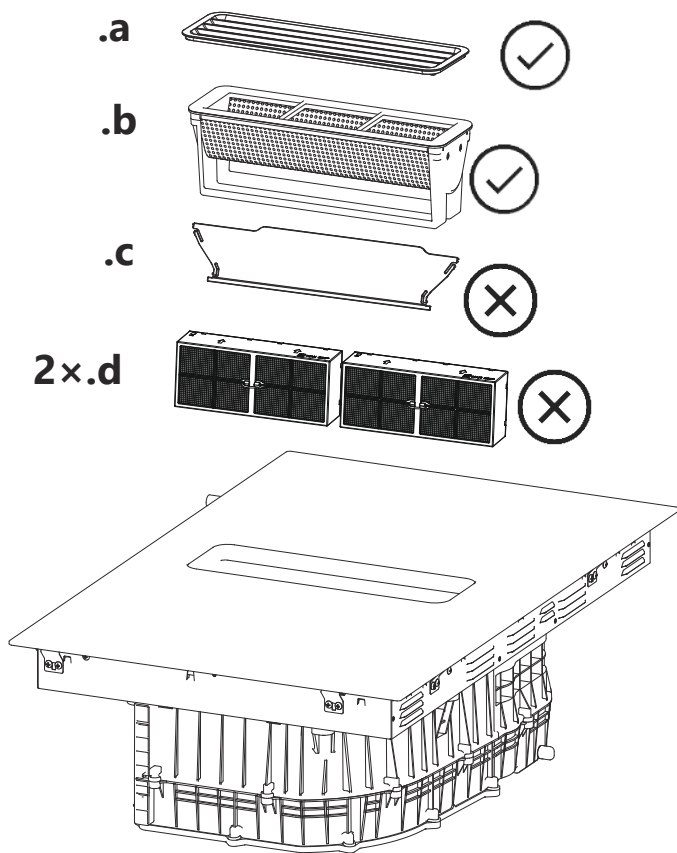


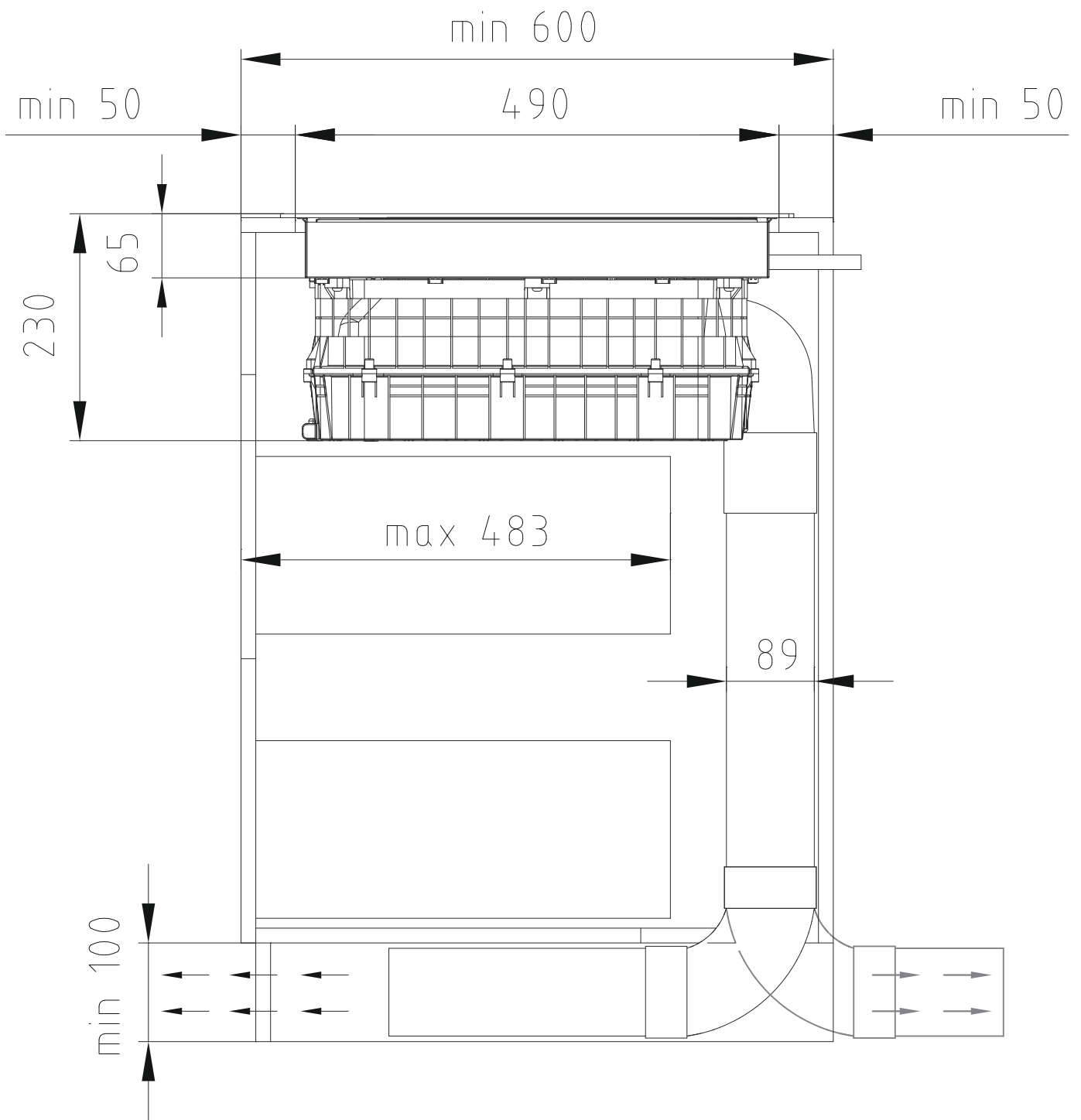
NG!

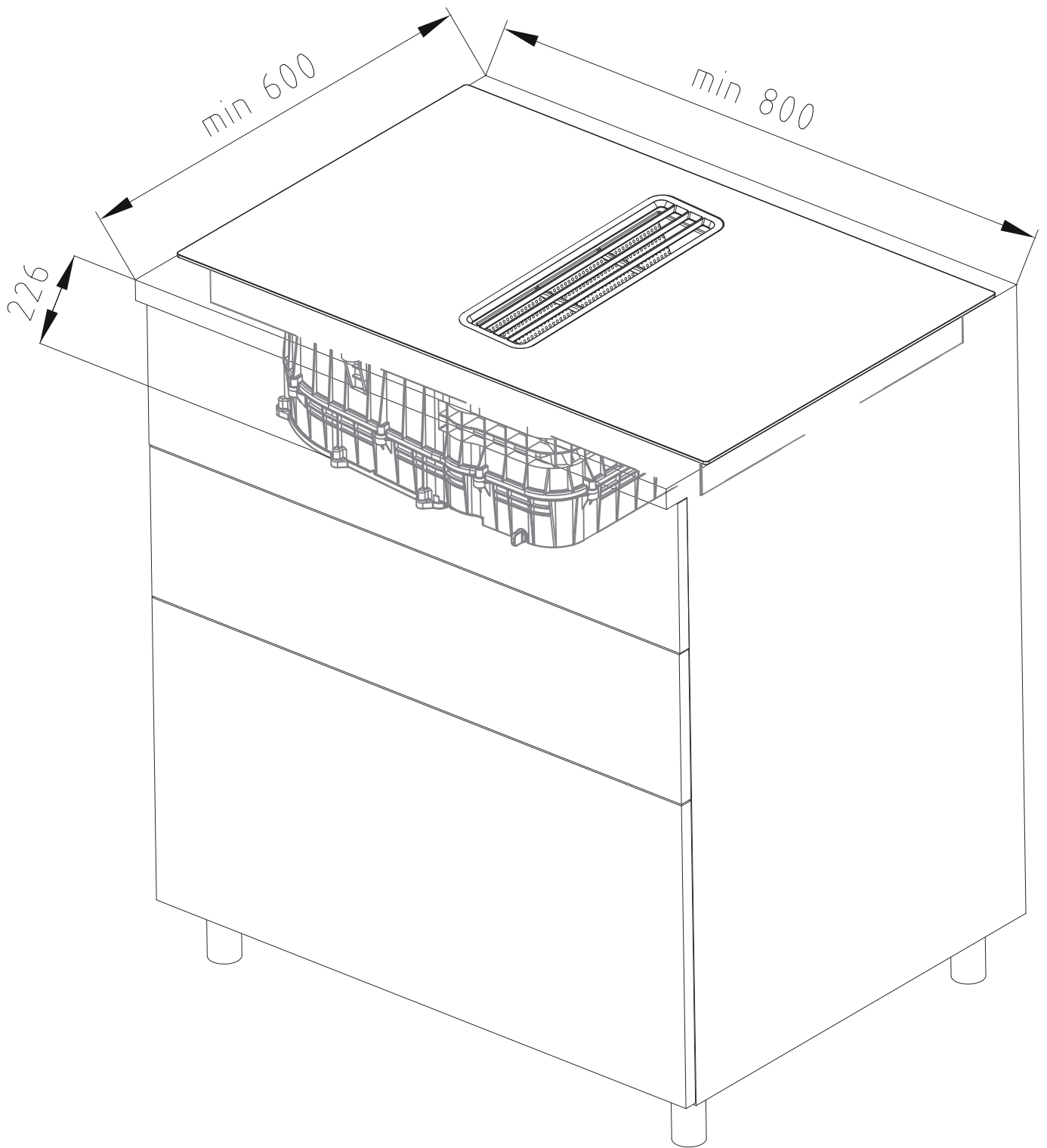




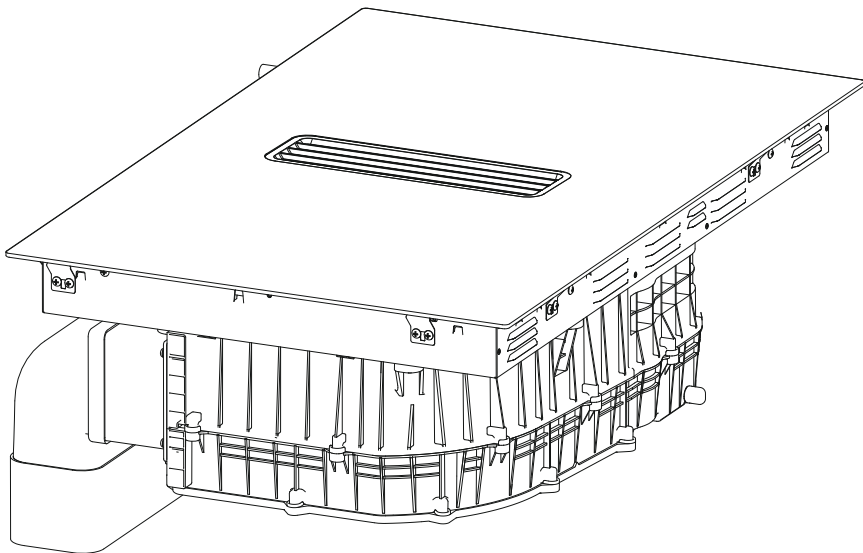


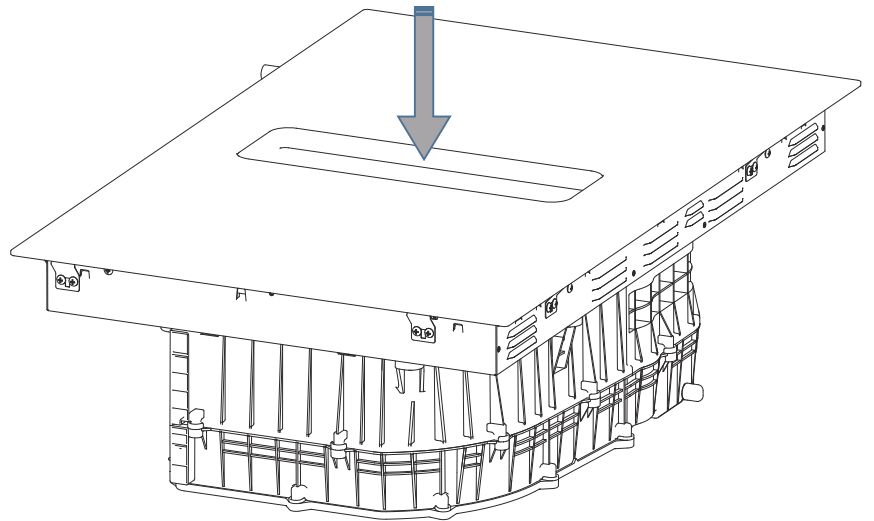
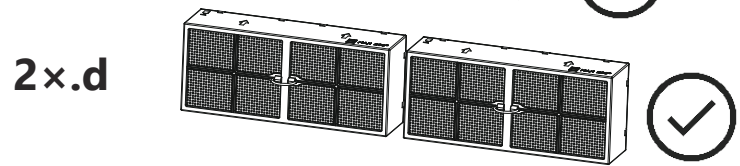
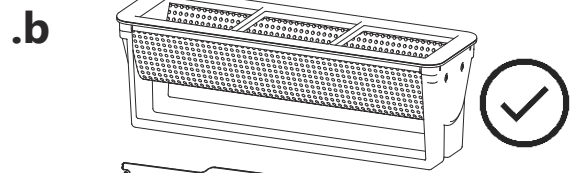
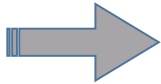


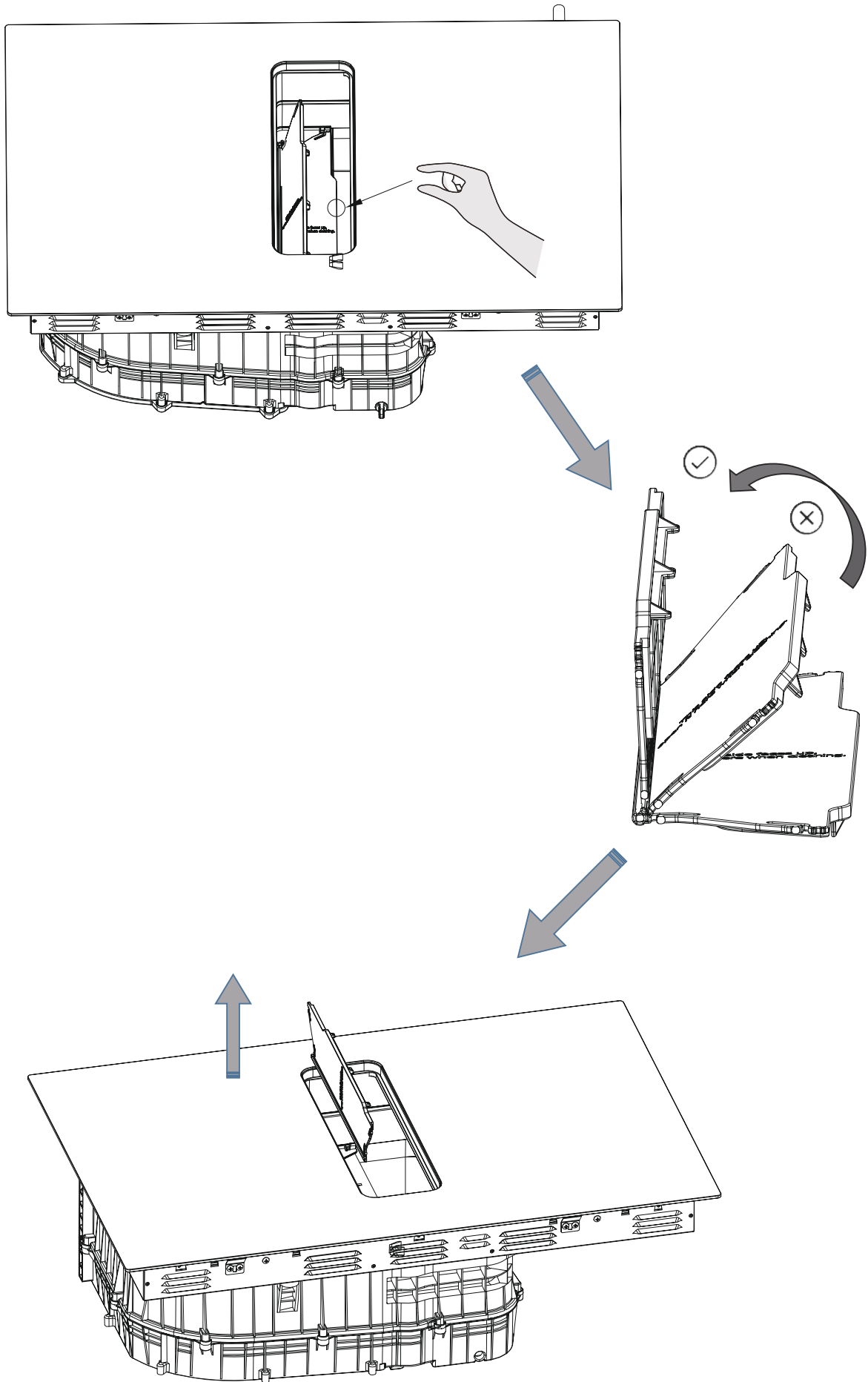


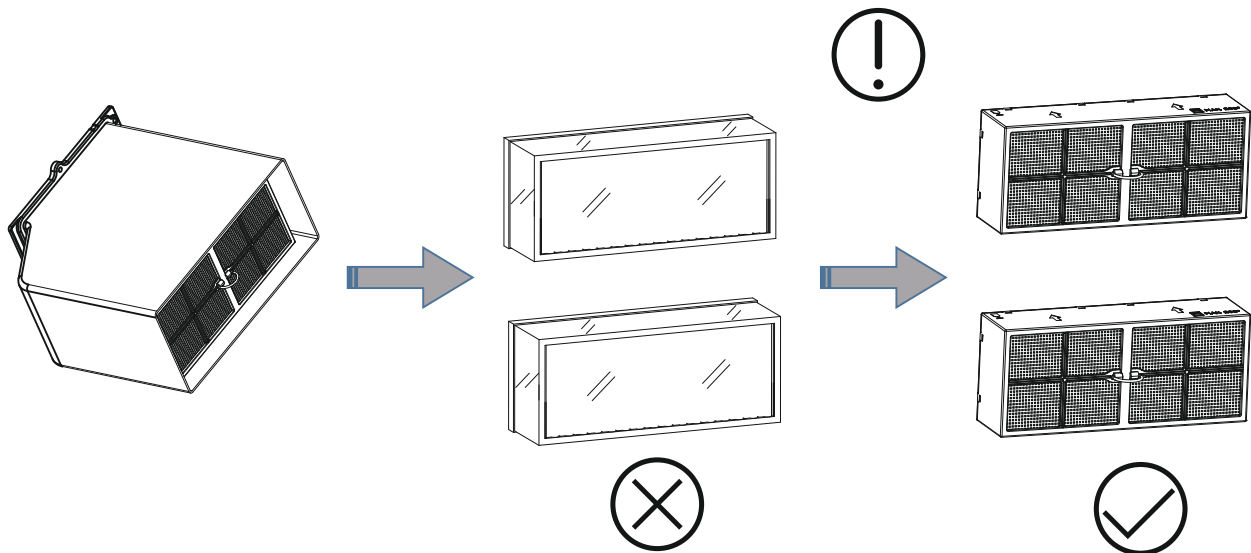


OK!

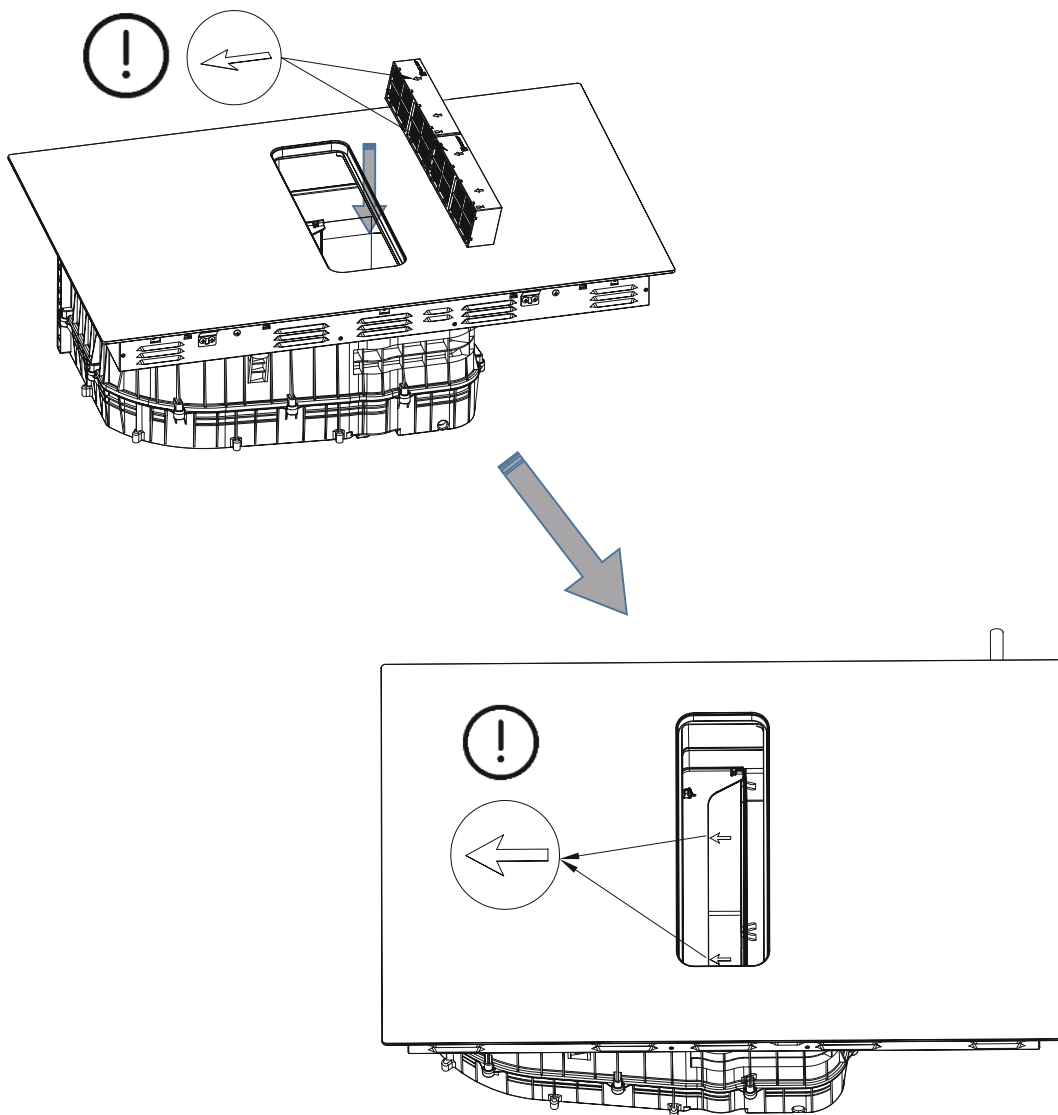


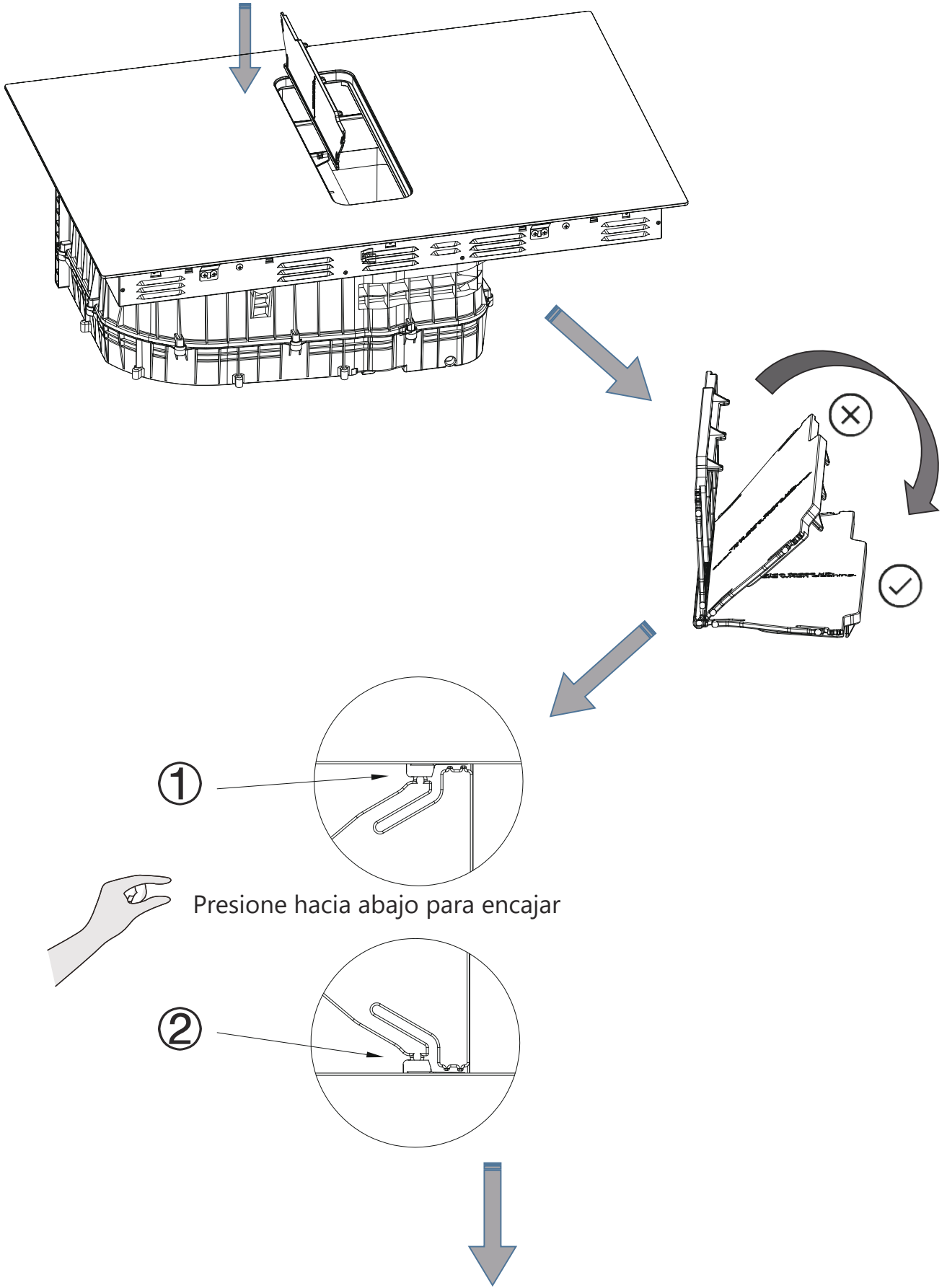


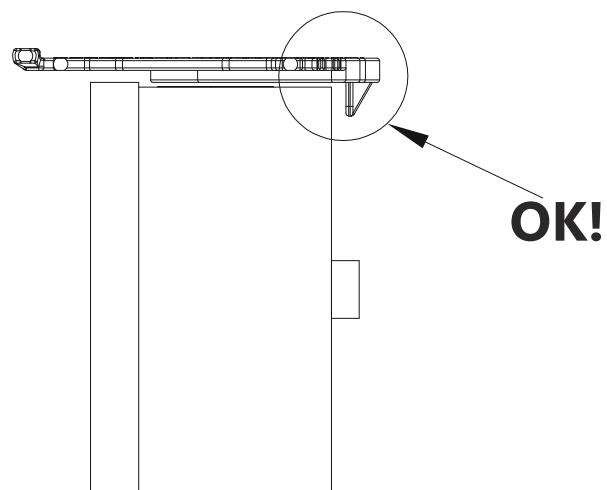
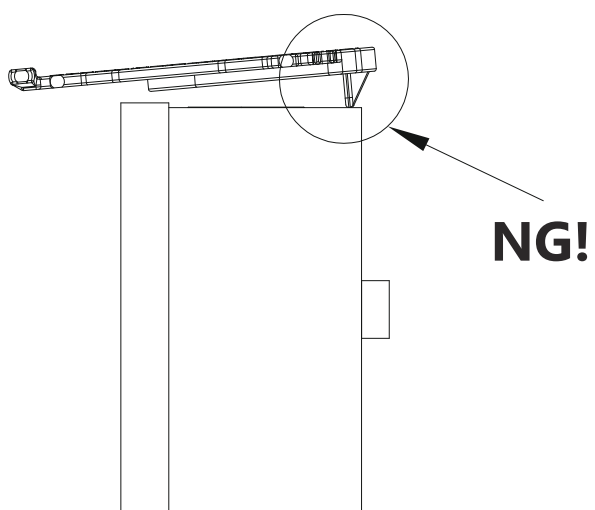
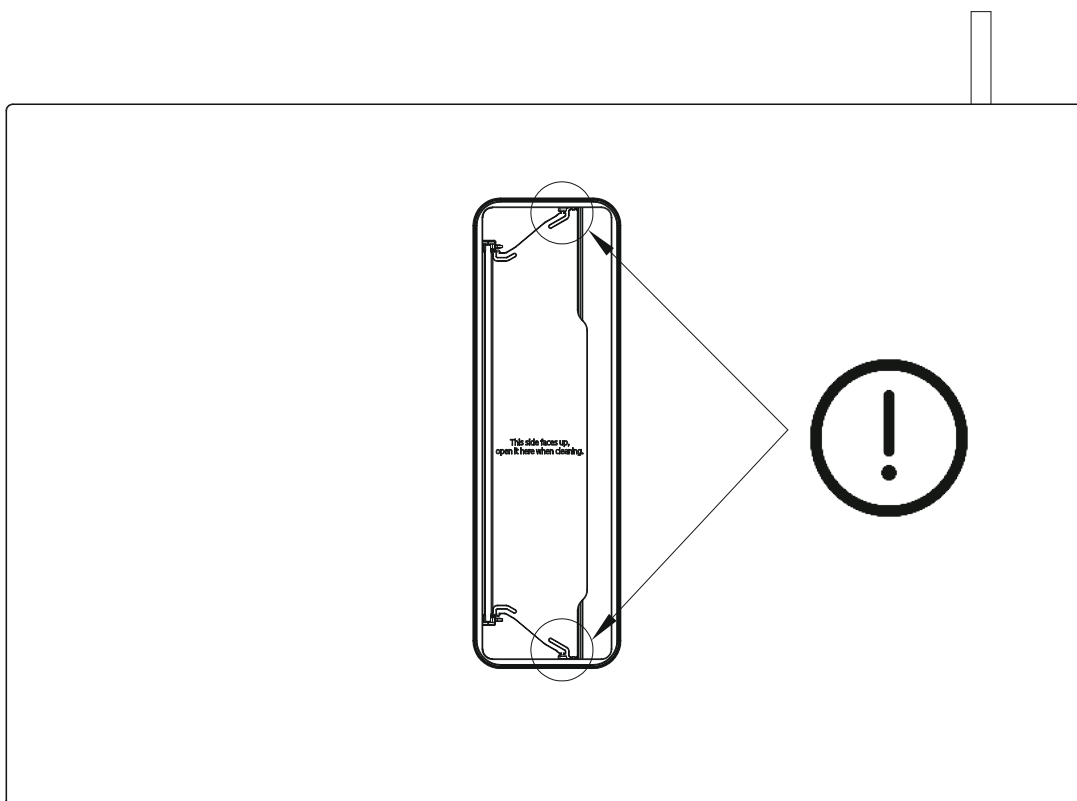


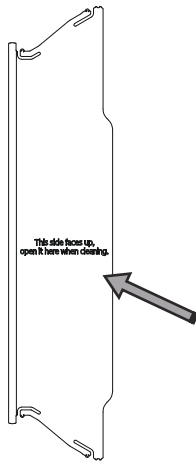


**Antes de utilizar el filtro desodorizante,
retire el film transparente exterior.**

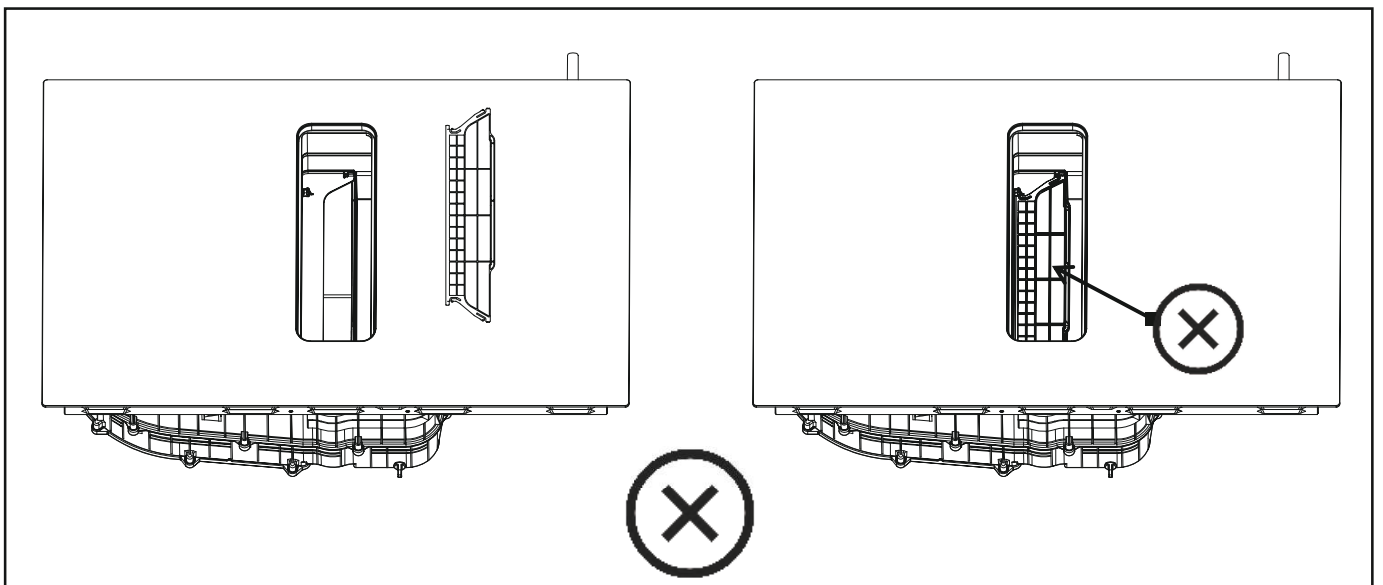
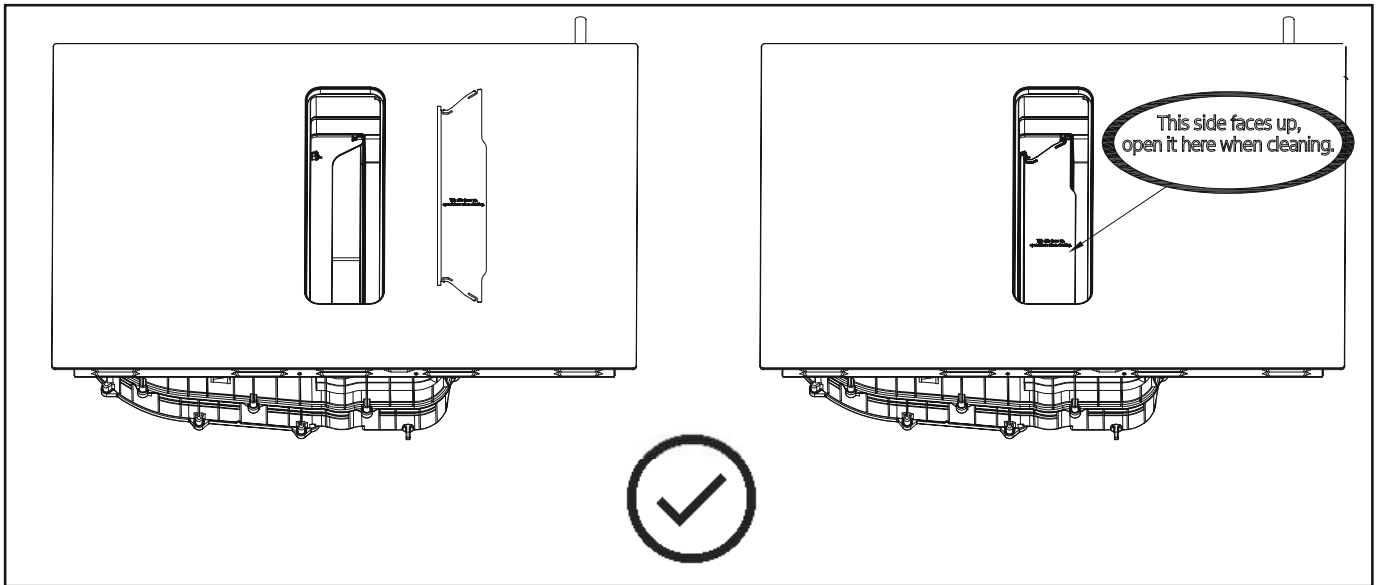
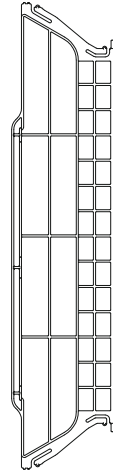






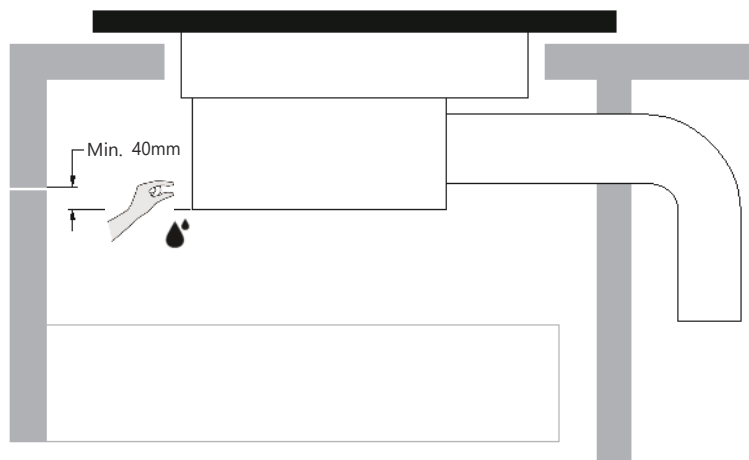


Este lado mira hacia arriba, abra aquí para limpiar.



ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

Para poder drenar bien los líquidos, es necesario mantener una distancia mínima de 40mm entre el deflector y el fondo de la placa. Siga los requisitos indicados a continuación.



- ⚠ Hay agujeros de ventilación en todo el exterior de la encimera. Debe garantizar que estos agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando se ponga la placa en su posición.
- ⚠ • Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150°C, para evitar que se despeguen los paneles.
- La pared posterior, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

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

Después de instalar la placa, compruebe que:

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


Antes de instalar los soportes de fijación

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

Precauciones


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

Conectar la vitrocerámica a la corriente

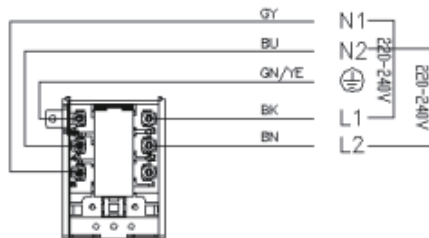
 Esta placa sólo debe ser conectada a la red eléctrica por personal cualificado. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

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

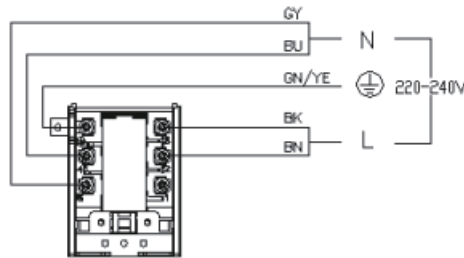
El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de modo que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.

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

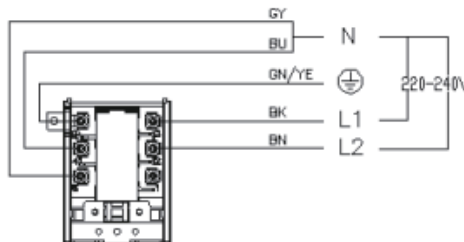
- Si el número total de zonas de cocción de su unidad no es inferior a 4, el aparato puede conectarse directamente a la red eléctrica con una conexión monofásica, como se muestra en las imágenes inferiores.
- Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, el procedimiento debe realizarlo el servicio técnico autorizado con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor de circuito multipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado correctamente la conexión eléctrica y que ésta cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni aplastarse.
- El cable debe revisarse regularmente y solo puede reemplazarlo un técnico autorizado.



220-240V/380-415V



220-240V 1N~



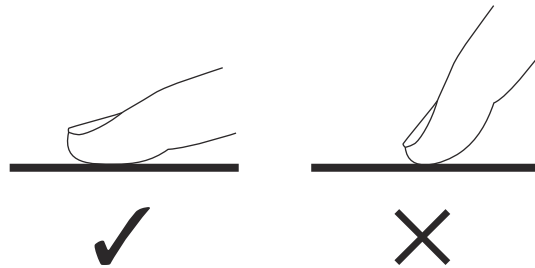
220-240V/380-415V

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


INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

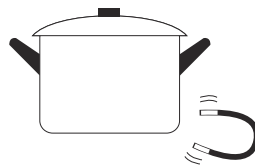
Controles táctiles

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

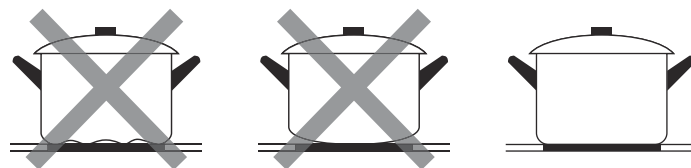


Elección de utensilios de cocina adecuados

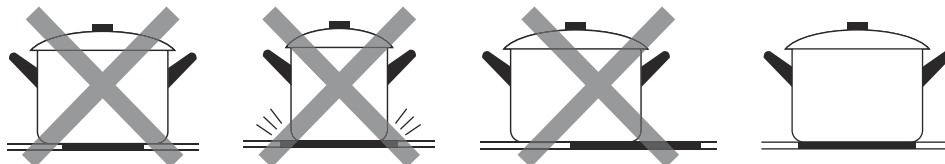
- ⚠ Utilice sólo utensilios de cocina con una base adecuada para placas de inducción. Busque el símbolo de inducción en la etiqueta de la sartén.
- Puede comprobar si el utensilio es adecuado para inducción usando un imán. Mueva un imán hacia la base de la cacerola: si atrae el imán, la sartén es apta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



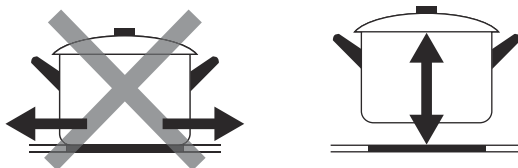
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o con bases curvas.



- Asegúrese de que la base de la sartén sea regular, que queda plana sobre el cristal, y que es del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como la grafía de la zona de cocción seleccionada. Si usa una olla un poco más ancha, la placa funcionará con máxima eficiencia; por el contrario, con una más pequeña la eficiencia podría ser menor. La placa no detecta ollas con una base más pequeña que 140mm. Coloque la olla siempre en el centro de la zona de cocción.



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



Uso de la placa

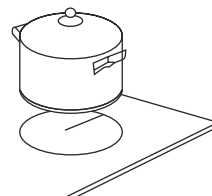
Empezar a cocinar

Toque el control ON/OFF durante tres segundos. Después del encendido, se emitirá un pitido y todas las pantallas mostrarán "-", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.



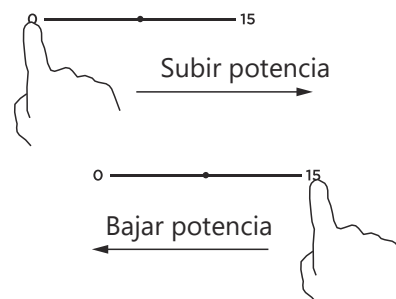
Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



Seleccione un ajuste de calor tocando el control deslizante:

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



Si parpadea en la pantalla alternando con el ajuste de cocción

Significa que:

- la sartén no está colocada en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

La placa no calentará a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca un recipiente adecuado.





Control de ventilación manual

Puede controlar el ajuste de ventilación de forma manual.


NOTA

Si se usan recipientes de cocción muy altos puede impedir que el sistema de extracción trabaje de forma óptima. Puede mejorar la potencia de extracción colocando la tapa de la olla en ángulo.

Activar el control de ventilación manual

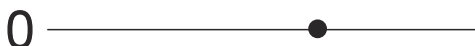
1. Con la placa encendida, toque  para activar el sistema de ventilación;
2. Pulse la tecla  para cambiar los niveles de 0-3, y mantenga pulsado  durante 3 segundos para cerrar el extractor.
3. Toque  para cambiar al nivel Boost. El sistema de ventilación está activado.

Cambiar o desactivar la extracción manual

1. Apague el aparato.
2. Use la tecla  para ajustar el nivel a 0.

Terminar la cocción

Apague la zona de cocción deslizando el control hasta "0". Asegúrese de que el display muestra "0".



Apague la placa de cocción por completo tocando el control ON/OFF.



Función automática del sistema de extracción

El sistema de extracción se divide en los modos manual y automático.

En el modo automático, el extractor se pone en marcha cuando la placa se activa, y se apaga automáticamente dos minutos después de que la placa se apague.

Manual

Con el aparato encendido toque  o . La pantalla digital muestra los niveles 0-3 o b.

Automático

Con el aparato encendido, toque , el display mostrará "A".

El aparato se apagará en modo automático:

- 2 minutos después de apagar todas las zonas de cocción.
- cuando se pulse la tecla ON/OFF.

Uso de la función Boost

Activar la función Boost

Toque el botón MAX y compruebe que en display aparece la acción correspondiente.

MAX

Cancelar la función Boost

Toque el deslizador de la zona de control en la que desea cancelar la función Boost.




Apague la placa por completo tocando el control ON/OFF.



- La función Boost puede aplicarse a cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá al nivel máximo después de 5 minutos.
- Si la zona izquierda delantera se configura en Boost y luego se configura la trasera también en Boost, ambas zonas se configurarán a nivel 15.

Ajuste de extracción intensiva

- El sistema de extracción dispone de un modo intensivo. Si lo activa, el sistema funcionará a máxima potencia.
- Activación del sistema de extracción intensiva.

1. Toque .
2. Se mostrará "b" en el display digital.

Cambiar o desactivar la extracción intensiva

- Toque  para seleccionar el nivel de rendimiento necesario o configúrelo en 0.

Inicio automático del sistema de extracción

Si selecciona un nivel de potencia para una zona de cocción y el extractor se activa automáticamente, lo hará a un nivel de potencia acorde al nivel de potencia respectivo de la zona de cocción.


Zona flexible

- Este área se puede usar como una zona única o como dos zonas diferentes, de acuerdo con las necesidades de cocción en cualquier momento.
Este área flexible está compuesta por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funciona como zona única, la parte que no está cubierta por el utensilio de cocción se apaga automáticamente tras 8 segundos.
- Para garantizar una correcta detección de los recipientes y una distribución uniforme del calor, debe colocarlos correctamente:
 - En la parte delantera o trasera de la zona flexible cuando el recipiente tenga un diámetro menor que 21 cm.
 - Si es más grande, en cualquier parte.

Bloqueo de los controles

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

Para bloquear los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo 3 segundos	El display mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo 3 segundos	

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

Función de gestión de potencia

- Es posible establecer un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, seleccionando entre distintos niveles de potencia.
- Las placas de inducción pueden establecer límites automáticamente para poder funcionar a niveles bajos de potencia y evitar el riesgo de sobrecarga.

Para acceder a la función de gestión de potencia

Estado: Active el Bloqueo infantil con la placa apagada.

Condiciones:


- 1) Mantenga pulsado el control Boost de la zona izquierda trasera 3 segundos (+sonará un timbre)
- 2) Mantenga pulsado el control Boost de la zona izquierda delantera 3 segundos (+sonará un timbre)

Display:



Ajustes:

Cambiar a otro nivel

- 1) Selecciones el valor límite de potencia con la tecla de bloqueo  (el rango de selección del valor límite de potencia se basa en las especificaciones)

Hay 5 niveles de potencia, de 2.8kW a 7.4kW. Los displays derecho e izquierdo inferiores mostrarán el nivel que esté seleccionado:

- "28 00" : la potencia máxima es 2.8kW.
- "35 00" : la potencia máxima es 3.5kW.
- "45 00" : la potencia máxima es 4.5kW.
- "58 00" : la potencia máxima es 5.8kW.
- "74 00" : la potencia máxima es 7.4kW.

Confirmar y salir de la función de gestión de potencia

Tras seleccionar el límite de potencia, pulse  para confirmar y la placa se apagará.

Temporizador

- Puede usarlo para que una o más zonas de cocción se apaguen una vez transcurrido el tiempo deseado.
- El temporizador máximo es el tiempo de funcionamiento predeterminado del nivel de potencia escogido, consulte la tabla de Tiempos de funcionamiento predeterminados.

Configuración del temporizador de apagado

Para apagar una zona

Toque el control deslizante de la zona de cocción.



Ajuste el tiempo tocando los controles + o - del temporizador.

Si toca "-" o "+" una vez el tiempo aumentará o disminuirá en intervalos de 1 minuto; si los mantiene pulsados, aumentará o disminuirá en intervalos de 10 minutos.



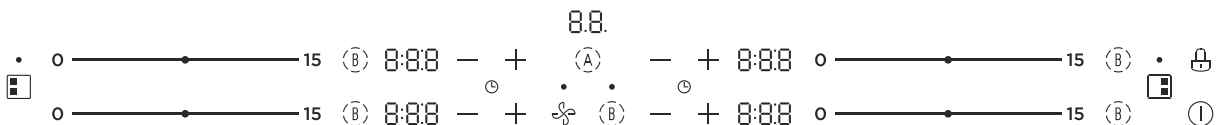
Cuando termine de configurar el tiempo, comenzará la cuenta atrás de inmediato y el display mostrará el tiempo restante.

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

0:30

Ajuste para más zonas:

Los pasos para configurar más zonas son los mismos que para configurar una sola. El temporizador de cada zona de cocción se configura y muestra de forma independiente como se ilustra a continuación:



Cancelar el temporizador

Reduzca el tiempo del temporizador de la zona correspondiente a 0:00.

Mantenga pulsados los controles "-" y "+" del temporizador durante 1s para cancelarlo.



NOTA

- 1) El ajuste máximo manual del temporizador no puede exceder el tiempo máximo de funcionamiento por defecto de la placa. Si se cambia la potencia de funcionamiento después de haber configurado el temporizador máximo, el temporizador cambiará automáticamente al tiempo máximo de funcionamiento del nivel actual configurado si el temporizador excede dicho tiempo.
- 2) Cuando el temporizador esté activado y mostrando el tiempo restante en el display, pulse el control deslizante una vez para ver el nivel de potencia configurado. Una vez hecho esto, pulse o deslice el control para ajustar la potencia.

Tiempos de funcionamiento predeterminados


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

Placa de inducción:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Funcionamiento predet. (mins.)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Nivel de potencia	10	11	12	13	14	15			
Funcionamiento predet. (mins.)	120	120	120	90	90	90			

Extractor:

Nivel de potencia	1	2	3
Funcionamiento predet. (mins.)	480	240	120

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

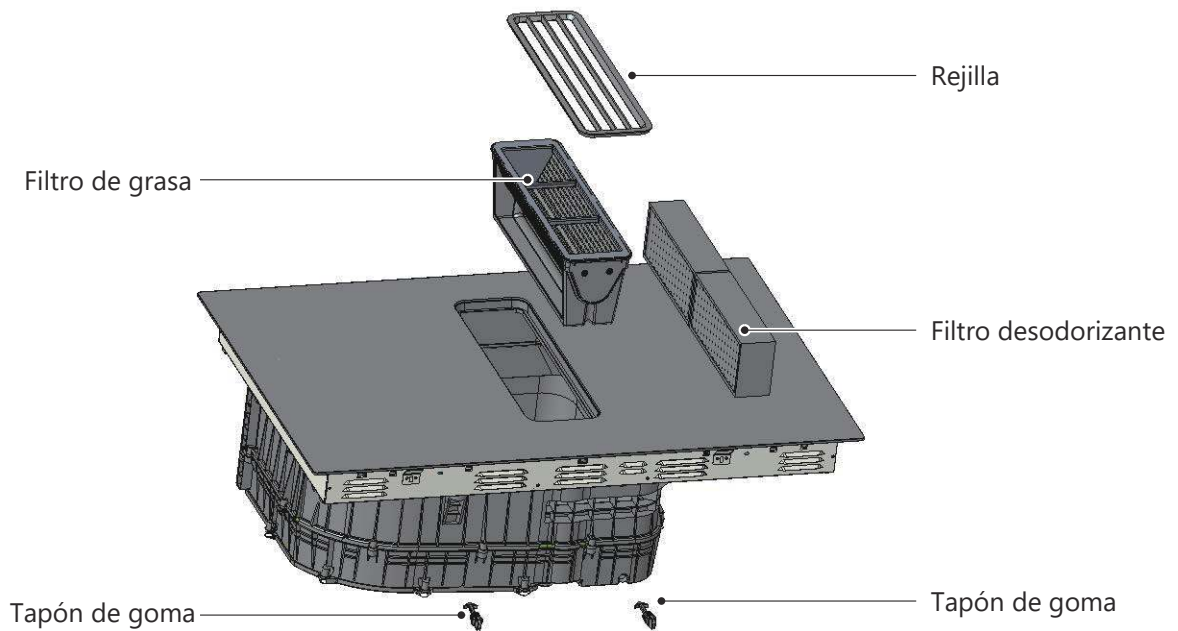
Para que el aparato funcione de manera eficiente durante mucho tiempo, es importante mantenerlo limpio y cuidado.

Limpieza de la placa

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad diaria del vidrio (huellas dactilares, manchas, marcas dejadas por los alimentos o derrames de alimentos no azucarados en el cristal)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>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.</p> <p>Los estropajos, paños de nylon y agentes limpiadores abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si los paños son adecuados.</p> <p>Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción o el cristal podría mancharse.</p>
<p>Derrames, alimentos fundidos y azúcar derretido sobre el cristal</p>	<p>Retírelo inmediatamente con una paleta o espátula afilada adecuada para la placa de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Derrames sobre el panel de control</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>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.</p> <p>Asegúrese de limpiar y secar el área del cuadro de control antes de volver a conectar la placa de inducción.</p>

Componentes que deben limpiarse o sustituirse

El siguiente esquema muestra los componentes del aparato que deben sustituirse o limpiarse:



Cambio del filtro desodorizante

Cambie el filtro desodorizante con regularidad. La malla del filtro debe sustituirse cada 180 horas de uso.

● NOTA

- Puede adquirir los filtros desodorizantes en el servicio técnico o tiendas especializadas.

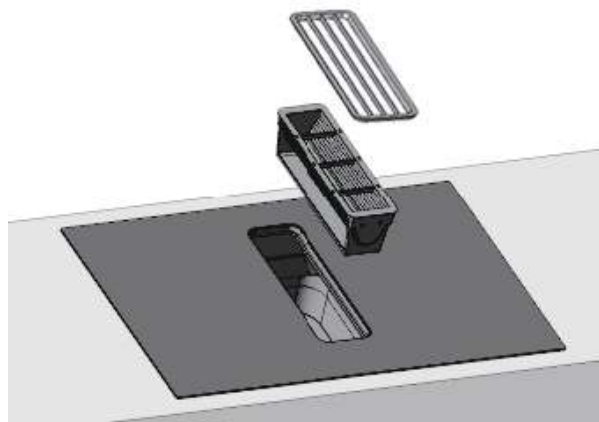
1. Para mantener el aparato en buenas condiciones use sólo recambios originales.

2. ATENCIÓN

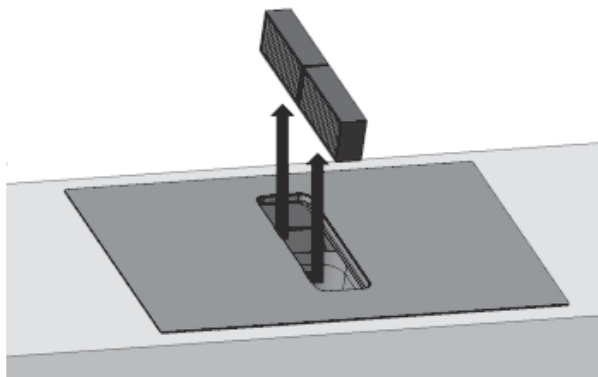
Si la rejilla o filtros están deteriorados, puede dañarse el mecanismo de la placa.

Retire la rejilla y el filtro de grasa y deséchelos adecuadamente.

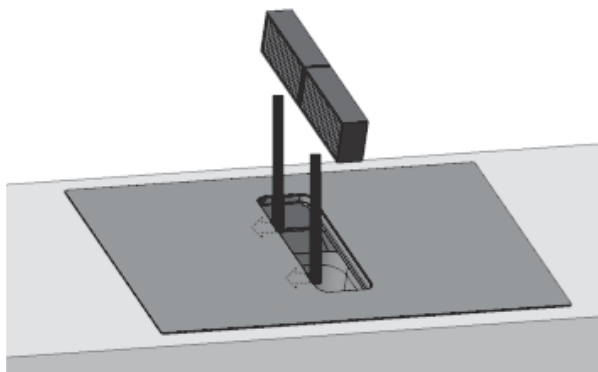
- Puede acumularse grasa en el fondo del filtro, tenga cuidado al sacarlo para evitar que gotee.



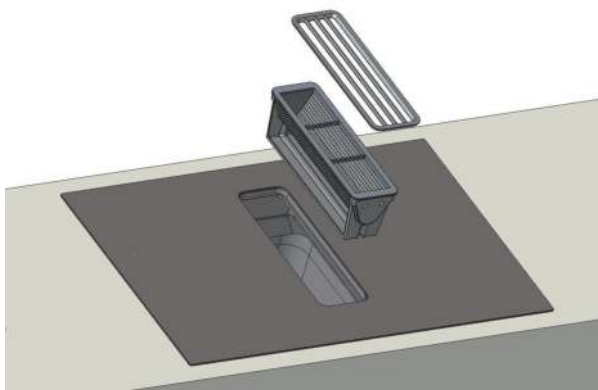
3. Retire los dos filtros desodorizantes y deséchelos adecuadamente.




4. Coloque dos filtros desodorizantes a la izquierda del aparato.



5. Introduzca el filtro de grasa y coloque la rejilla.



Reiniciar el indicador de saturación

1. Sustituya el filtro desodorizante.
2. Con la placa apagada, mantenga pulsado el control de bloqueo 3 segundos hasta bloquear la placa.
3. Mantenga pulsado  durante 3 segundos para reiniciar los filtros desodorizantes, y el display del extractor mostrará "CL".

Limpieza de la rejilla y de los filtros de grasa

Los filtros de grasa se encargan de filtrar la grasa de los vapores de cocción. Para mantenerlos en buen estado debe limpiarlos con regularidad.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio

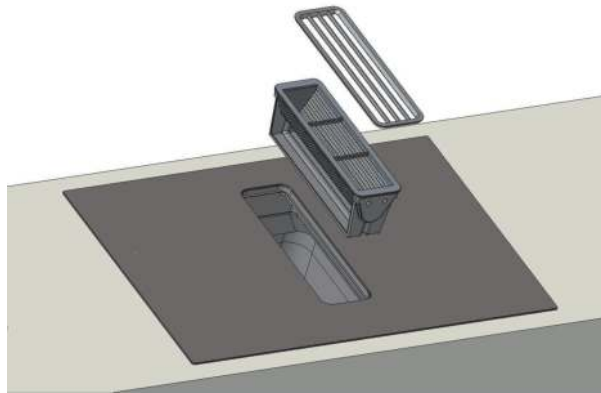
Los depósitos de los filtros de grasa pueden ser inflamables.

- Nunca ponga en marcha el aparato sin el filtro de grasa instalado.
- Limpie los filtros de grasa con regularidad.
- Nunca trabaje con llamas abiertas cerca del aparato (p.ej. flambeado).
- No instale el aparato cerca de un aparato de calefacción que funcione con combustible sólido (p.ej. madera o carbón) a menos que tenga una cubierta sellada y no desmontable, y no debe emitir chispas.

1. ATENCIÓN

Un filtro de grasa deteriorado puede dañar el interior de la placa (se recomienda limpiar el filtro de grasa cada 7 días). Retire la rejilla y el filtro de grasa y deséchelos adecuadamente.

- Puede acumularse grasa en el fondo del filtro, tenga cuidado al sacarlo para evitar que gotee.



2. Limpie la rejilla.

- Vea la sección "Limpieza manual de los filtros de grasa o de la rejilla".

3. Limpie los filtros de grasa.

- Vea la sección "Limpieza manual de los filtros de grasa o de la rejilla".
- Vea la sección "Lavar el filtro de grasa en lavavajillas".

4. Si es necesario, retire los filtros desodorizantes o acústicos y limpie el interior del aparato.

- Vea la sección "Cambio del filtro desodorizante".

5. Si entra algún objeto en el interior del aparato, sáquelo y asegúrese siempre de que la entrada al contenedor de derrames no está bloqueado.

6. Limpie el interior del aparato con agua y jabón y un paño.

7. Tras la limpieza, vuelva a colocar el filtro de metal una vez esté seco.

Limpieza manual de los filtros de grasa o la rejilla

1. Deje en remojo el filtro de grasa o la rejilla en agua caliente con jabón.
2. Use un cepillo para limpiar el filtro de grasa o la rejilla.
No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos. Utilice un quitagrasas específico para grasa y suciedad difícil.
3. Enjuague con abundante agua los filtros de grasa.
4. Deje escurrir los filtros.

Lavar el filtro de grasa en lavavajillas

1. Coloque los filtros de grasa en el lavavajillas de forma que quede algo de espacio a su alrededor.
Para un resultado de limpieza óptimo, coloque el filtro de grasa tumbado sobre el lado del filtro en el lavavajillas. No lave filtros muy sucios junto con otros utensilios.
No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos.
2. Ponga en marcha el lavavajillas.
Seleccione un programa con una temperatura no superior a 70°C.
3. Deje que los filtros de grasa se escurran y sequen.

Limpieza de la cavidad y tuberías

Puede retirar los líquidos o residuos que entren al interior de la placa desde arriba quitando los tapones de goma. La placa debe haberse enfriado y el indicador de calor residual debe estar apagado antes de realizar esta operación.

1. Saque el tapón de goma con una mano y sujete un recipiente con la otra en la abertura para recoger los líquidos o residuos.
2. Asegúrese de que no queda nada atascado en la abertura antes de volver a colocar el tapón.
Retire cualquier residuo que haya entrado en el interior del aparato cuando éste se haya enfriado. Para hacerlo, saque el filtro de grasa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

Código fallo	Posibles causas	Solución
E1,E2,E7	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E3,E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
EU	Fallo de conexión de la placa de alimentación y la placa display.	Póngase en contacto con el proveedor.
EL,EH	Tensión de alimentación anormal	Compruebe que el suministro eléctrico funciona con normalidad. Encienda cuando la tensión se haya restablecido.
C1	Exceso de temperatura del sensor de la placa cerámica.	Vuelva a encender el aparato cuando el motor de la placa de inducción se enfríe.
C2	Exceso de temperatura del sensor del IGBT.	Vuelva a encender el aparato cuando el motor de la placa de inducción se enfríe.
F5	Fallo del ventilador.	Vuelva a encender el aparato cuando el motor de la placa de inducción se enfríe.
B3	Temperatura anormal en el sistema de extracción.	Vuelva a encender el aparato cuando el motor de la placa de inducción se enfríe.
B5	Fallo del arranque del sistema de extracción.	Compruebe que no haya residuos u objetos en el interior y vuelva a encender.
B7	Fallo del arranque del sistema de extracción.	Póngase en contacto con el proveedor.
Bd	Fallo de comunicación entre la placa display y la placa del controlador del extractor.	Póngase en contacto con el proveedor.
EF	Varias teclas de función pulsadas a la vez.	Limpie el panel de control.
FC	Indicador de cambio de filtro.	Cambie el filtro siguiendo las instrucciones de este manual.

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

Código fallo	Problema	Solución
Con recuperación automática		
EL,EH	Tensión de alimentación superior o inferior a la nominal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de que el suministro vuelva a la normalidad.
C1	Exceso de temperatura del sensor de la placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
C2	Alta temperatura del IGBT	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Pulse el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; Si no es así, sustituya el ventilador.
B3	Tensión anormal de la placa del controlador del extractor	Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
B7	Conducto de ventilación completamente bloqueado.	Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe que no haya nada en el interior y vuelva a encender el extractor.
Sin recuperación automática		
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica—inválido.	
E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT: cortocircuito.	Sustituya la placa de alimentación.
E3	Fallo del sensor de temperatura del IGBT: circuito abierto.	
B5	Fallo del sistema de extracción	Sustituya la placa del controlador del extractor o el motor.
Bd	Fallo de comunicación entre la placa display y la placa del controlador del extractor.	Sustituya el controlador del extractor, la placa de alimentación o la placa del display y compruebe si el cableado está dañado.

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 cocina se ha sobrecalentado	La unidad se ha sobrecalentado. Espere que vuelva a su temperatura normal. Pulse "ON/OFF" para restablecer la unidad.	
En las zonas de cocción del mismo lado (por ejemplo, la primera y la segunda zona), aparece "u" en la pantalla.	La placa de alimentación y el display tienen un error de conexión.	Compruebe la conexión.	
	La sección de comunicación de la placa display está dañada	Sustituya la placa display.	
	La placa principal está dañada.	Sustituya la tarjeta de alimentación.	
El motor del ventilador hace un ruido extraño.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

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

DISPOSICIÓN DE ELIMINACIÓN

Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto usado:

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

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

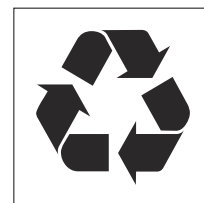


Conformidad con la directiva RoHS

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

Información sobre el embalaje

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



CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

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

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



CONTENTS

EN

01	THANK YOU LETTER
02	SAFETY INSTRUCTIONS
10	SPECIFICATIONS
12	PRODUCT OVERVIEW
15	QUICK START GUIDE
17	PRODUCT INSTALLATION
54	OPERATION INSTRUCTIONS
61	CLEANING AND MAINTENANCE
66	TROUBLESHOOTING
70	DISPOSAL AND RECYCLING
71	WARRANTY

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Johnson! Before using your new Johnson product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

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.

Cut Hazard

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

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.
- Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.
- Do not leave the heating elements on with pots and pans 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.

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

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

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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 x 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 [RY1] 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 of flued 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.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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

For installation, please read the installation section.

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

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	XPER80F
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size D×W×H(mm)	800X520X230
Building-in Dimensions A×B (mm)	750X490
Motor	BLDC

Energy labelling

Manufacturer	JOHNSON		
Model identification	XPER80F		
	Symbol	Value	Unit
Energy consumption			
Annual energy consumption	AEC _{hood}	31.4	kWh/a
Energy efficiency class	-	A	-
Energy efficiency index	EEI _{hood}	50.2	-
Fluid dynamic efficiency	FDE _{hood}	28.3	-
Fluid dynamic efficiency class	-	A	-
Energy consumption per cooking zone or area (left area)	EC _{electric cooking}	193.2	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone or area (right area)	EC _{electric cooking}	193.2	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC _{electric hob}	193.2	Wh/kg
Lighting			
Lighting efficiency	LE _{hood}	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-
Grease filtering			
Grease filtering efficiency	GFE _{hood}	79.1	%
Grease filtering efficiency class	-	C	-

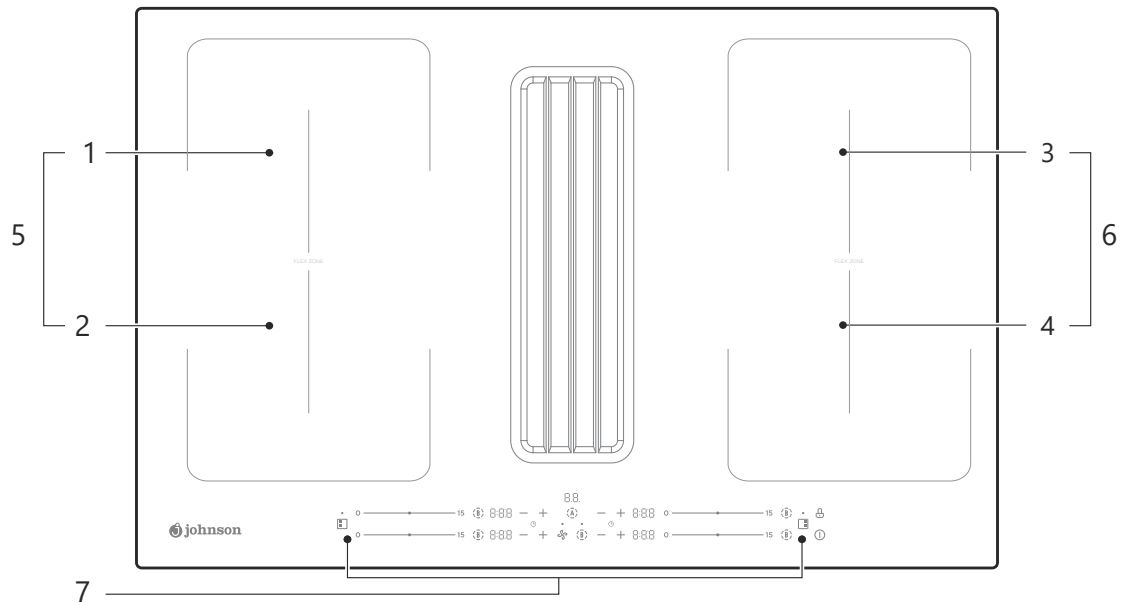
	Symbol	Value	Unit
Air flow volume (ducted extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	327	m ³ /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	518	m ³ /h
Maximum air flow at boost setting	-	645	m ³ /h
Noise(ducted extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	57	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	65	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	70	dB
Power consumption			
Power consumption in off mode	Po	0.42	W
Power consumption in standby mode	Ps	N/A	W
Air flow volume (recirculated extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	355	m ³ /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	468	m ³ /h
Maximum air flow at boost setting	-	520	m ³ /h
Noise(recirculated extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	62	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	67	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	70	dB

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

The base diameter of induction cookware		
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Flexing zone	210	220*380

PRODUCT OVERVIEW

Top View

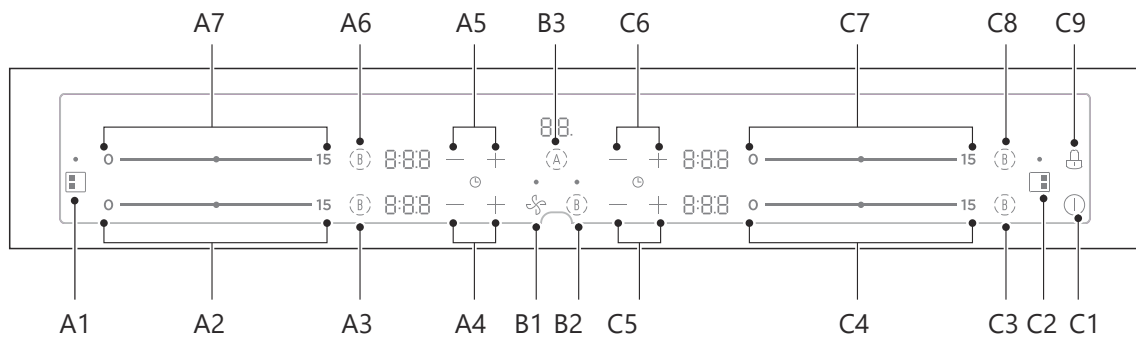


- 1. Max. 2200/3300 W zone
- 2. Max. 2200/3300 W zone
- 7. Control panel

- 3. Max. 2200/3300 W zone
- 4. Max. 2200/3300 W zone
- 5. Max. 3300/3700 W zone

- 6. Max. 3300/3700 W zone

Control Panel



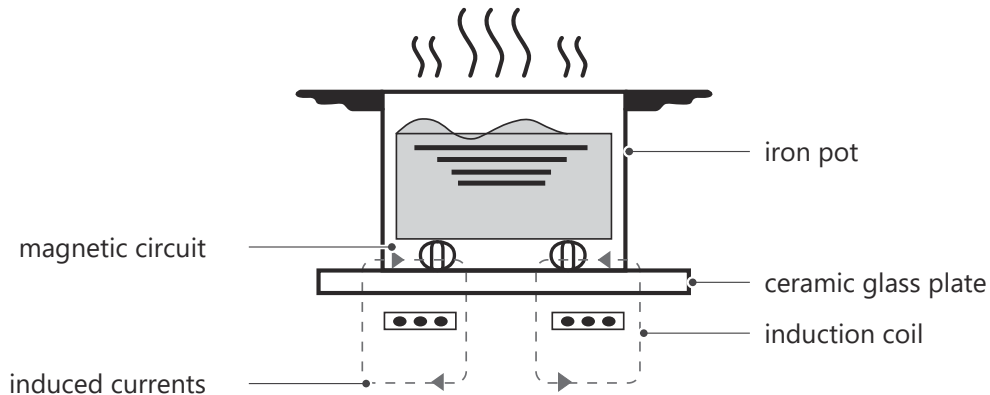
- A1. Flexible Area control
- A2. Power regulating controls
- A3. Boost
- A4. time regulating controls
- A5. time regulating controls
- A6. Boost
- A7. Power regulating controls
- B1. hood regulating control
- B2. Boost
- B3. Hob and hood Auto
- C1. ON/OFF control
- C2. Flexible Area control
- C3. Boost
- C4. Power regulating controls
- C5. time regulating controls
- C6. time regulating controls
- C7. Power regulating controls
- C8. Boost
- C9. Keylock control

NOTE

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

Working Theory

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



Operating Mode

You can use your appliance in air extraction mode or circulating-air mode.

Air extraction mode (optional)

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and conveyed to the exterior by a pipe system.



The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).

- If the exhaust air is to be conveyed into a non-functioning smoke or exhaust gas flue, you must obtain the consent of the heating engineer responsible.
- If the exhaust air is conveyed through the external wall, a telescopic duct should be used.

Air recirculation mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and an odour filter, and conveyed back into the room.



To bind odours in circulating-air mode, you must install an odour filter. The different options for operating the appliance in circulating-air mode can be found in our catalogue. Alternatively, ask your dealer.

Before Using Your New Induction Hob And Hood

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



The appliance is supplied with a preset Air extraction mode.


If you want to Air extraction mode to Circulating-air mode, You can follow the steps below:


1Enter hood mode settings

State: Set Child Lock in power off state. Entry


conditions:

Press the  key 3 seconds(+buzzer sound), and the LF digital tube will display "ou" or "In", using the lock key  to change the mode;

If it is in Air extraction mode now, and the LF digital tube will display "ou", use the power button confirm and  to turn on the machine;

If it is in Circulating-air mode now, and the LF digital tube will display "In", use the power button confirm and  to turn on the machine;

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For Stir-frying

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

Detection of Small Articles

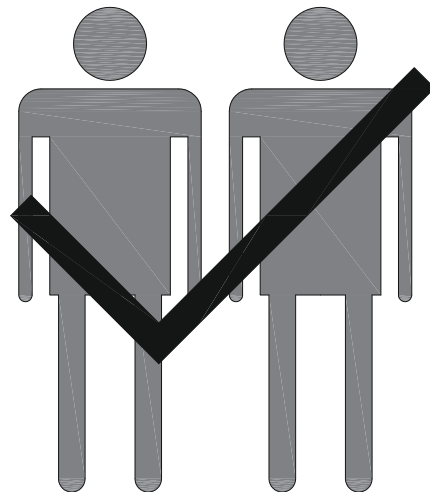
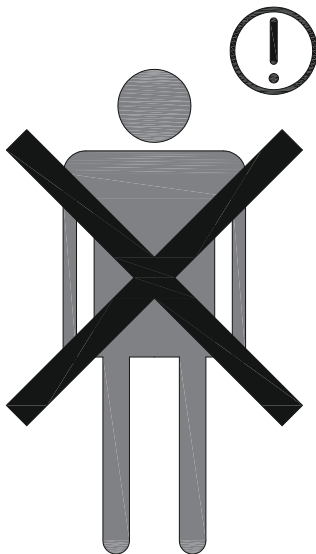
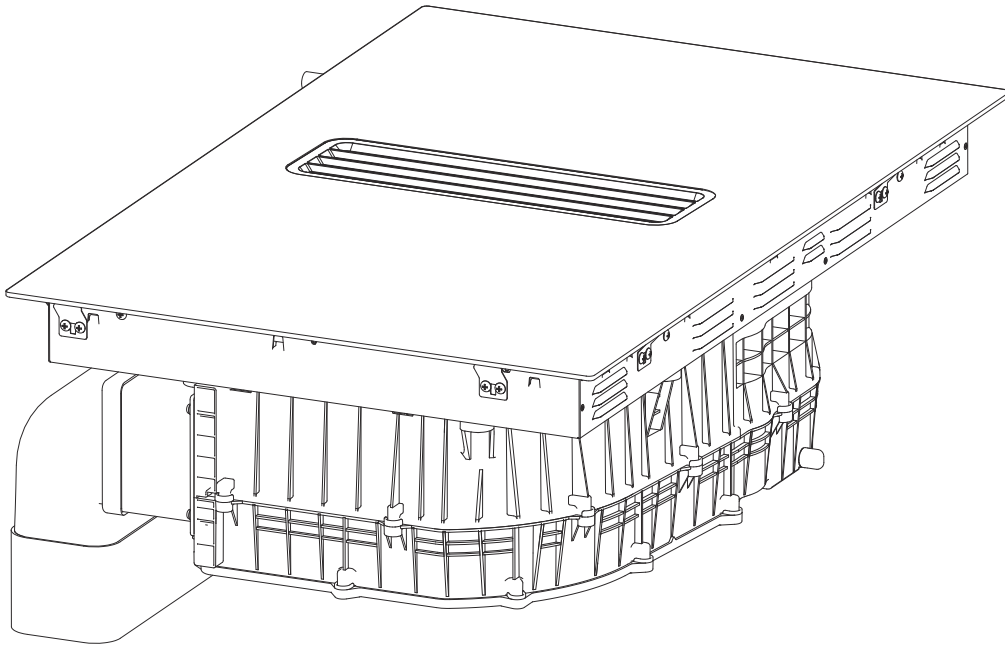
When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Heat Settings

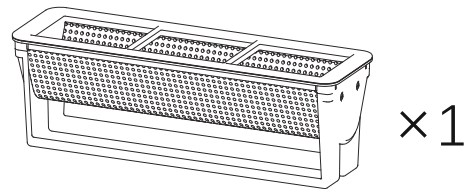
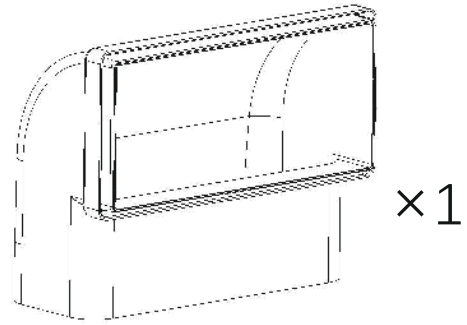
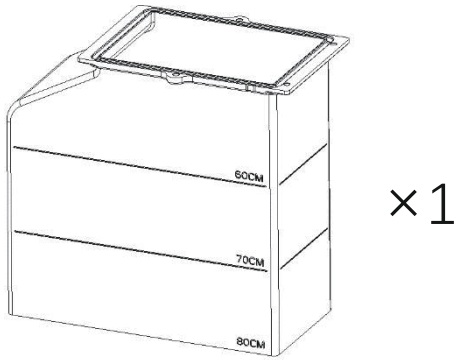
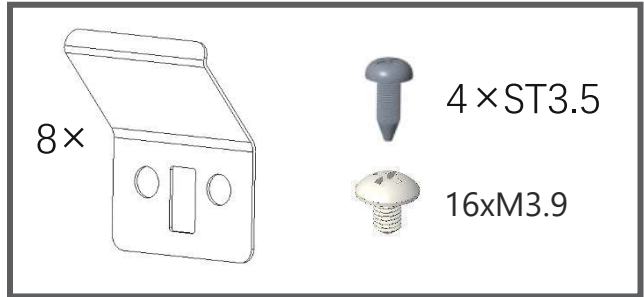
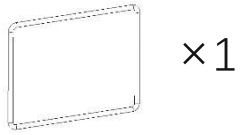
The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

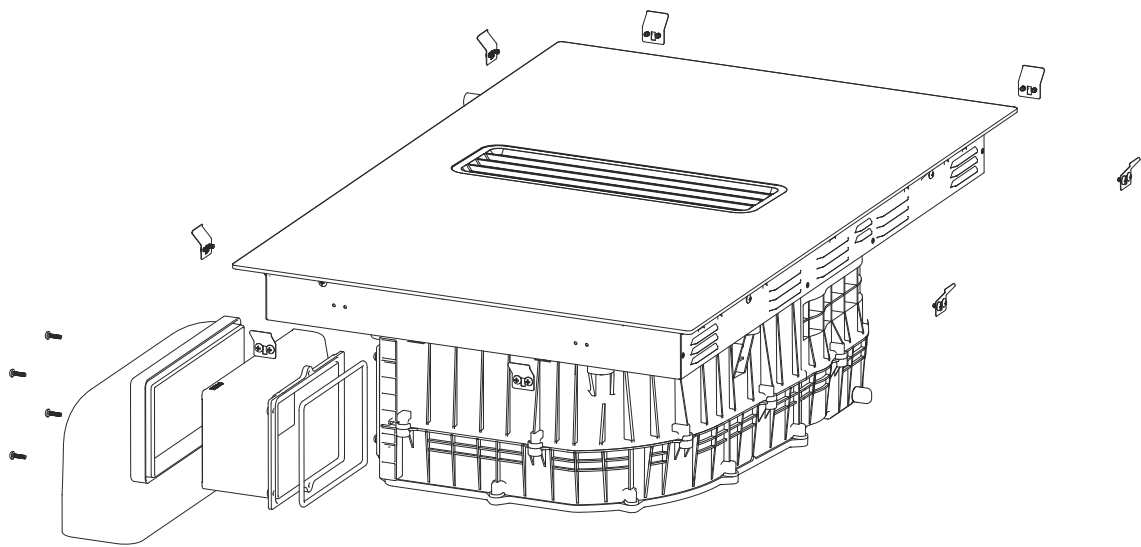
Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
12 - 13	<ul style="list-style-type: none">• fried• cooking pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

PRODUCT INSTALLATION

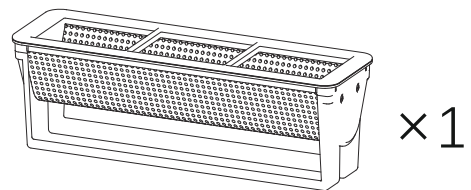
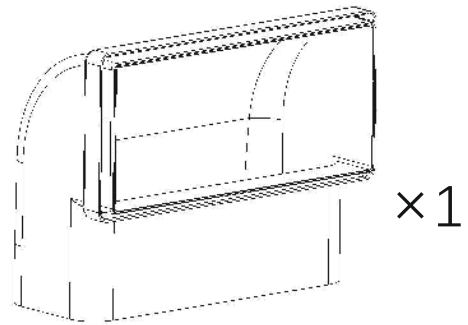
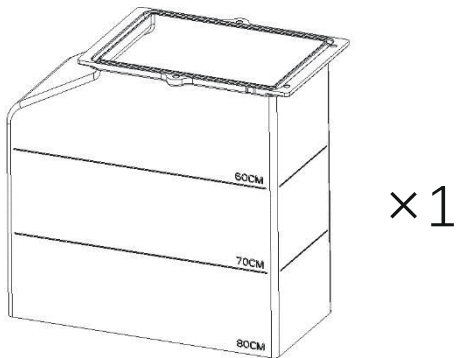
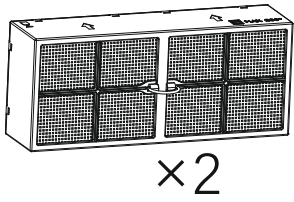
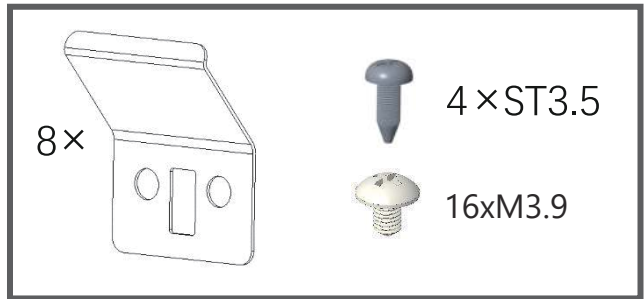
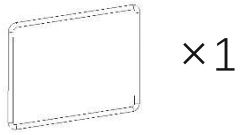


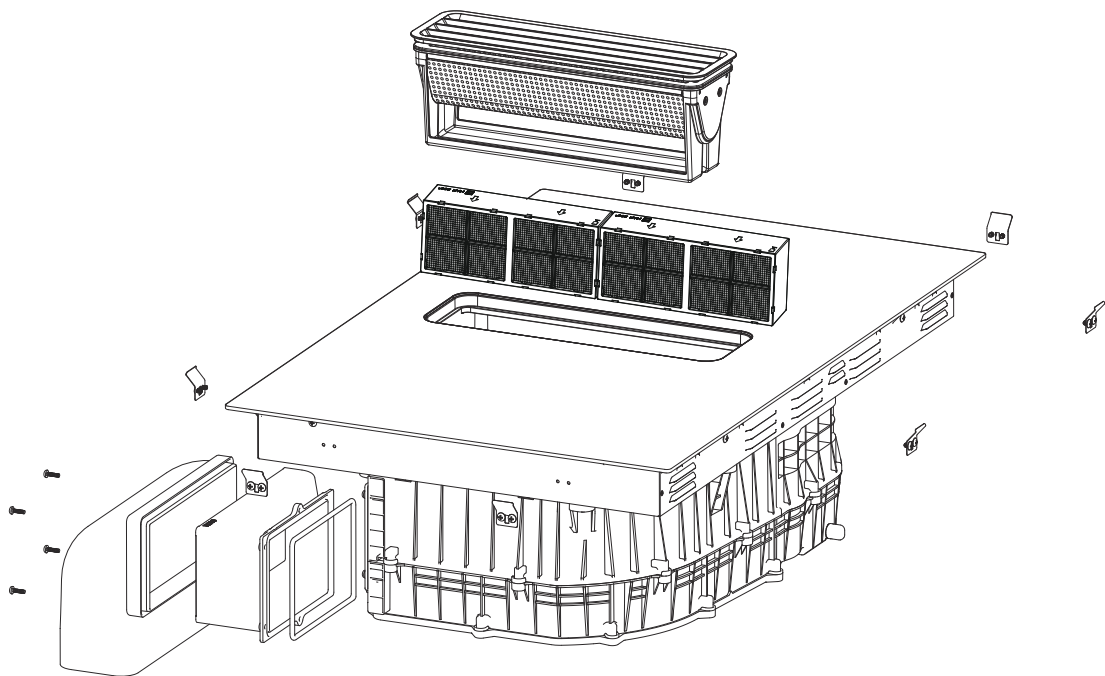
Installation Accessories, Outward Discharge



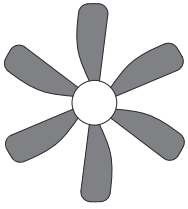
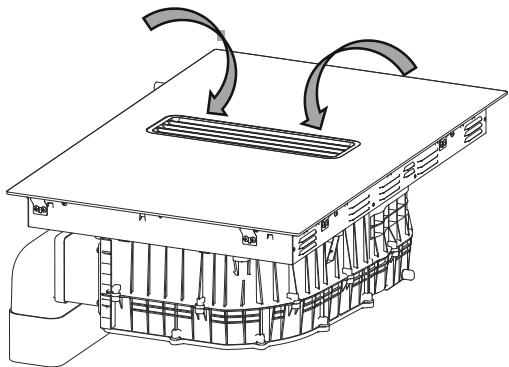
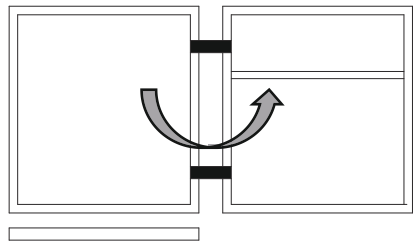


Installation Accessories, Inward Discharge

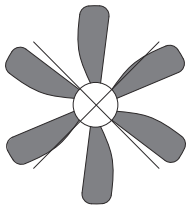
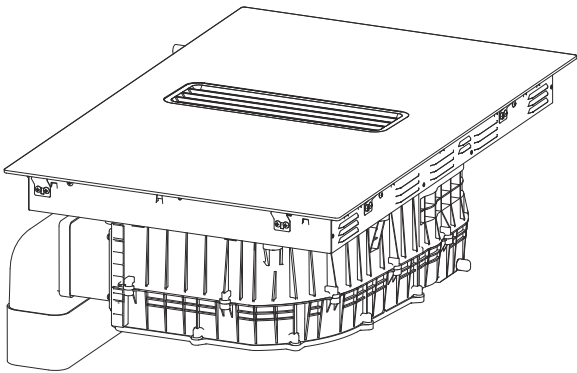
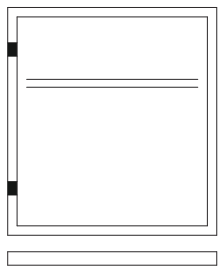


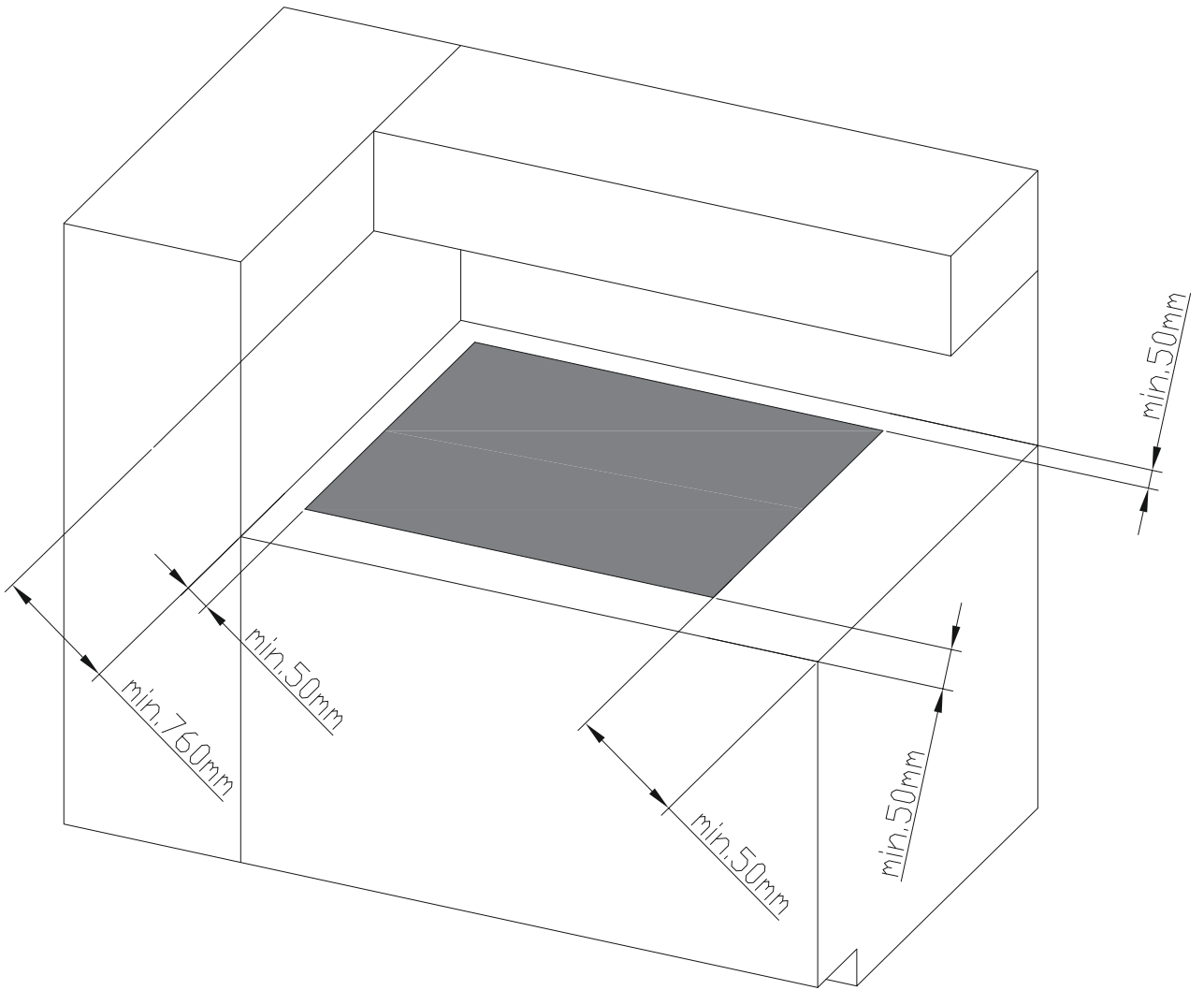


Air Outlet Open

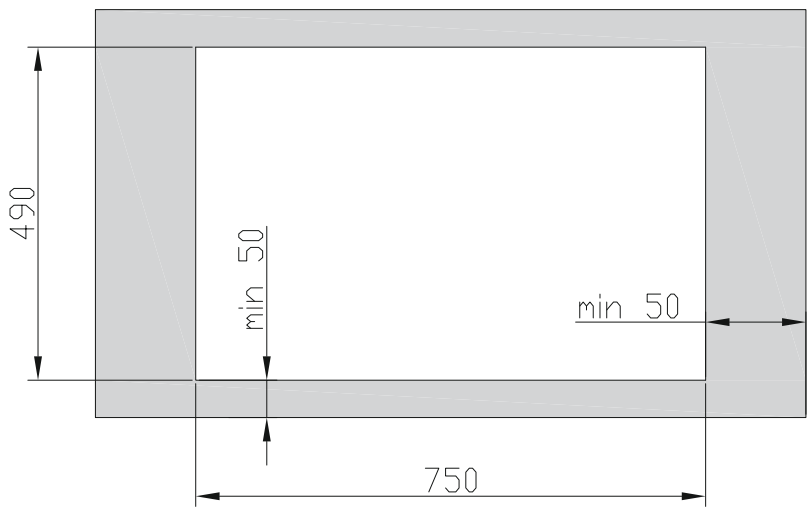
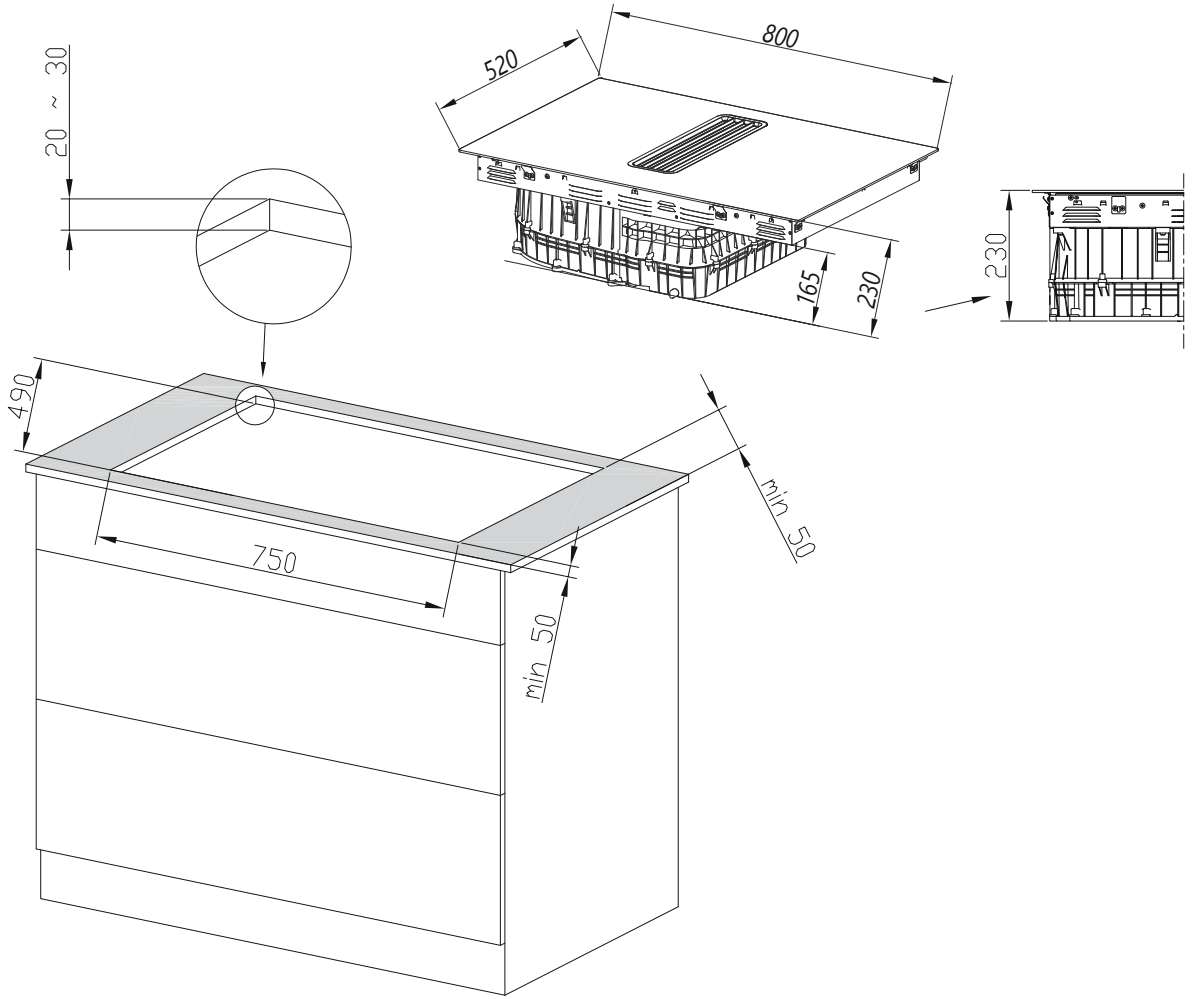
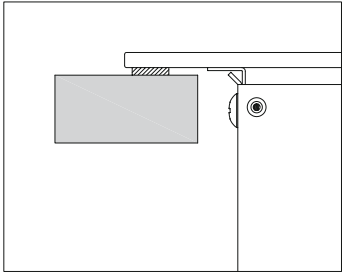


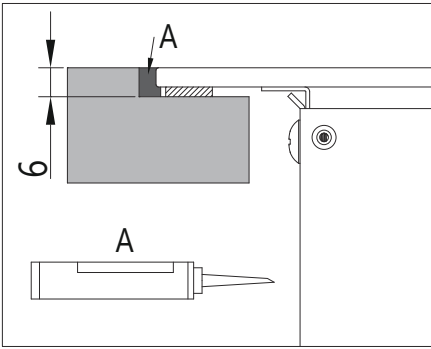
Air Outlet Closed
Do not use the product



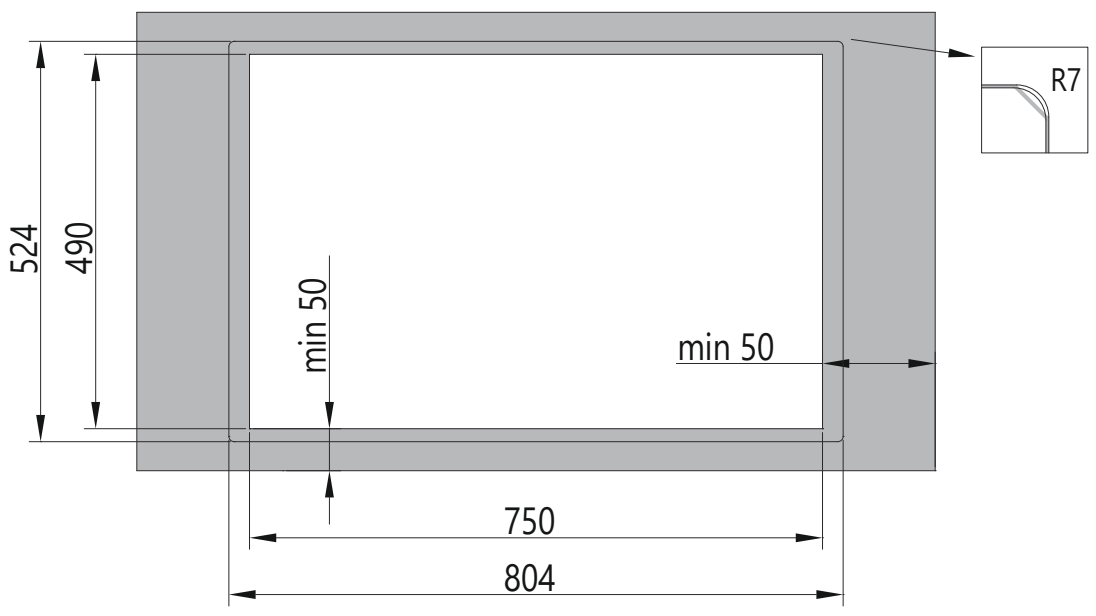
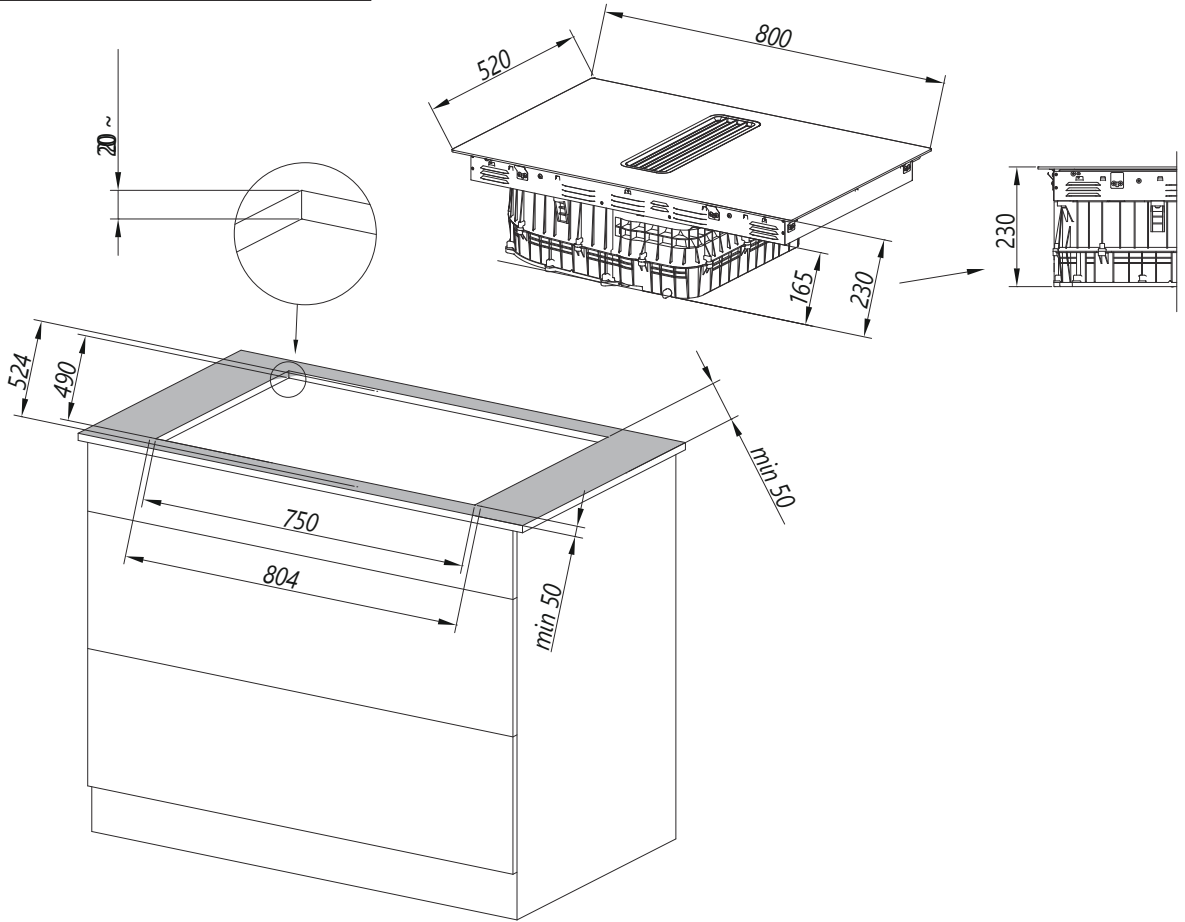


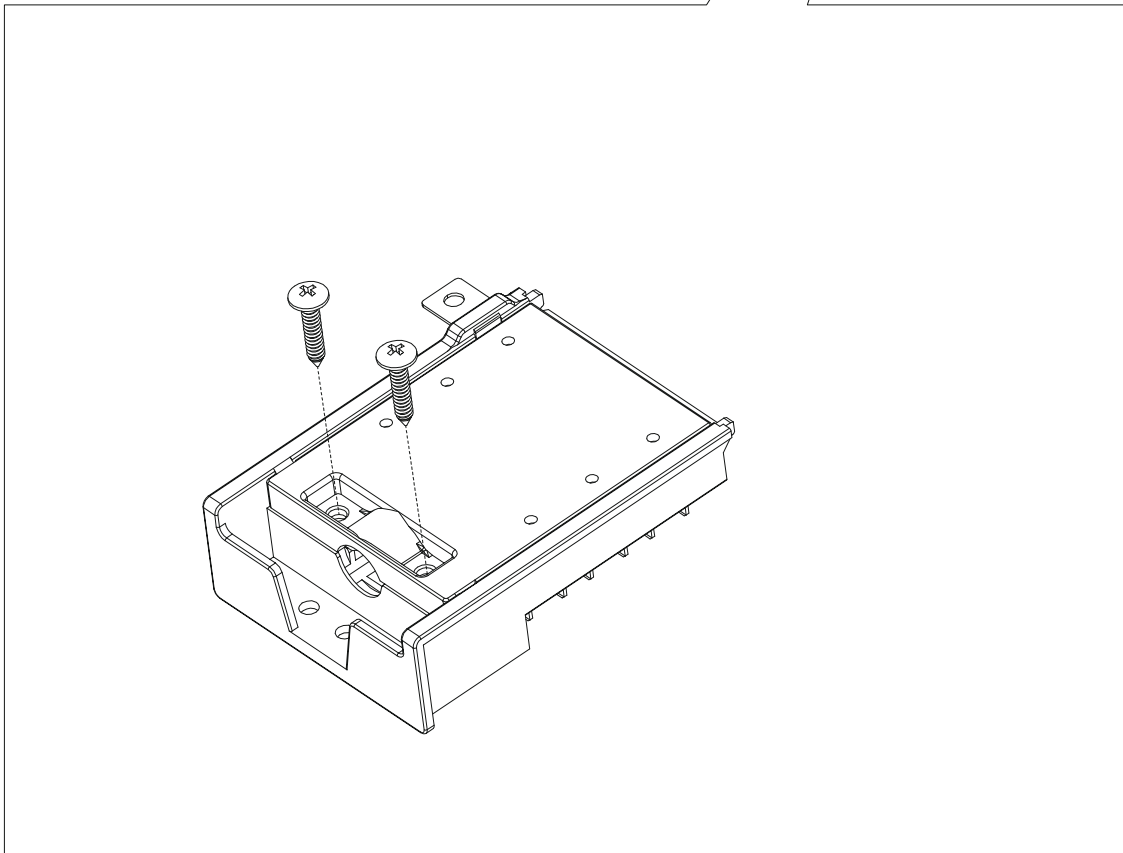
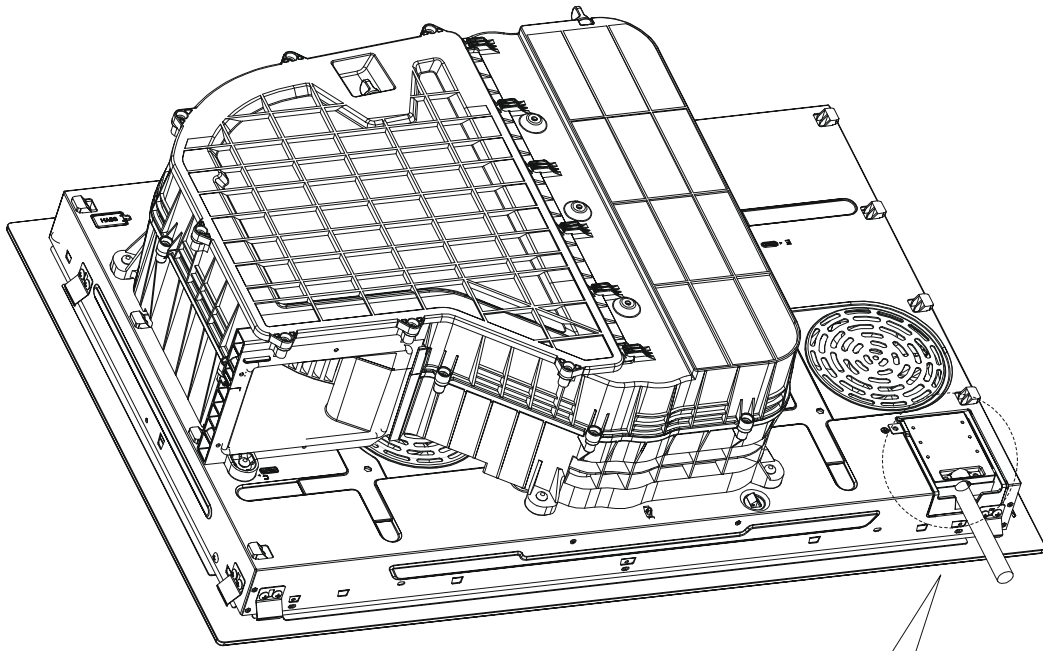
Inst.A

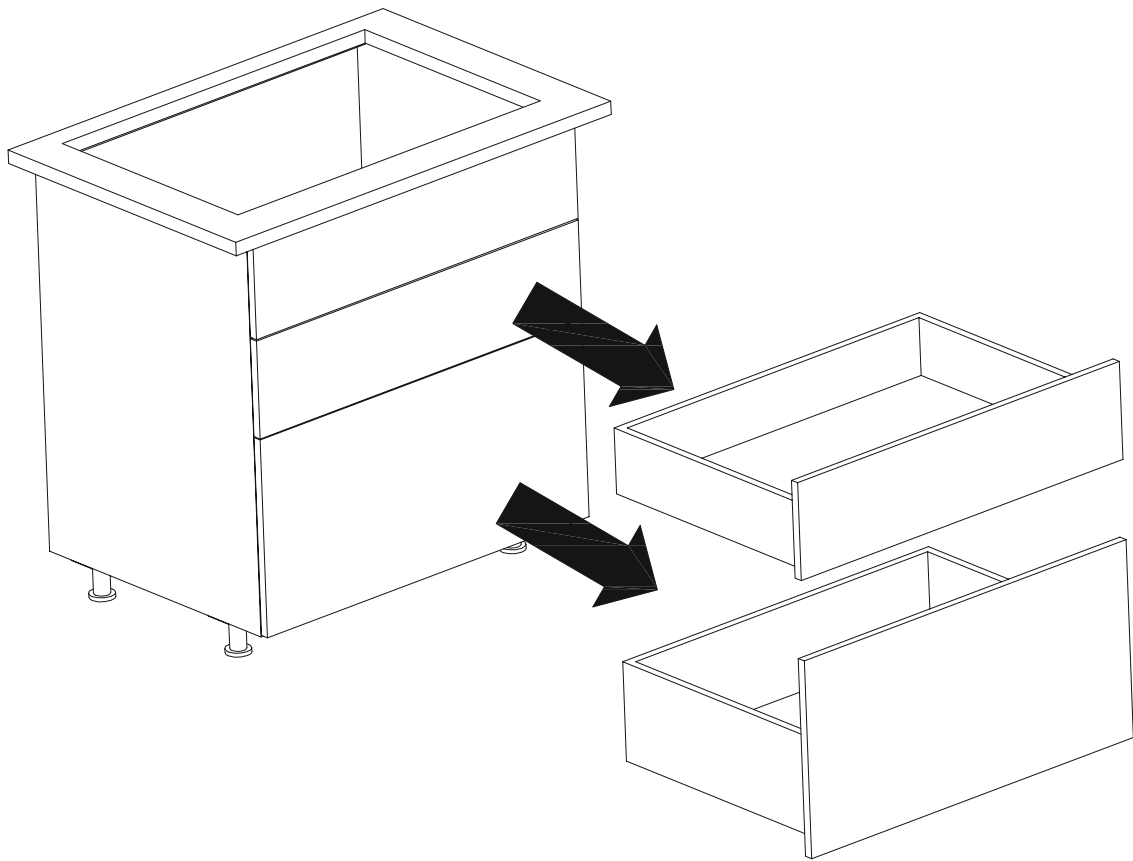




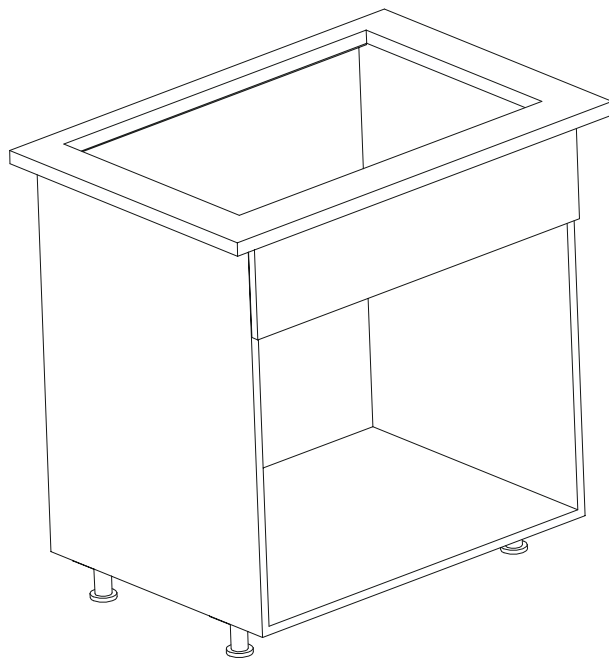
Inst.B



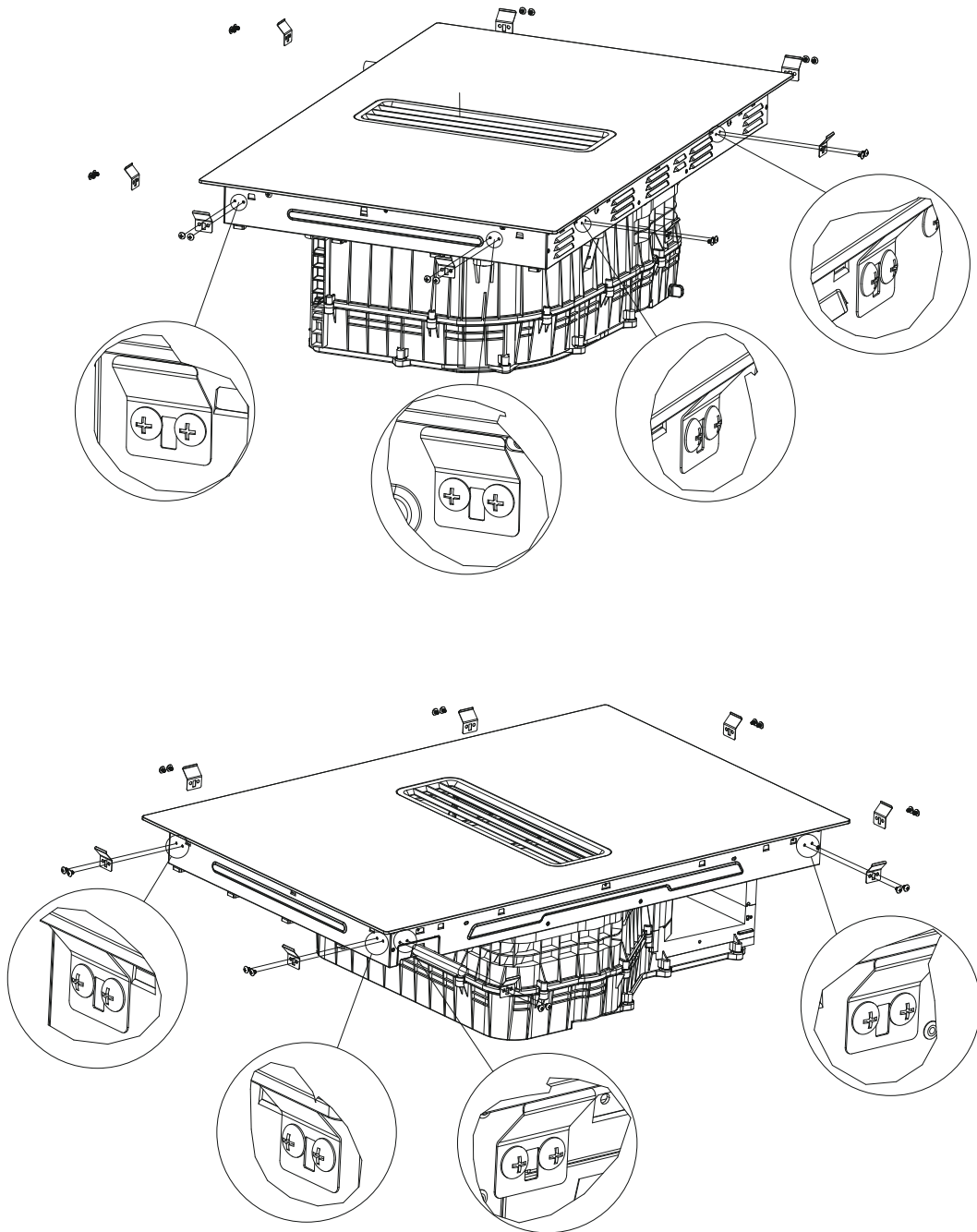




OK!

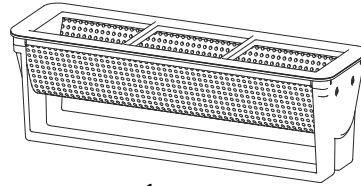


Install Baffle On The Stove



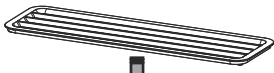


1x

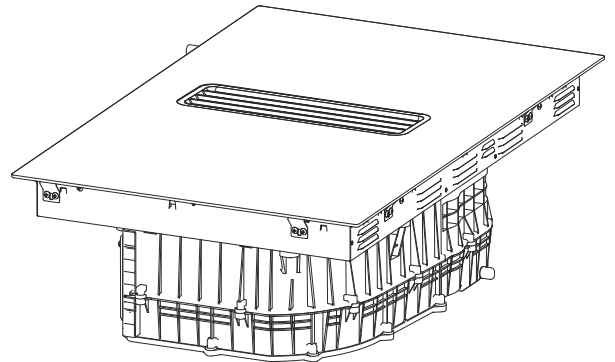
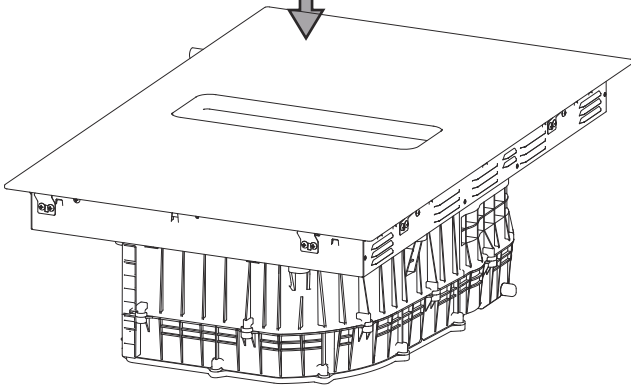
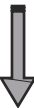
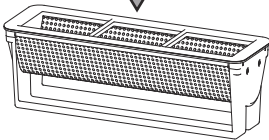


1x

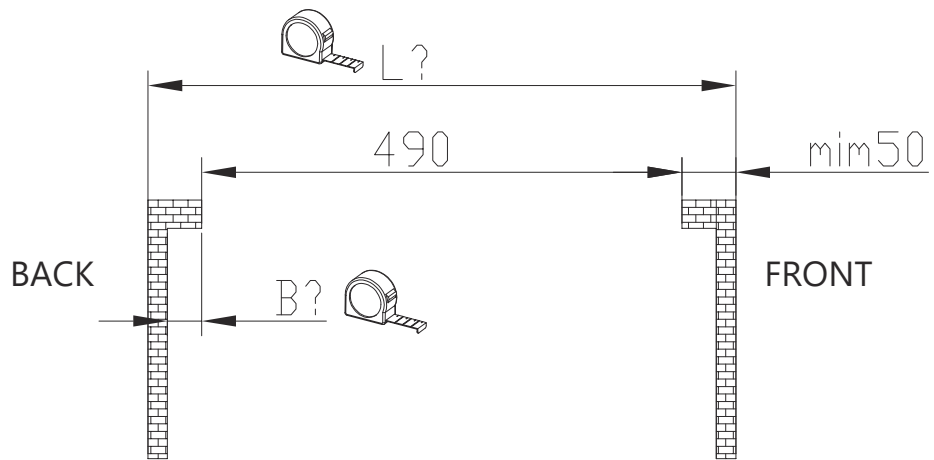
②



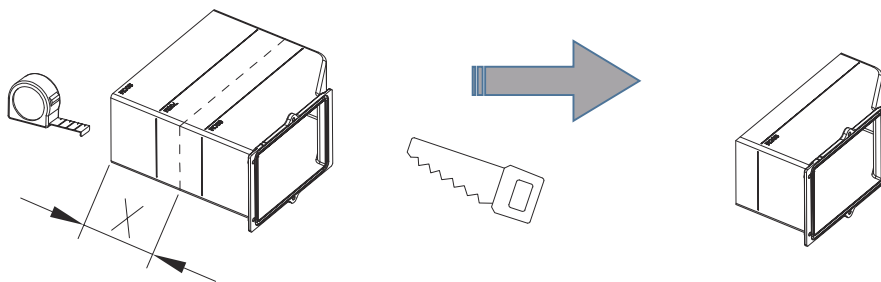
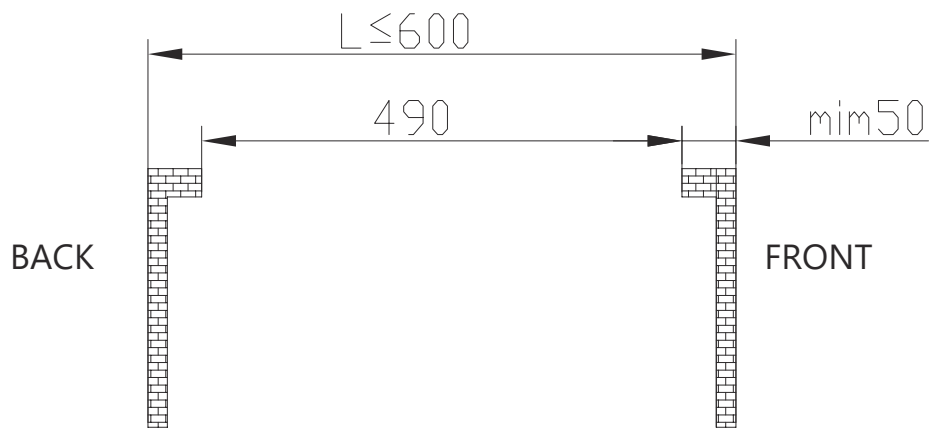
①



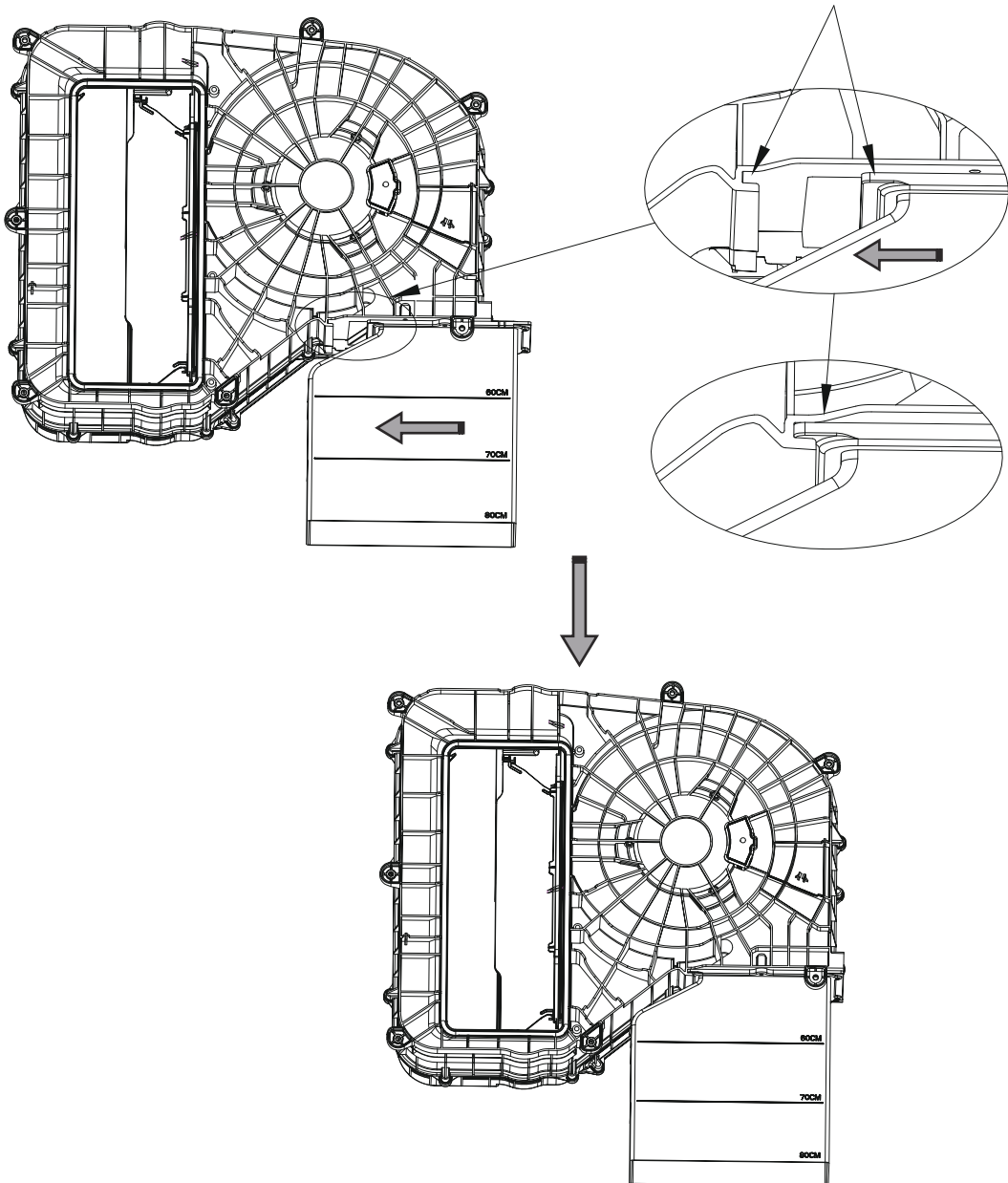
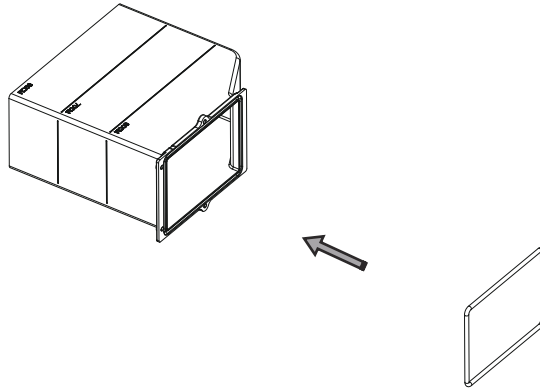
OK!



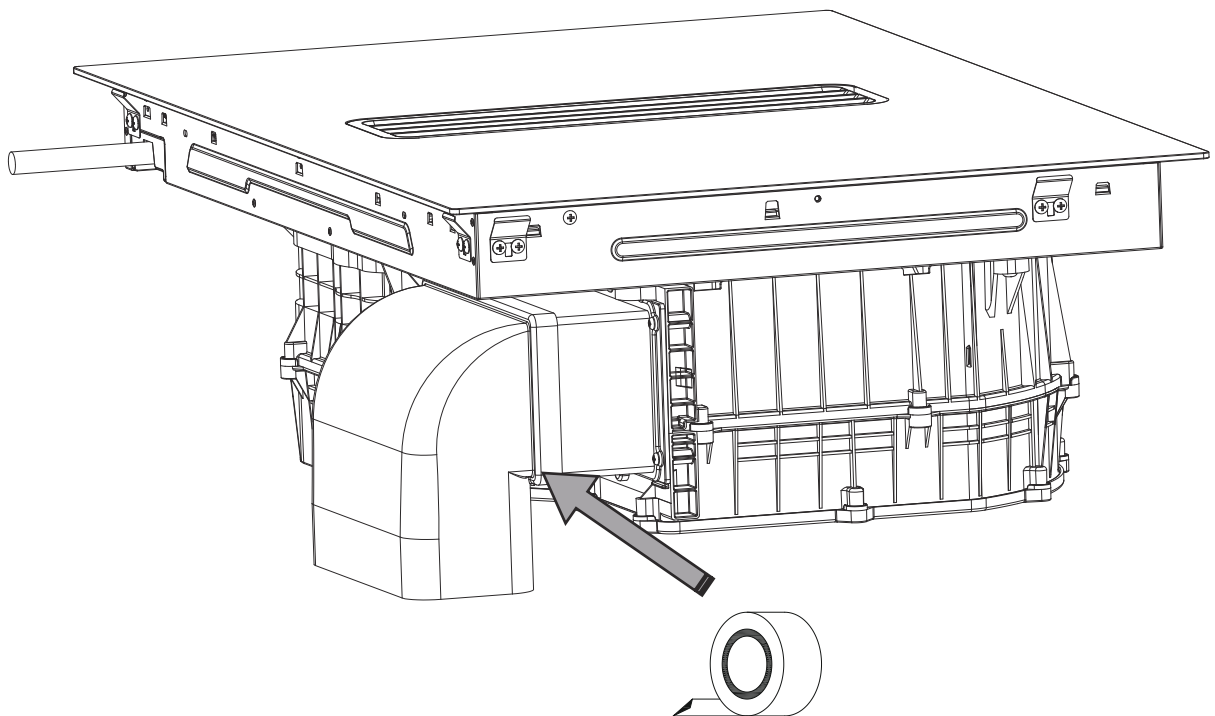
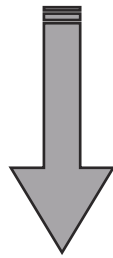
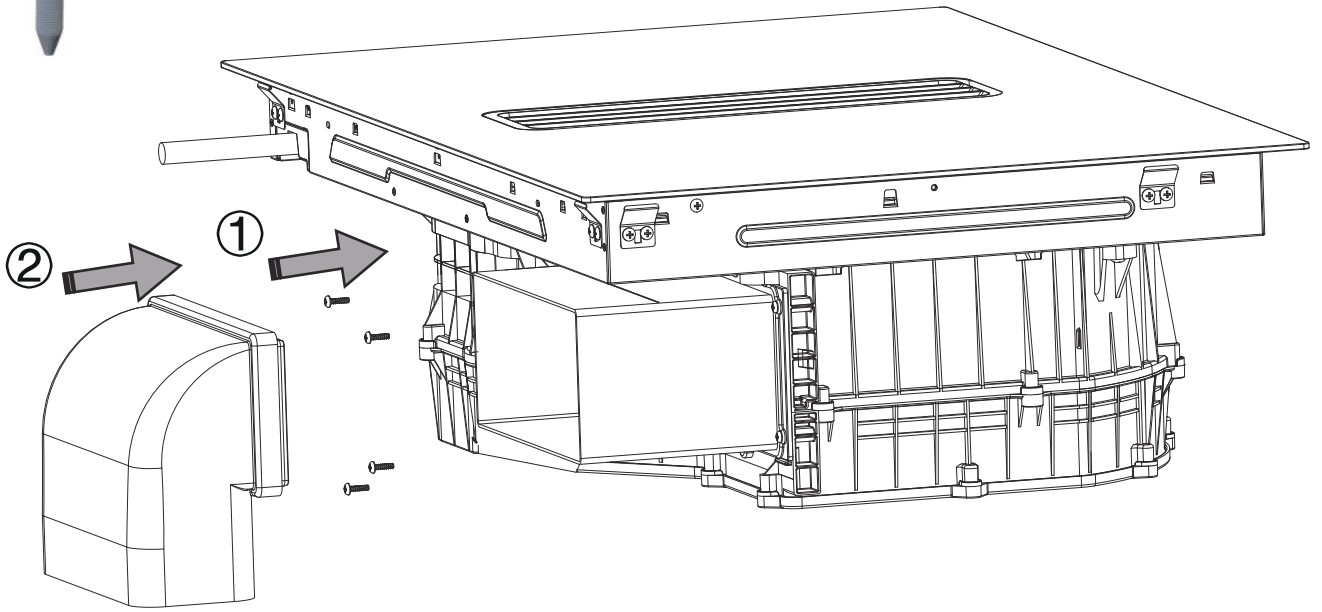
ⓘ $S1:L \leq 600$

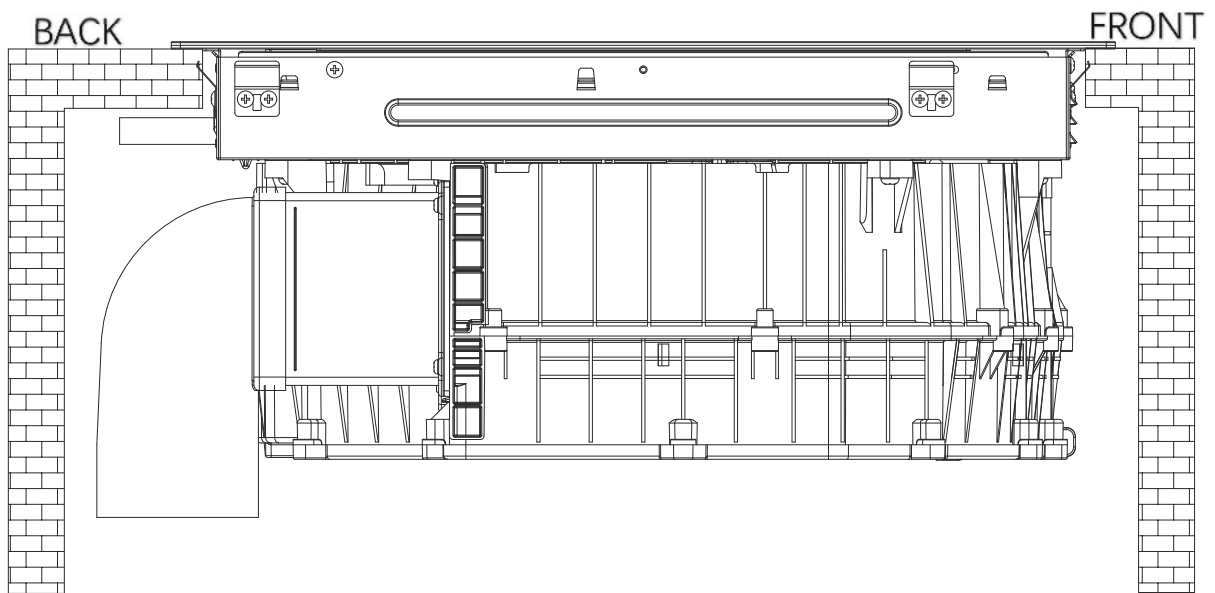
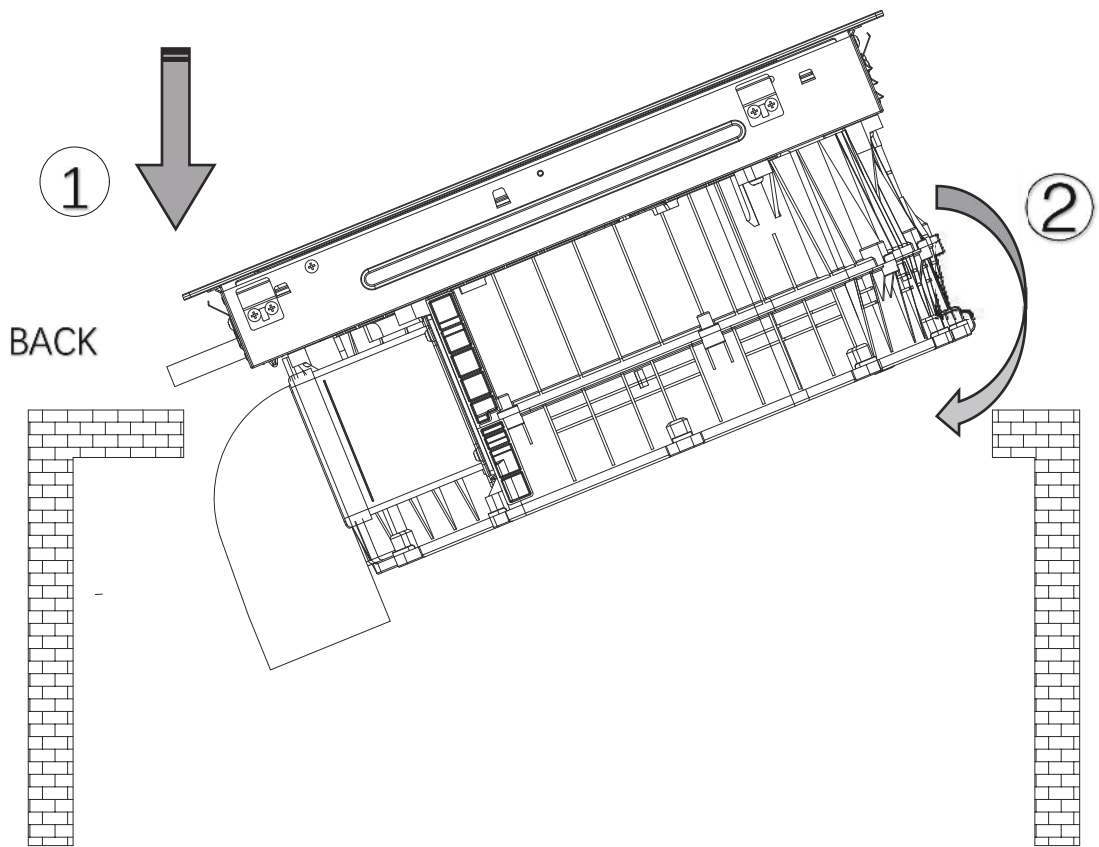


$X=186-B$

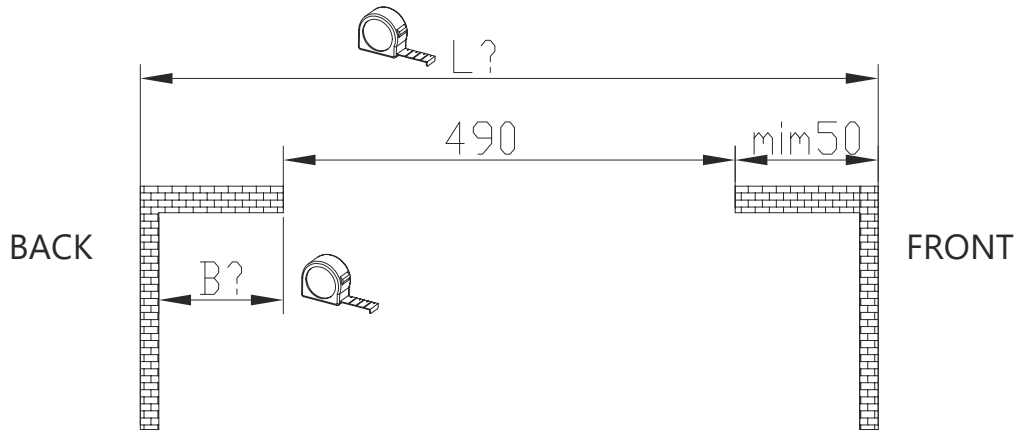


4x ST3.5

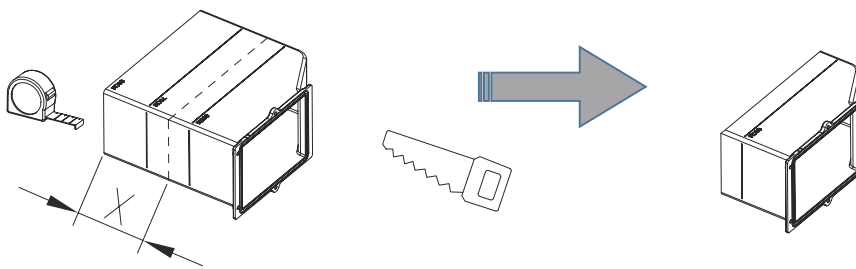
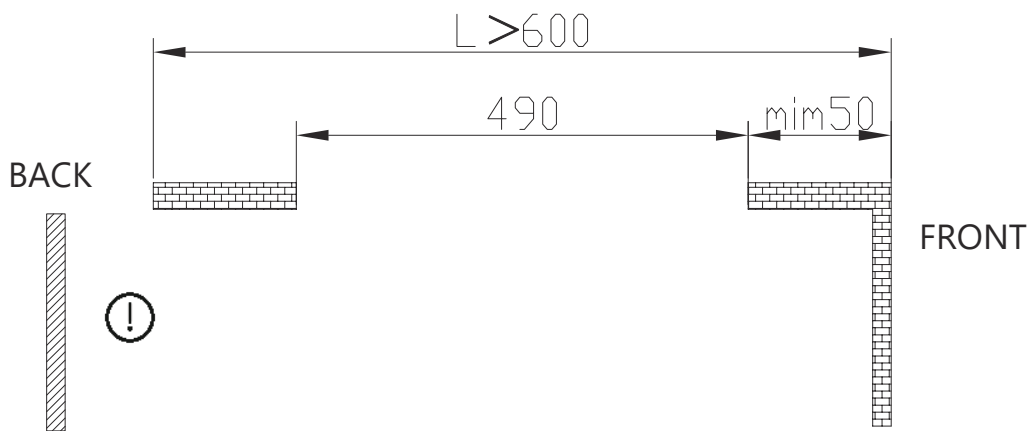




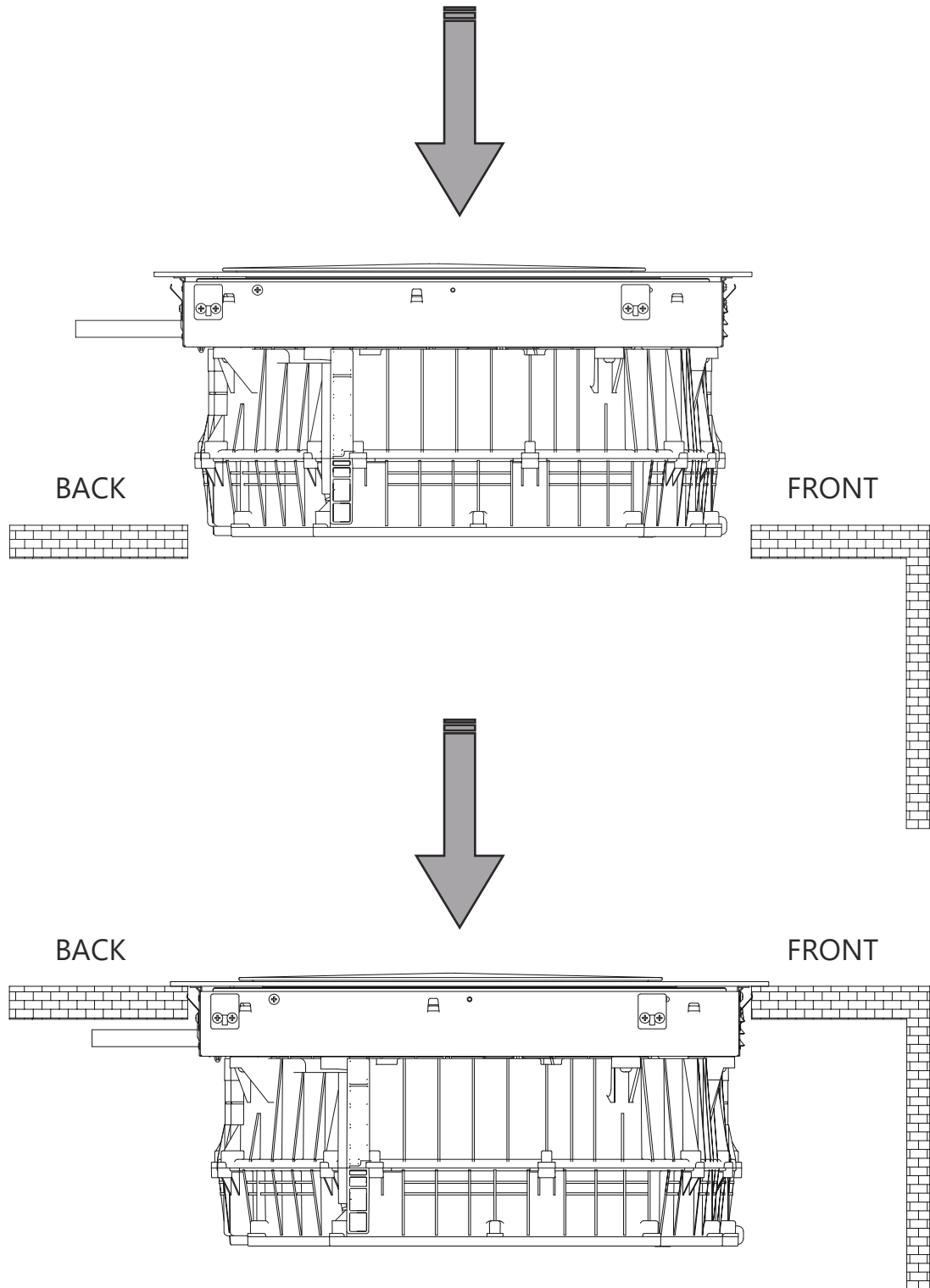
OK!

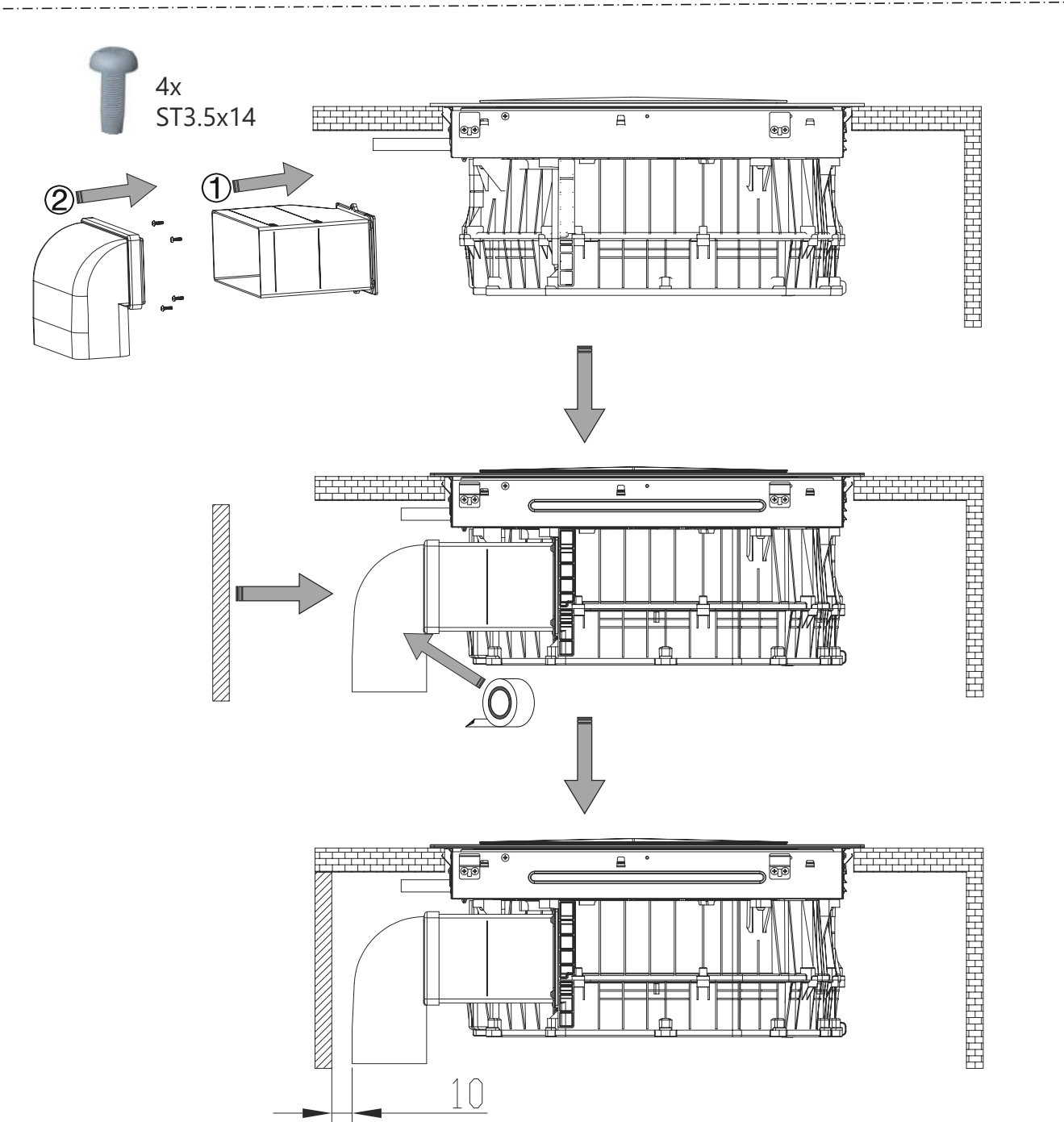
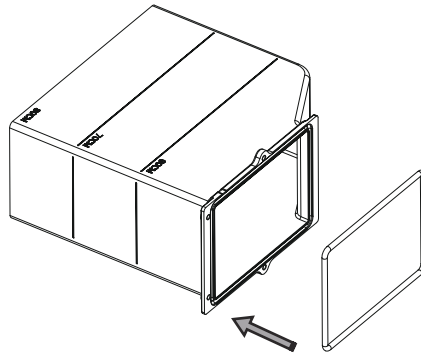


⚠ S2: $L > 600$

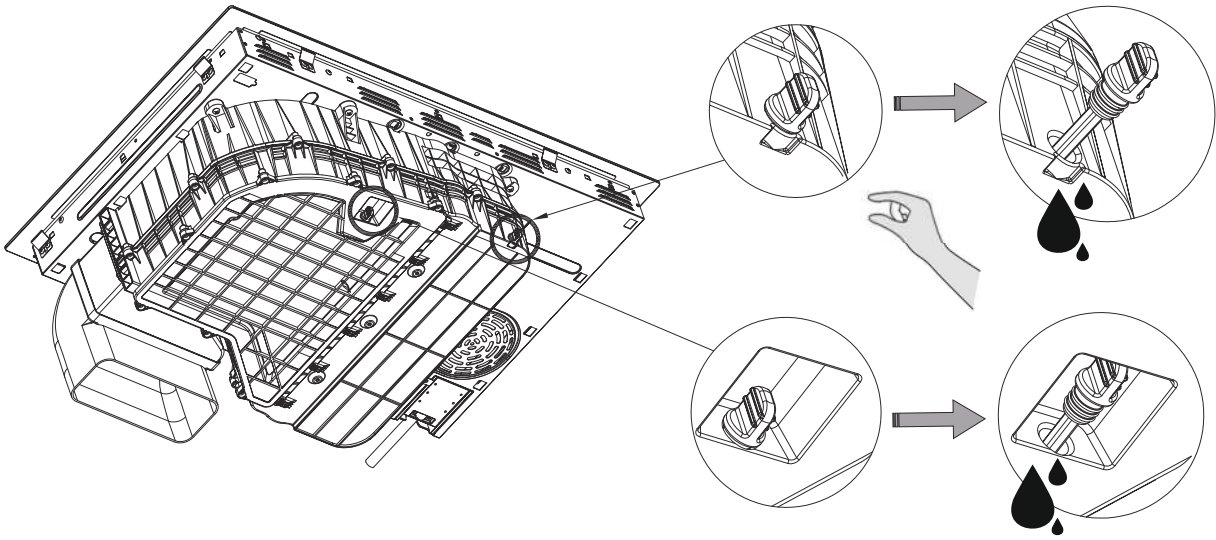


$$X = 186 - B$$

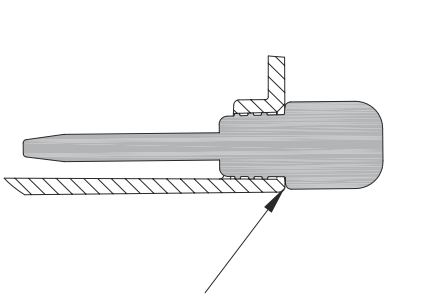




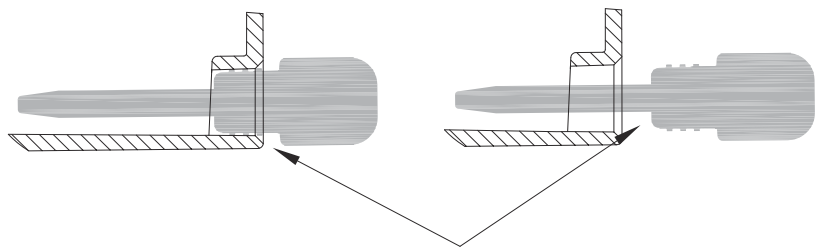
When water drainage is needed



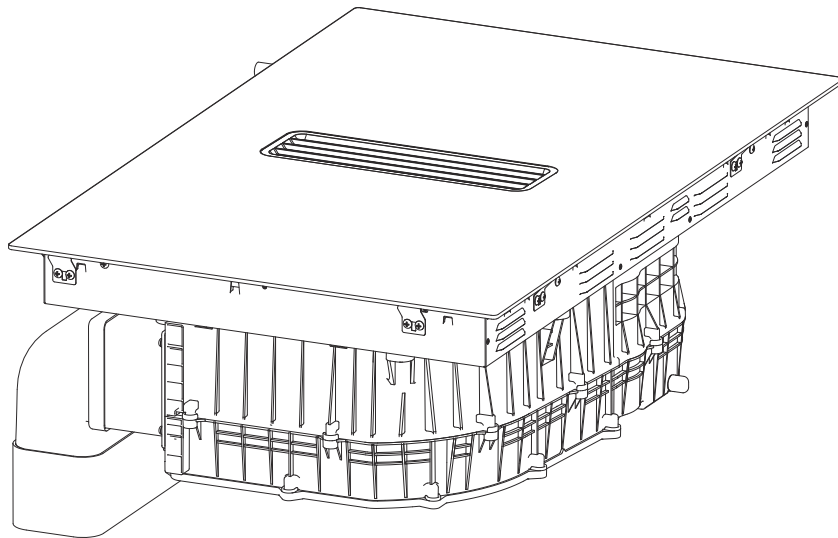
After draining water or installing the equipment, press the rubber plug tightly

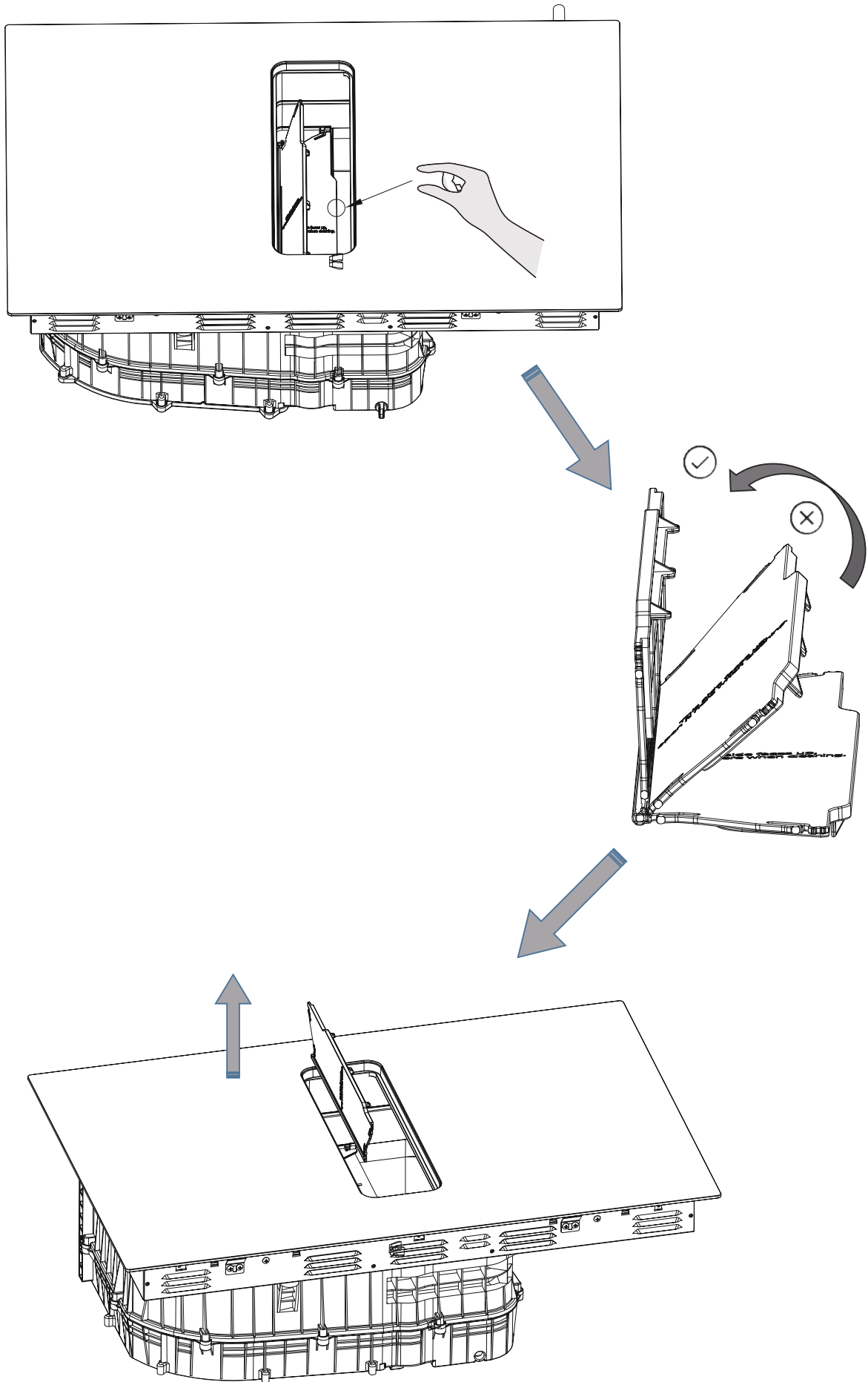


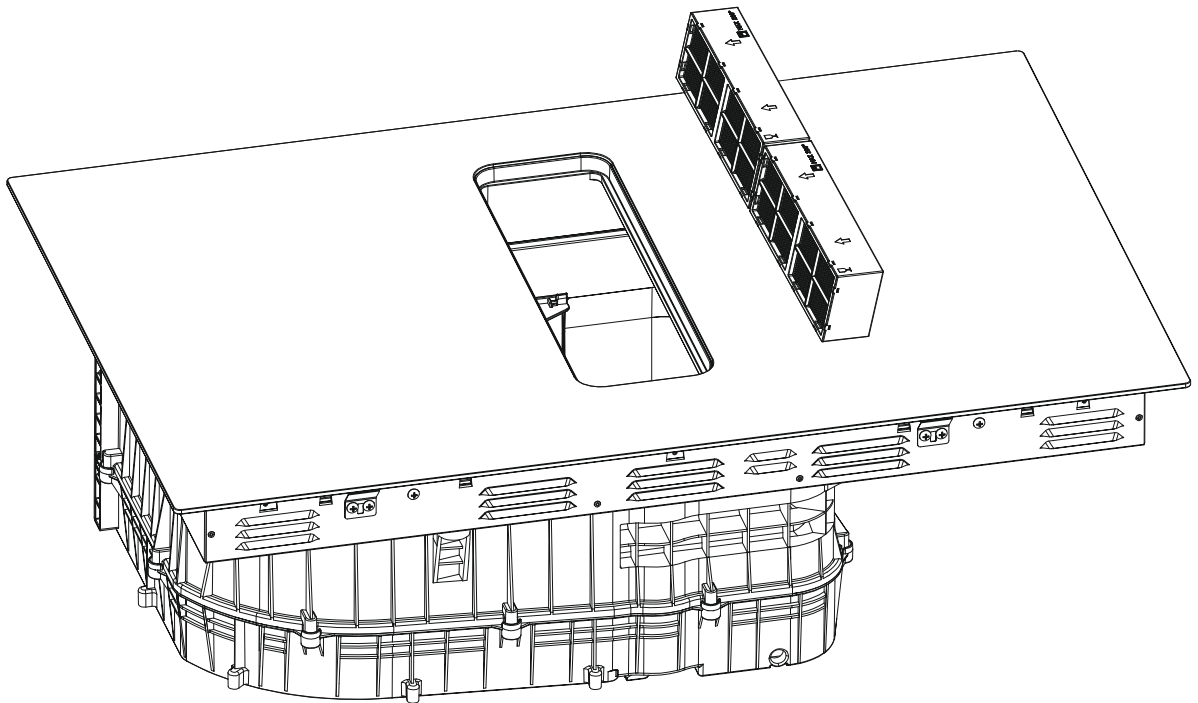
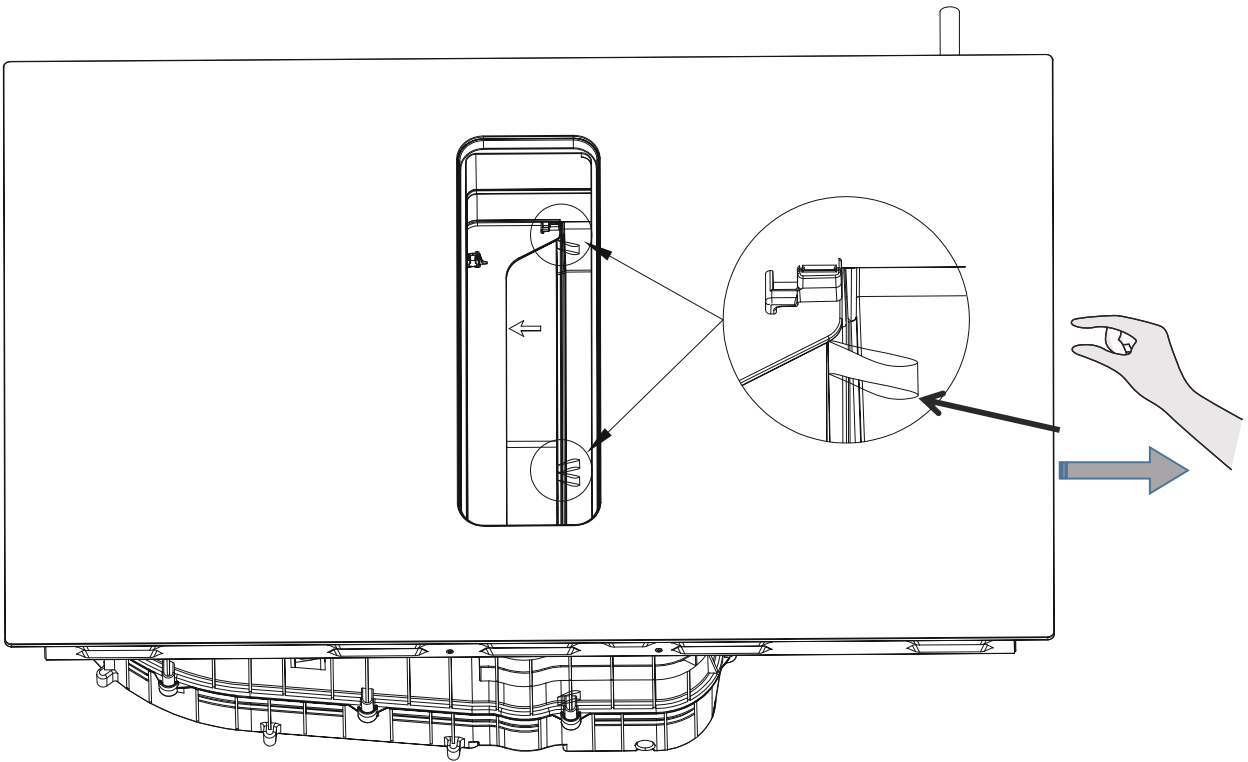
OK!

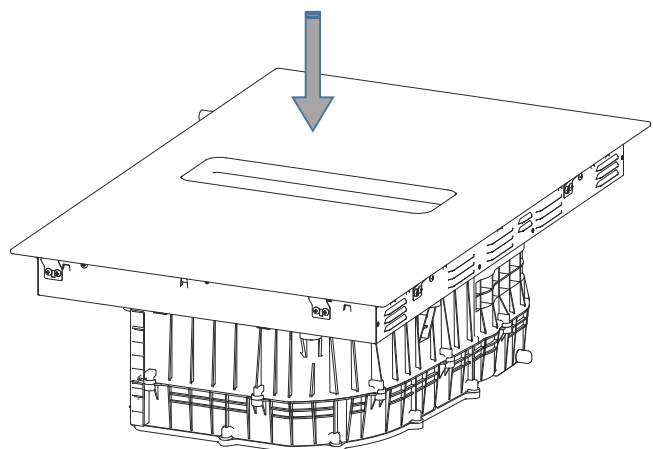
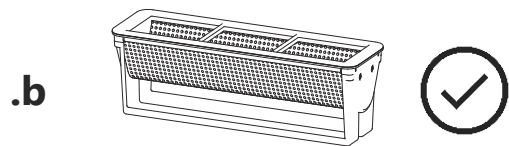
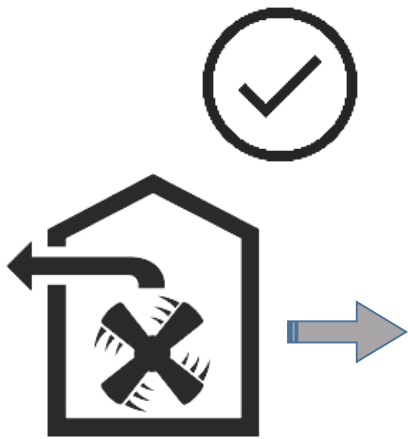
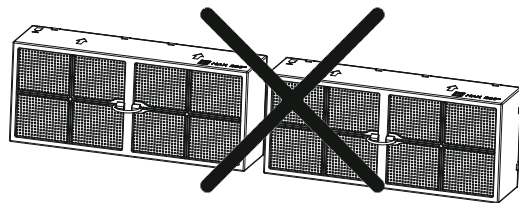
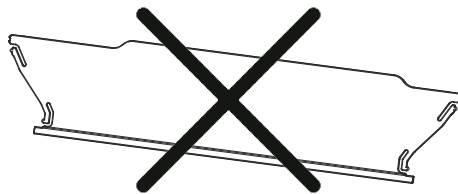
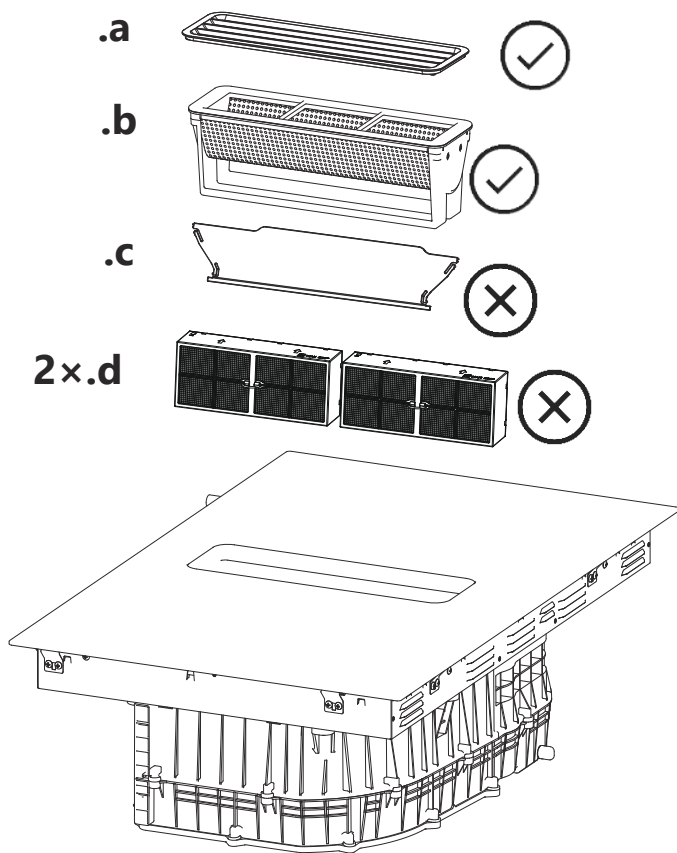


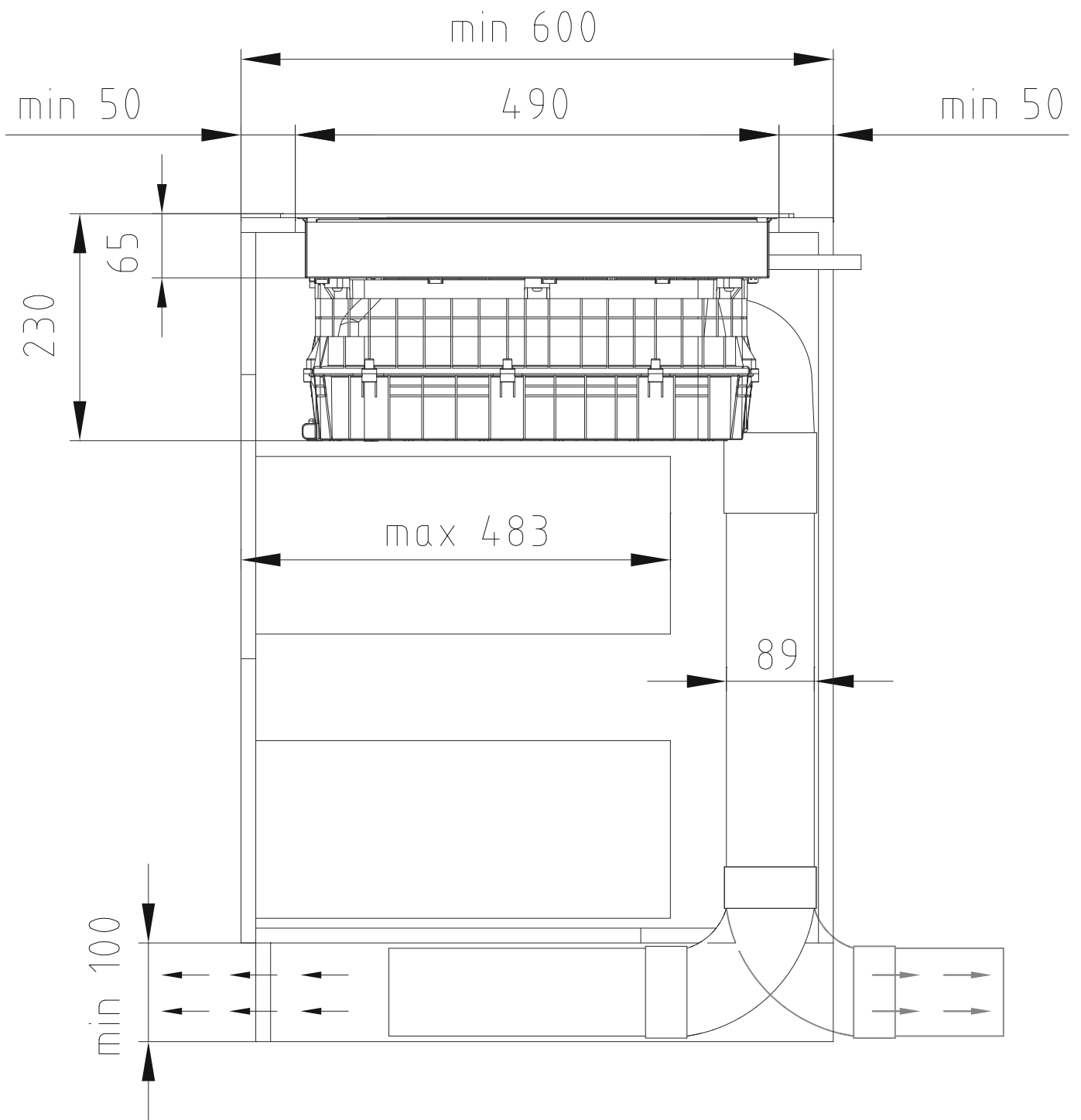
NG!

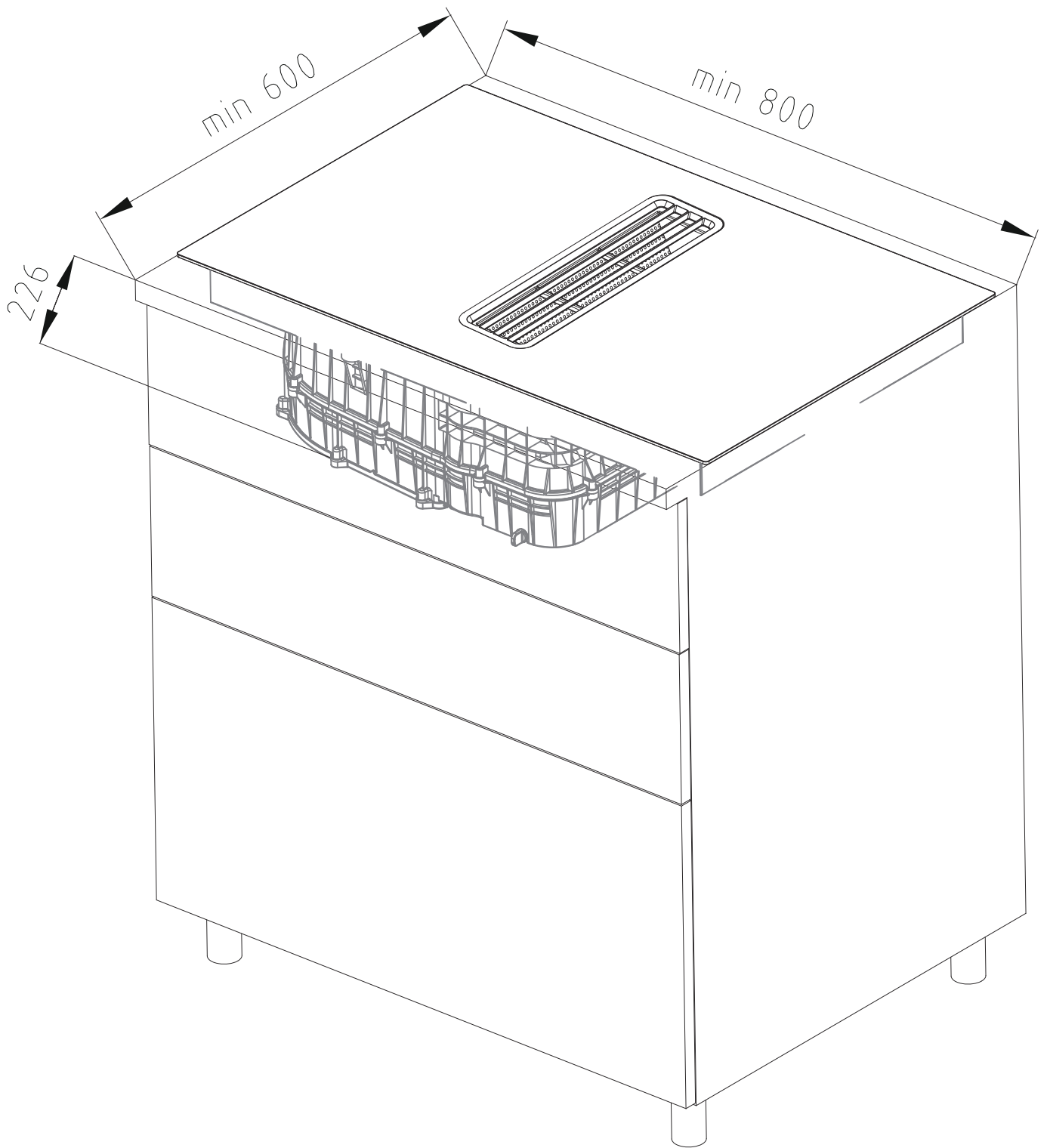




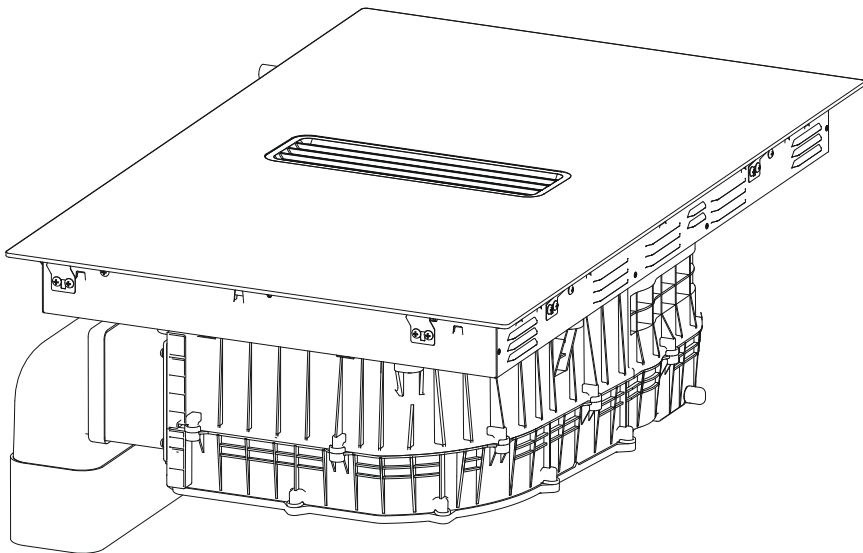


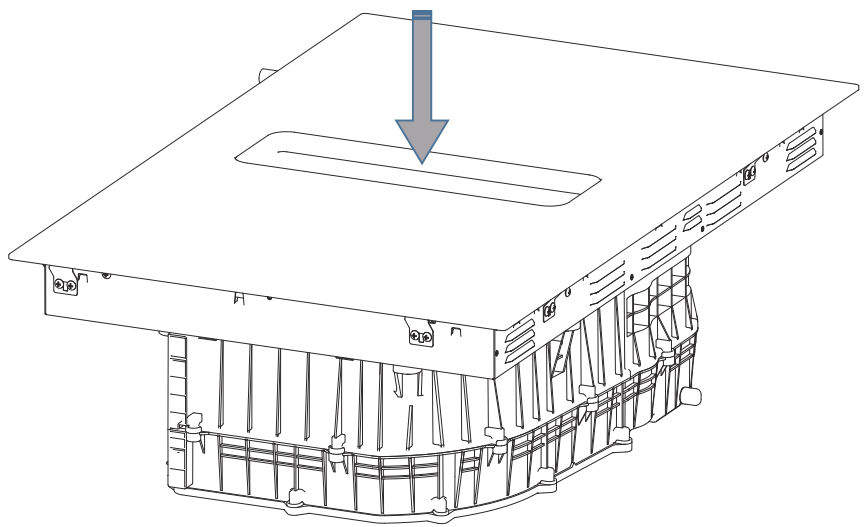
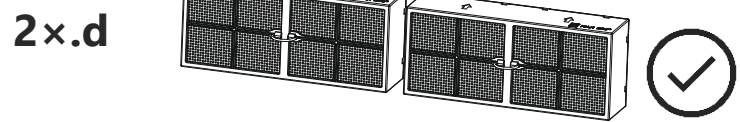
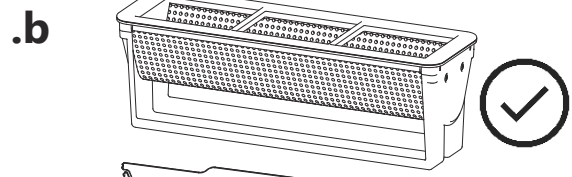
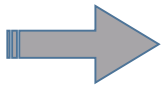


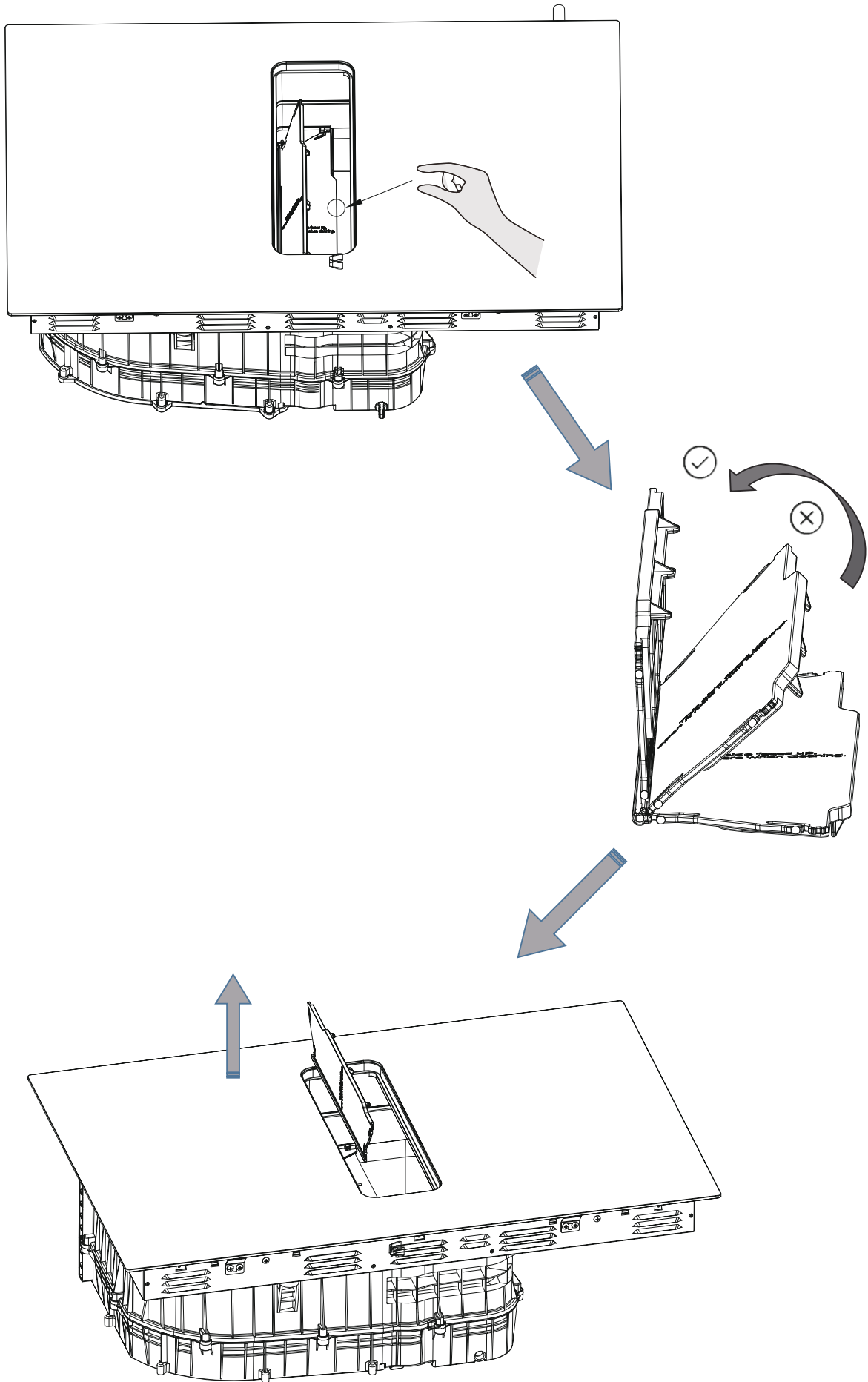


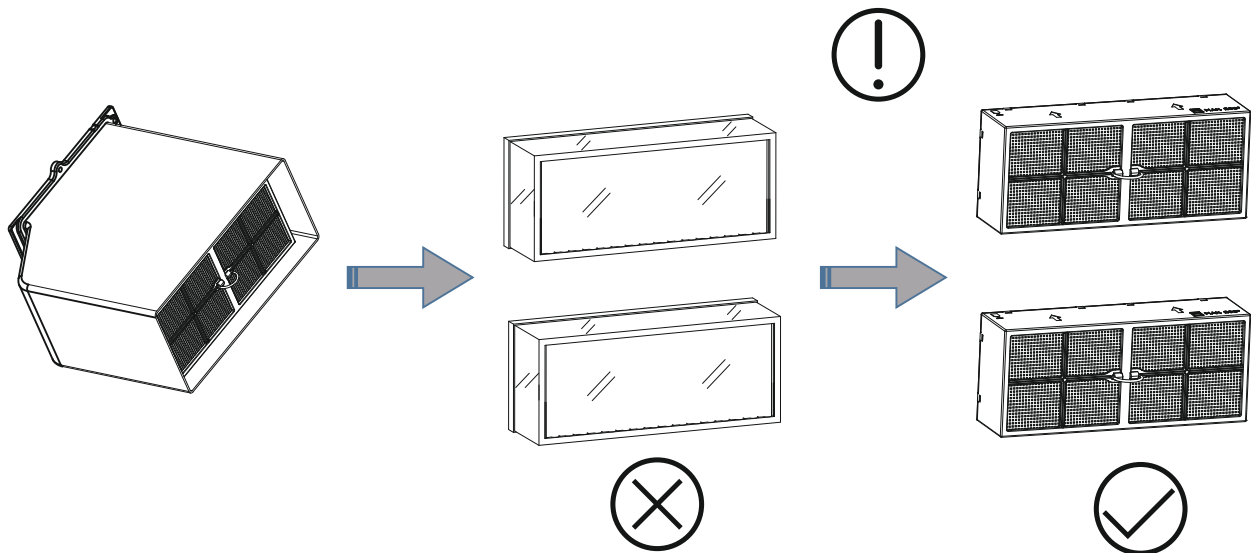


OK!

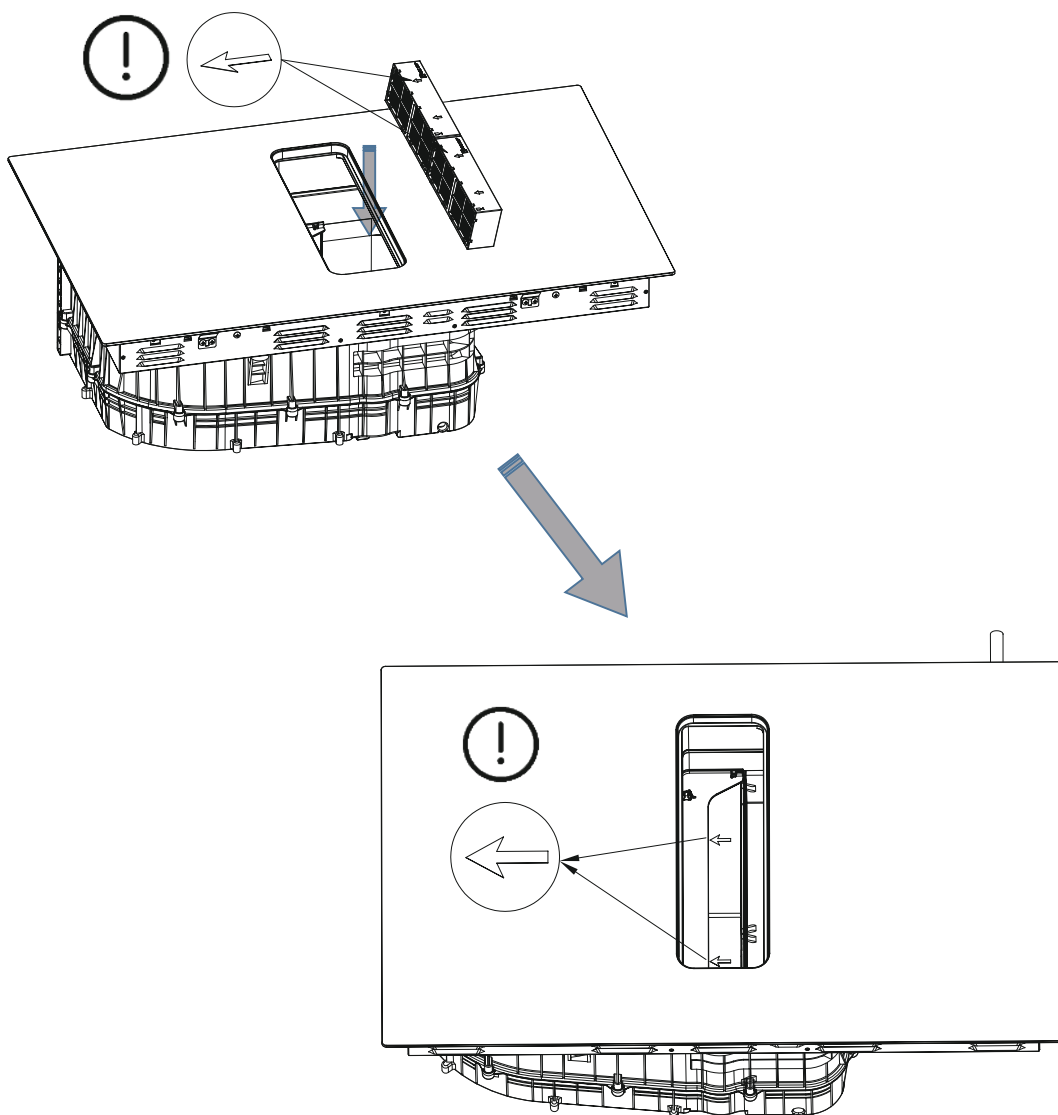


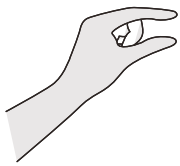
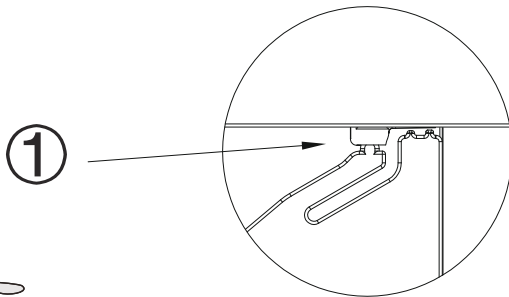
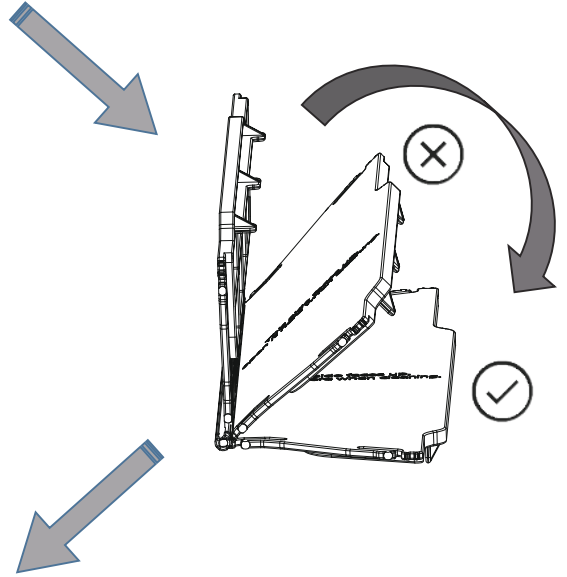
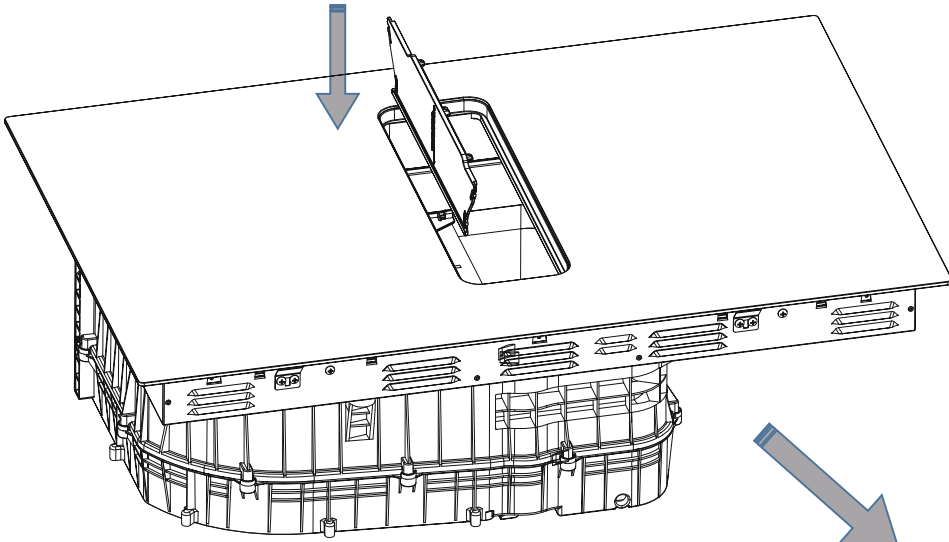




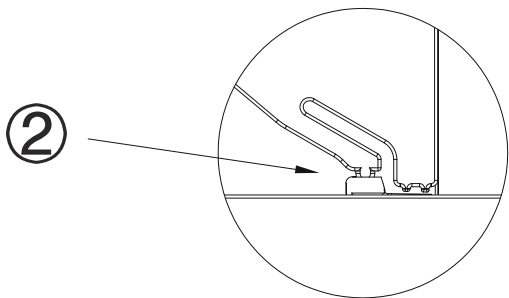


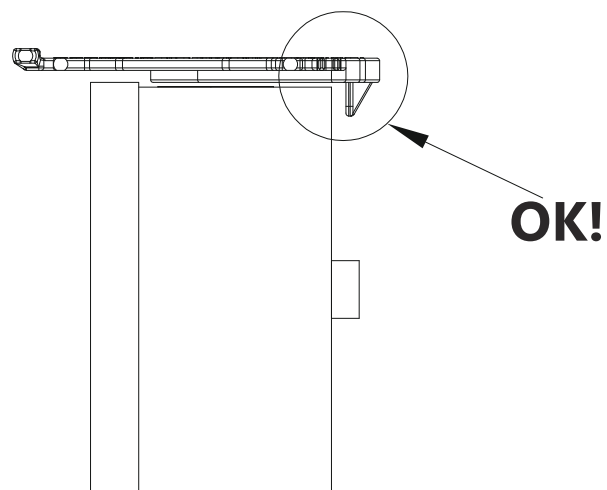
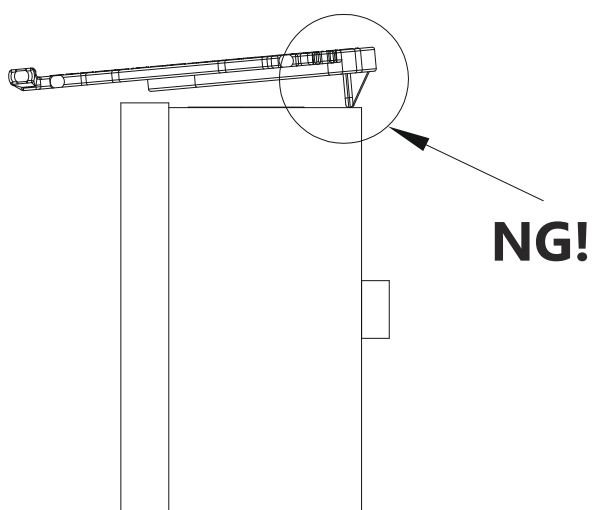
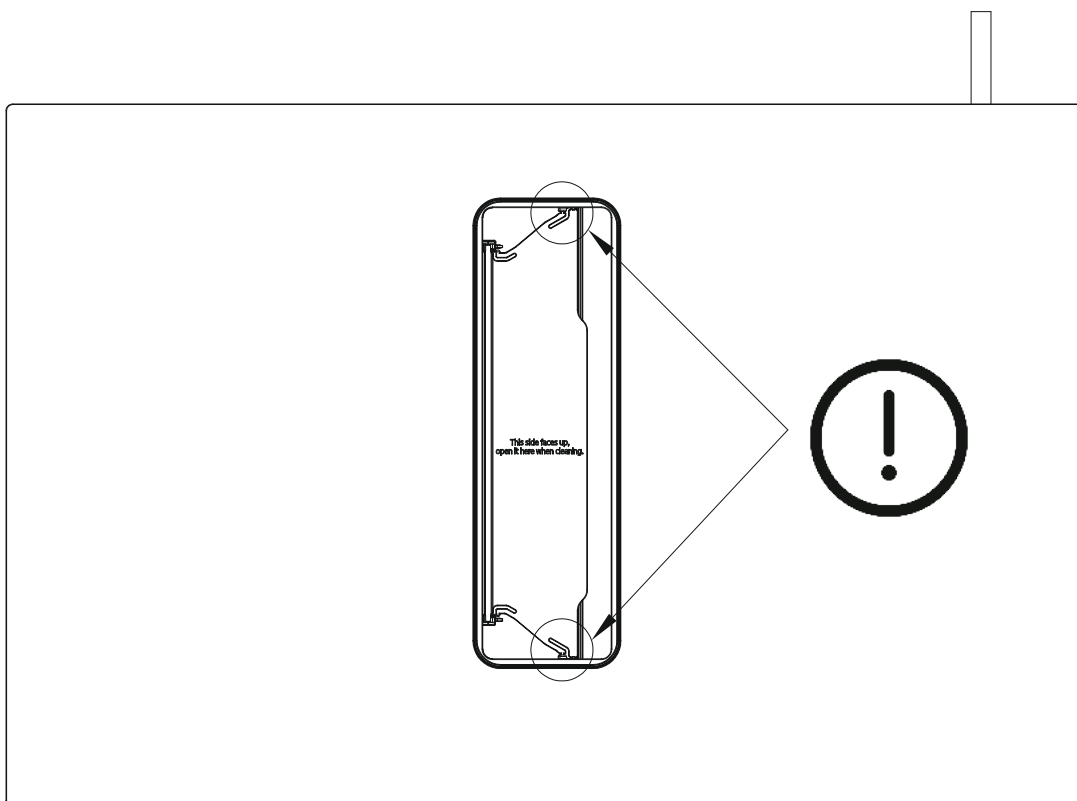
**Before using the deodorizing filter element,
tear off the outer transparent film.**

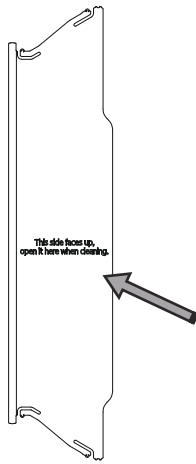




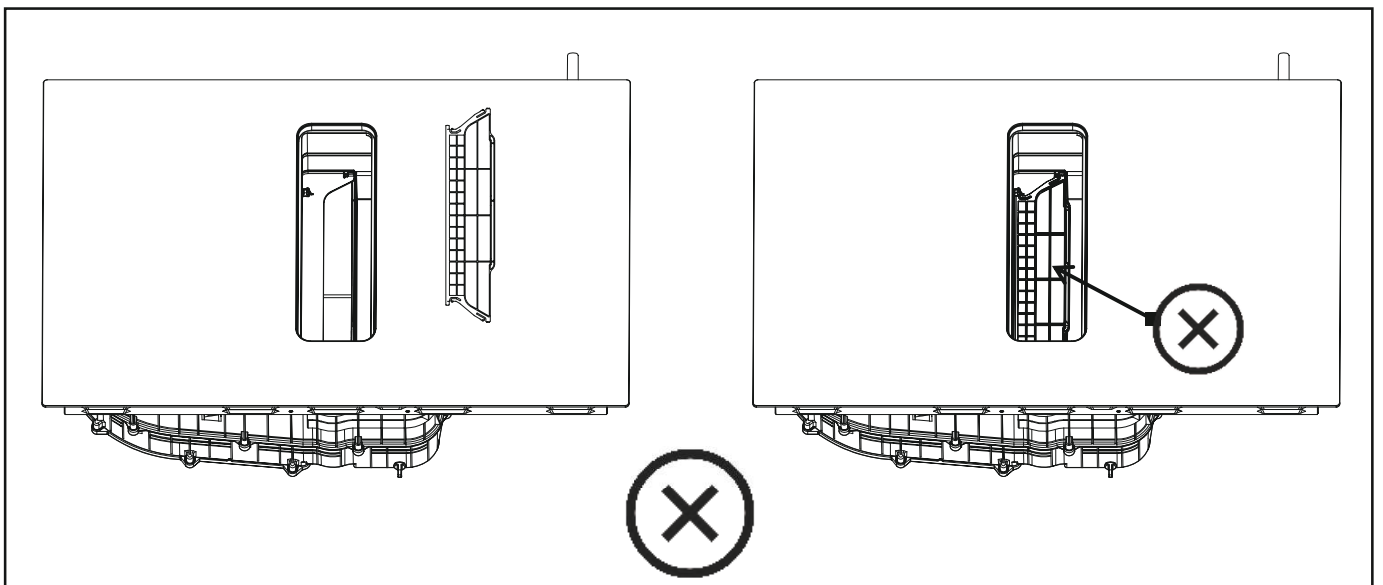
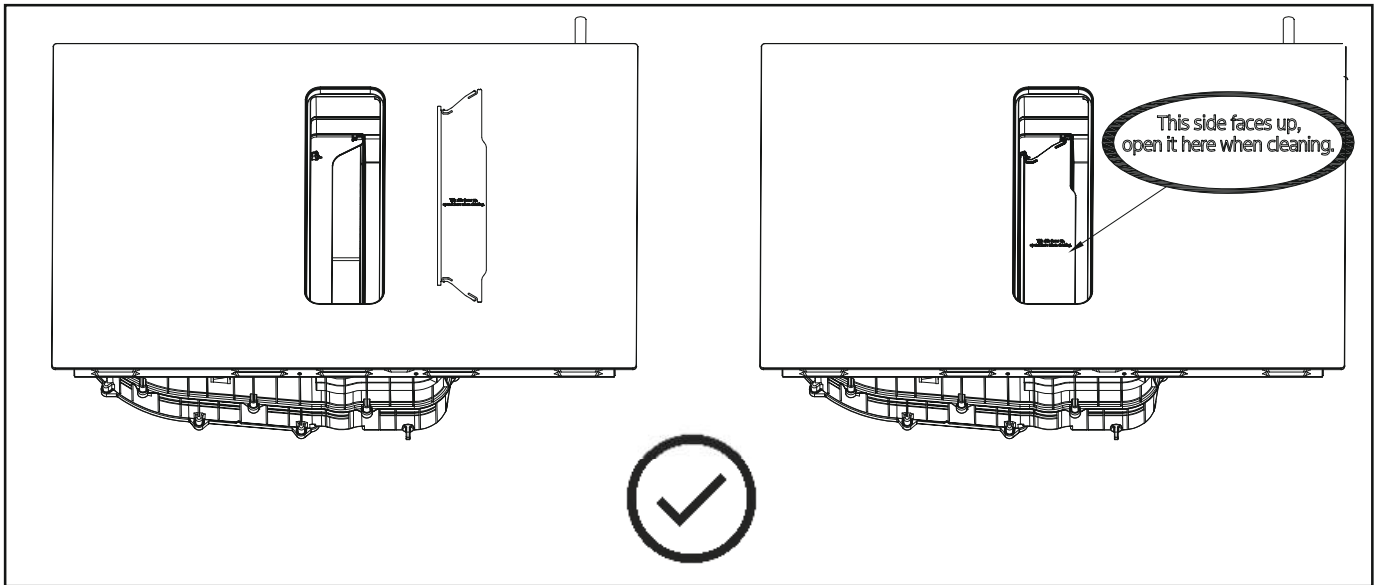
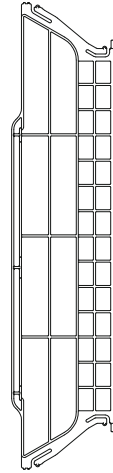
Press down to snap





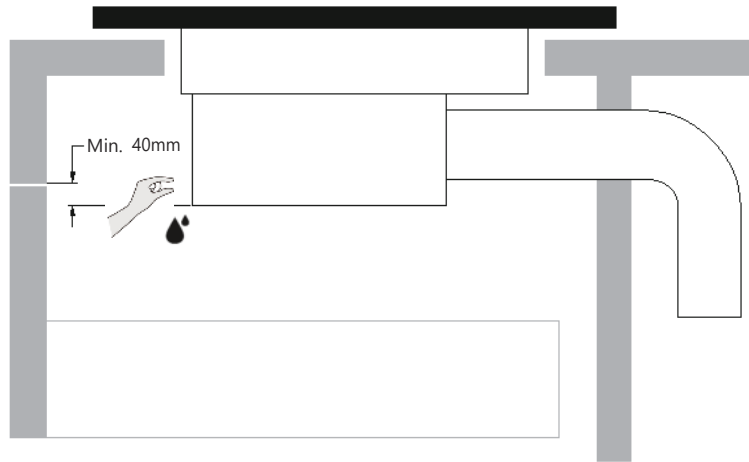



This side faces up, open it here when cleaning




WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

In order to drain liquids conveniently, it is necessary to keep a minimum distance of 40mm between the baffle and the bottom of the hob. Follow the requirements below.



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

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

Before Installing the Hob, Make Sure That

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

After Installing the Hob, Make Sure That

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


Before Locating the Fixing Brackets

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

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

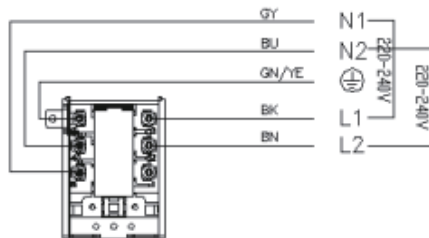
 This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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.

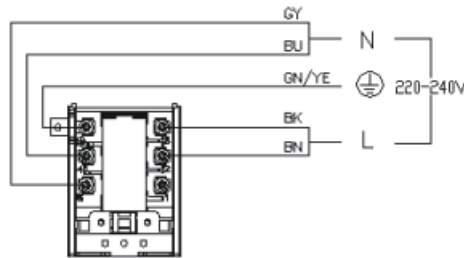
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

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

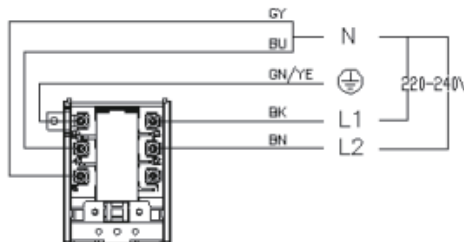
- ⚠ If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



220-240V/380-415V



220-240V 1N~



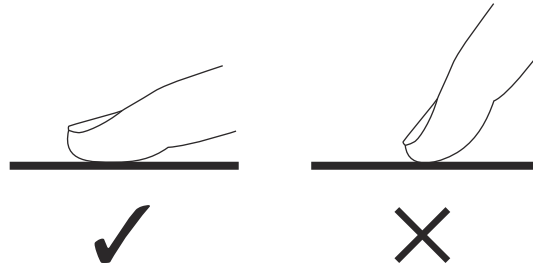
220-240V/380-415V

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

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

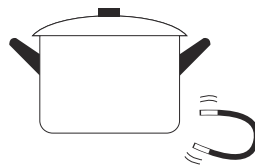
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



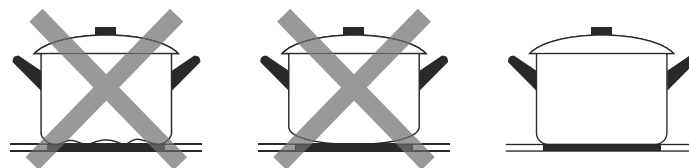
Choosing the Right Cookware



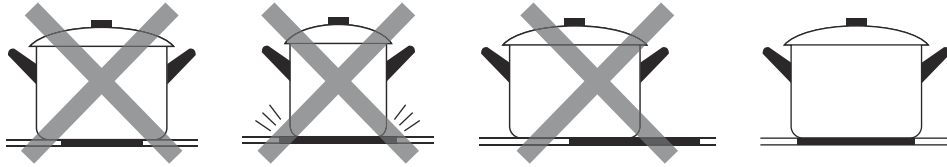
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



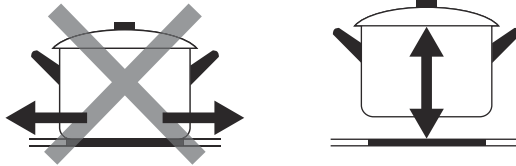
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



How to Use

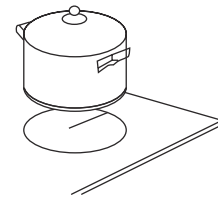
Start Cooking

Touch the ON/OFF control for 1 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



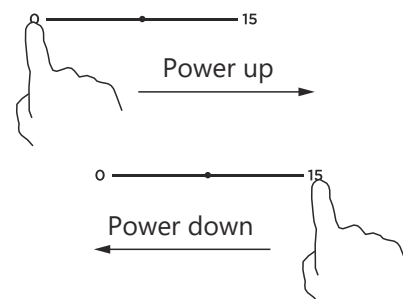
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



Select a heat setting by touching the slider control

- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.





Manual ventilation control

You can control the ventilation setting manually.

NOTE


Using tall items of cookware may prevent the extraction system from working at optimum power. You can improve the extraction power by placing the lid on the cookware at an angle.

Activating the manual ventilation control

1. In the power-on state, touch  key to activate the ventilation system;
2. Short press the hood key  to switch levels from 0-3, long press the hood key  for 3s to close the hood.
3. Touch  to switch to boost level.

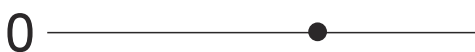
The ventilation system is activated.

Changing or deactivating manual ventilation control

1. Power off
2. Using the hood key  to adjust the level to 0.

Finish Cooking

Turn the cooking zone off by touching the slider to "0". Make sure the display shows "0".



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





Run-on function for the ventilation system

ventilation system is divided into manual and automatic modes.

The automatic mode can be enabled after all the hob is enabled. It will be automatically disabled two minutes after the hob is all shut down.

Manually

In power on states, touch  or . Digital screen displays level 0-3 or b.

Automatically

In power on state, Touch , digital screen display A.

The appliance deactivates the run-on function when:

- 2 minutes after all hobs are shut down.
- press power key.

Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the max button. Make sure the display shows the marquee action.

MAX

Cancel the Boost function

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




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



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to max digital level after 10 minutes.
- If the LF hob is set to boost and then the LR hob is set to boost, the LF LR is set to 15 level.

Intensive ventilation setting

- The ventilation system has intensive modes. If you activate the intensive settings, the ventilation system works at maximum output.
- Activating the intensive ventilation setting.
 1. Touch **(B)**.
 2. Display "b" on the digital tube.
- Changing or deactivating the intensive ventilation setting.
- Using  key to select the required performance level in the settings area or set it to 0.

Automatic start for the ventilation system

If you select a power level for a cooking zone and the automatic start switches on. The ventilation system switches on at a power level in accordance with the respective power level for the cooking zones.


Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 8 seconds.
- To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:
 - In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 21 cm.
 - Anywhere with bigger cookware.

Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch and hold the Lock control for 3 seconds.	The digital tube displays "Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the Lock control for 3 seconds.	

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

Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter Power Management Function

State: Set Child Lock in power off state

Entry conditions:

1) LR max Burner select key 3 seconds
(+Buzzer sound)

2) LF max Burner select key 3
seconds(+Buzzer sound)

Set working:


Set working:

P0

74

00

To switch to another level

1) Select the power limit value with the lock key  (the range of power limit value selection is based on Spec)

There are 5 power levels, from "2.8kW" to "7.4kW".

The LR and RF digital display will show one of them.

"28 00" : the maximum power is 2.8kW.

"35 00" : the maximum power is 3.5kW.

"45 00" : the maximum power is 4.5kW.

"58 00" : the maximum power is 5.8kW.

"74 00" : the maximum power is 7.4kW.

Confirmation and Exit Power Management Function

After select power limit value, use power off key (I) for confirmation. Then the hob will be turned off.

Timer control

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The maximum timing time is the default running time of the current running level, please refer to Default working times table.

Setting the timer to turn cooking zones off Set one zone

Touching the heating zone slider control.



Set the time by touching the or control of the timer.
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



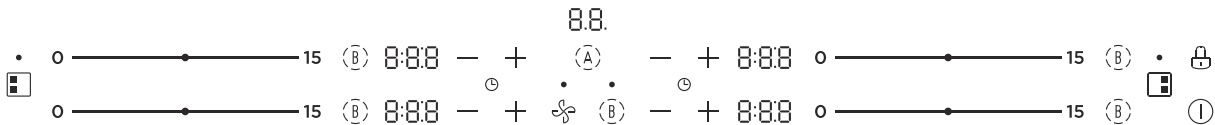
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

0:30

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

Set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; The timing of each heating zone is independently set and displayed
The show as below:



Cancel the timer

The timing time of the operation correspond-ing to the heating zone to 0:00.

Touch and hold the timer control "-" and "+" for 1s, the timer will be cancel.



NOTE

- 1) The manual timing setting cannot exceed the default timing time of the stove head. If the current level value is reduced after the maximum timing time is set, the timing time will automatically change to the default maximum time of the current level when the timing time is greater than the default closing time of the current level.
- 2) Under the timing display state, click the slider once to view the current heating level. After entering the display mode of level, click or slide the slider to set the level

Default working times

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

Induction hob:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Power level	10	11	12	13	14	15			
Default working timer (min)	120	120	120	90	90	90			

Hood:

Power level	1	2	3
Default working timer (min)	480	240	120

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

CLEANING AND MAINTENANCE

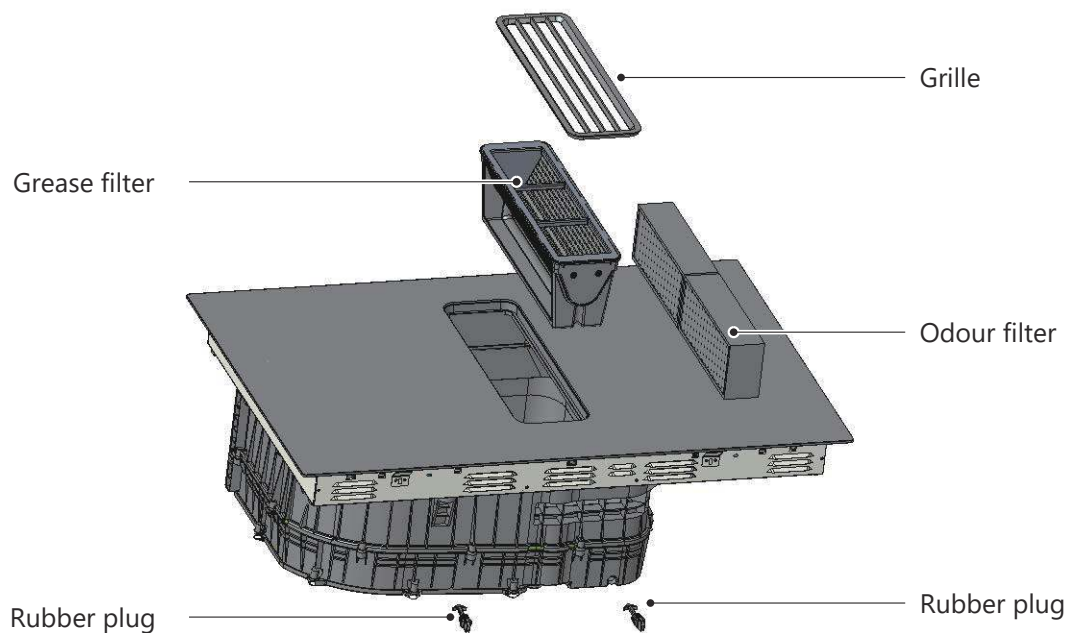
To keep your appliance working efficiently for a longtime, it is important to clean and maintain it carefully.

Cleaning the Hob

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass. (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Components To Be Cleaned Or Replaced

The following overview shows the components of the appliance that you either replace or clean.



Changing The Odour Filter

Change the odour filter regularly. Filter screen needs to be replaced after 180 hours.

NOTE

- You can obtain odour filters from specialist retailers or customer service.

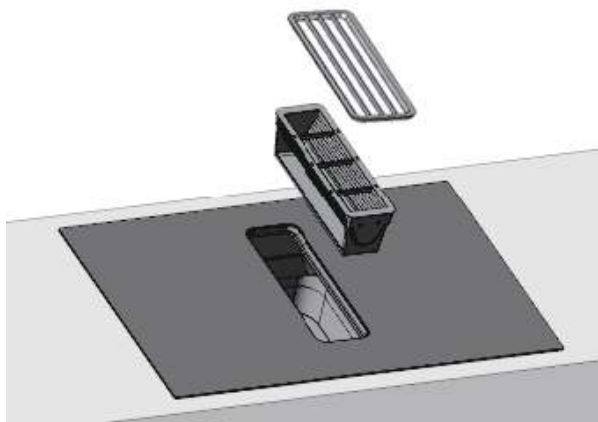
1. To keep them in good working order, only use genuine replacement filters.

2. ATTENTION!

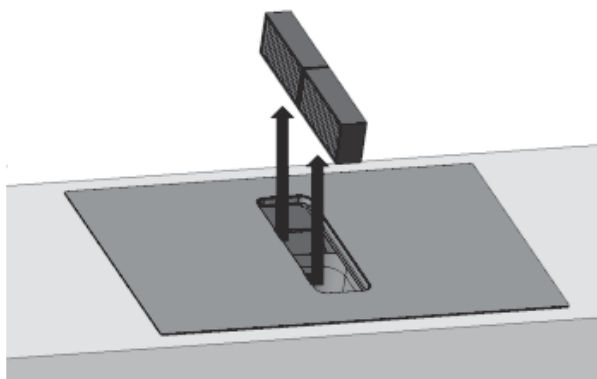
Falling grease filters and grille may damage the hob below.

Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.

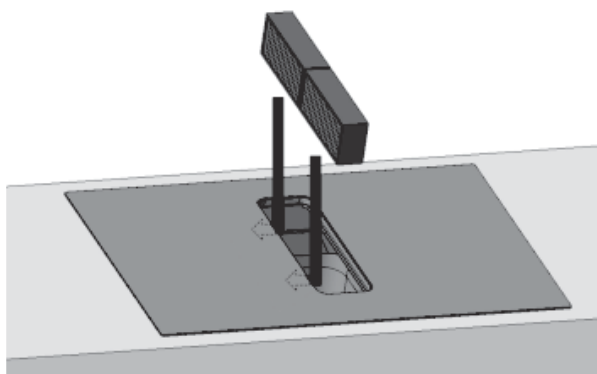
- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



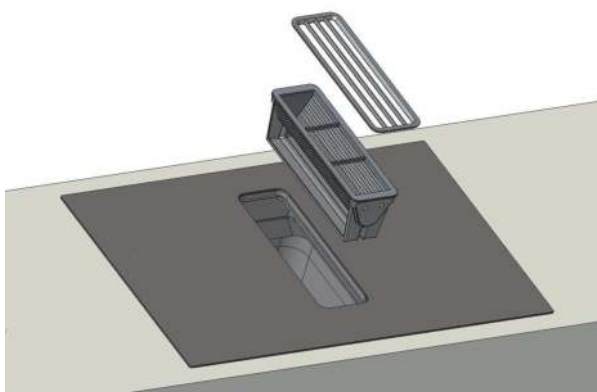
3. Remove the two odour filters, and dispose of them properly.




4. Insert two odour filters into the left of the appliance.



5. Insert the grease filter, and Cover the grille.



Resetting the saturation indicator

1. Replace the odour filter.
2. In the off state, long press lock key 3s to enter lock state.
3. long press  key for 3 sec to reset the odour filters, and the hood display screen show "CL"

Cleaning the Grille and Grease Filters

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!

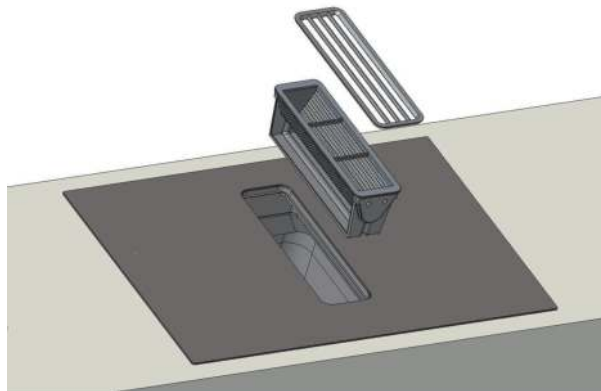
Fatty deposits in the grease filters may catch fire.

- 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.



2. Clean the grille.

- See chapter "Cleaning the grease filters or grille manually"

3. Clean the grease filters.

- See chapter "Cleaning the grease filters or grille manually"
- See chapter "Cleaning the grease filter in the dishwasher"

4. If required, remove the odour filters or acoustics filters and clean the appliance from the inside.

- See chapter "Changing the odour filter"

5. If any objects get into the appliance, remove these objects and ensure that the supply to the overflow container is not blocked.

6. Wipe out the inside of the appliance with soapy water and a dish cloth.

7. After cleaning, reinsert the dried metal grease filter.

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.

Clean the Cavity and Sewage

From the rubber plug, drain liquids or objects that come into the appliance from above.
Requirement: The appliance has cooled and the residual heat indicator has gone out.

1. Pull out the rubber plug with one hand and Hold the bin with the other hand, drain liquids or objects from the rubber plug
2. Ensure that the supply to rubber plug is not blocked, before plugging it back into place.
Remove any objects that have entered the appliance once it has cooled down. To do this, remove the grease filter.

TROUBLESHOOTING

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

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

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.

Problem	Possible causes	What to do!
E1,E2,E7	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
E3,E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail.	Please contact the supplier.
EL,EH	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
F5	Cooling fan failure	Please restart after the induction hob cools down.
B3	Abnormal temperature in ventilation system	Please restart after the induction motor cools down.
B5	Startup of the Ventilation system fails	Check hood for foreign objects, and restart hood.
B7	Startup of the Ventilation system fails	Please contact the supplier.
Bd	The communication between the display board and the hood driver board fails	Please contact the supplier.
EF	Multiple function key are pressed at the same time	Clean the operation panel.
FC	Filter replacement tips	Please replace the filter screen, refer to the filter screen replacement guide.

Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
--------------	---------	----------

Auto-Recovery

EL,EH	Supply voltage is above or below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
C2	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
B3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
B7	Ventilation system air duct fully blocked.	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check hood for foreign objects,and restart hood.

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 power board.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	
B5	Ventilation system error.	Replace the hood driver board or motor.
Bd	The communication between the display board and the hood driver board fails.	Replace the hood driver, power board, or display board, and check whether the connecting cable is damaged.

Specific Failure & Solution

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

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

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

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

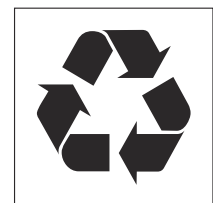


Compliance with RoHS Directive

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

Package information

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



WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY EXCLUSIONS

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

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



www.ponjohnsonentuvidea.es

CONTENU

FR

01	REMERCIEMENTS
02	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
10	SPÉCIFICATIONS
12	APERÇU DU PRODUIT
15	DÉMARRAGE RAPIDE
17	INSTALLATION DU PRODUIT
54	INSTRUCTIONS D'UTILISATION
61	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
66	DÉPANNAGE
70	DISPOSITION POUR L'ÉLIMINATION
71	GARANTIE

REMERCIEMENTS

Merci d'avoir choisi un produit Johnson ! Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez lire attentivement ce manuel pour vous assurer que vous comprenez les fonctions et les caractéristiques qu'il offre et comment l'utiliser en toute sécurité.

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.

Instructions 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.

Risque de coupure

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

Consignes de sécurité importantes

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

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

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN

Risque de choc électrique

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

Risque pour la santé

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

Risque de surface chaude

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

Risque de coupure

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

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Les éclaboussures peuvent provoquer de la fumée et, en cas d'éclaboussures de graisse, elles peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne laissez pas d'objets magnétisables (tels que des cartes de crédit ou des cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs mp3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- 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.
- **AVERTISSEMENT** : 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.
- **AVERTISSEMENT** : 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.

FÉLICITATIONS pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson à induction.

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ces instructions afin de comprendre comment l'installer correctement. Pour les instructions d'installation, veuillez lire la section relative à l'installation.

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser la table de cuisson et conservez ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

SPÉCIFICATIONS

Modèle	XPER80F
Zones de cuisson	4 Zones
Alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Dimensions du produit L×L×H(mm)	800X520X230
Dimensions de la fente A×B (mm)	750X490
Moteur	BLDC

Étiquetage énergétique

Marque	JOHNSON		
Modèle	XPER80F		
	Symbole	Valeur	Unité
Consommation d'énergie			
Consommation annuelle d'énergie	AEC _{hood}	31.4	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	-	A	-
Indice d'efficacité énergétique	EEI _{hood}	50.2	-
Efficacité dynamique des fluides	FDE _{hood}	28.3	-
Classe d'efficacité dynamique des fluides	-	A	-
Consommation d'énergie par zone de cuisson (zone gauche)	EC _{electric cooking}	193.2	Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson (zone droite)	EC _{electric cooking}	193.2	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson	EC _{electric hob}	193.2	Wh/kg
Éclairage			
Efficacité de l'éclairage	LE _{hood}	N/A	lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	N/A	-
Filtration des graisses			
Efficacité du filtrage des graisses	GFE _{hood}	79.1	%
Classe d'efficacité de la filtration des graisses	-	C	-

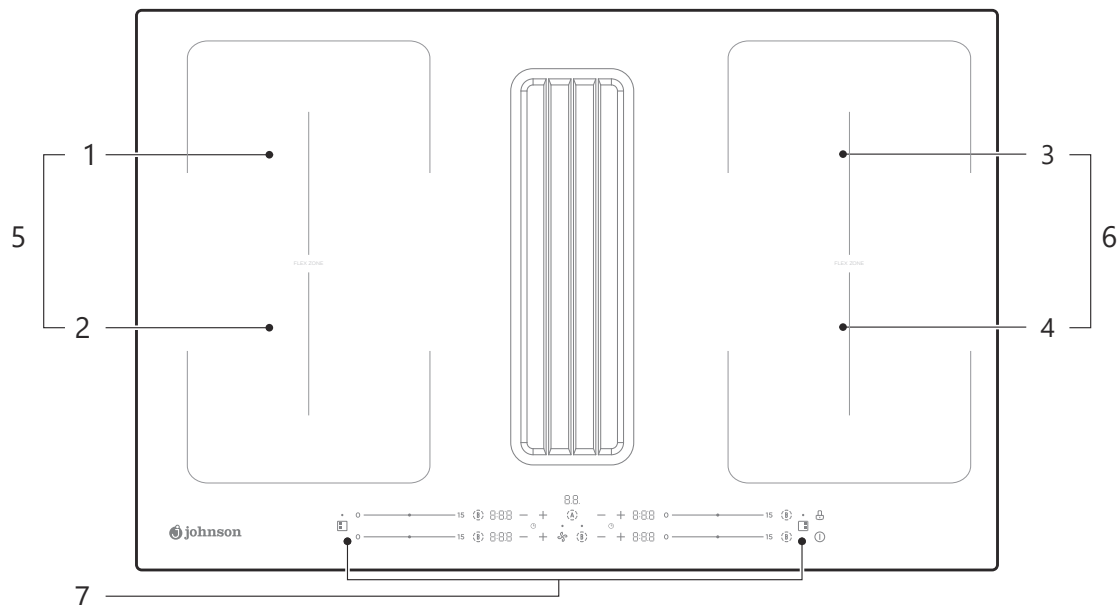
	Symbole	Valeur	Unité
Débit d'air (évacuation par conduit)			
Débit d'air maximal au réglage le plus bas dans des conditions normales d'utilisation	-	327	m ³ /h
Débit d'air maximal au réglage le plus élevé dans des conditions normales d'utilisation	-	518	m ³ /h
Débit d'air maximum au réglage Boost	-	645	m ³ /h
Bruit (évacuation par conduit)			
Émissions sonores pondérées A au réglage le plus bas	-	57	dB
Émissions sonores pondérées A au réglage le plus élevé	-	65	dB
Émissions de puissance acoustique pondérées A au réglage Boost	-	70	dB
Consommation			
Consommation en mode arrêt	Po	0.42	W
Consommation en mode veille	Ps	N/A	W
Volume d'air (recyclage des gaz d'échappement)			
Débit d'air maximal au réglage le plus bas dans des conditions normales d'utilisation	-	355	m ³ /h
Débit d'air maximal au réglage le plus élevé dans des conditions normales d'utilisation	-	468	m ³ /h
Débit d'air maximum au réglage Boost	-	520	m ³ /h
Bruit (recyclage des gaz d'échappement)			
Émissions sonores pondérées A au réglage le plus bas	-	62	dB
Émissions sonores pondérées A au réglage le plus élevé	-	67	dB
Émissions de puissance acoustique pondérées A au réglage Boost	-	70	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.

Diamètre de la base des vaisseaux d'induction		
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Zone Flex	210	220*380

INFORMATIONS SUR LES PRODUITS

Vue du dessus

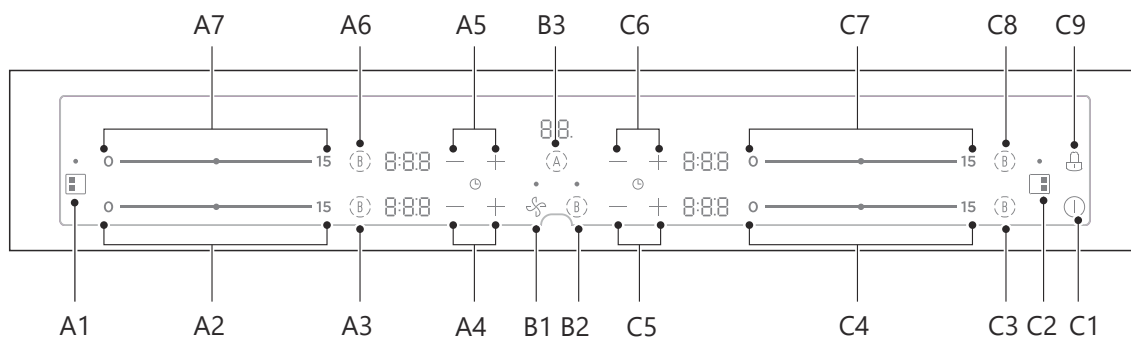


1. Zone max. 2200/3300W
 2. Zone max. 2200/3300W
 7. Panneau de contrôle

3. Zone max. 2200/3300W
 4. Zone max. 2200/3300W
 5. Zone max 3300/3700W

6. Zone max. 3300/3700W

Panneau de contrôle



A1. Contrôle de la zone flexible
 A2. Contrôles de la régulation de la puissance
 A3. Boost
 A4. Commandes de régulation du temps
 A5. Commandes de régulation du temps
 A6. Boost
 A7. Contrôles de la régulation de la puissance
 B1. Contrôle de la hotte d'aspiration
 B2. Boost
 B3. Plaque AUTO et hotte d'aspiration
 C1. Contrôle ON/OFF
 C2. Contrôle de la zone flexible
 C3. Boost
 C4. Commandes de régulation de la puissance
 C5. Contrôles de la régulation du temps
 C6. Contrôles de la synchronisation
 C7. Contrôles de la régulation de la puissance
 C8. Boost
 C9. Verrouillage des commandes

A3. Boost
 A6. Boost
 B1. Contrôle de la hotte d'aspiration
 B2. Boost
 B3. Plaque AUTO et hotte d'aspiration
 C1. Contrôle ON/OFF
 C2. Contrôle de la zone flexible
 C3. Boost
 C4. Commandes de régulation de la puissance
 C5. Contrôles de la régulation du temps
 C6. Contrôles de la synchronisation
 C7. Contrôles de la régulation de la puissance
 C8. Boost
 C9. Verrouillage des commandes

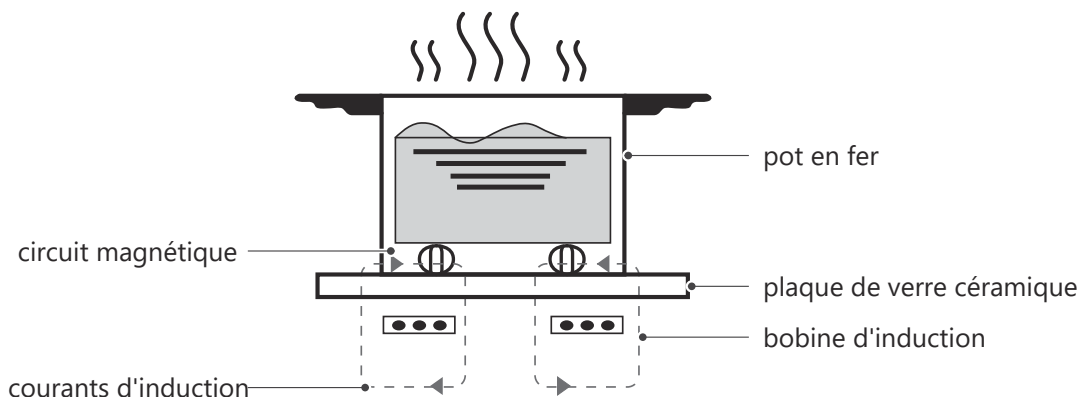
A3. Boost
 A6. Boost
 B1. Contrôle de la hotte d'aspiration
 B2. Boost
 B3. Plaque AUTO et hotte d'aspiration
 C1. Contrôle ON/OFF
 C2. Contrôle de la zone flexible
 C3. Boost
 C4. Commandes de régulation de la puissance
 C5. Contrôles de la régulation du temps
 C6. Contrôles de la synchronisation
 C7. Contrôles de la régulation de la puissance
 C8. Boost
 C9. Verrouillage des commandes

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 recyclage.

Mode d'extraction d'air (en option)

L'air extrait est nettoyé en passant par les filtres à graisse et est acheminé vers l'extérieur via un système de canalisation.



L'air ne doit pas être rejeté dans le même conduit que celui utilisé pour évacuer les fumées des appareils à gaz ou autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui ne font que rejeter l'air dans la même pièce).

- Si l'air vicié est acheminé vers un conduit de fumée ou de gaz de combustion hors d'usage, vous devez obtenir l'accord du chauffagiste.
- Si l'air vicié est acheminé à travers le mur extérieur, il faut utiliser un conduit télescopique.

Mode de recirculation

L'air extrait est nettoyé en passant à travers les filtres à graisses et à odeurs, puis il est renvoyé dans la même pièce.



Pour limiter les odeurs en mode de circulation d'air, un filtre anti-odeurs doit être installé. 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.


L'appareil est vendu prêt à l'emploi en mode recyclage.

Si vous souhaitez changer le mode de fonctionnement entre l'extraction d'air et la recirculation, vous pouvez suivre les étapes suivantes:

Accédez aux réglages du mode d'extraction.

Statut : Régler la sécurité enfants avec la plaque éteinte.

Réglages :

Appuyez sur (A) pendant 3 secondes (un signal sonore retentit), et l'écran affiche "ou" ou "In". Utilisez la commande de verrouillage  pour changer de mode ;

Si vous souhaitez utiliser l'appareil en mode d'extraction de l'air extérieur, lorsque l'écran affiche "ou", appuyez sur le bouton d'alimentation ① pour confirmer et allumer l'appareil ;

Si vous souhaitez l'utiliser en mode recyclage, lorsque l'écran affiche "In", appuyez sur le bouton marche/arrêt ① pour confirmer et allumez l'appareil ;

COMMENCER À UTILISER



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

Conseils de cuisine

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

Mijoter, cuire du riz

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

Bien cuire la viande

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

Sauté

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

Détection de petits objets

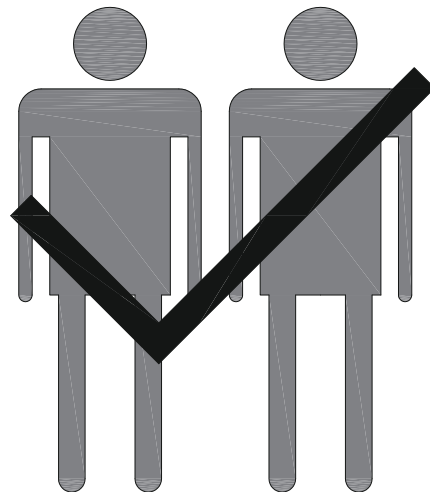
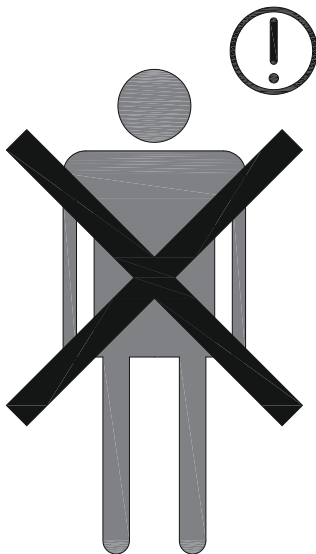
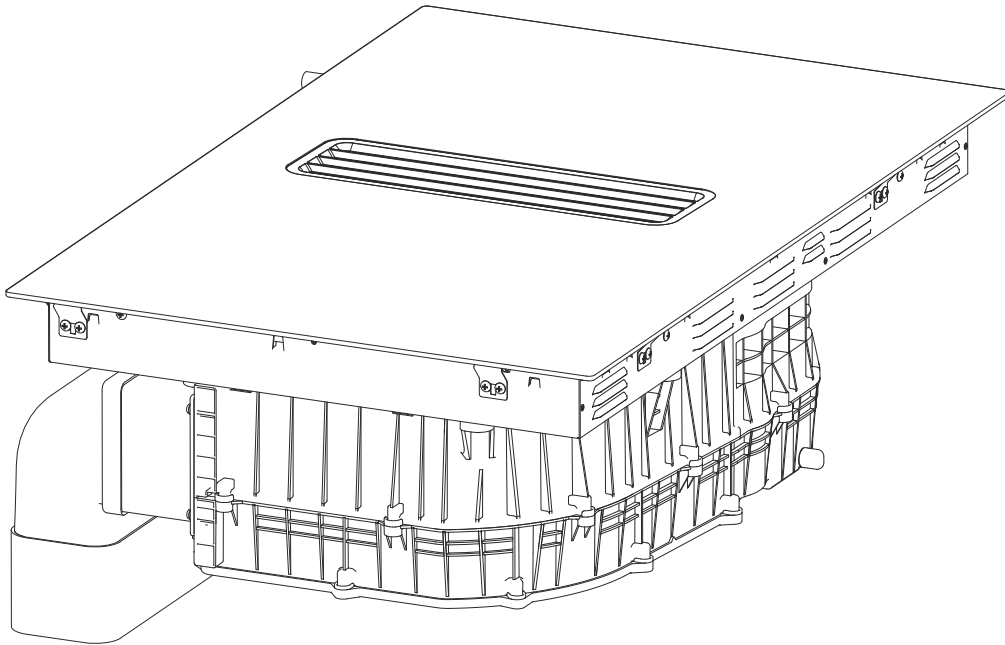
Lorsqu'une casserole non magnétique ou en matériau inadapté (par exemple en aluminium), ou tout autre objet (tel que des couteaux, des fourchettes ou des clés) se trouve sur la table de cuisson, celle-ci se met en mode veille en 1 minute. Le ventilateur restera en marche pendant une minute supplémentaire.

Paramètres de chauffage

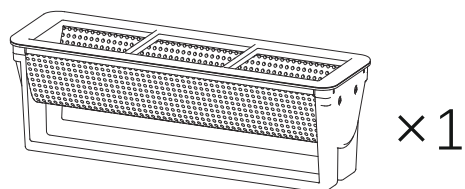
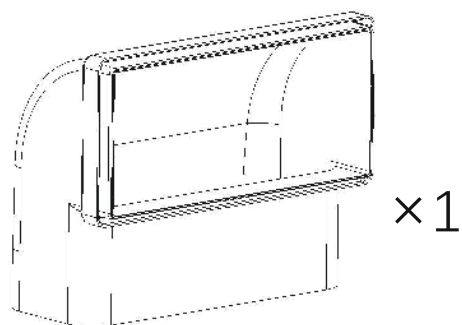
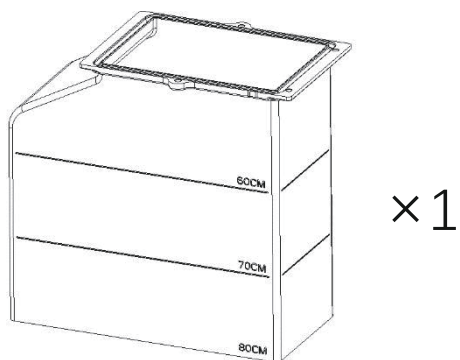
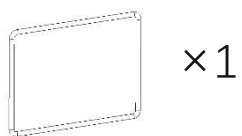
Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment des ustensiles utilisés et du nombre d'articles que vous cuisinez. Essayez la table de cuisson à induction pour trouver le réglage qui vous convient le mieux.

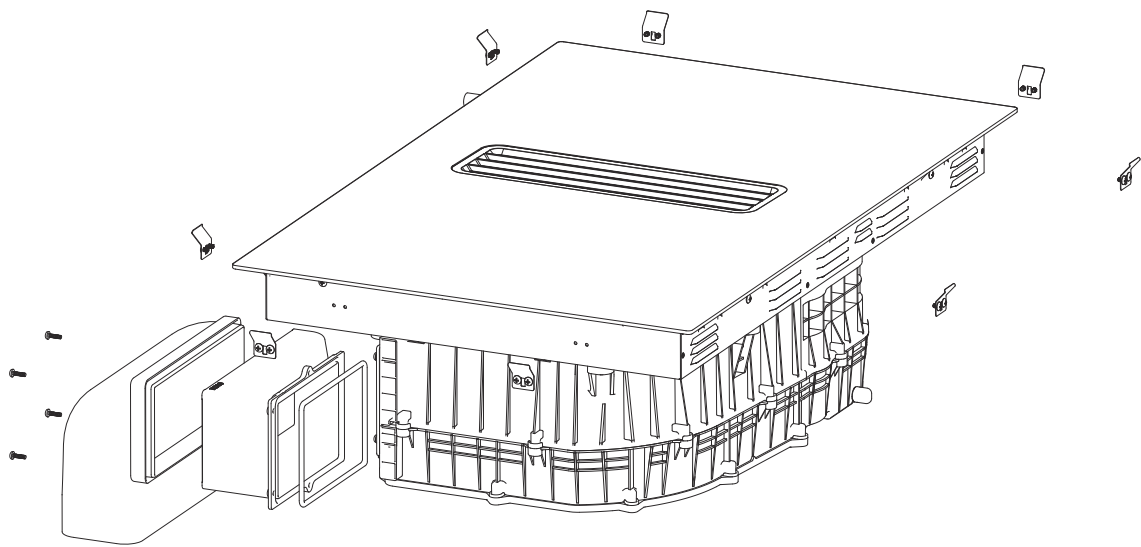
Réglages de chauffage	Convient pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• De petites quantités de nourriture.• Faites fondre le chocolat, le beurre et d'autres aliments qui peuvent brûler rapidement.• Mijotant très doucement.• Chauffage lent.
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffement• Mijotant• Cuisson du riz
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• Crêpes
12 - 13	<ul style="list-style-type: none">• Sauter à la poêle• Cuisson des pâtes
15/P	<ul style="list-style-type: none">• Faire sauter• Cuire de la viande, braisage• Faire bouillir les soupes• Bouillir de l'eau

INSTALLATION DU PRODUIT

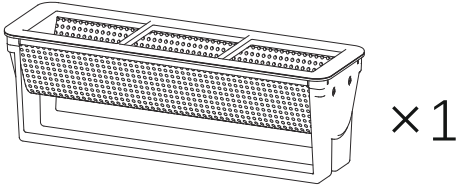
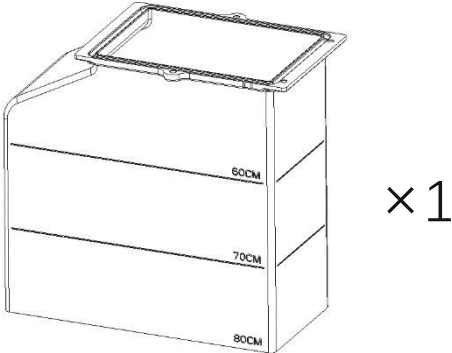
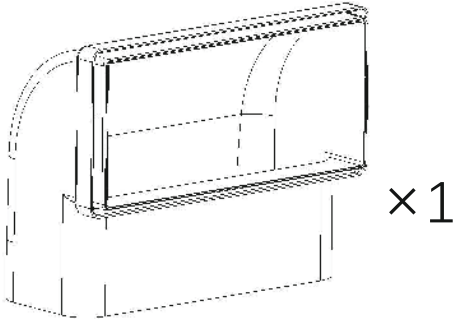
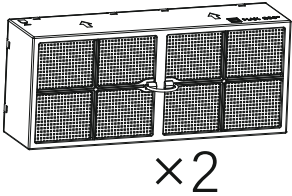
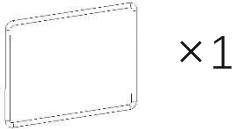


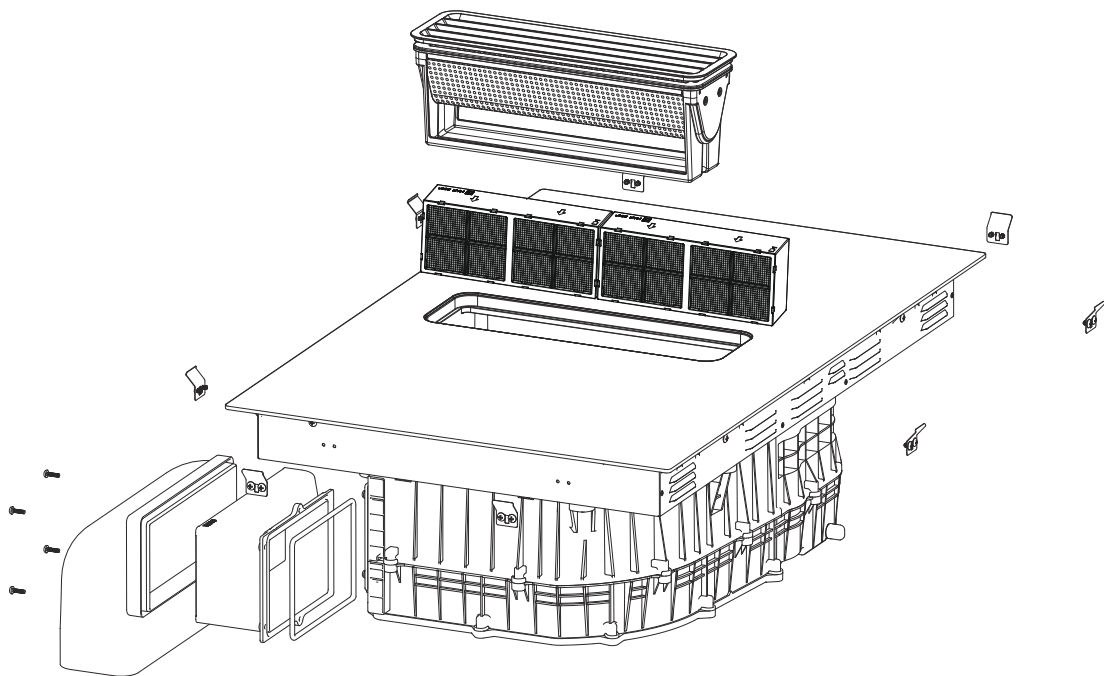
Installation d'accessoires pour l'évacuation externe



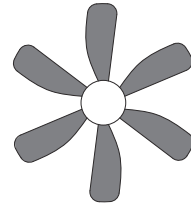
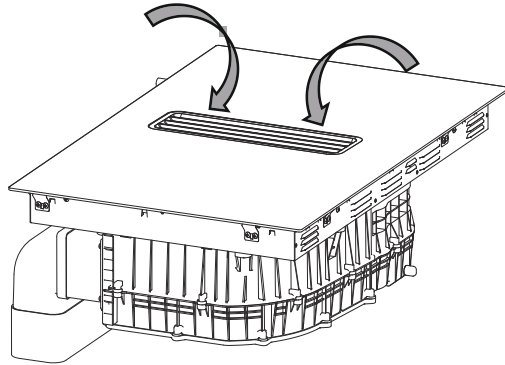
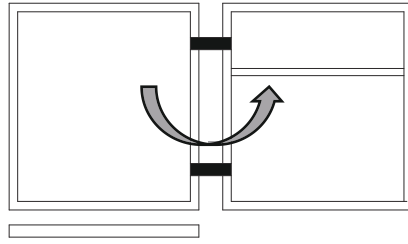


Accessoires d'installation pour l'évacuation à l'intérieur

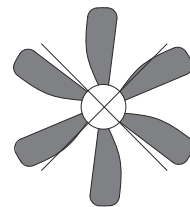
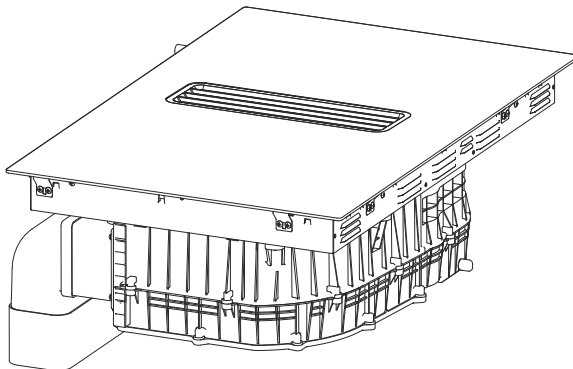
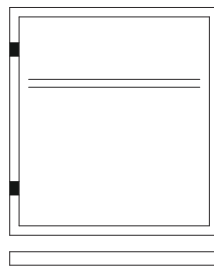


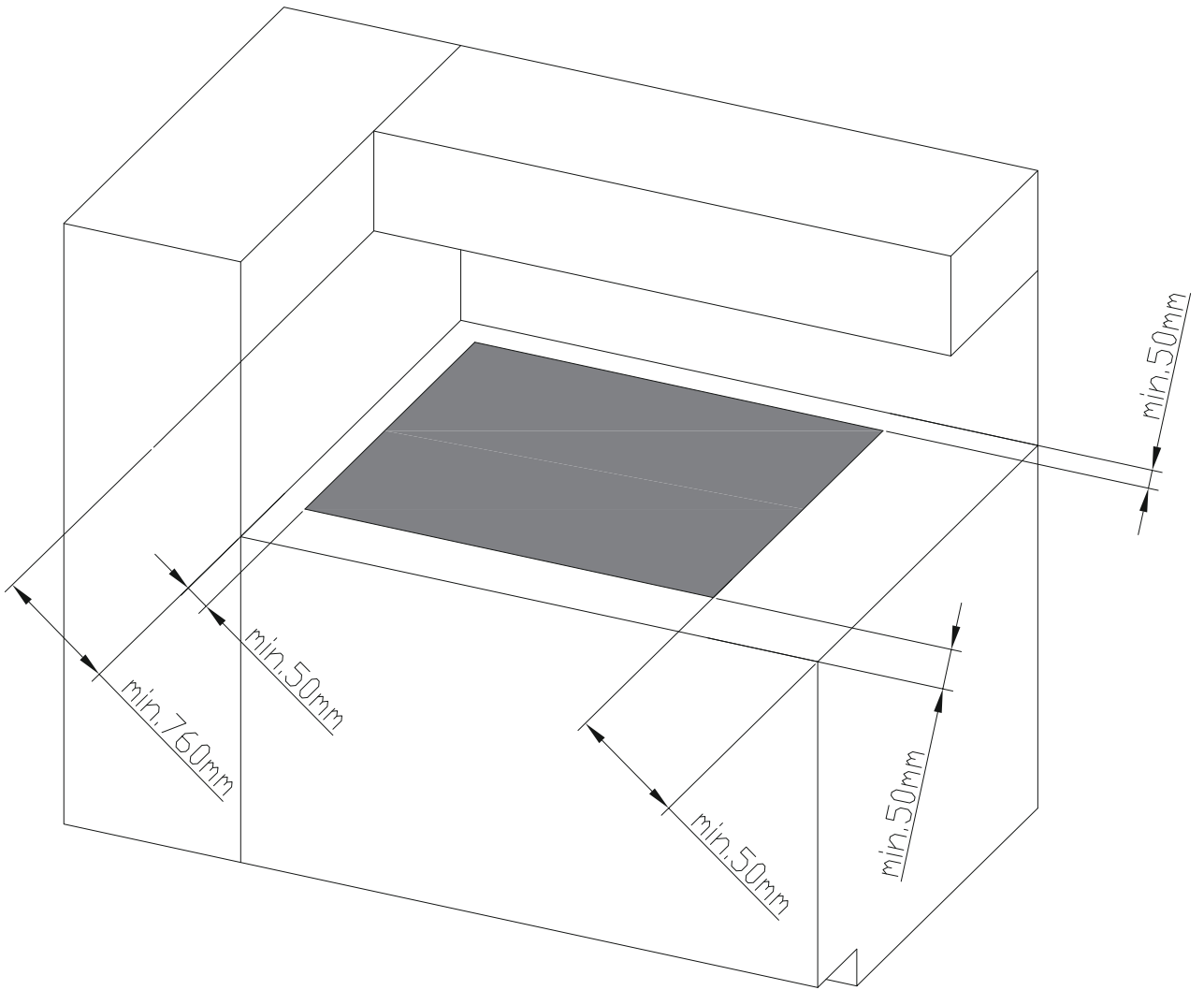


Sortie d'air
ouverte

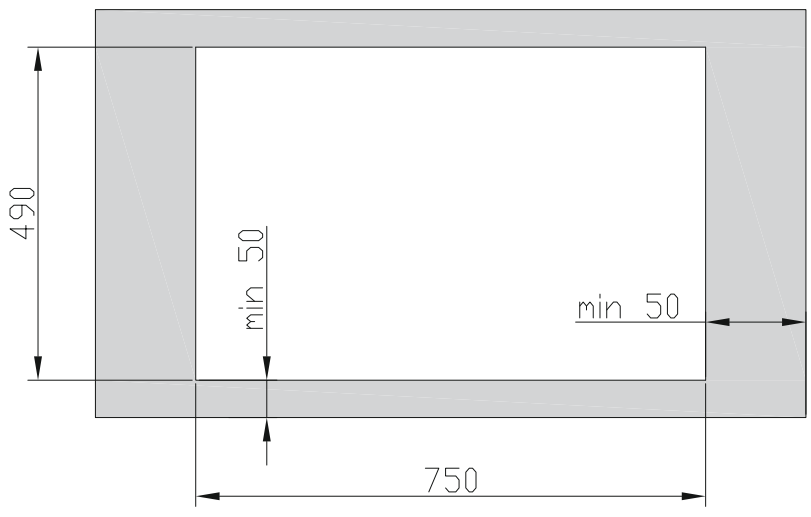
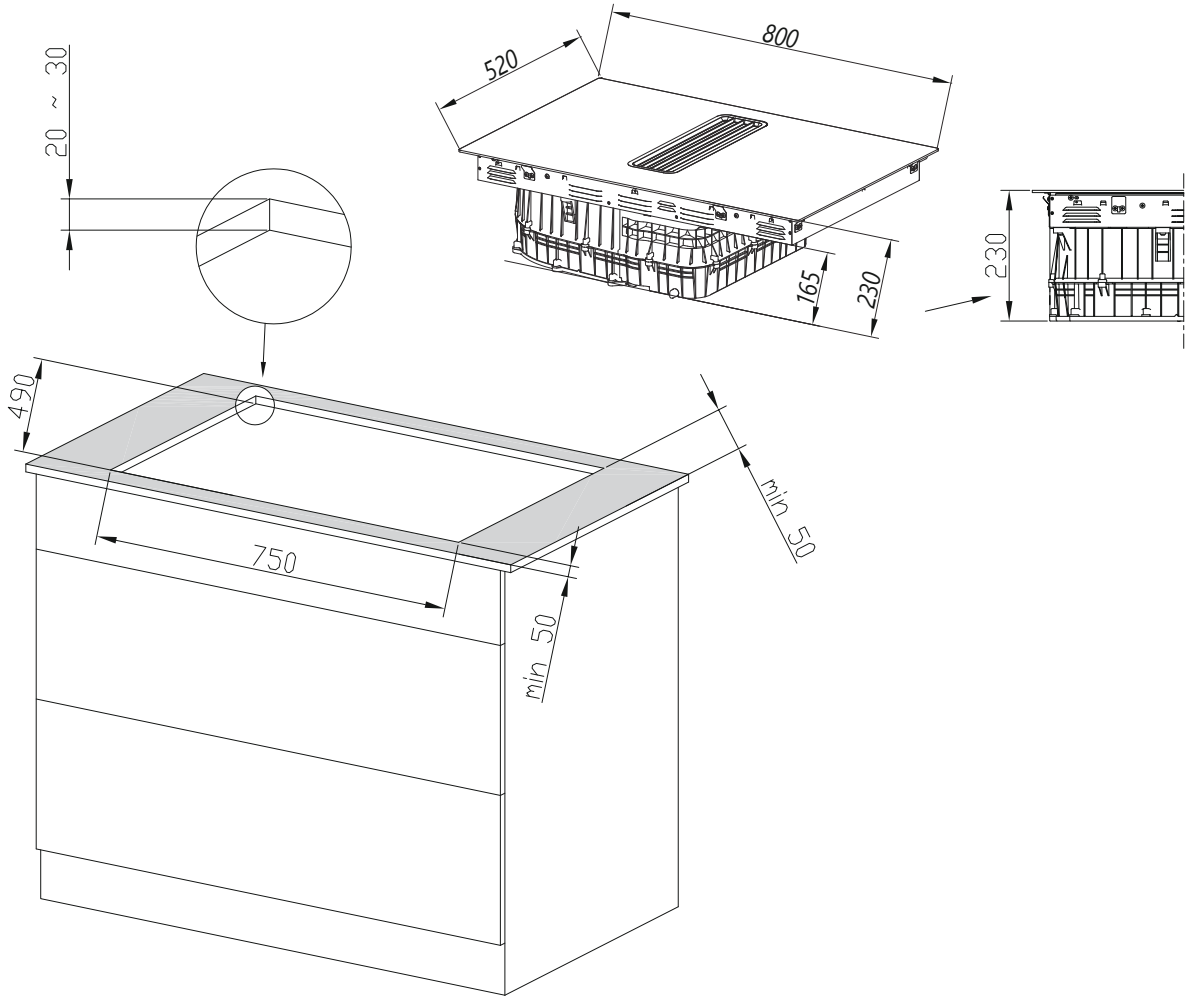
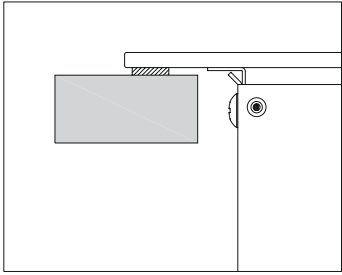


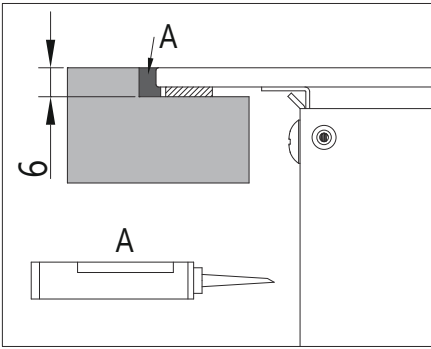
Sortie d'air fermée
N'utilisez pas le produit



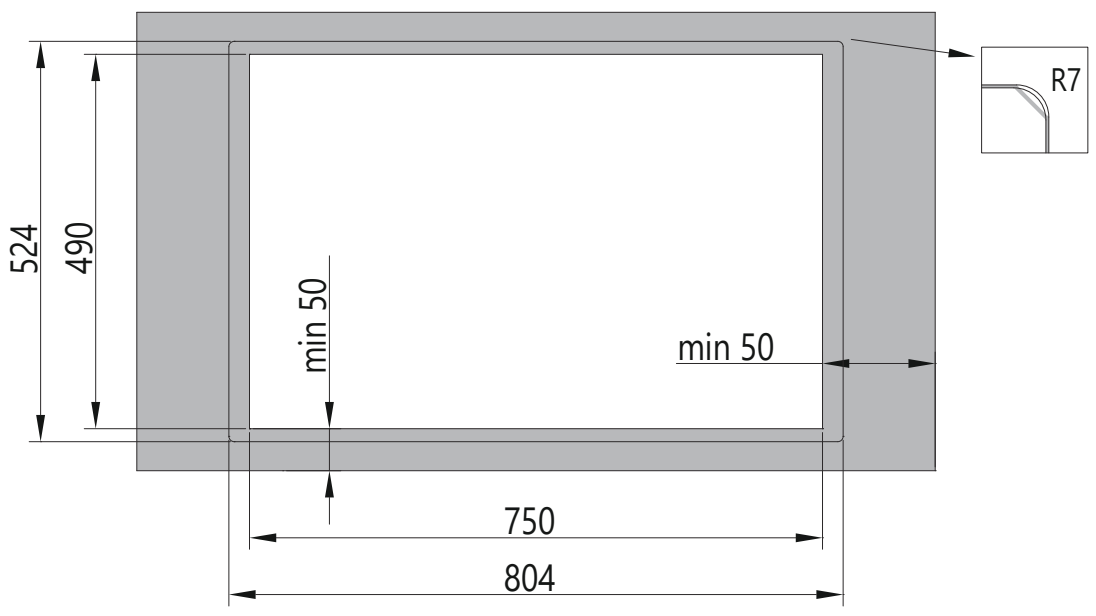
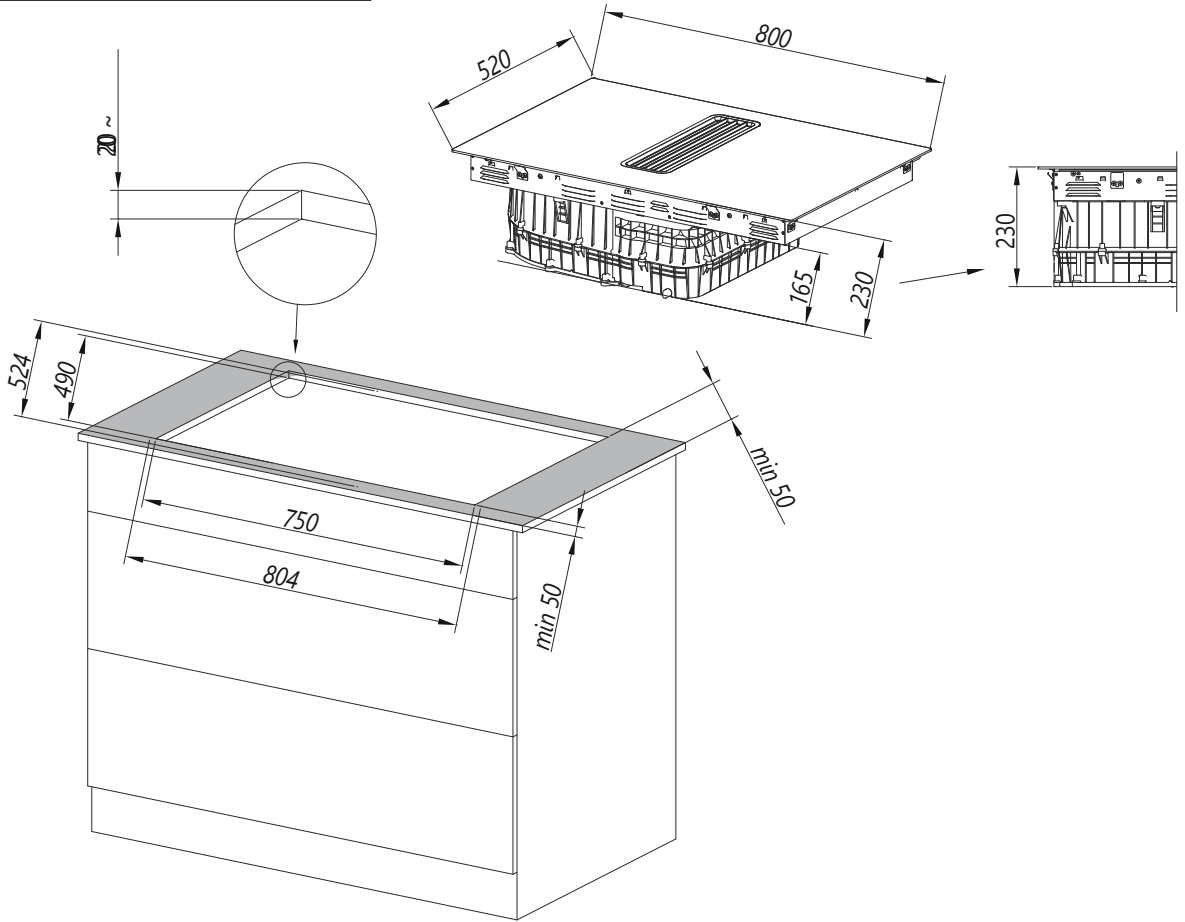


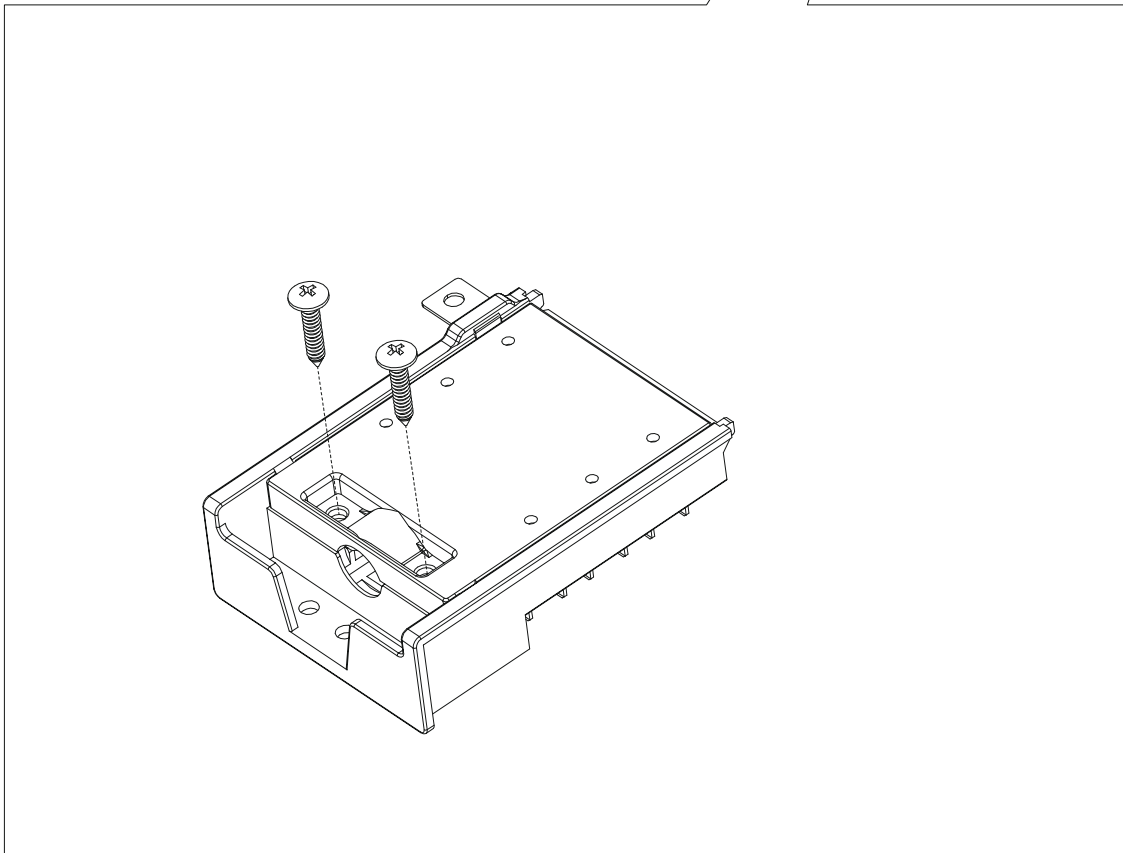
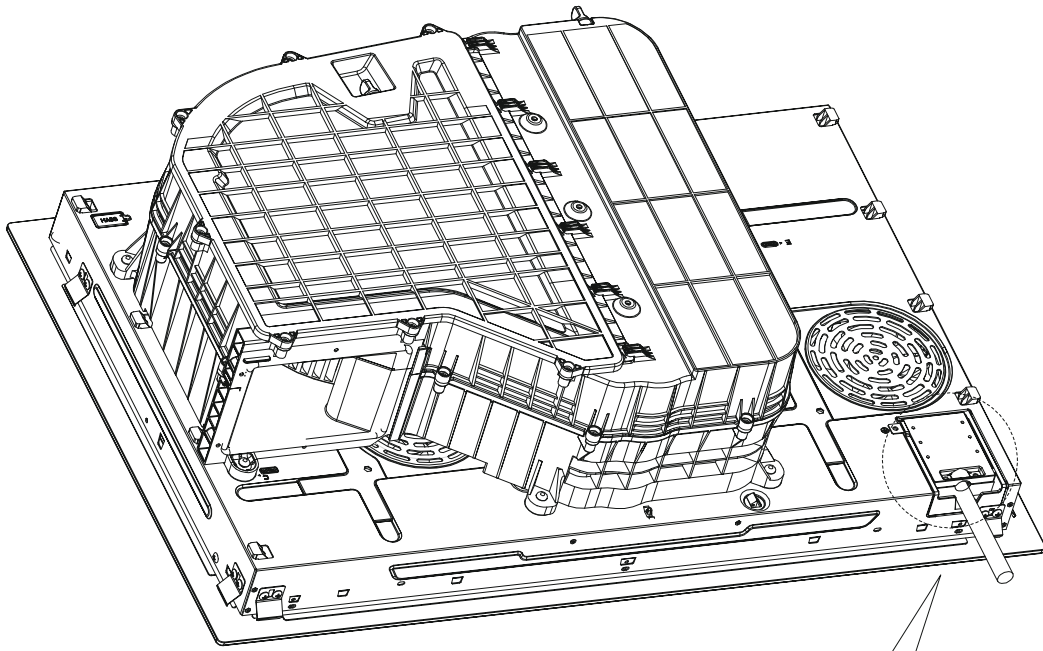
Inst.A

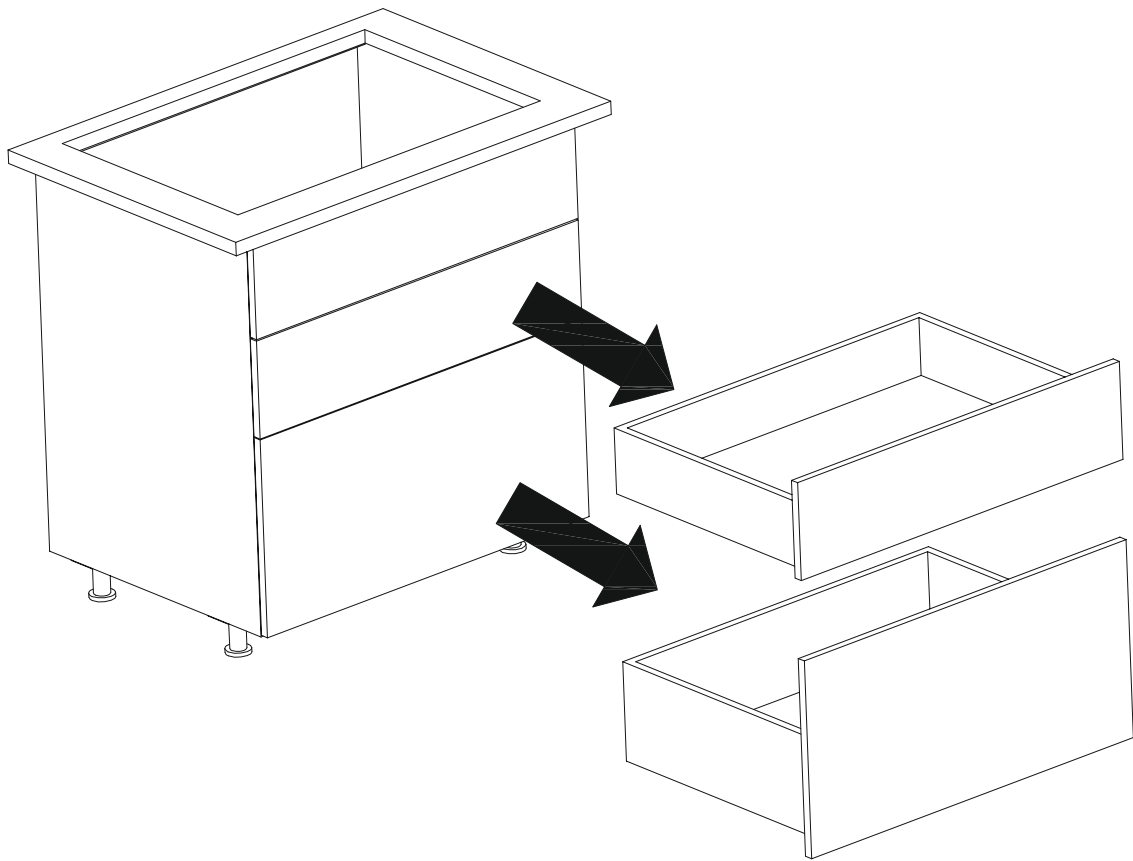




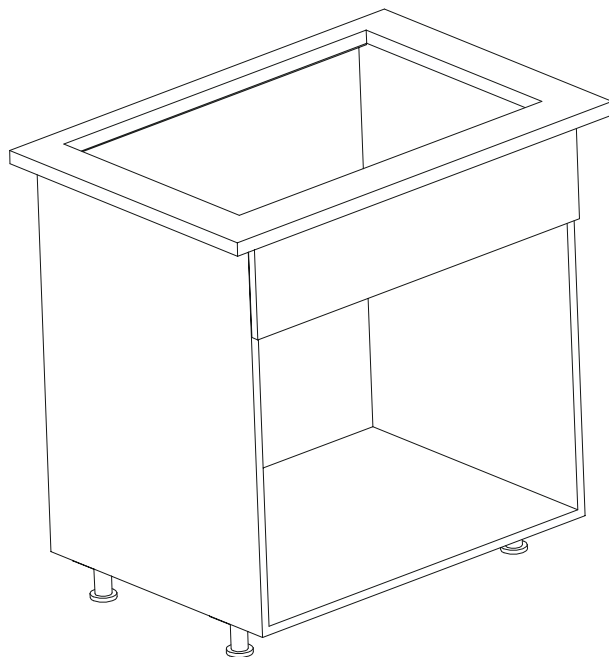
Inst.B



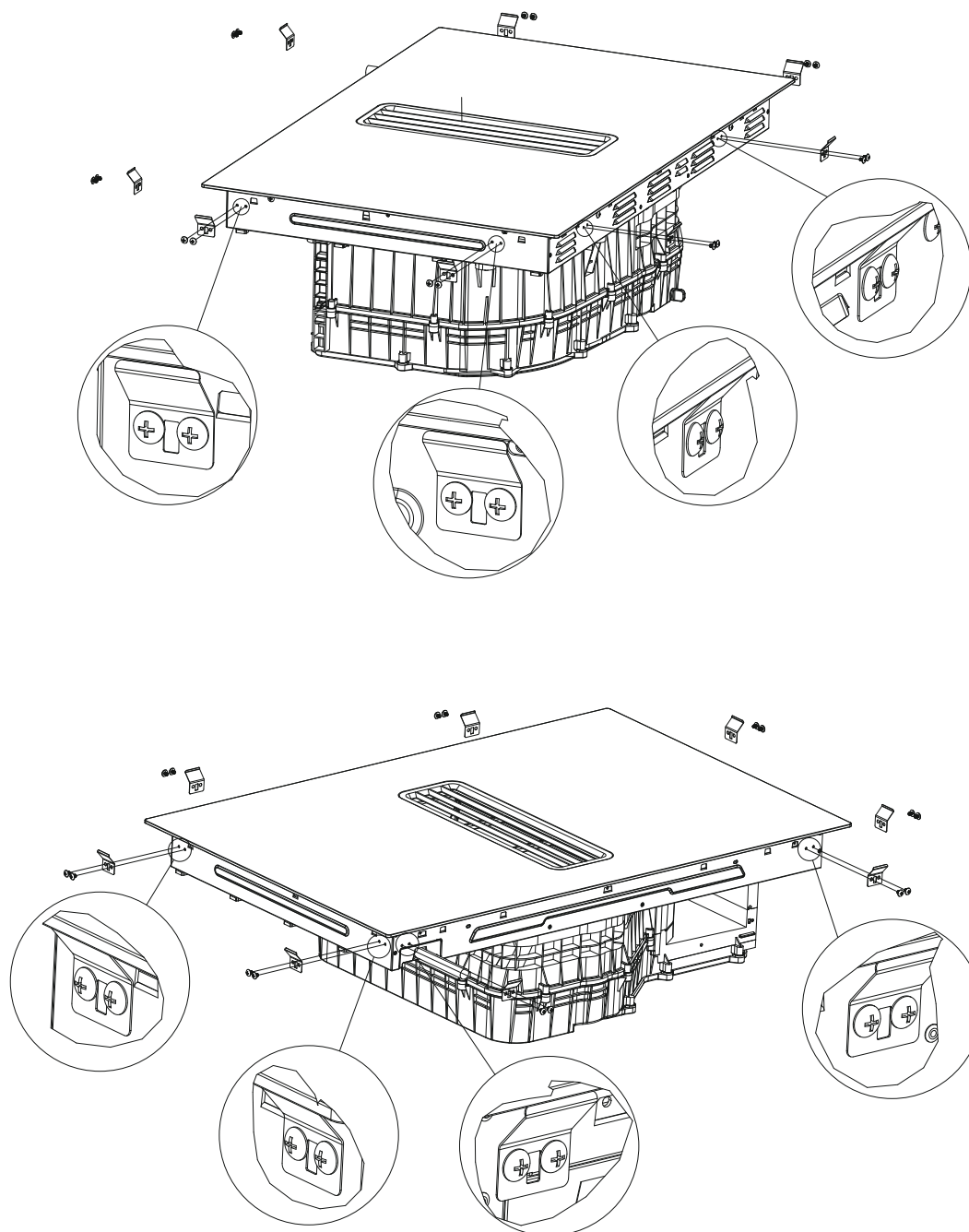
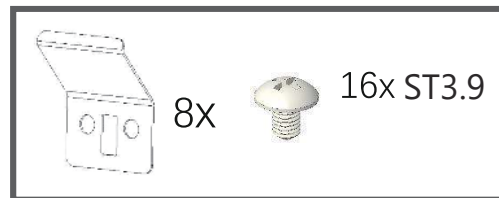




OK!

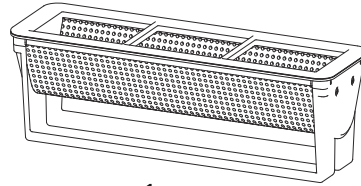


Installer le déflecteur sur la plaque



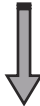
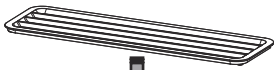


1x

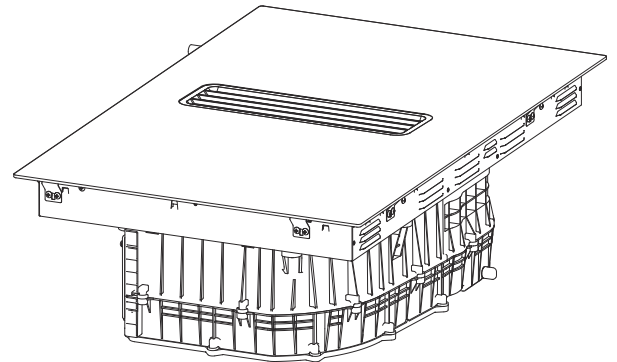
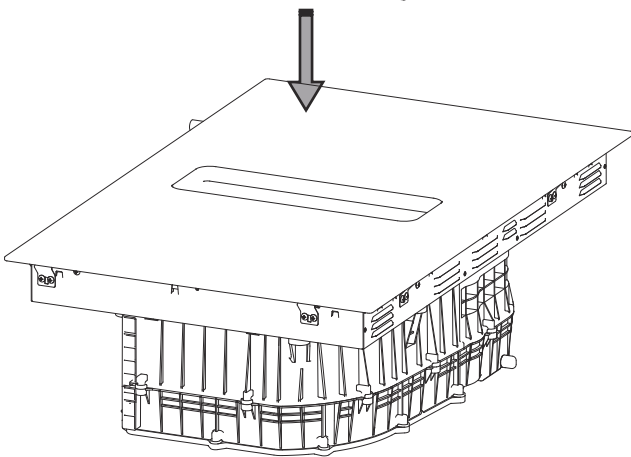
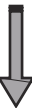
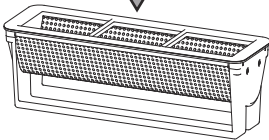


1x

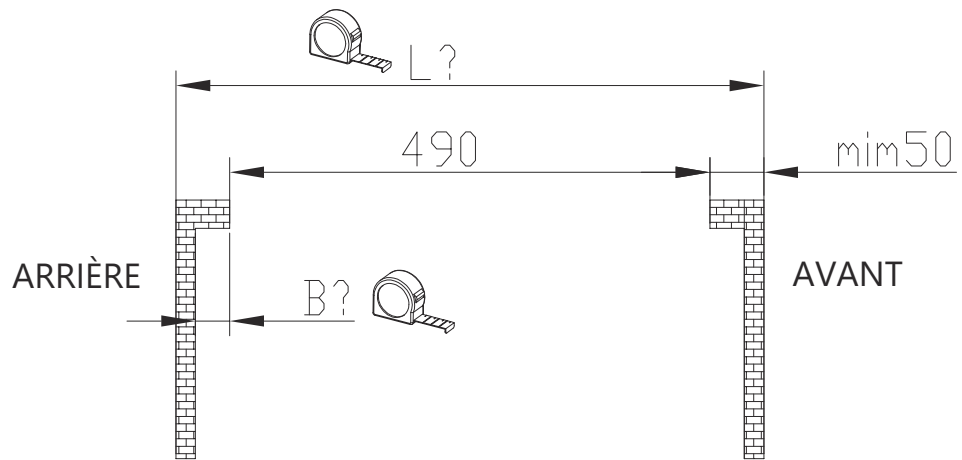
②



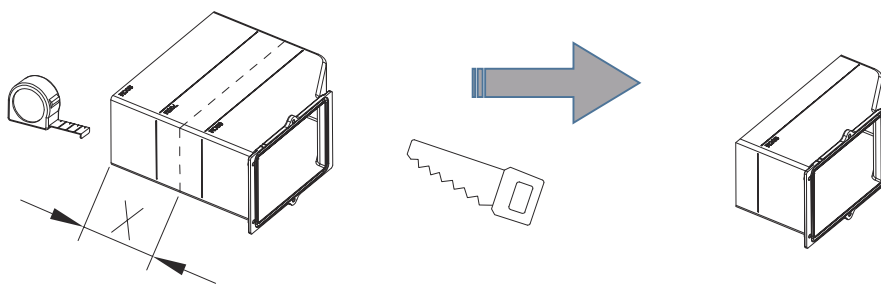
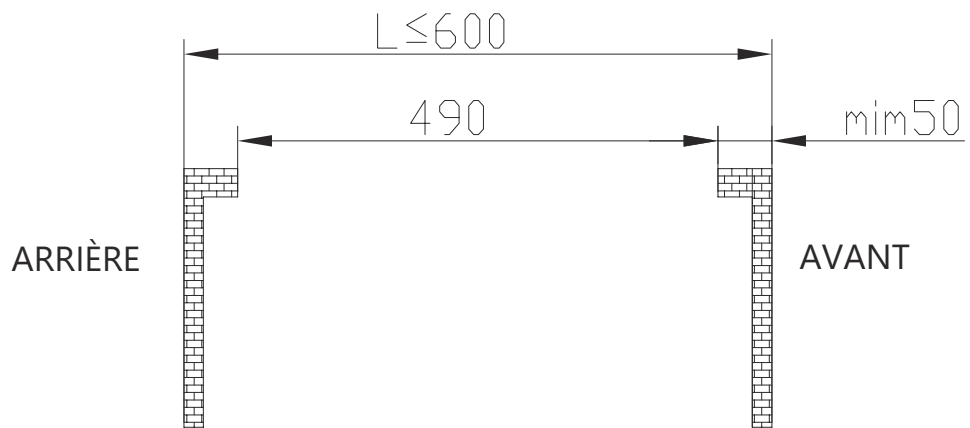
①



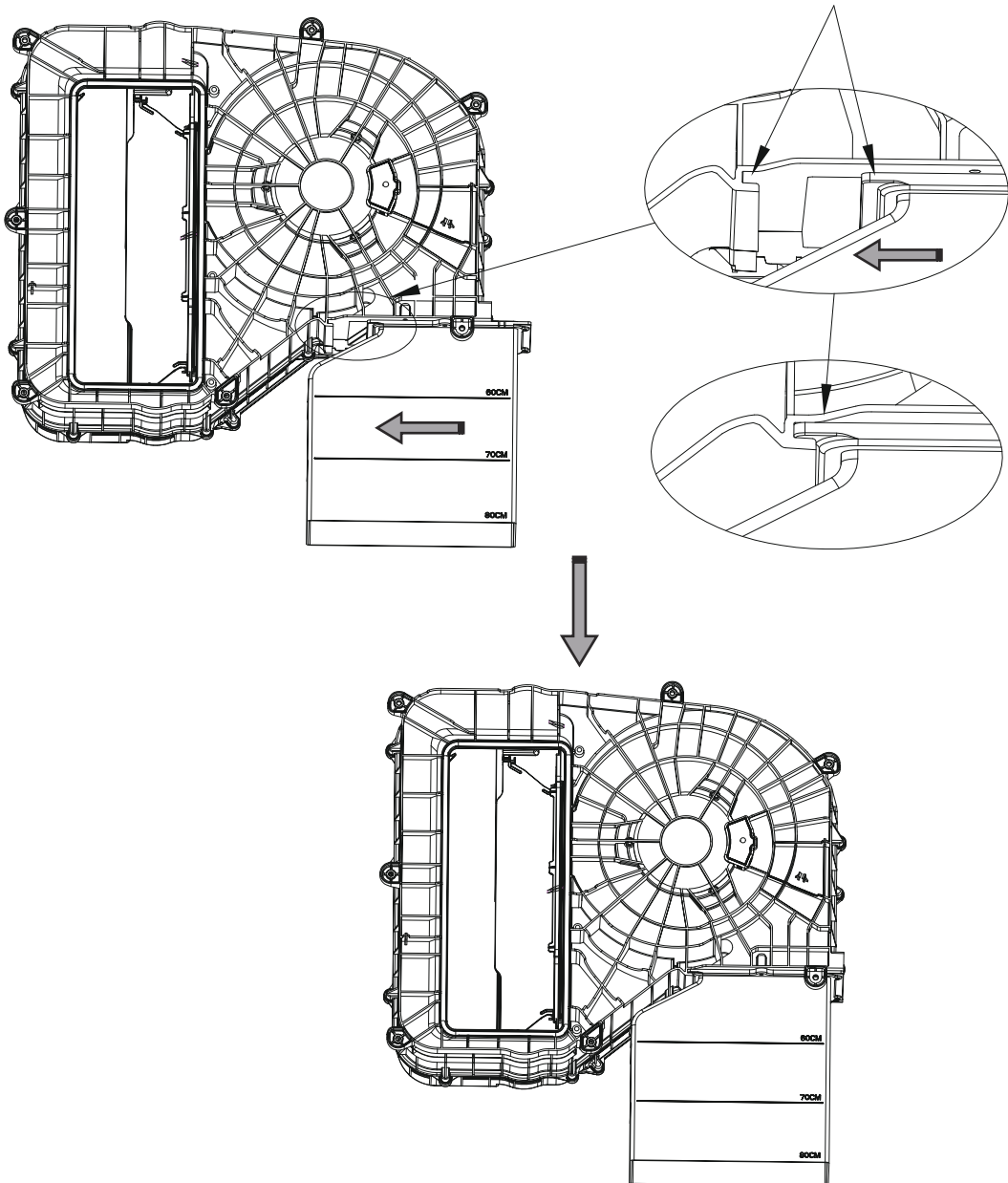
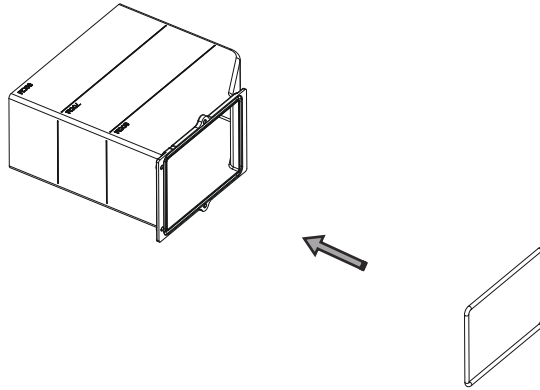
OK!



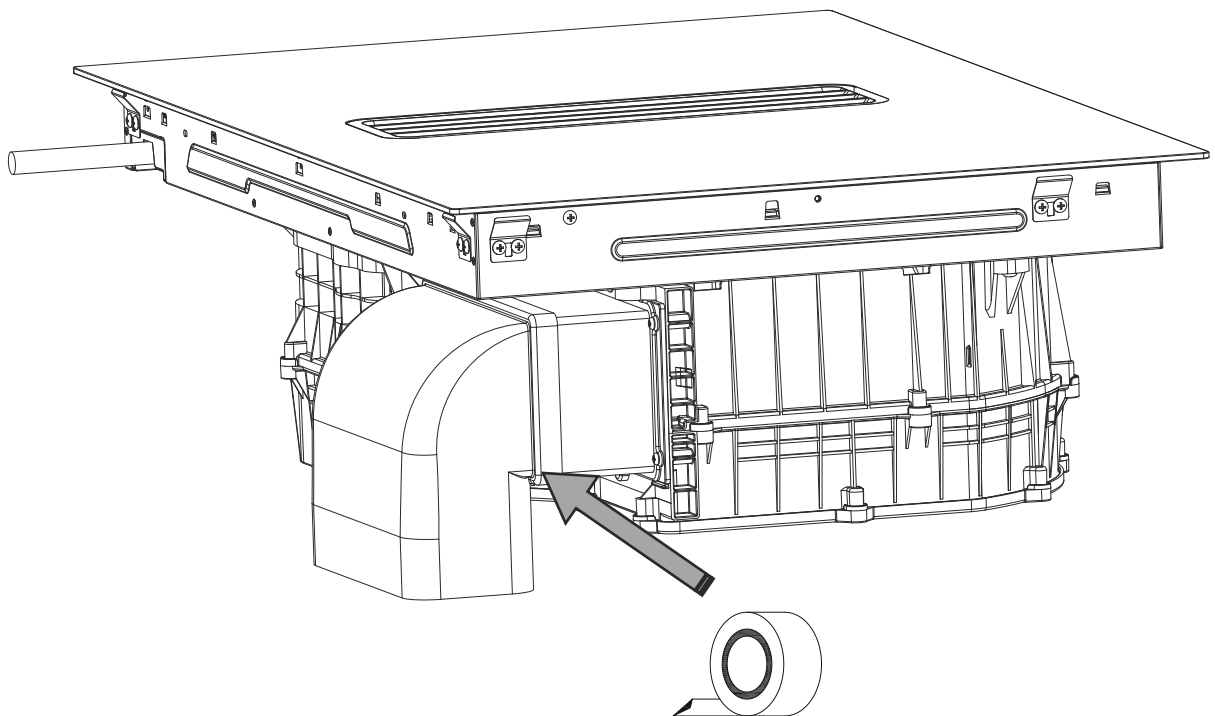
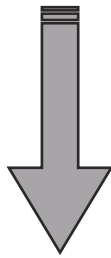
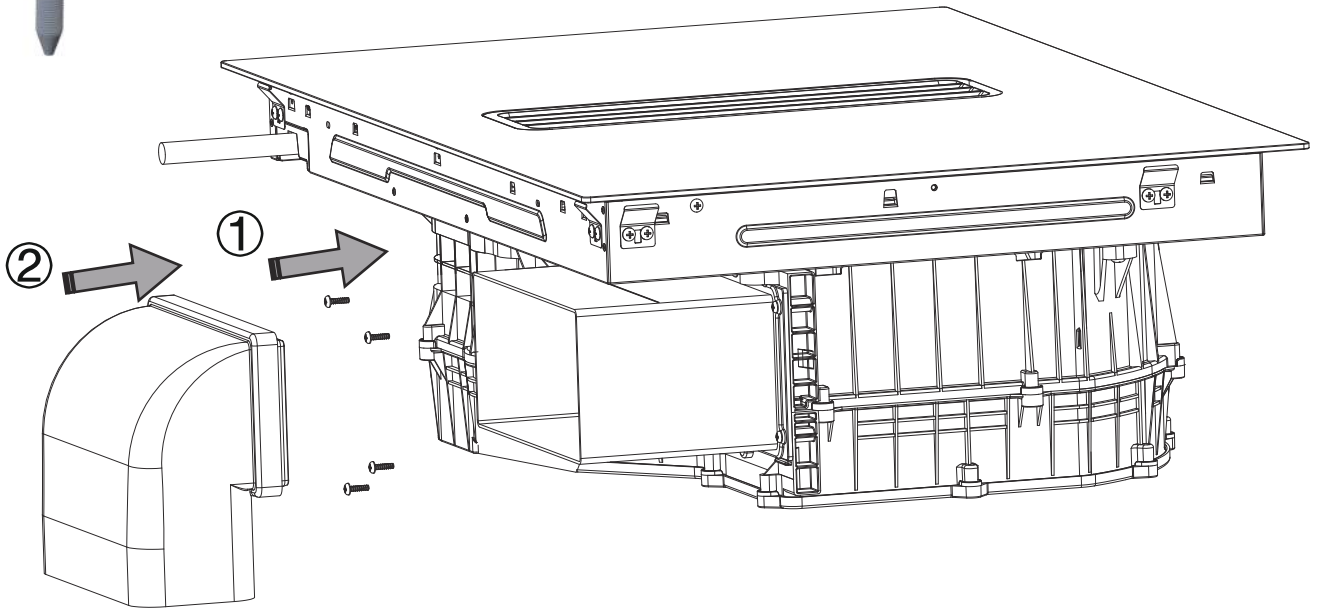
ⓘ S1:L ≤ 600

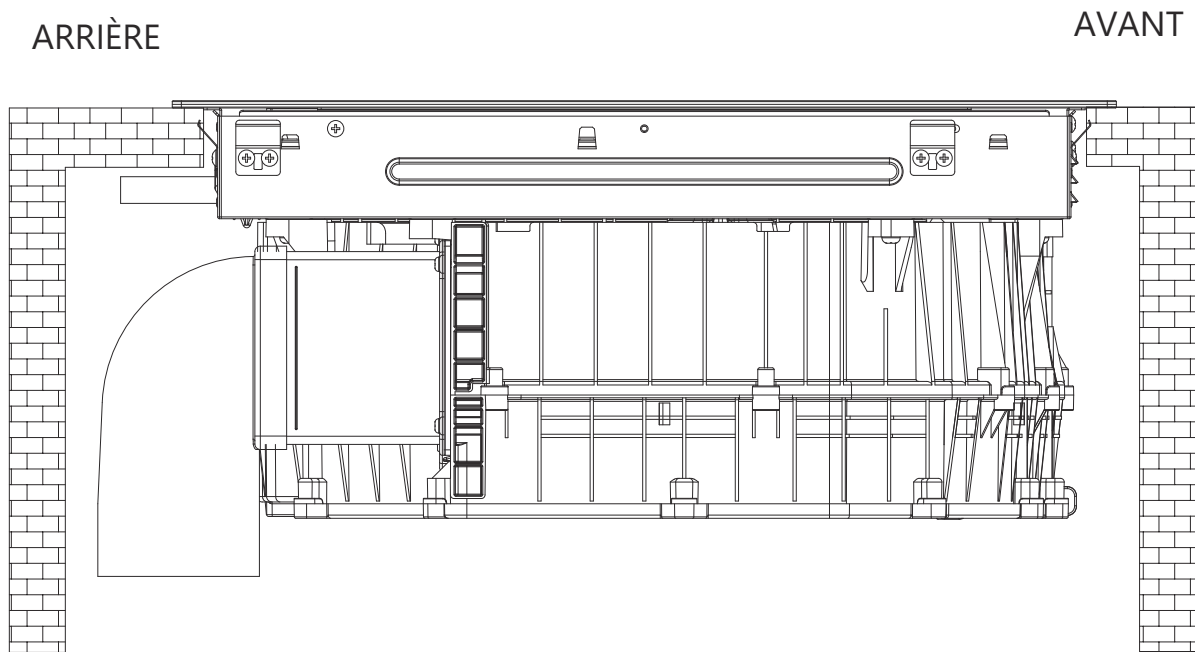
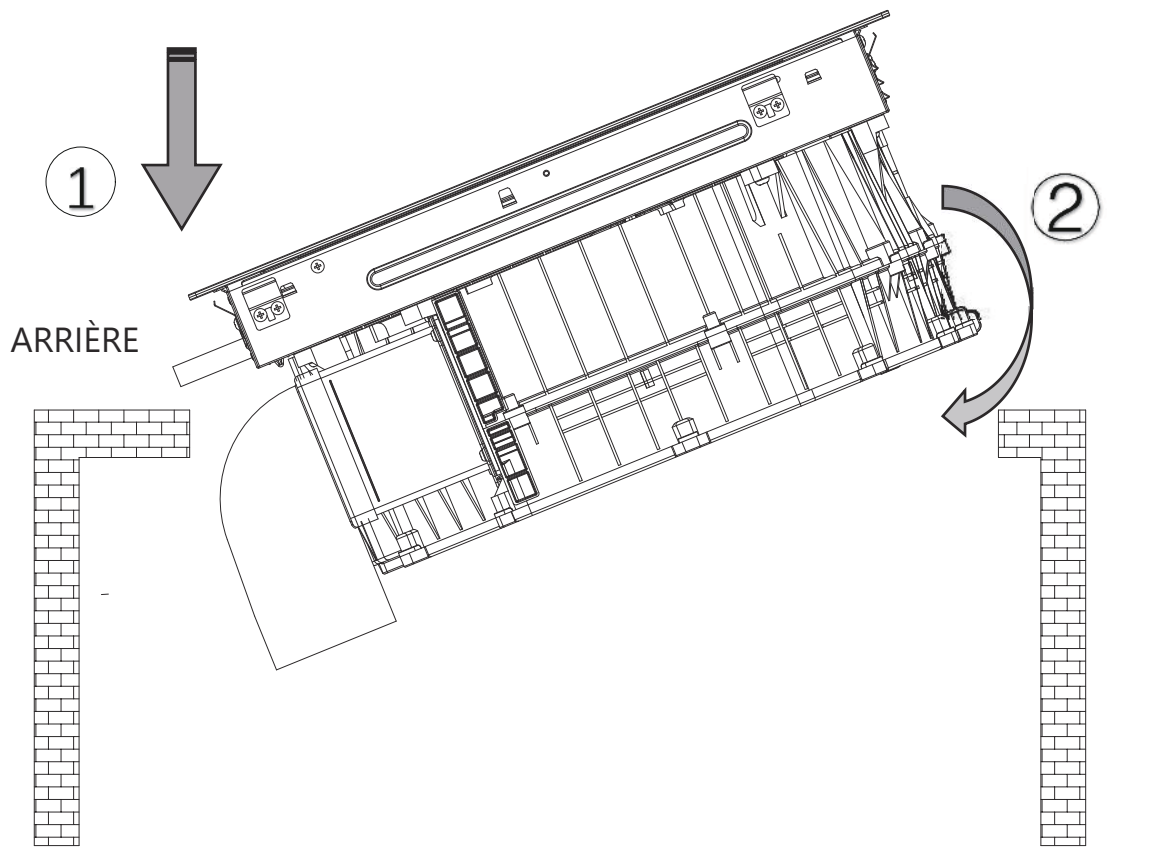


$X=186-B$

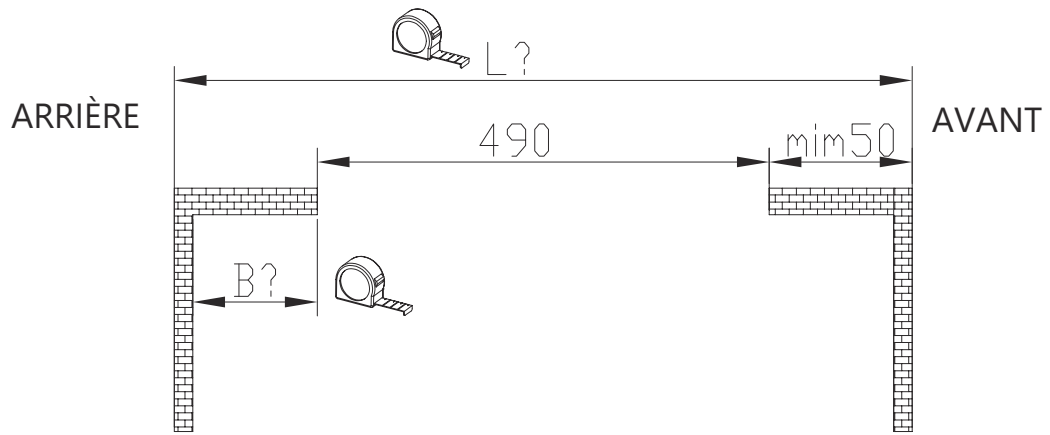


4x ST3.5

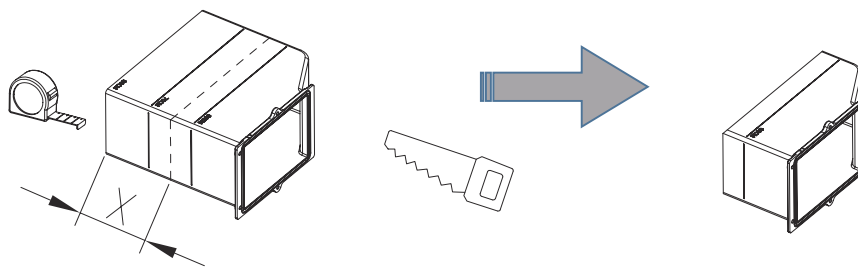
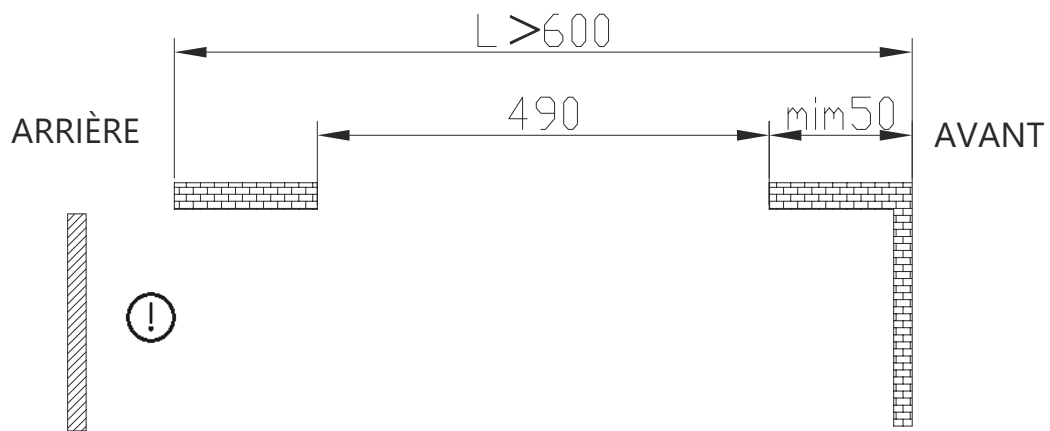




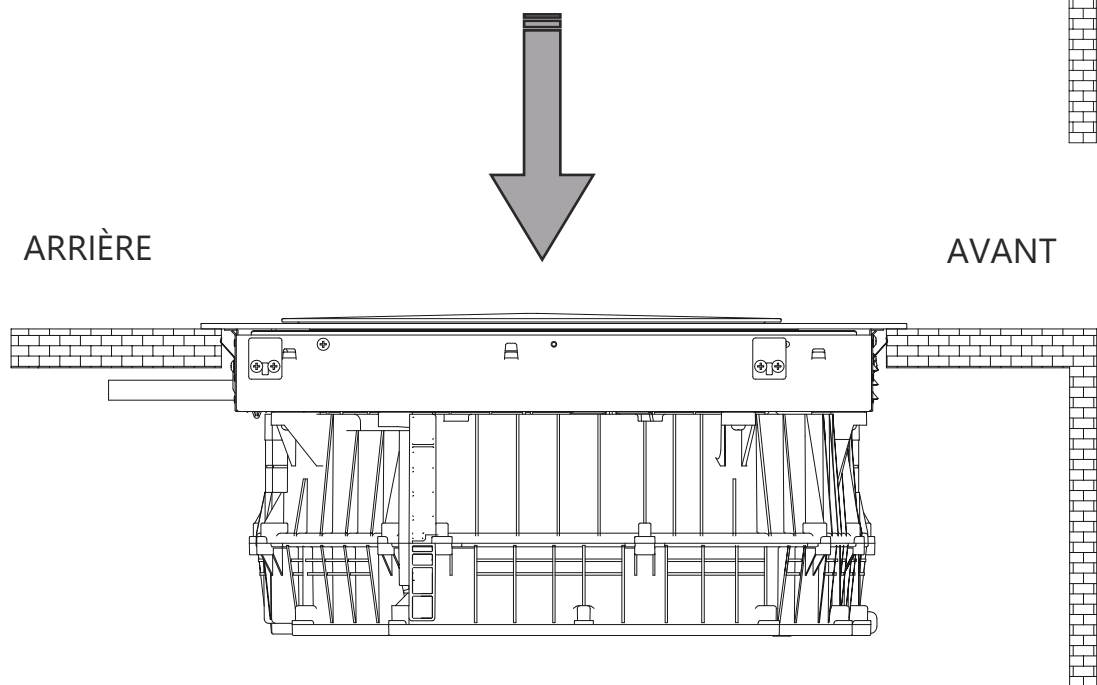
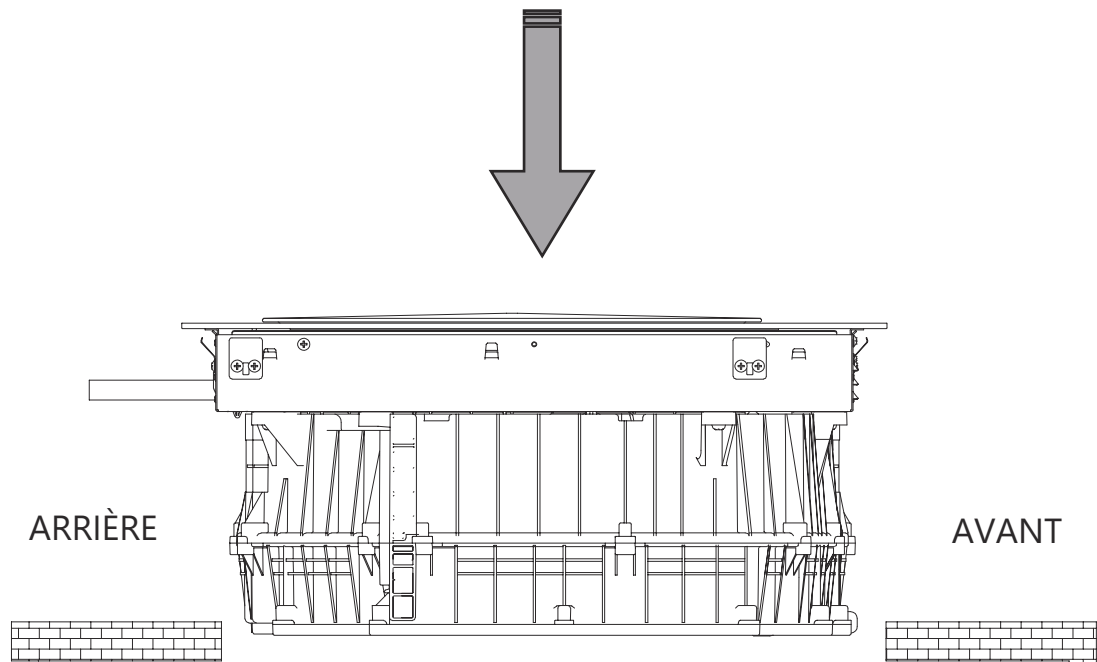
OK!

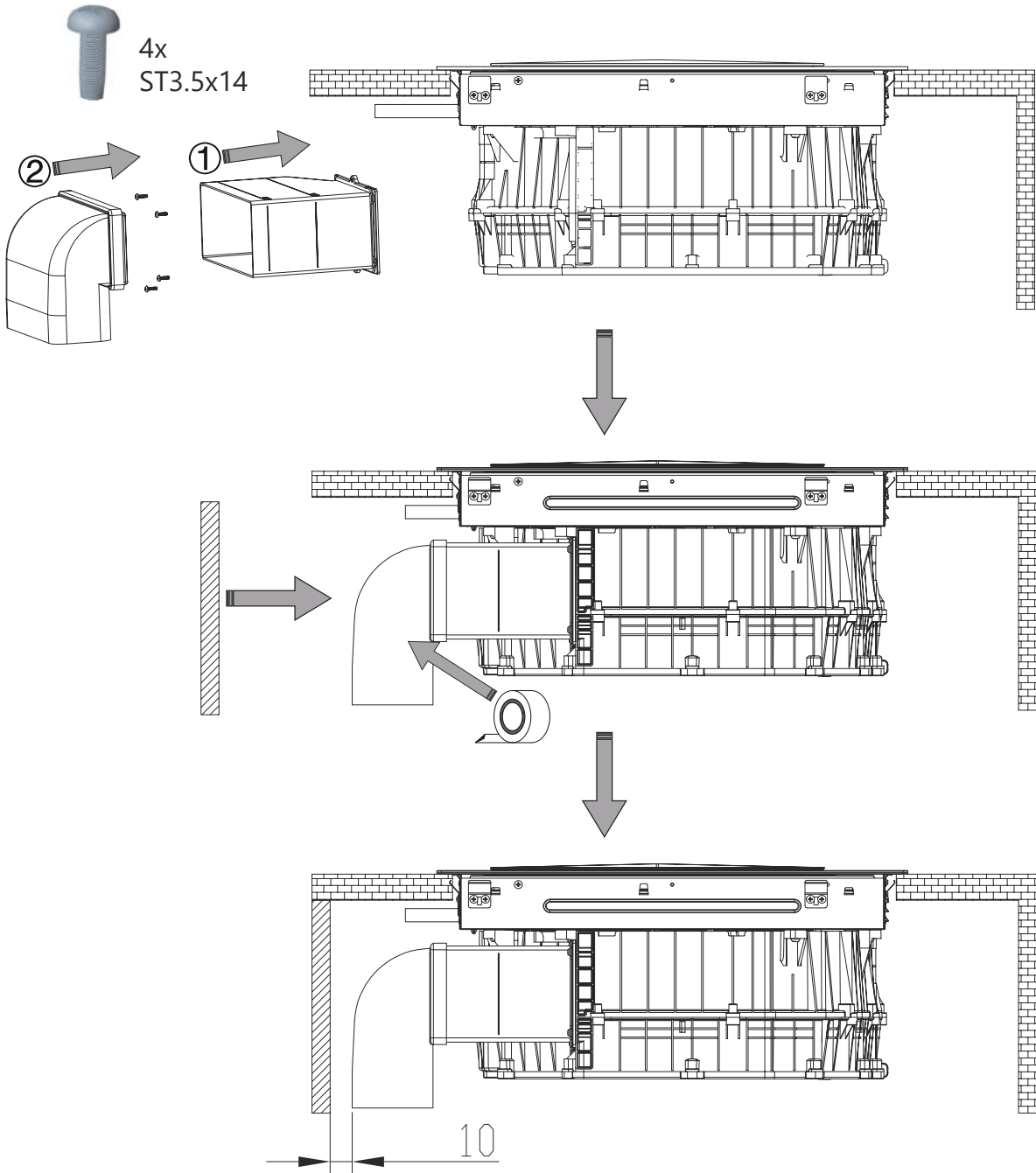
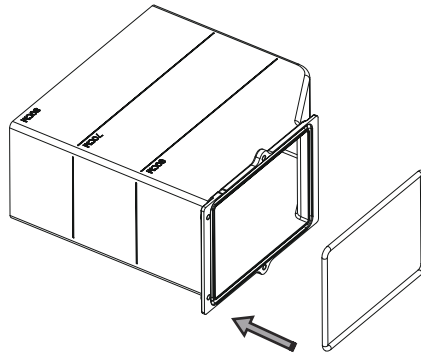


⚠ S2: $L > 600$

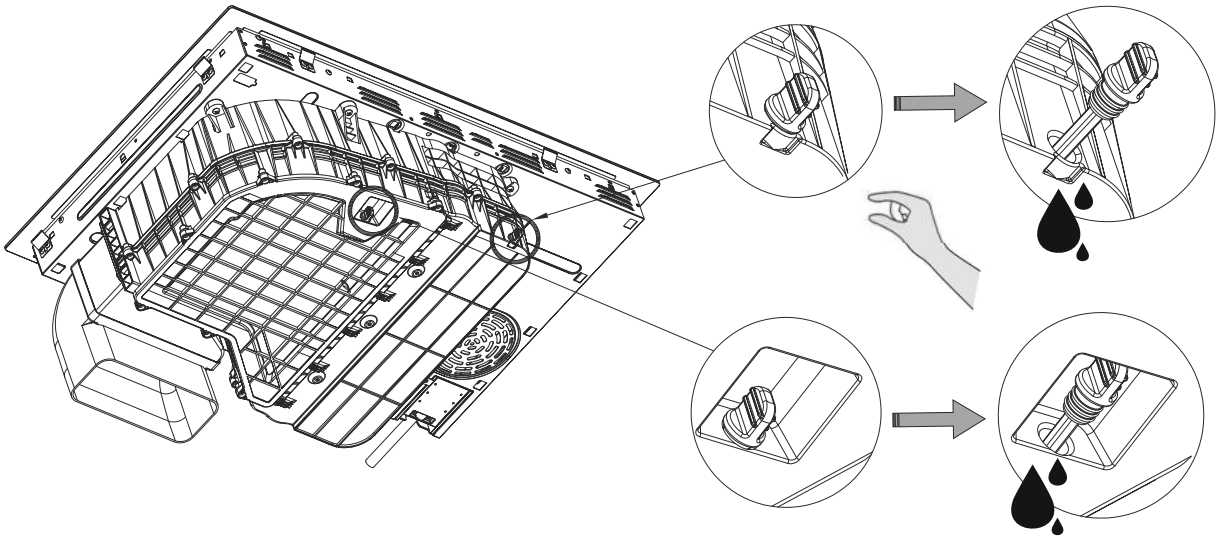


$X=186-B$

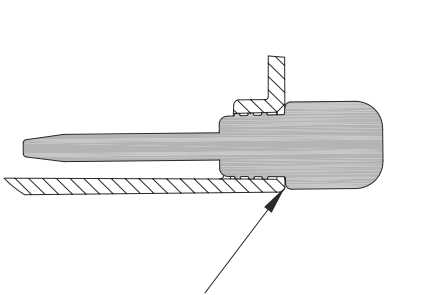




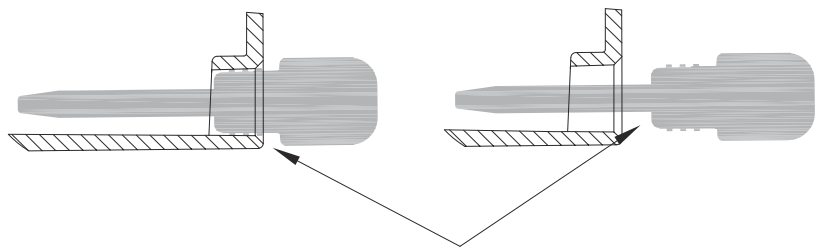
Lorsqu'il est nécessaire
d'installer un système
de drainage



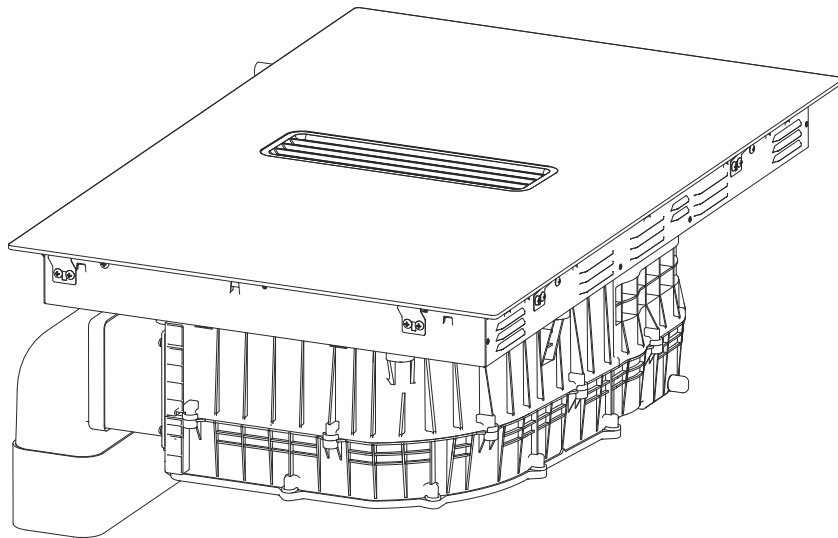
Après avoir vidé l'eau ou
installé l'équipement, appuyez
fermement sur le bouchon en
caoutchouc.

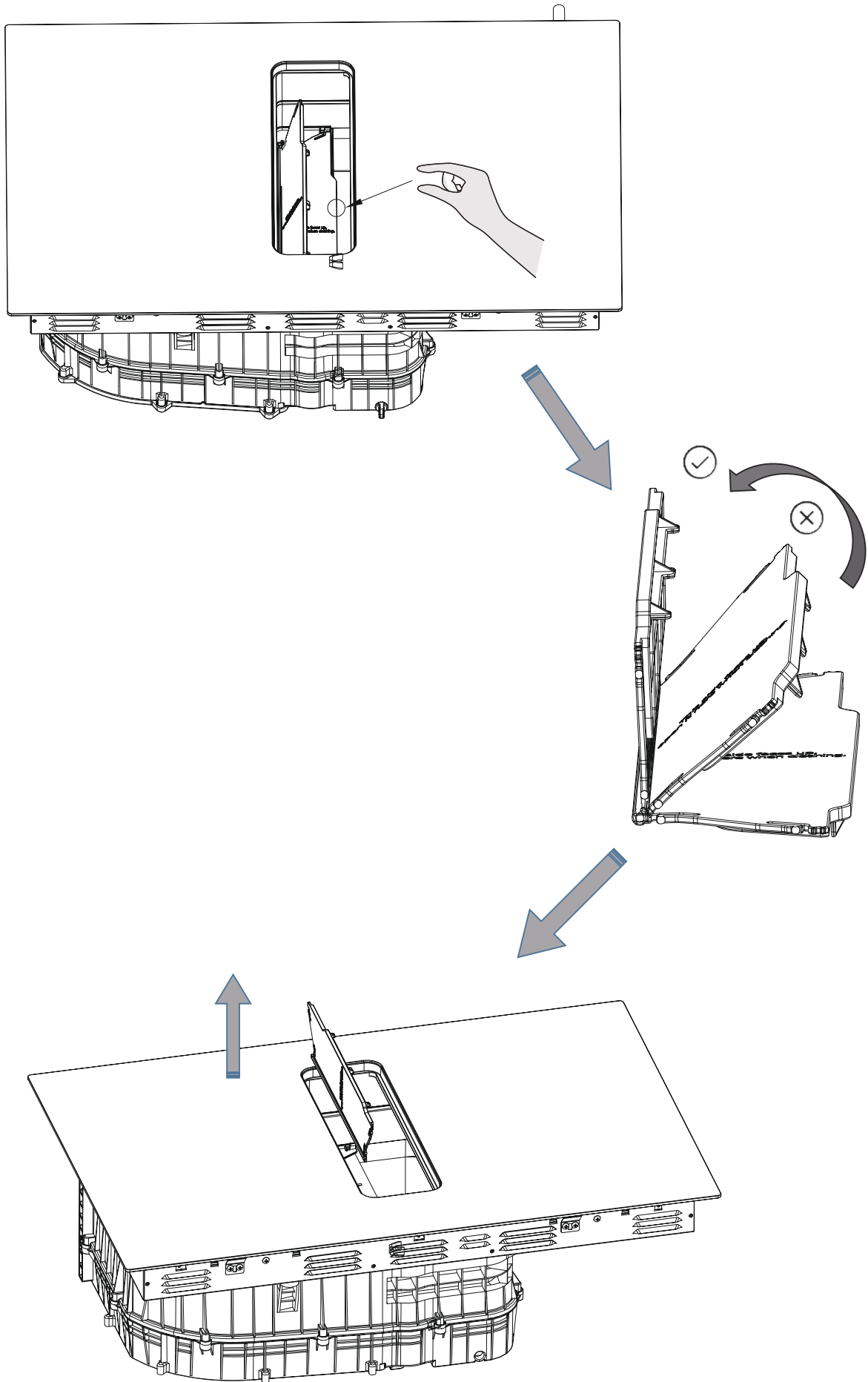


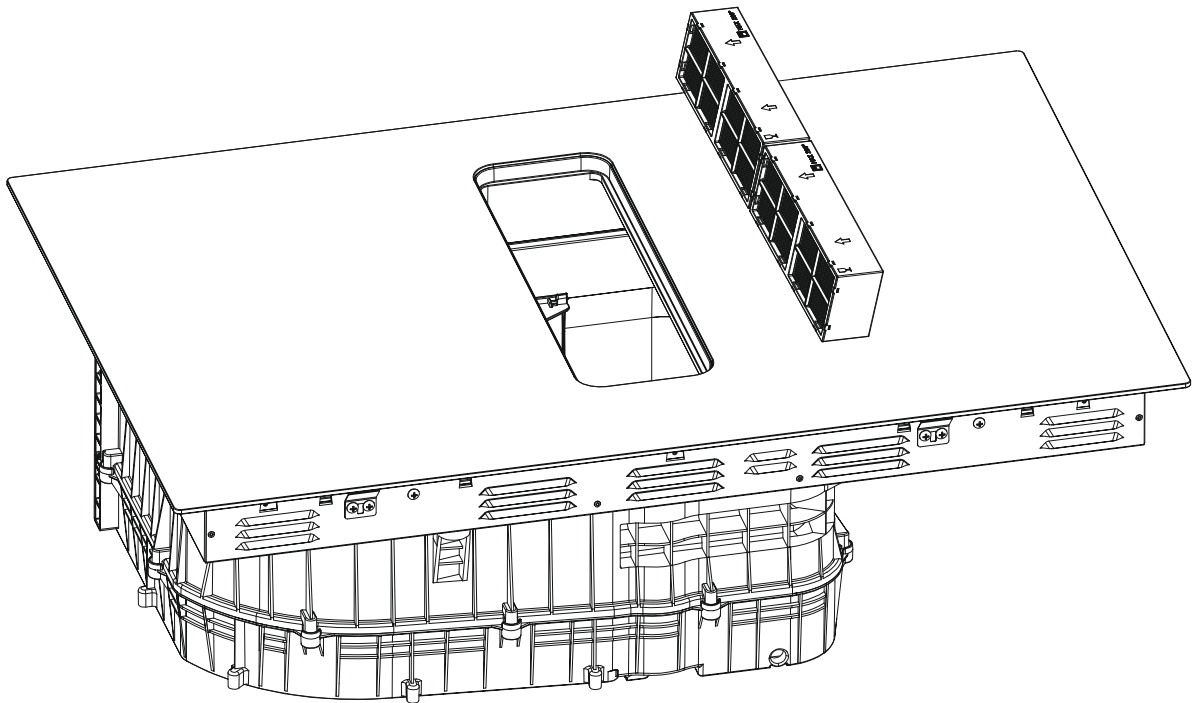
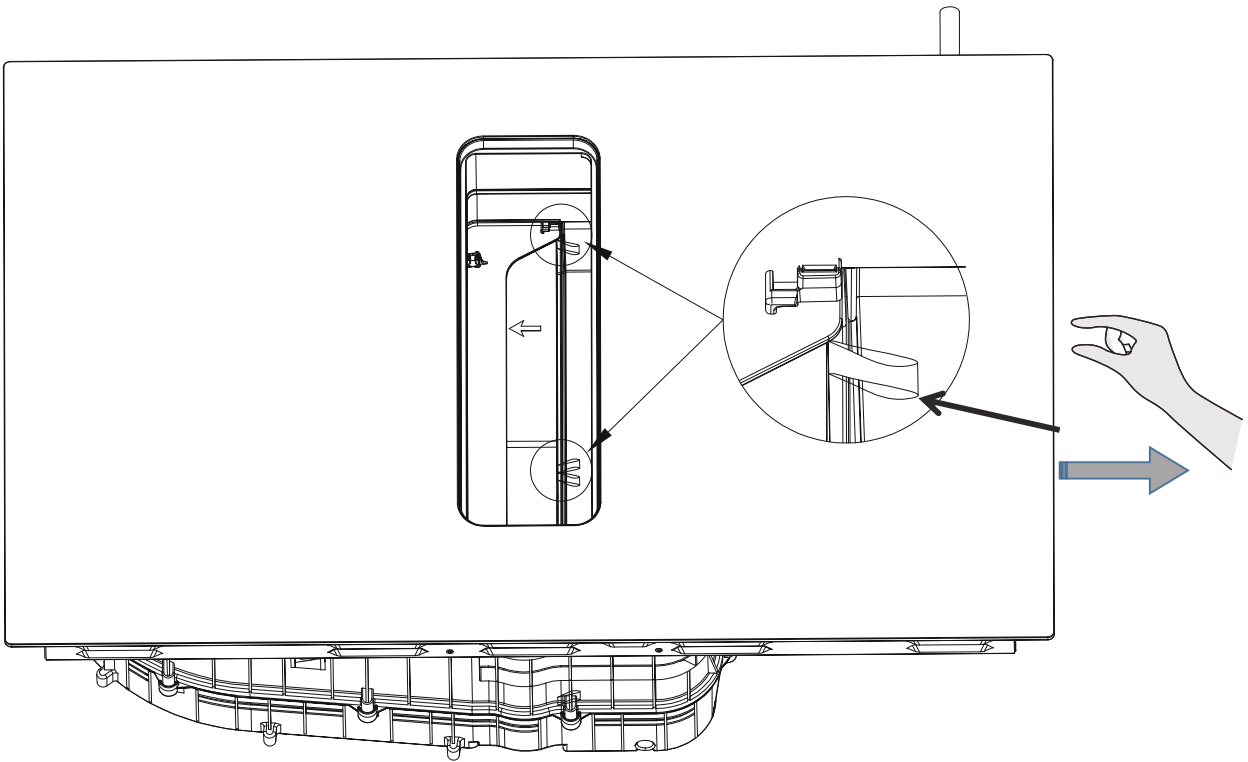
OK!

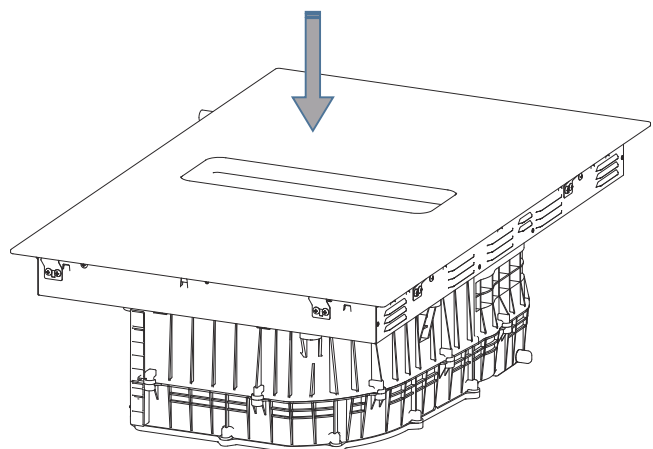
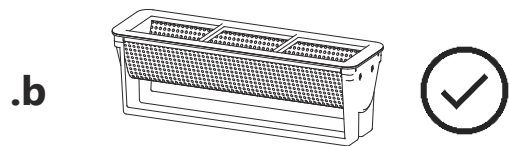
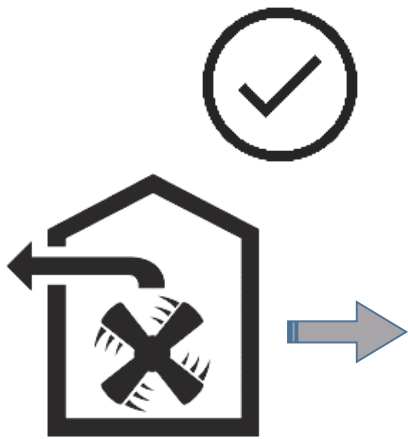
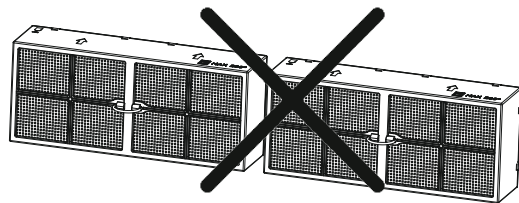
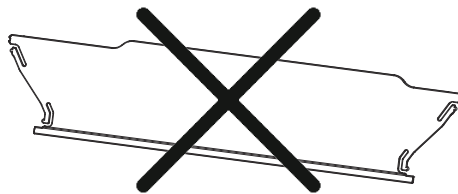
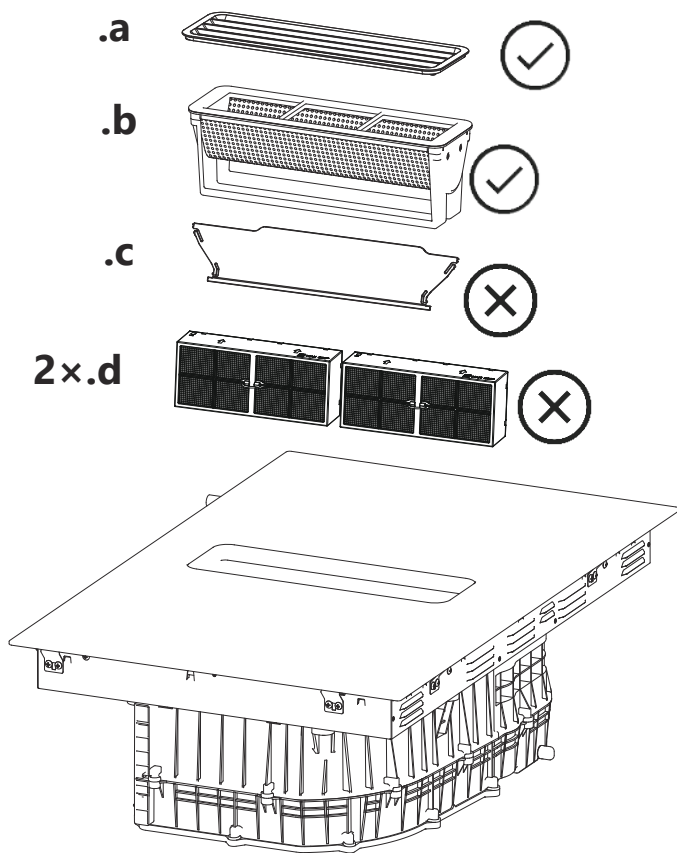


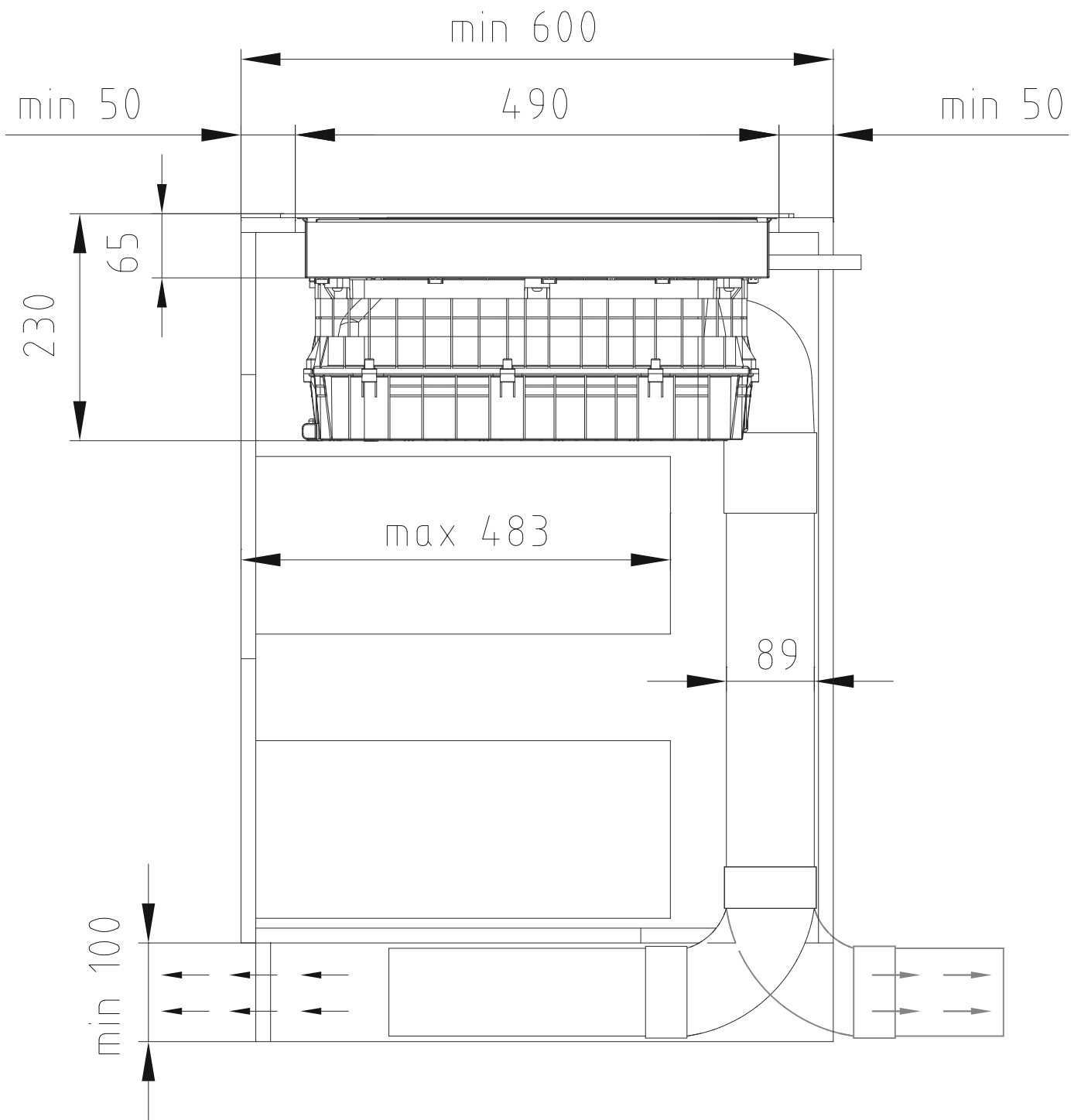
NG!

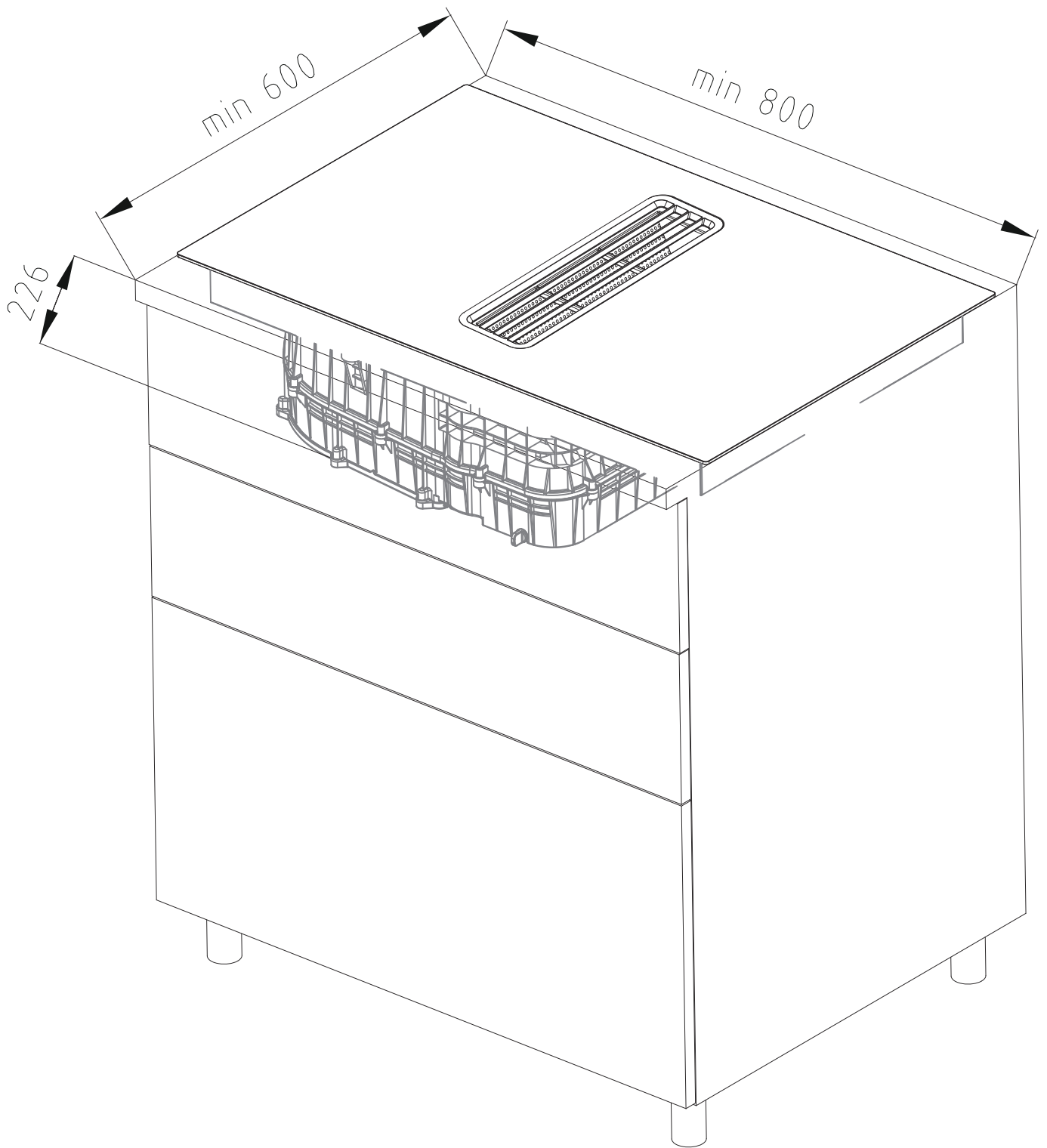




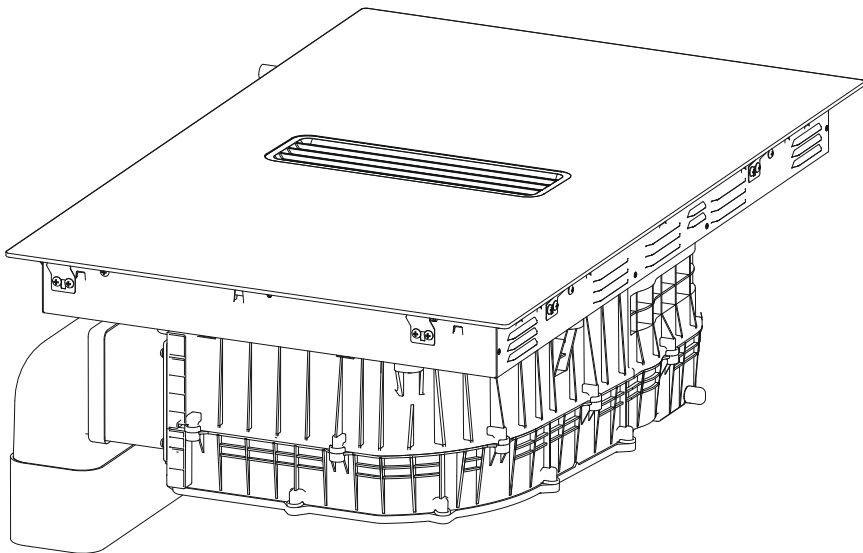


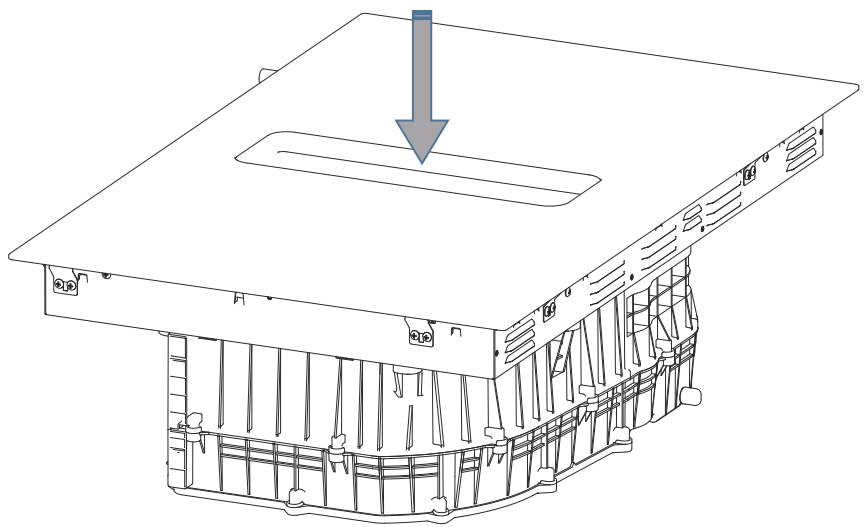
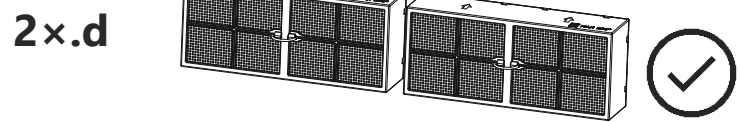
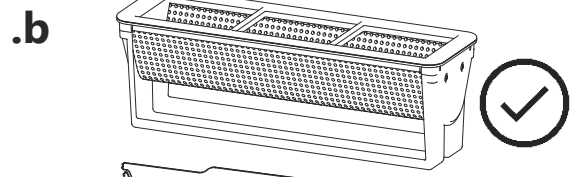
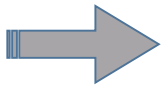


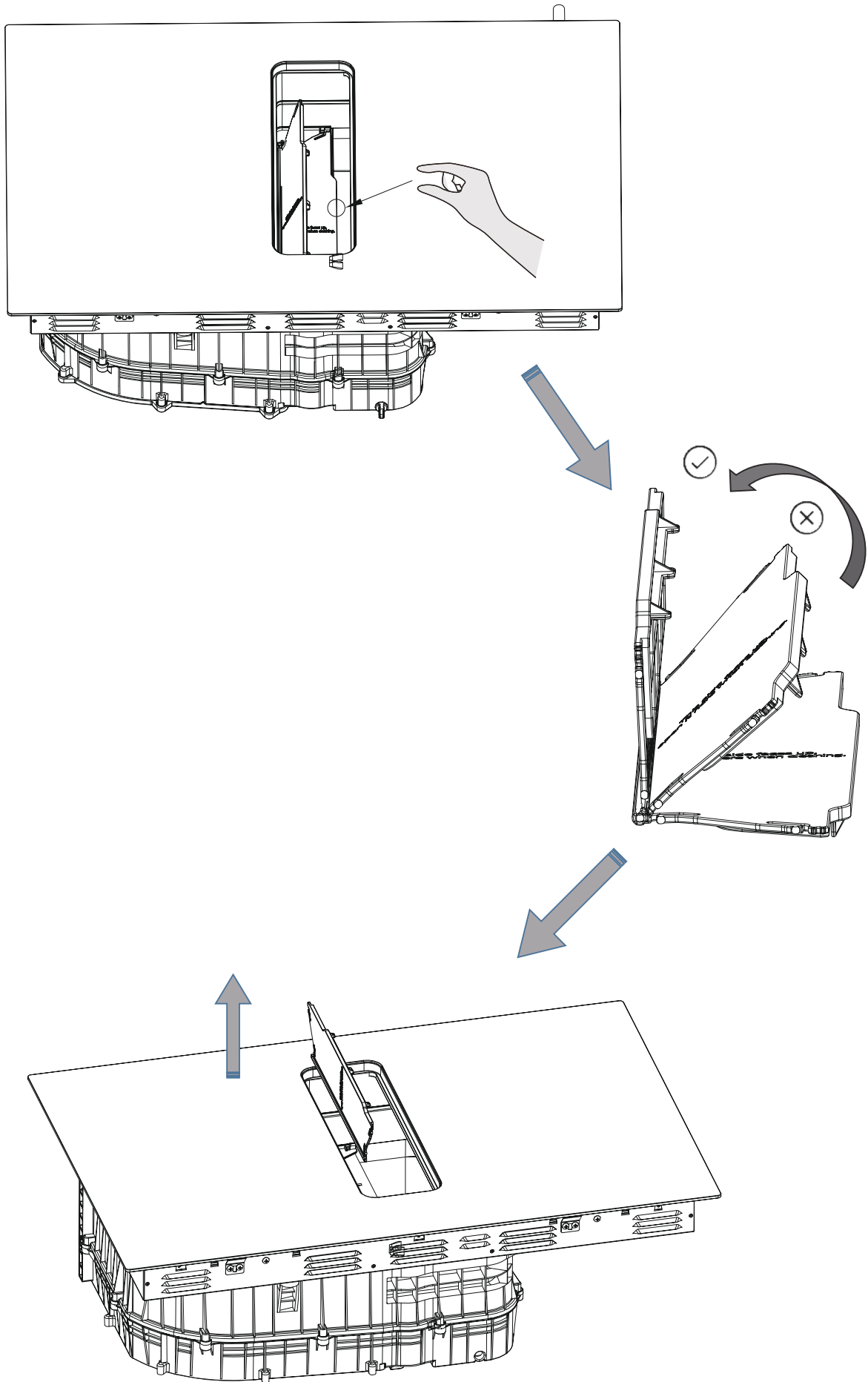


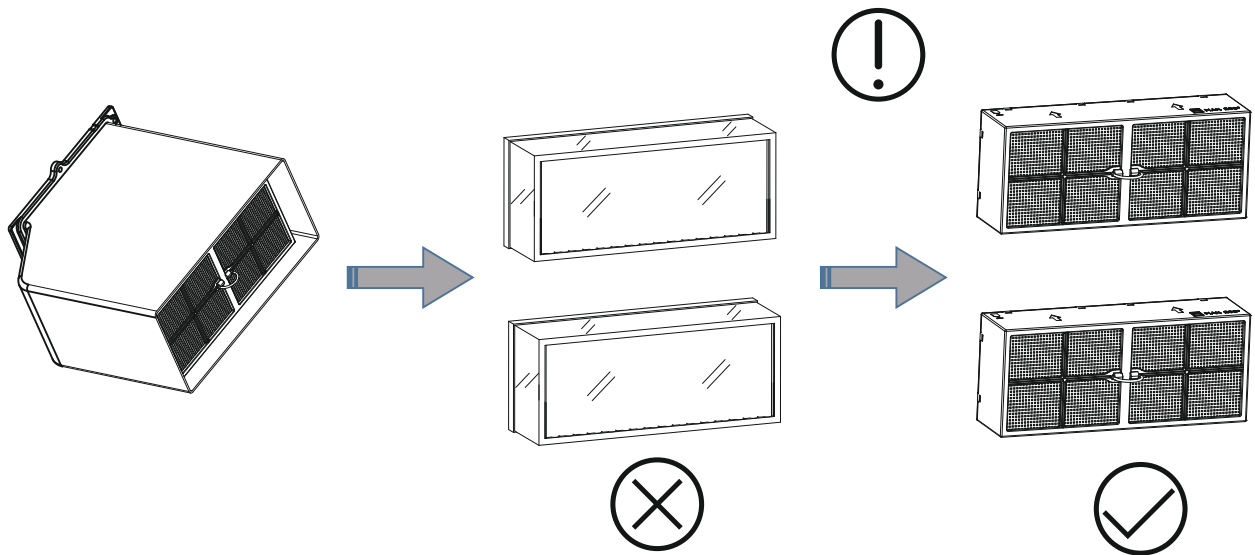


OK!

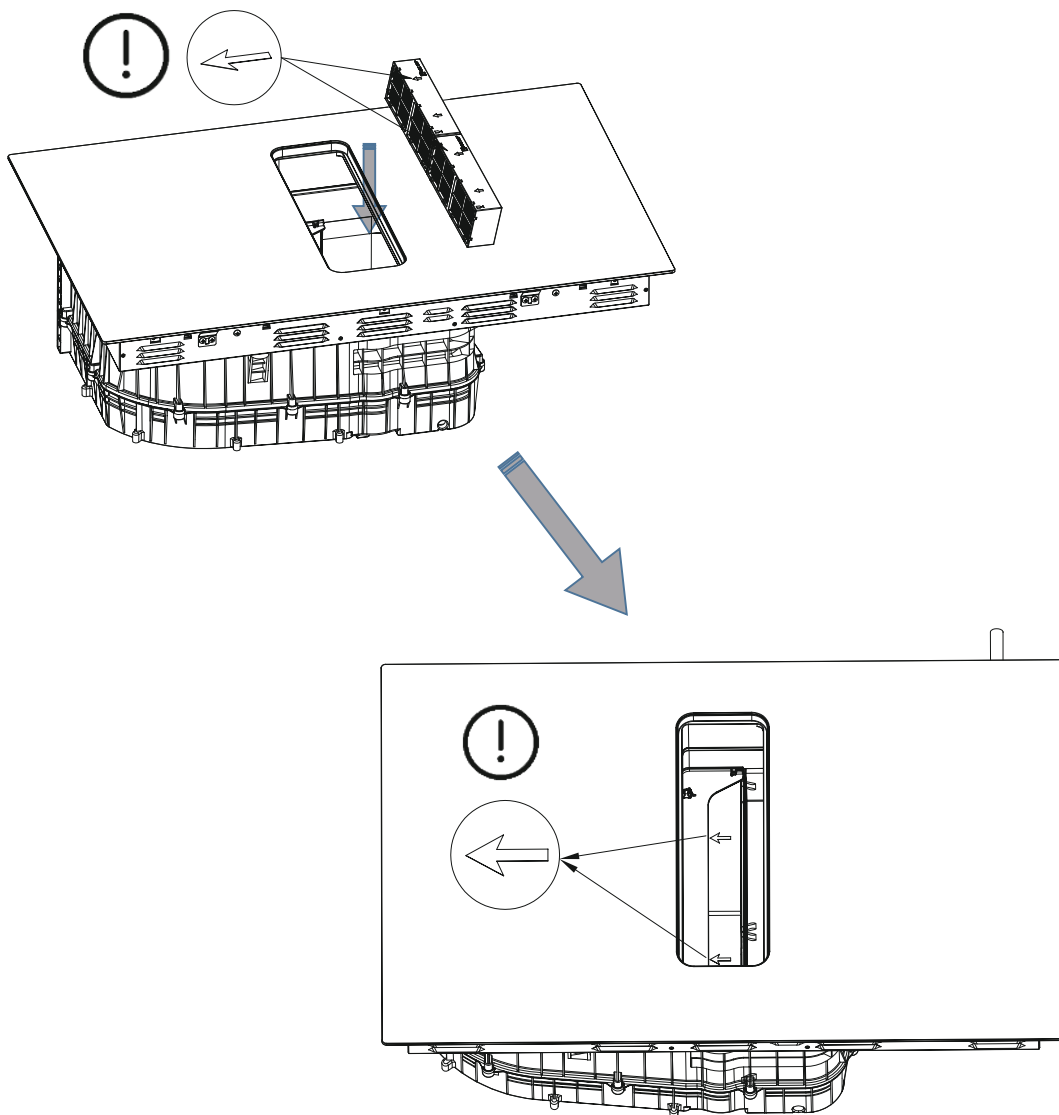


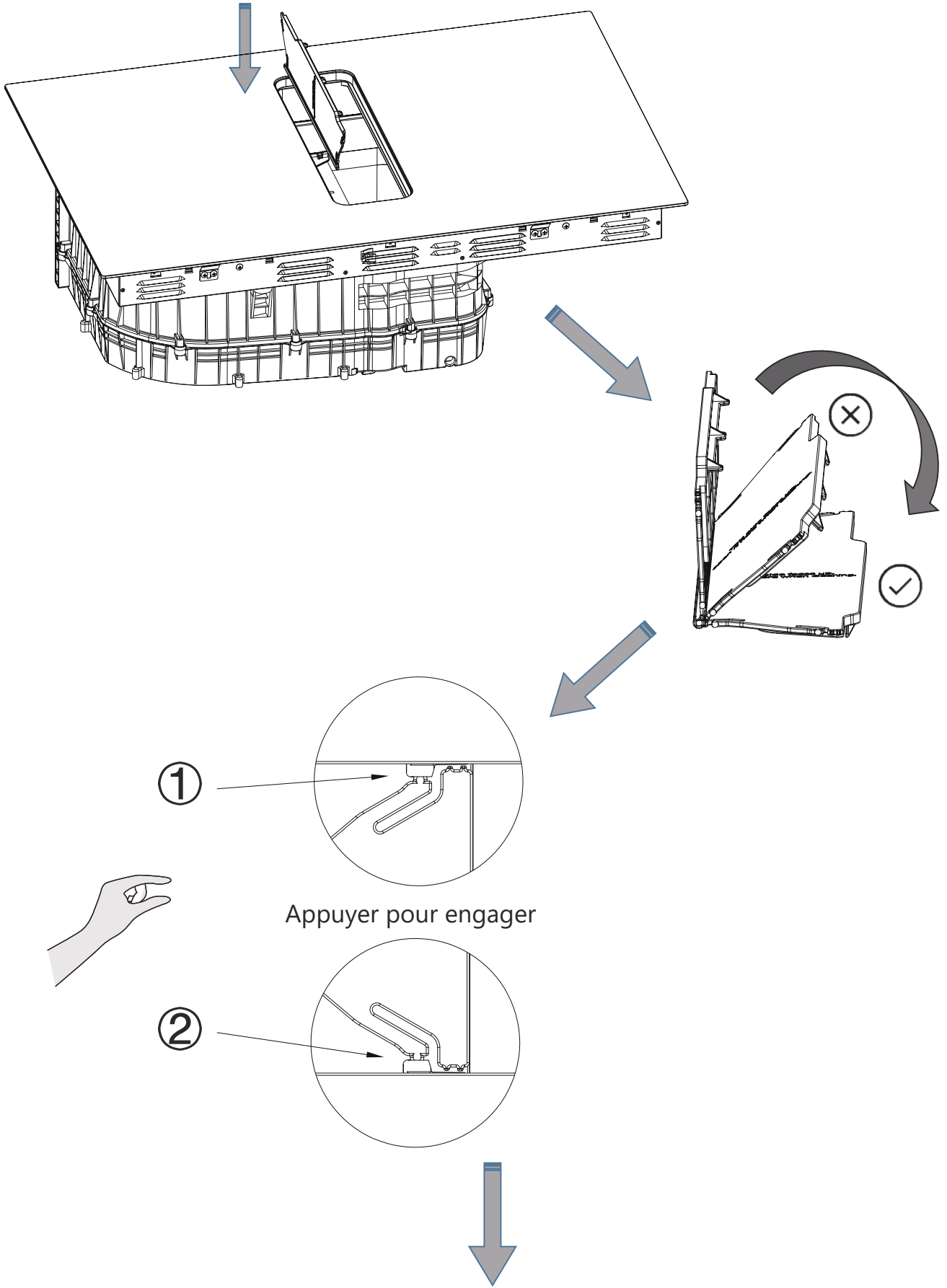


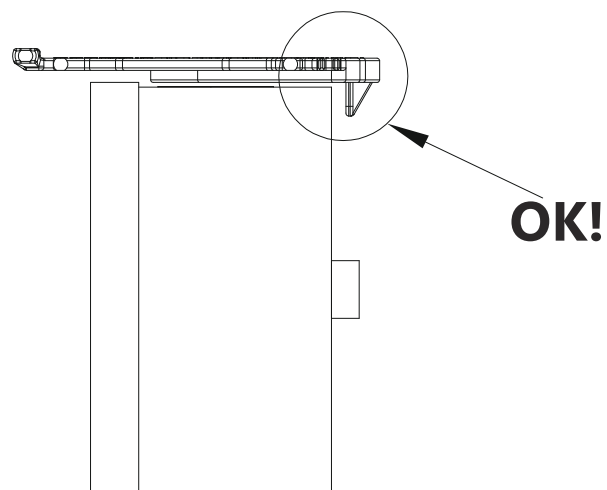
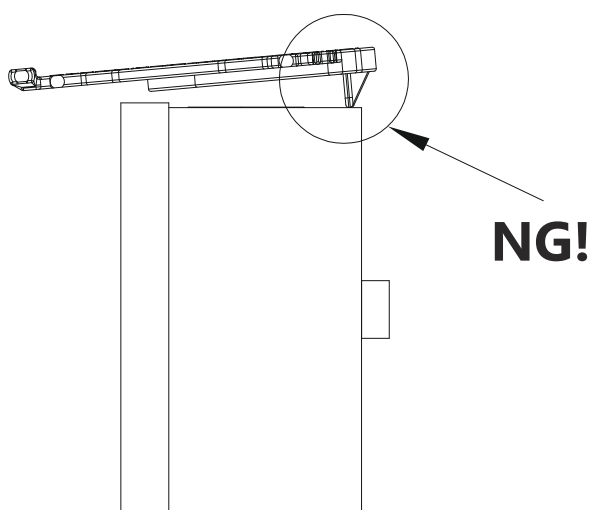
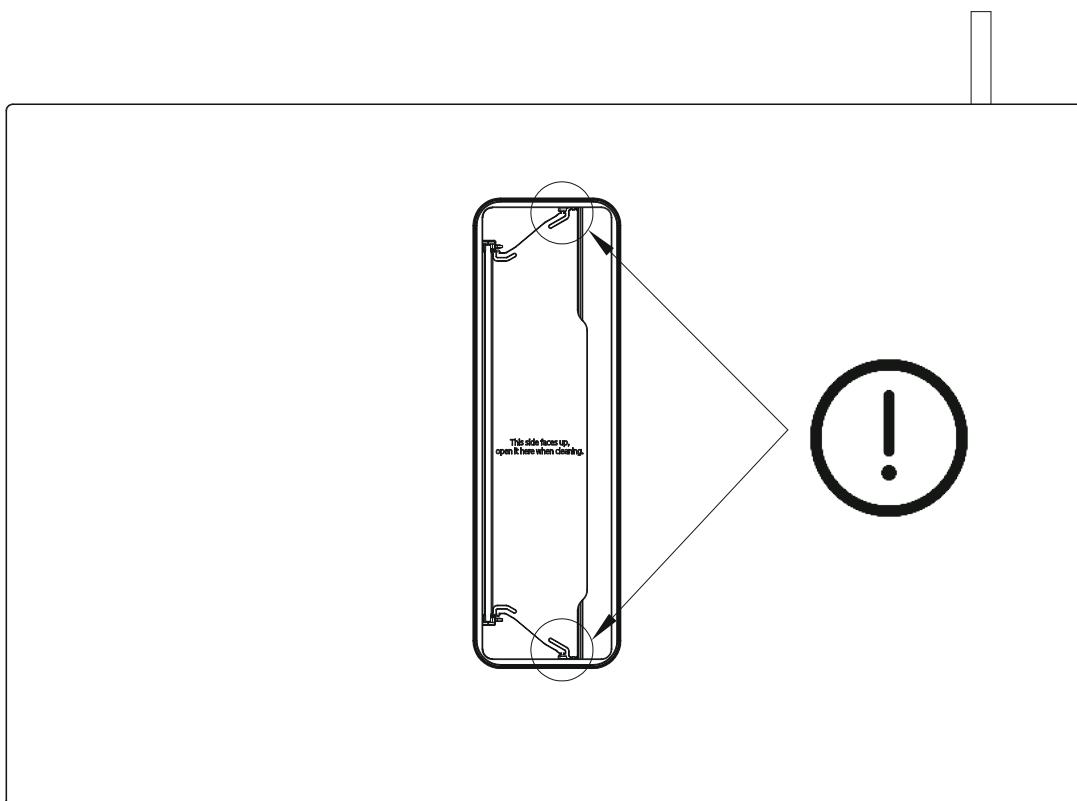


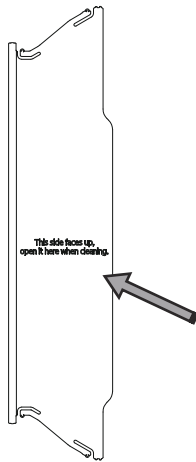


Avant d'utiliser le filtre désodorisant, retirez le film extérieur transparent.

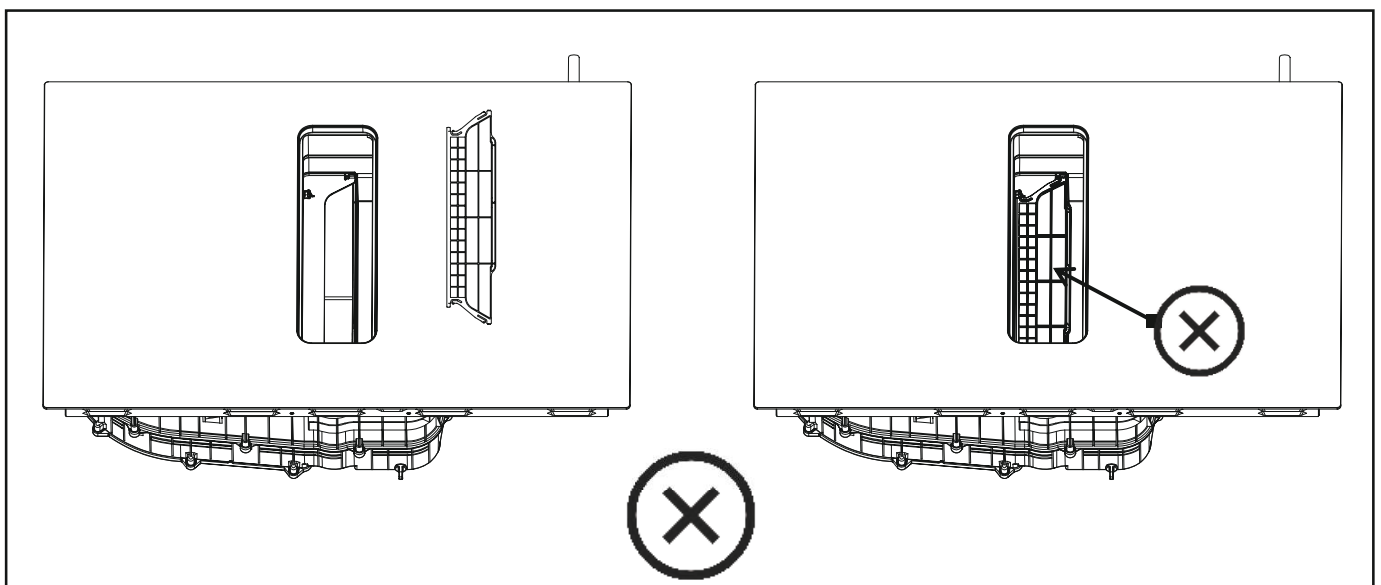
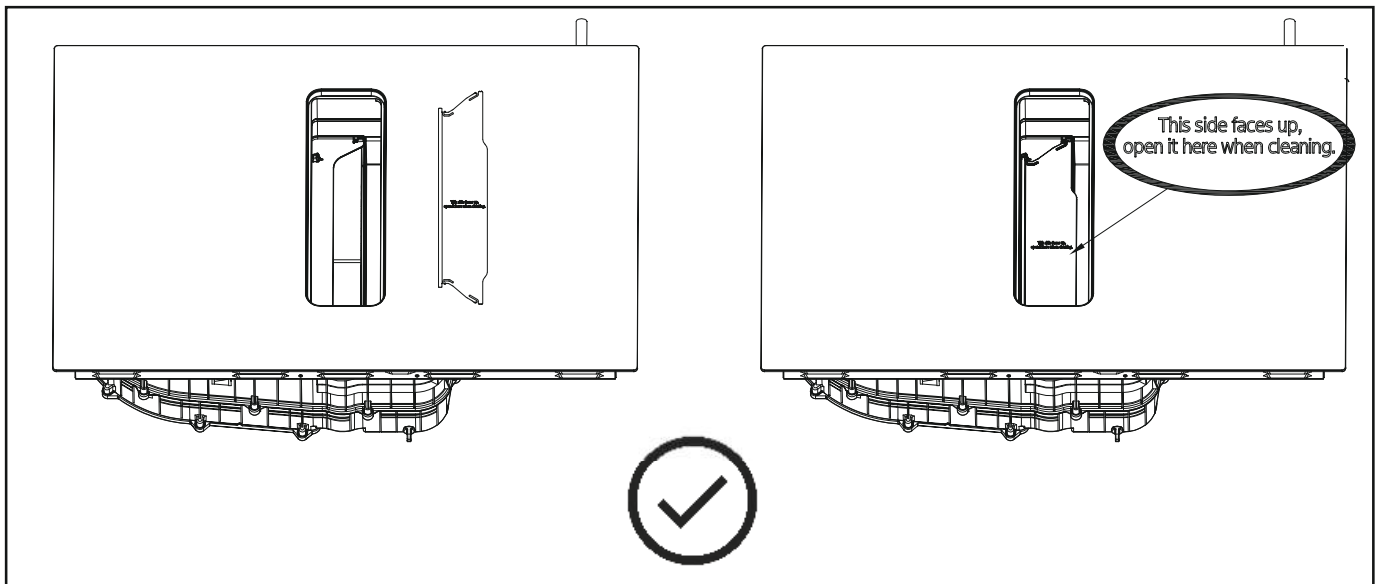
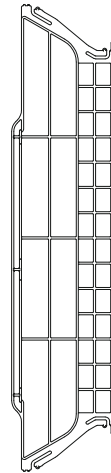






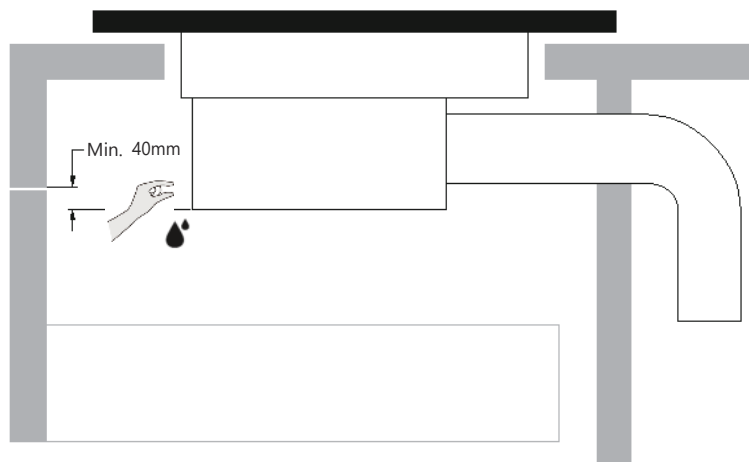


Ce côté est orienté vers le haut, il faut l'ouvrir pour le nettoyer.



AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

Pour permettre aux liquides de s'écouler correctement, une distance minimale de 40 mm doit être maintenue entre le déflecteur et le bas de la plaque. Respectez les exigences ci-dessous.



- ⚠ Des trous d'aération se trouvent tout autour de la table de cuisson. Vous devez vous assurer que ces orifices ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque la table de cuisson est mise en place.
- ⚠ • Veuillez noter que la colle qui lie le plastique ou le bois aux meubles doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter que les panneaux ne se décollent.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent pouvoir résister à une température de 90°C.

Contrôles préalables à l'installation:

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

Contrôles après installation

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


Avant de placer les supports de montage

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

Précautions

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

Raccordement de la plaque à l'alimentation électrique

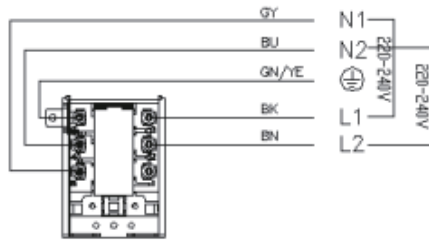
 Seule une personne qualifiée peut brancher cette plaque de cuisson à induction à la prise de courant. Avant de brancher la plaque sur le secteur, vérifiez cela:

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la carte.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections des câbles d'alimentation électrique peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour connecter la carte à l'alimentation électrique principale, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

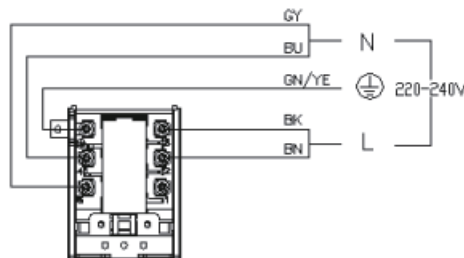
Le câble d'alimentation électrique ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment 75°C.

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

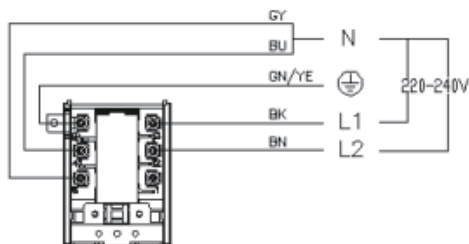
- ⚠ Si le nombre total de zones de cuisson de votre plaque à induction n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au réseau en utilisant une connexion électrique monophasée, comme indiqué ci-dessous.
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, la procédure doit être effectuée par un technicien de service agréé utilisant des outils appropriés pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement au réseau, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou écrasé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien agréé.



220-240V/380-415V



220-240V 1N~



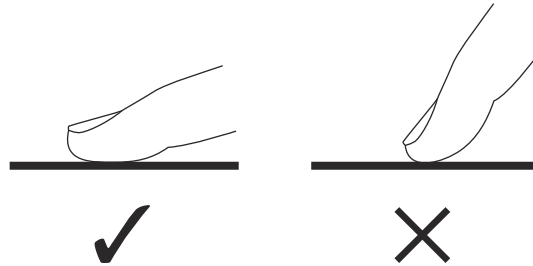
220-240V/380-415V

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


INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

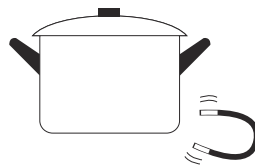
Commandes tactiles

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

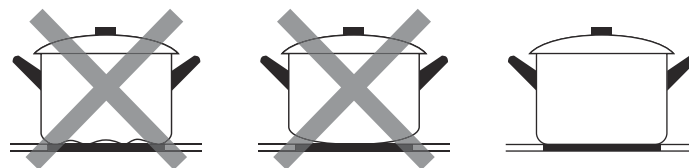


Choisir les bons ustensiles de cuisine

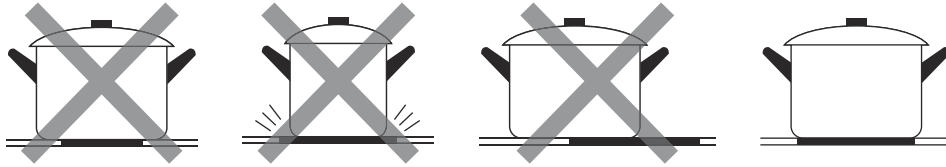
- ⚠ Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec une base adaptée aux tables à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'étiquette de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si l'ustensile est adapté à l'induction en utilisant un aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole - si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



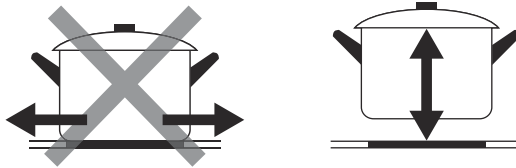
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords coupants ou à fond incurvé.



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



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



Utilisation de la table de cuisson à induction

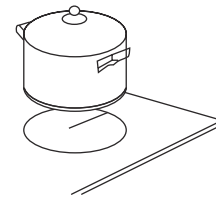
Commencer la cuisson

Touchez la commande ON/OFF pendant trois secondes. Après la mise sous tension, un signal sonore retentit et tous les écrans affichent "-", indiquant que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.



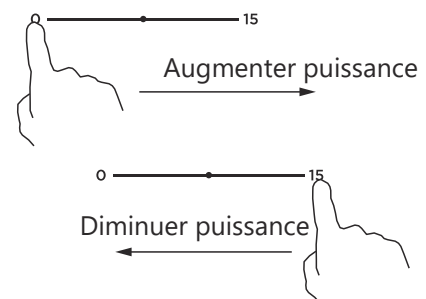
Placez une poêle à frire appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant le curseur :

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



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

Cela veut dire:

- la poêle n'est pas placée sur la bonne zone de cuisson ou,
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

Il n'y aura pas de chauffage si la zone de cuisson n'est pas équipée d'une poêle appropriée. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes si une casserole appropriée n'est pas placée.





Contrôle manuel de la ventilation

Vous pouvez contrôler manuellement le réglage de la ventilation.


REMARQUE

L'utilisation d'ustensiles de cuisine très hauts peut empêcher le système d'extraction de fonctionner de manière optimale. Vous pouvez améliorer les performances d'extraction en plaçant le couvercle de la cuisinière de biais.

Activation de la commande de ventilation manuelle

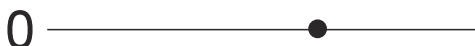
1. Lorsque la table de cuisson est allumée, touchez  pour activer le système de ventilation ;
2. Appuyez sur la touche  pour modifier les niveaux de 0 à 3, et appuyez sur  pendant 3 secondes pour fermer l'extracteur.
3. Touchez  pour passer au niveau Boost. Le système de ventilation est activé.

Modifier ou désactiver l'extraction manuelle

1. Éteignez l'appareil.
2. Réglez le niveau sur 0 à l'aide de la touche .

Fin de la cuisson

Éteignez la zone de cuisson en plaçant le bouton de commande sur "0". Assurez-vous que l'écran affiche "0".



Éteignez complètement la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.





Fonction automatique du système d'extraction


Le système d'extraction est divisé en deux modes : manuel et automatique.

En mode automatique, la hotte se met en marche lorsque la table de cuisson est activée et s'éteint automatiquement deux minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

Manuel

Lorsque l'appareil est sous tension, touchez  ou . L'écran numérique affiche les niveaux 0-3 ou b.

Automatique

Lorsque l'appareil est allumé, touchez , l'écran affiche "A".

L'appareil doit s'éteindre en mode automatique :

- 2 minutes après l'arrêt de toutes les zones de cuisson.
- lorsque l'on appuie sur la touche ON/OFF.

Utilisation de la fonction Boost

Activation de la fonction Boost

Touchez la touche MAX et vérifiez que l'action correspondante apparaît sur l'écran.

MAX

Annuler la fonction Boost

Touchez le curseur dans la zone de contrôle où vous souhaitez annuler la fonction Boost.



Éteignez complètement la carte en touchant la commande ON/OFF.




- La fonction Boost peut être appliquée à n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage initial de la chaleur est égal à 0, il reviendra au niveau maximum après 5 minutes.
- Si la zone avant gauche est réglée sur Boost et que la zone arrière est également réglée sur Boost, les deux zones seront réglées sur le niveau 15.

Réglage de l'extraction intensive

- Le système d'extraction dispose d'un mode intensif. Si vous l'activez, le système fonctionnera à la puissance maximale.
- Activation du système d'extraction intensive.
 1. Touchez (B).
 2. "b" est affiché sur l'écran numérique.

Modifier ou désactiver l'extraction intensive

- Touchez  pour sélectionner le niveau de performance souhaité ou mettez-le à 0.

Démarrage automatique du système d'extraction

Si vous sélectionnez un niveau de puissance pour une zone de cuisson et que l'extracteur démarre automatiquement, il démarrera à un niveau de puissance correspondant à celui de la zone de cuisson.

Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
Cette zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lors du fonctionnement en zone unique, la partie non couverte par les ustensiles de cuisson est automatiquement éteinte au bout de 8 secondes.
- Pour assurer une détection correcte des casseroles et une répartition homogène de la chaleur, celles-ci doivent être positionnées correctement :
 - à l'avant ou à l'arrière de la zone flexible lorsque la casserole a un diamètre inférieur à 21 cm.
 - S'il est plus grand, n'importe où.

Verrouillage des commandes

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


Pour verrouiller les contrôles

Appuyez sur la commande de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

L'écran affiche "Lo".

Pour débloquer les contrôles

Appuyez sur la commande de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

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

Fonction de gestion de l'énergie

- Il est possible de définir un niveau maximal d'absorption de puissance pour la table de cuisson à induction en sélectionnant différents niveaux de puissance.
- Les tables de cuisson à induction peuvent fixer automatiquement des limites afin de fonctionner à de faibles niveaux de puissance et d'éviter le risque de surcharge.

Pour accéder à la fonction de gestion de l'énergie


Statut: Activer la sécurité enfant lorsque la plaque est éteinte.

Conditions :

- 1) Appuyez sur la commande Boost de la zone arrière gauche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes (un signal sonore retentit).
- 2) Appuyez sur la commande Boost de la zone avant gauche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes (un signal sonore retentit).

Réglages :

Passage à un autre niveau

- 1) Sélectionner la valeur limite de puissance à l'aide de la touche de verrouillage  (la plage de sélection de la valeur limite de puissance est basée sur les spécifications).


Display:



Il existe 5 niveaux de puissance, de 2,8 kW à 7,4 kW. Les affichages en bas à gauche et à droite indiquent le niveau sélectionné :

- "28 00" : la puissance maximale est de 2.8kW.
- "35 00" : la puissance maximale est de 3.5kW.
- "45 00" : la puissance maximale est de 4.5kW.
- "58 00" : la puissance maximale est de 5.8kW.
- "74 00" : la puissance maximale est de 7.4kW.

Confirmer et quitter la fonction de gestion de l'énergie.

Après avoir sélectionné la limite de puissance, appuyez sur  pour confirmer et la table de cuisson s'éteint.

Minuterie

- Il permet d'éteindre une ou plusieurs zones de cuisson après le temps souhaité.
- La minuterie maximale correspond à la durée de fonctionnement pré réglée pour le niveau de puissance choisi, voir le tableau des durées de fonctionnement pré réglées.

Réglage de la minuterie pour éteindre la table de cuisson

Pour désactiver une zone

Touchez le curseur de la zone de cuisson.



Réglez l'heure en touchant les commandes + ou - de la minuterie.

Une pression unique sur "-" ou "+" augmente ou diminue le temps par incréments d'une minute ; une pression prolongée augmente ou diminue le temps par incréments de 10 minutes.



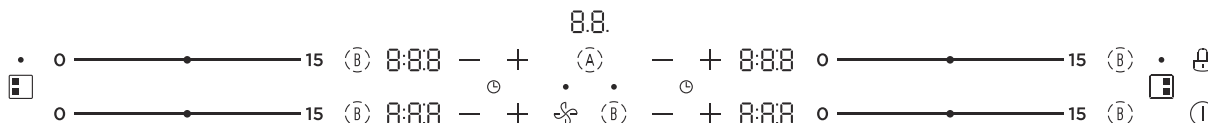
Lorsque vous avez fini de régler l'heure, le compte à rebours démarre immédiatement et l'écran affiche le temps restant.

Lorsque le temps est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

0:30

Configuration de plusieurs zones:

Les étapes de réglage de plusieurs zones sont les mêmes que pour le réglage d'une seule zone. La minuterie de chaque zone de cuisson est réglée et affichée indépendamment, comme illustré ci-dessous :



Annuler la minuterie

Réduire la durée de la minuterie de la zone correspondante à 0:00.

Appuyez sur les commandes "-" et "+" de la minuterie et maintenez-les enfoncées pendant 1 seconde pour annuler la minuterie.



REMARQUE

1) Le réglage manuel de la durée maximale ne peut pas dépasser la durée maximale de fonctionnement par défaut de la plaque. Si la puissance de fonctionnement est modifiée après le réglage de la minuterie maximale, la minuterie passera automatiquement à la durée de fonctionnement maximale du niveau actuel si la minuterie dépasse la durée de fonctionnement maximale.

2) Lorsque la minuterie est activée et que le temps restant s'affiche à l'écran, appuyez une fois sur le curseur pour afficher le niveau de puissance réglé. Une fois que c'est fait, appuyez ou faites glisser le curseur pour régler la puissance.

Temps de fonctionnement préétablis

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

Plaque de cuisson:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fonctionnement par défaut (mins.)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Niveau de puissance	10	11	12	13	14	15			
Fonctionnement par défaut (mins.)	120	120	120	90	90	90			

Hotte:

Niveau de puissance	1	2	3
Fonctionnement par défaut (mins.)	480	240	120

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

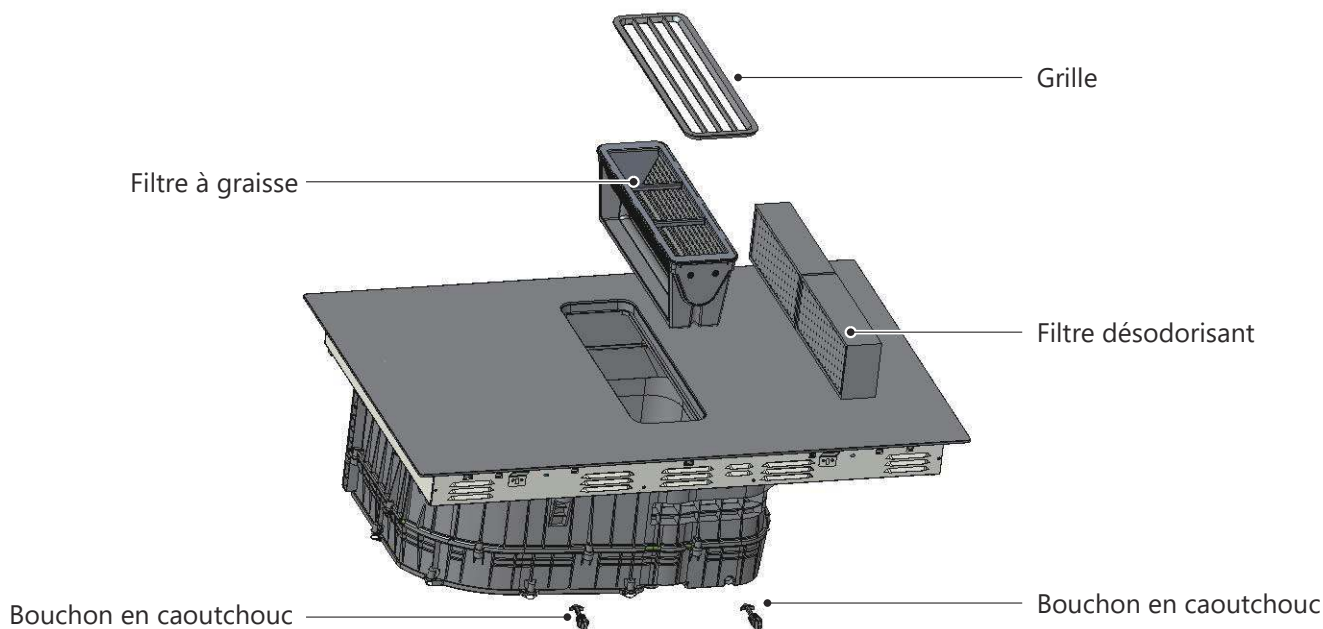
Pour que l'appareil fonctionne efficacement pendant longtemps, il est important de le nettoyer et de l'entretenir.

Nettoyage de la plaque de cuisson

Quoi?	Comment?	Important!
Encrassement quotidien du verre (empreintes digitales, taches, marques laissées par des aliments ou débordements d'aliments non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none">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.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson ou la vitre pourrait se tacher.</p>
Déversements, aliments fondus et sucre fondu sur le verre	<p>Retirez immédiatement avec une truelle ou une spatule tranchante adaptée à la plaque à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Débranchez l'appareil du mur2. 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.	<p>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.</p> <p>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.</p>
Déversements sur le panneau de commande	<ol style="list-style-type: none">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.	<p>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.</p>

Composants à nettoyer ou à remplacer

Le schéma suivant montre les composants de l'appareil qui doivent être remplacés ou nettoyés :



Remplacement du filtre désodorisant

Remplacez régulièrement le filtre désodorisant. Les mailles du filtre doivent être remplacées toutes les 180 heures d'utilisation.

● REMARQUE

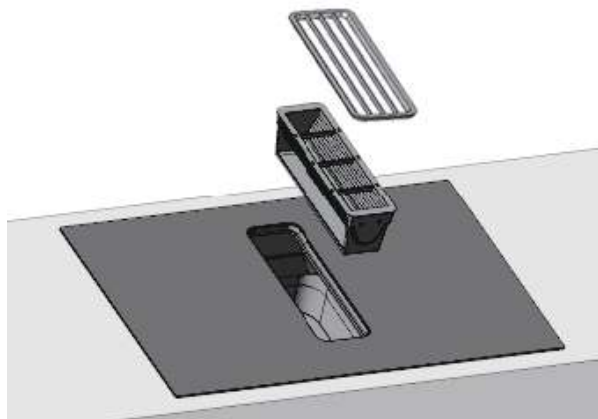
- Les filtres désodorisants sont disponibles au service après-vente ou dans les magasins spécialisés.

1. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine pour maintenir l'appareil en bon état.

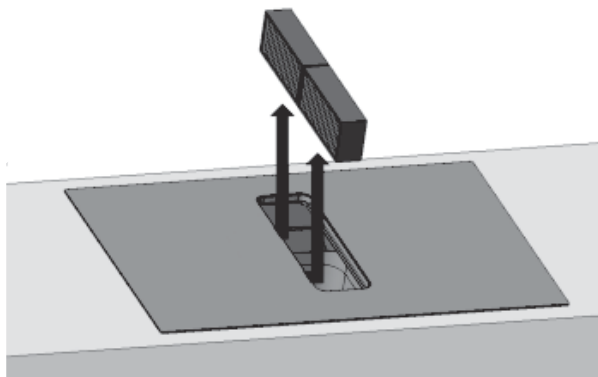
2. ATTENTION

Si la grille ou les filtres sont endommagés, le mécanisme de la plaque peut être endommagé. Retirez la grille et le filtre à graisse et mettez-les au rebut de manière appropriée.

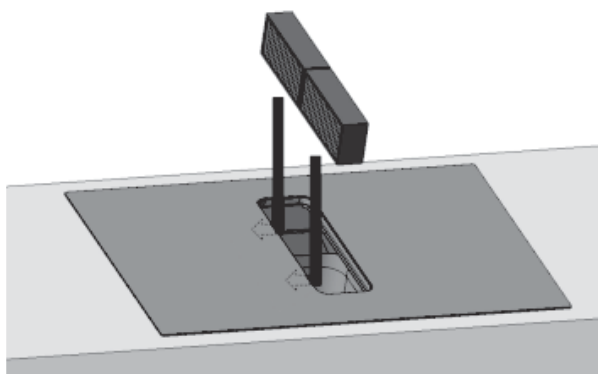
- De la graisse peut s'accumuler au fond du filtre. Soyez prudent lorsque vous retirez le filtre pour éviter qu'il ne fuie.



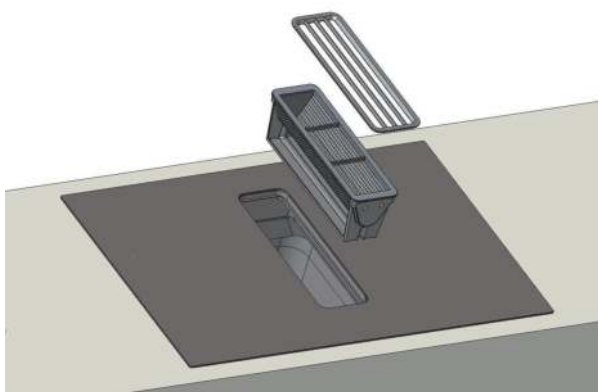
3. Retirez les deux filtres désodorisants et mettez-les au rebut de manière appropriée.




4. Placez deux filtres désodorisants sur le côté gauche de l'appareil.



5. Insérer le filtre à graisse et monter la grille.



Réinitialiser l'indicateur de saturation

1. Remplacez le filtre désodorisant.
2. Lorsque la plaque est éteinte, appuyez sur la commande de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce que la plaque se verrouille.
3. Appuyez sur  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour réinitialiser les filtres désodorisants ; l'écran de l'extracteur affiche alors "CL".

Nettoyage de la grille et des filtres à graisse

Les filtres à graisse sont chargés de filtrer les graisses des vapeurs de cuisson. Pour les maintenir en bon état, ils doivent être nettoyés régulièrement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

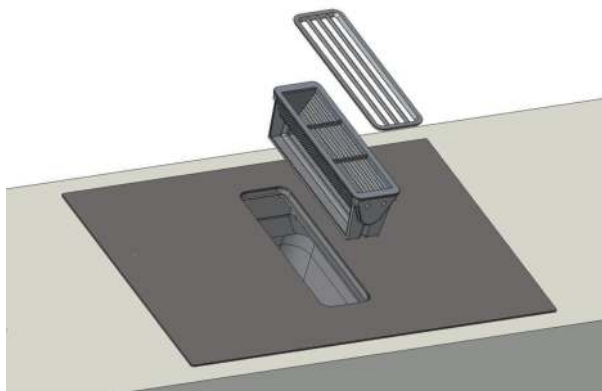
Les dépôts sur les filtres à graisse peuvent être inflammables.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans que le filtre à graisse ne soit installé.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse.
- Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (par exemple, des flambeys).
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage fonctionnant avec un combustible solide (par exemple, du bois ou du charbon), à moins qu'il ne soit muni d'un couvercle scellé et inamovible et qu'il n'émette pas d'étincelles.

1. ATTENTION

Un filtre à graisse détérioré peut endommager l'intérieur de la plaque (il est recommandé de nettoyer le filtre à graisse tous les 7 jours). Retirez la grille et le filtre à graisse et mettez-les au rebut de manière appropriée.

- De la graisse peut s'accumuler au fond du filtre. Soyez prudent lorsque vous retirez le filtre pour éviter qu'il ne fuie.



2. Nettoyer la grille.

- Voir la section "Nettoyage manuel des filtres à graisse ou de la grille".

3. Nettoyer les filtres à graisse.

- Voir la section "Nettoyage manuel des filtres à graisse ou de la grille".
- Voir la section "Lavage du filtre à graisse dans le lave-vaisselle".

4. Si nécessaire, retirez les filtres désodorisants ou acoustiques et nettoyez l'intérieur de l'appareil.

- Voir la section "Remplacement du filtre désodorisant".

5. Si un objet quelconque pénètre à l'intérieur de l'appareil, retirez-le et veillez toujours à ce que l'entrée du récipient de déversement ne soit pas obstruée.

6. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau et du savon et un chiffon.

7. Après le nettoyage, remplacez le filtre métallique lorsqu'il est sec.

Nettoyage manuel des filtres à graisse ou de la grille

1. Faites tremper 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.
3. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins. Utilisez un dégraissant spécialement conçu pour les graisses et les saletés tenaces.
4. Rincez les filtres à graisse à grande eau.
5. Laissez les filtres s'égoutter.

Laver le filtre à graisse au lave-vaisselle.

1. Placez les filtres à graisse dans le lave-vaisselle de manière à ce qu'il y ait de l'espace autour d'eux. Pour un résultat de nettoyage optimal, placez le filtre à graisse du côté du filtre dans le lave-vaisselle. Ne lavez pas les filtres très sales avec d'autres ustensiles. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins.
2. Démarrez le lave-vaisselle. Sélectionnez un programme dont la température ne dépasse pas 70°C.
3. Laissez les filtres à graisse s'égoutter et sécher.

Nettoyage des cavités et des tuyaux

Vous pouvez éliminer les liquides ou les résidus qui pénètrent à l'intérieur de la plaque par le haut en retirant les bouchons en caoutchouc. La plaque doit avoir refroidi et l'indicateur de chaleur résiduelle doit être éteint avant d'effectuer cette opération.

1. Retirer le bouchon en caoutchouc d'une main et tenir un récipient de l'autre main dans l'ouverture pour récupérer les liquides ou débris éventuels.
2. Assurez-vous que rien n'est coincé dans l'ouverture avant de remettre le bouchon en place.

Lorsque l'appareil a refroidi, retirez les débris qui ont pénétré à l'intérieur de l'appareil. Pour ce faire, retirez le filtre à graisse.

DÉPANNAGE

Lors de l'utilisation normale de votre appareil, vous pouvez rencontrer certains dysfonctionnements ou erreurs. Les tableaux suivants présentent les causes possibles et des conseils pour résoudre un éventuel problème. Il est donc recommandé de les lire attentivement avant de contacter l'assistance technique afin d'économiser du temps et de l'argent si vous pouvez résoudre le problème vous-même.

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

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

Code d'erreur	Causes possibles	Solution
E1,E2,E7	Panne du capteur de température	Contactez le fournisseur.
E3,E4	Panne du capteur de température du IGBT.	Contactez le fournisseur.
EU	Panne de connexion de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Contactez le fournisseur.
EL,EH	Tension d'alimentation anormale	Vérifiez que l'alimentation électrique fonctionne normalement. Allumez lorsque la tension a été rétablie.
C1	Surchauffe du capteur de la plaque céramique.	Rallumez l'appareil lorsque le moteur de la table à induction a refroidi.
C2	Surchauffe du capteur IGBT.	Rallumez l'appareil lorsque le moteur de la table à induction a refroidi.
F5	Panne du ventilateur.	Rallumez l'appareil lorsque le moteur de la table à induction a refroidi.
B3	Température anormale dans le système d'extraction.	Rallumez l'appareil lorsque le moteur de la table à induction a refroidi.
B5	Panne du démarrage du système d'extraction.	Vérifiez qu'il n'y a pas de débris ou d'objets à l'intérieur et remettez l'appareil sous tension.
B7	Panne du démarrage du système d'extraction.	Contactez le fournisseur.
Bd	Panne de communication entre le tableau d'affichage et la carte contrôleur de l'extracteur.	Contactez le fournisseur.
EF	Plusieurs touches de fonction enfoncées en même temps.	Nettoyez le panneau de commande.
FC	Indicateur de changement de filtre.	Changez le filtre en suivant les instructions de ce manuel.

Code d'erreur	Problème	Solution
---------------	----------	----------

Avec récupération automatique

EL,EH	Tension d'alimentation supérieure ou inférieure à la valeur nominale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Allumez-le une fois que l'alimentation est revenue à la normale.
C1	Surchauffe du capteur à plaque céramique.	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
C2	Haute température du 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 ; Sinon, remplacez le ventilateur.
B3	Tension anormale sur la carte contrôleur de la hotte.	Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
B7	Conduit de ventilation complètement bouché.	Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez qu'il n'y a rien à l'intérieur et rallumez l'extracteur.

Pas de récupération automatique

E2	Panne du capteur de température de la plaque céramique : court-circuit.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température à plaque céramique.
E1	Panne du capteur de température de la plaque céramique : circuit ouvert.	
E7	Panne du capteur de température de la plaque en céramique – invalide.	
E4	Panne du capteur de température IGBT : court-circuit.	Remplacez la carte d'alimentation.
E3	Panne du capteur de température IGBT : circuit ouvert.	
B5	Panne du système d'extraction	Remplacez la carte contrôleur ou le moteur de la hotte.
Bd	Panne de communication entre le tableau d'affichage et la carte contrôleur de la hotte.	Remplacez le contrôleur de la hotte, la carte d'alimentation ou le tableau d'affichage et vérifiez si le câblage est endommagé.

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 la carte 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.

DISPOSITION RELATIVE À L'ÉLIMINATION

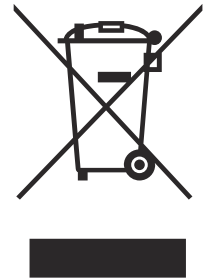
Instructions importantes pour l'environnement

Conformité à la directive DEEE et élimination du produit usagé :

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

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

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

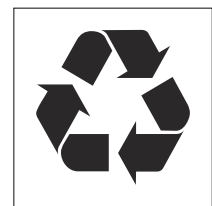


Conformité à la directive RoHS

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

Informations sur l'emballage

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



CONDITIONS DE GARANTIE

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

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

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

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



www.ponjohnsonentuvada.es

CONTEÚDO

PT

01	AGRADECIMENTOS
02	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
10	ESPECIFICAÇÕES
12	INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO
15	GUIA RÁPIDO
17	INSTALAÇÃO
54	INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO
61	LIMPEZA E MANUTENÇÃO
66	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
70	DISPOSIÇÃO PARA ELIMINAÇÃO
71	GARANTIA

AGRADECIMENTOS

Obrigado por ter escolhido um produto Johnson! Antes de o utilizar pela primeira vez, leia atentamente este manual para se certificar de que compreende as funções e características que ele oferece e como utilizá-lo com segurança.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilização prevista do aparelho

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 hay riesgos para la vida y la salud de las personas debido a gases altamente inflamables.



Aviso de tensão eléctrica

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



Aviso

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.



Observar o manual de 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 electricista qualificado.

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

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

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Risco de choque elétrico

- Nunca cozinhe sobre uma placa quebrada ou rachada. Se a superfície da placa estiver partida ou fissurada, desligue o aparelho da rede eléctrica e contacte o serviço técnico.
- Desligue a vitrocerâmica 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 panelas não roçam nas outras zonas de cozinhar ligadas. Mantenha as crianças longe das alças.
- O não cumprimento dessas instruções pode causar queimaduras.

Risco de corte

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

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 vitrocerâmica.
- Não se apoiar sobre a placa de cozedura.
- Não utilizar painéis com arestas vivas nem arrastar painéis sobre a superfície de vidro, pois isso pode partir o vidro.
- Não utilizar panos ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar a superfície de vidro da placa de cozinhar.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos e similares, tais como:
 - cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de campo;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - ambientes do tipo "bed and breakfast".
- **ATENÇÃO:** O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.
- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- 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.

CONGRATULAÇÕES pela aquisição da sua nova placa de indução.

Recomendamos que leia atentamente estas instruções para compreender como instalá-la corretamente. Para as instruções de instalação, leia a secção instalação.

Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar a placa de cozedura e guarde estas instruções para referência futura.

ESPECIFICAÇÕES

Modelo	XPER80F
Zonas de cozedura	4 Zonas
Fonte de energia	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Energia elétrica instalada	7400W
Tamanho do produto C×L×A(mm)	800X520X230
Dimensões de montagem A×B (mm)	750X490
Motor	BLDC

Etiquetagem energética

Marca	JOHNSON		
Modelo	XPER80F		
	Símbolo	Valor	Unidade
Consumo energético			
Consumo anual de energia	AEC _{hood}	31.4	kWh/a
Classe de eficiência energética	-	A	-
Índice de eficiência energética	EEl _{hood}	50.2	-
Eficiência dinâmica de fluidos	FDE _{hood}	28.3	-
Classe de eficiência dinâmica de fluidos	-	A	-
Consumo de energia por zona ou área de cozedura (área esquerda)	EC _{electric cooking}	193.2	Wh/kg
Consumo de energia por zona ou área de cozedura (área direita)	EC _{electric cooking}	193.2	Wh/kg
Consumo de energia da placa de cozedura	EC _{electric hob}	193.2	Wh/kg
Iluminação			
Eficiência de iluminação	LE _{hood}	N/A	lux/W
Classe de eficiência de iluminação	-	N/A	-
Filtragem de gordura			
Eficiência de filtragem de gordura	GFE _{hood}	79.1	%
Classe de eficiência de filtragem de gordura	-	C	-

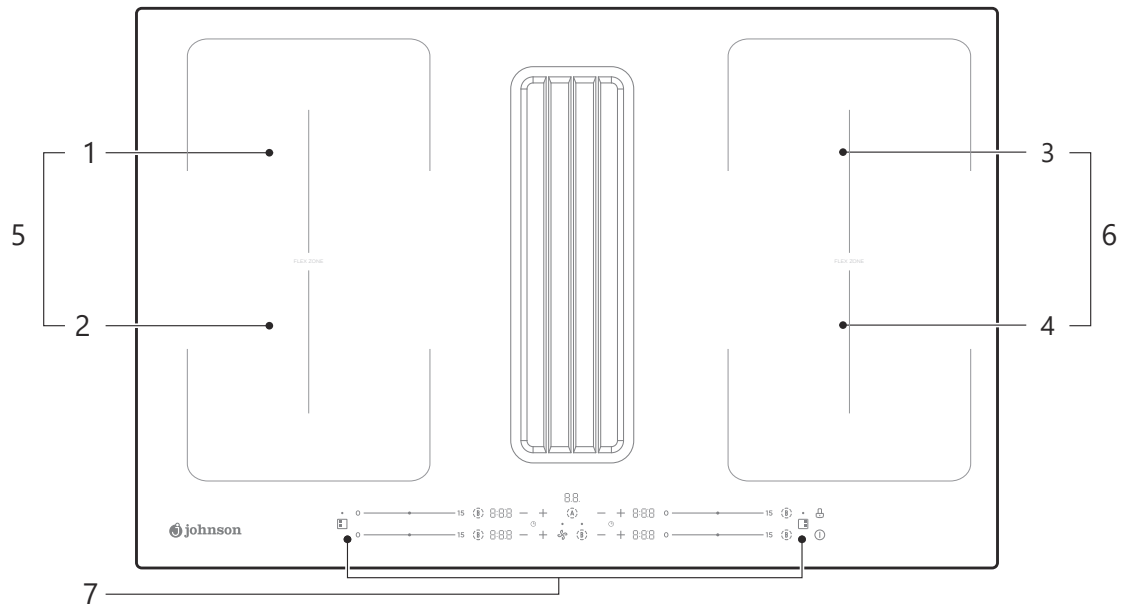
	Símbolo	Valor	Unidade
Fluxo de ar (extração canalizada)			
Fluxo de ar máximo na configuração mais baixa em condições normais de uso	-	327	m ³ /h
Fluxo de ar máximo na configuração mais alta em condições normais de uso	-	518	m ³ /h
Fluxo de ar máximo na configuração Boost	-	645	m ³ /h
Ruído (extração canalizada)			
Emissões de potência acústica ponderadas A na configuração mais baixa	-	57	dB
Emissões de potência acústica ponderadas A na configuração mais alta	-	65	dB
Emissões de potência acústica ponderadas A na configuração Boost	-	70	dB
Consumo			
Consumo em modo desligado	Po	0.42	W
Consumo em modo standby	Ps	N/A	W
Volume de fluxo de ar (extração recirculada)			
Fluxo de ar máximo na configuração mais baixa em condições normais de uso	-	355	m ³ /h
Fluxo de ar máximo na configuração mais alta em condições normais de uso	-	468	m ³ /h
Fluxo de ar máximo na configuração Boost	-	520	m ³ /h
Ruído (extração recirculada)			
Emissões de potência acústica ponderadas A na configuração mais baixa	-	62	dB
Emissões de potência acústica ponderadas A na configuração mais alta	-	67	dB
Emissões de potência acústica ponderadas A na configuração Boost	-	70	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.

Diâmetro da base das painéis de indução		
zona de cozedura	Mínimo	Máximo
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Zona Flex	210	220*380

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Vista superior

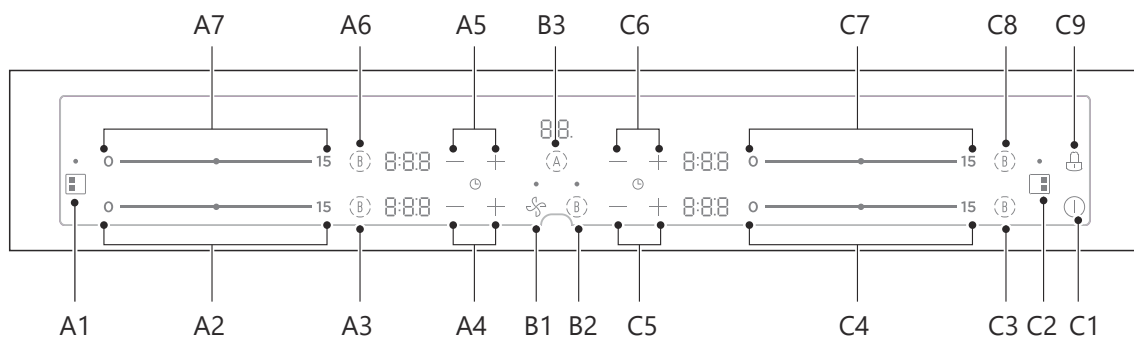


1. Zona máx. 2200/3300W
4. Zona máx. 2200/3300W
7. Painel de controle

2. Zona máx. 2200/3300W
5. Zona máx 3300/3700W

3. Zona máx. 2200/3300W
6. Zona máx. 3300/3700W

Painel de controle



A1. Controle de zona flexível
A2. Controles de regulação de energia
A3. Boost
A4. Controles de regulação de tempo
A5. Controles de regulação de tempo
A6. Boost
A7. Controles de regulação de energia

B1. Controle de regulagem do exaustor
B2. Boost
B3. AUTO placa e exaustor
C1. Controle liga/desliga
C2. Controle de zona flexível
C3. Boost
C4. Controles de regulação de energia
C5. Controles de regulação de tempo
C6. Controles de regulação de tempo
C7. Controles de regulação de energia
C8. Boost
C9. Bloqueio dos controles

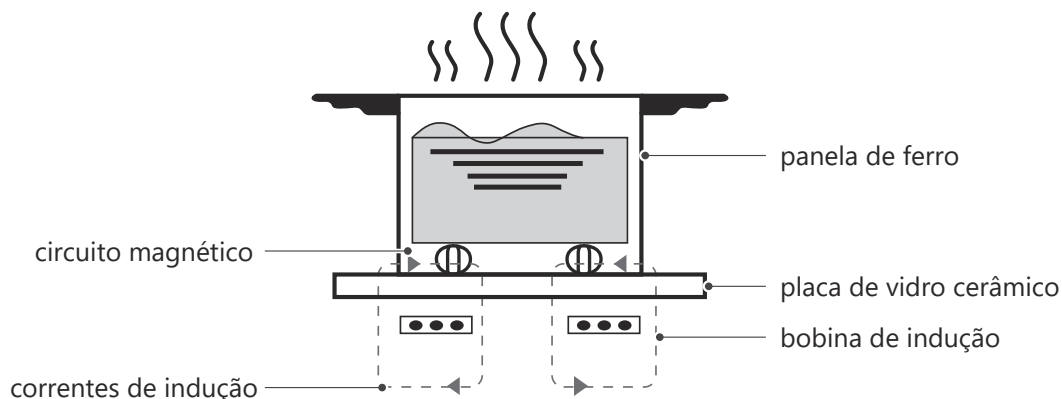
A3. Boost
A6. Boost
B3. AUTO placa e exaustor
C3. Boost
C6. Controles de regulação de tempo
C9. Bloqueio dos controles

● 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 unha tecnoloxía 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 superficie do vidro. O vidro é aquecido apenas porque a panela eventualmente o aquece.



Modo de funcionamento

Pode usar o aparello no modo de extracción de ar ou no modo de recirculación.

Modo de extracción de ar (opcional)

O ar extraído é limpo ao pasar polos filtros de gordura e é transportado para fora através de un sistema de dutos.



O ar non debe ser descarregado na mesma conduta utilizada para extrair fumos de aparellos que queimam gás ou outros combustíbeis (non aplicábel a aparellos que apenas descarregan ar de volta para a mesma división).

- Se o ar de exaustión for encaminhado para unha conduta de evacuación de fumos ou chaminé non operacional, deberá ser obtido o consentimento do técnico responsable polo aquecemento.
- Se o ar de exaustión for conducido através da parede exterior, deberá ser utilizada unha conduta telescópica.

Modo de recirculación

O ar extraído é limpo pasando polos filtros de gordura e odor e é descarregado de volta no mesmo ambiente.



Para limitar os odores no modo de ar circulado, debe instalar un filtro de odores. Pode consultar seu revendedor sobre opcións para operar no modo de recirculación.

Antes de utilizar a sua nova placa de indução com exaustor

- Leia este manual prestando muita atenção à seção "Avisos de Segurança".
- Remova qualquer película protetora do fogão de indução.
- Instale de acordo com o modo de operação.



O aparelho é vendido preparado para uso em modo de recirculação.


Se desejar alterar o modo de funcionamento entre extração ou recirculação de ar, pode seguir os seguintes passos:

Acesse as configurações do modo extrator

Estado: Defina o bloqueio para crianças com a placa desligada.

Configuração:

Pressione  por 3 segundos (um sinal sonoro soará) e o display mostrará "ou" ou "In". Use o controle de bloqueio  para alterar o modo;

Caso queira utilizá-lo no modo de extração de ar externo, quando o display mostrar "ou", pressione o botão ON/OFF  para confirmar e ligar o aparelho;

Caso queira utilizá-lo em modo recirculação, quando o display mostrar "In", pressione o botão ON/OFF  para confirmar e ligar o aparelho;

GUIA RAPIDO



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.
- 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

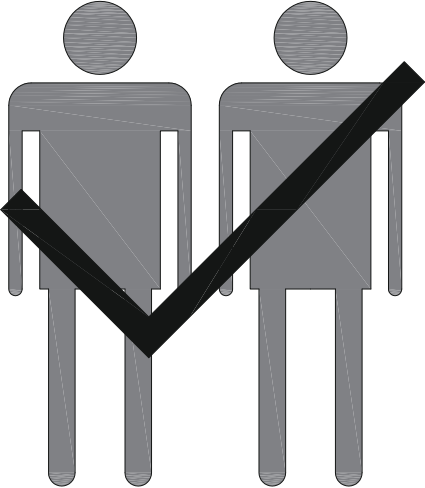
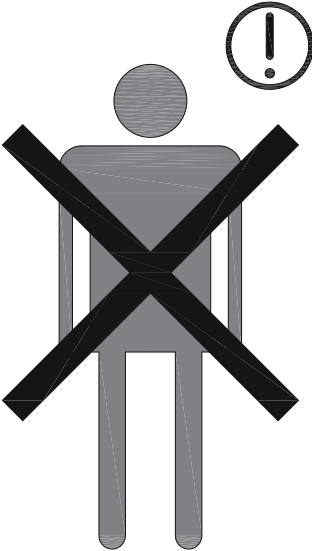
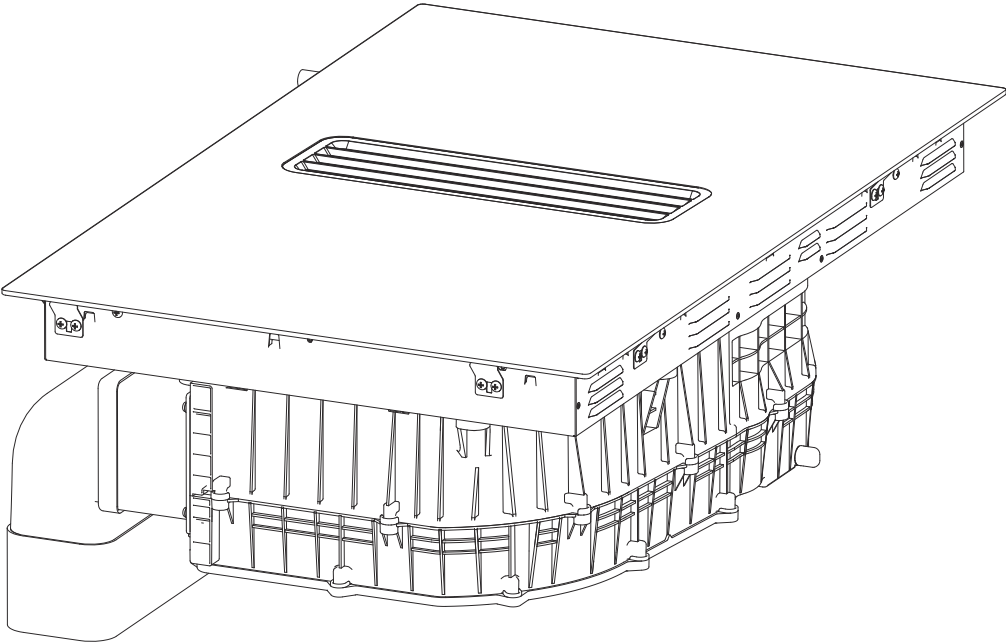
Quando uma panela ou panela não magnética de material impróprio (por exemplo, alumínio), ou qualquer outro objecto (como facas, garfos ou chaves) estiver na panela, a panela entrará em modo de espera em 1 minuto. O ventilador permanecerá ligado por mais um minuto.

Configurações de aquecimento

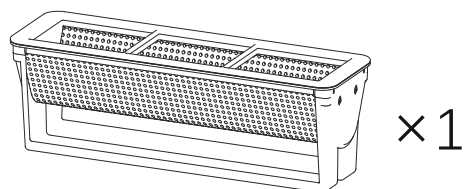
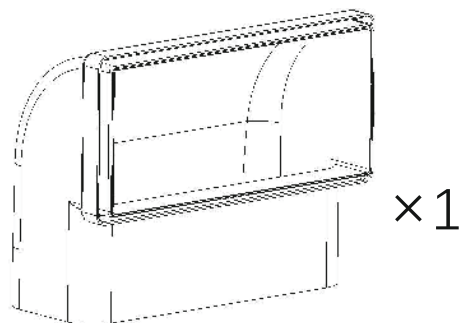
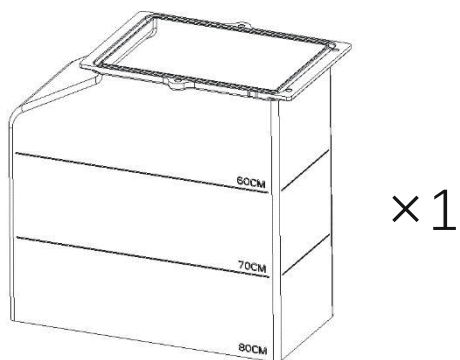
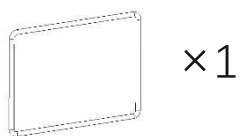
As definições abaixo são apenas directrizes. A configuração exacta dependerá de vários factores, incluindo os utensílios utilizados e o número de artigos que está a cozinhar. Experimente o fogão de indução para encontrar o cenário que melhor lhe convém.

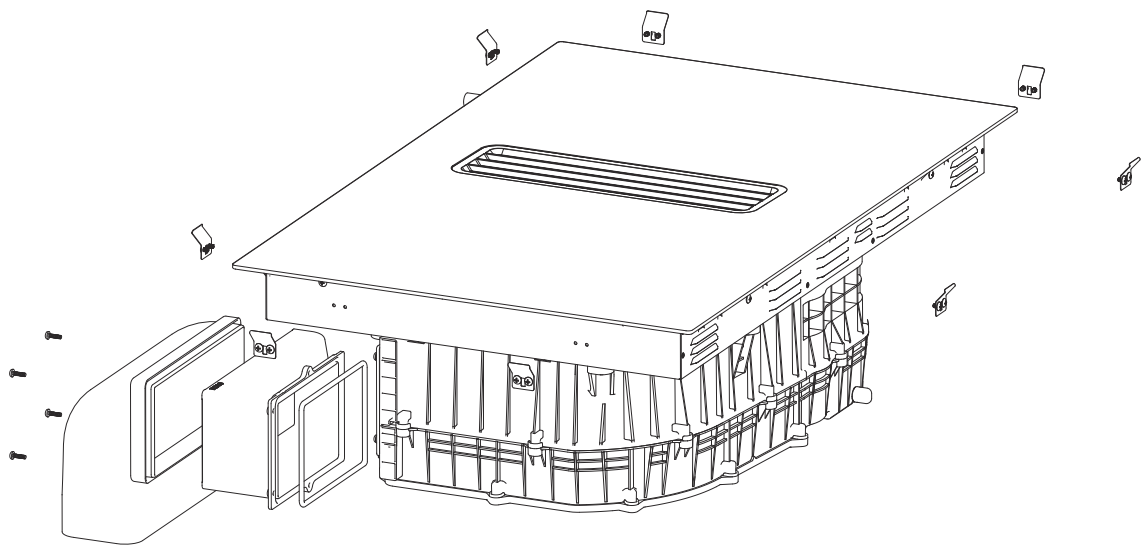
Configuração	Adequado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Pequenas quantidades de comida.• Derreta o chocolate, a manteiga e outros alimentos que podem queimar rapidamente.• Cozinhar em fogo brando muito macio.• Aquecimento lento.
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• Reaquecimento• Cozinhar em fogo baixo• Cozinhar arroz
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• Panquecas
12 - 13	<ul style="list-style-type: none">• Sofrito• Cozinhar massa
15/P	<ul style="list-style-type: none">• Refogado• Marcando carne• Ferver sopas• Ferver água

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

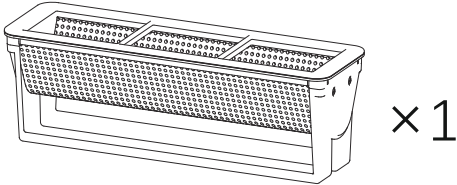
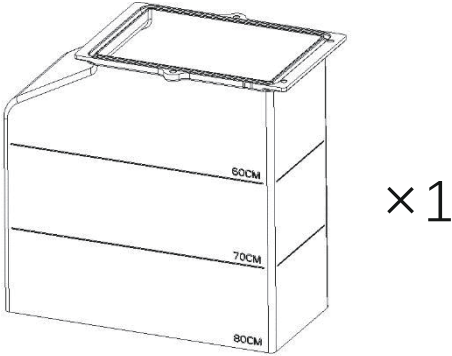
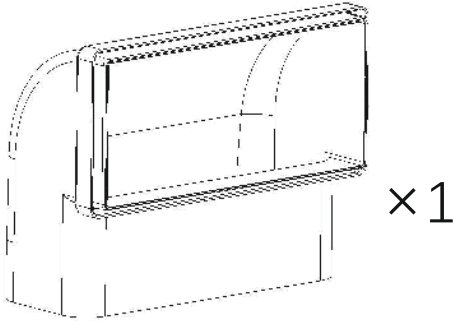
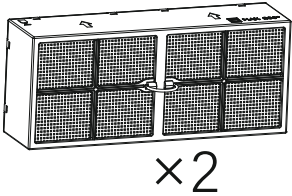
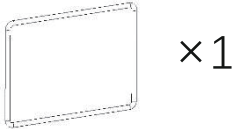


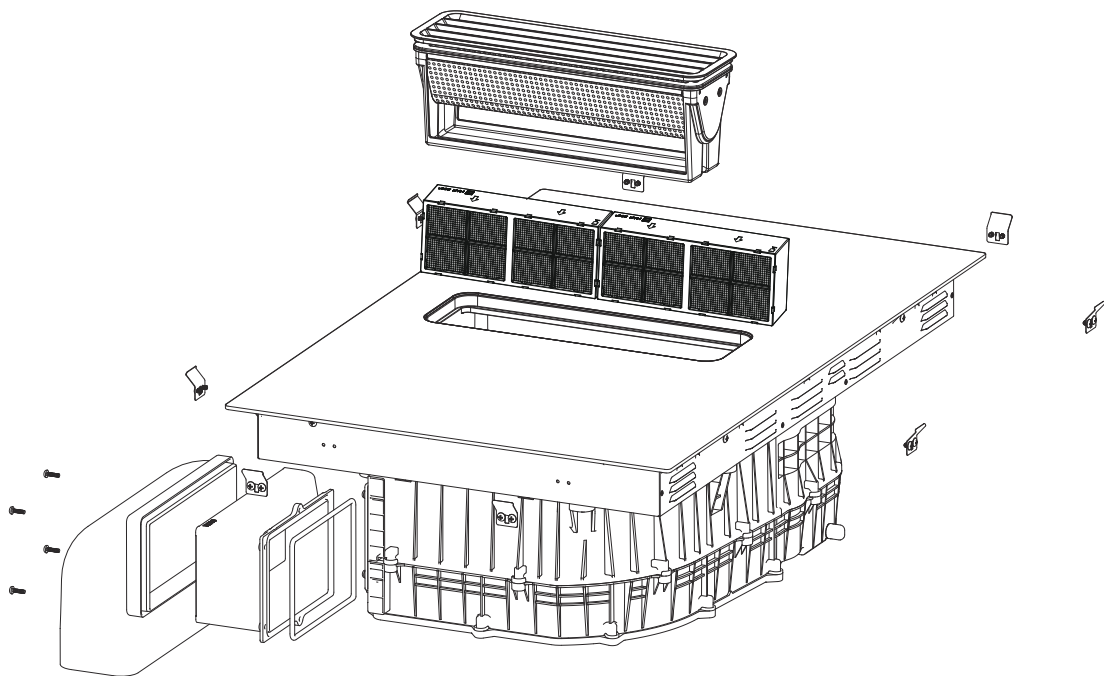
Instalação de acessórios para descarga externa



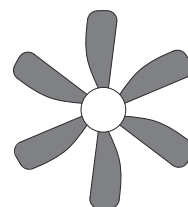
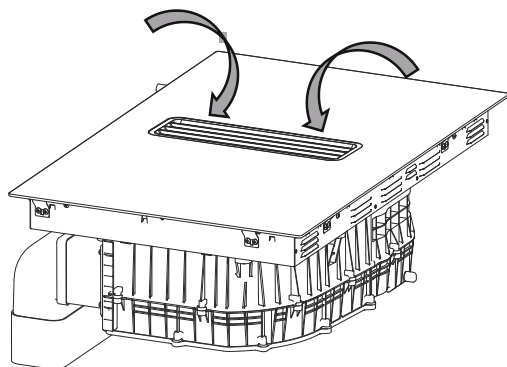
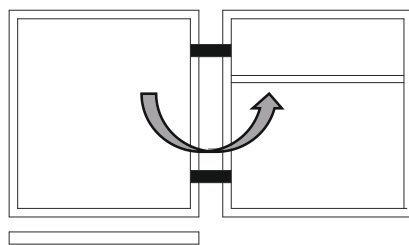


Acessórios de instalação para descarga interna

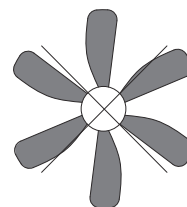
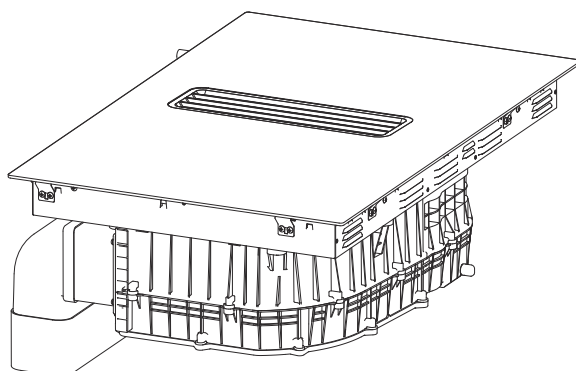
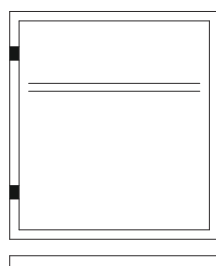


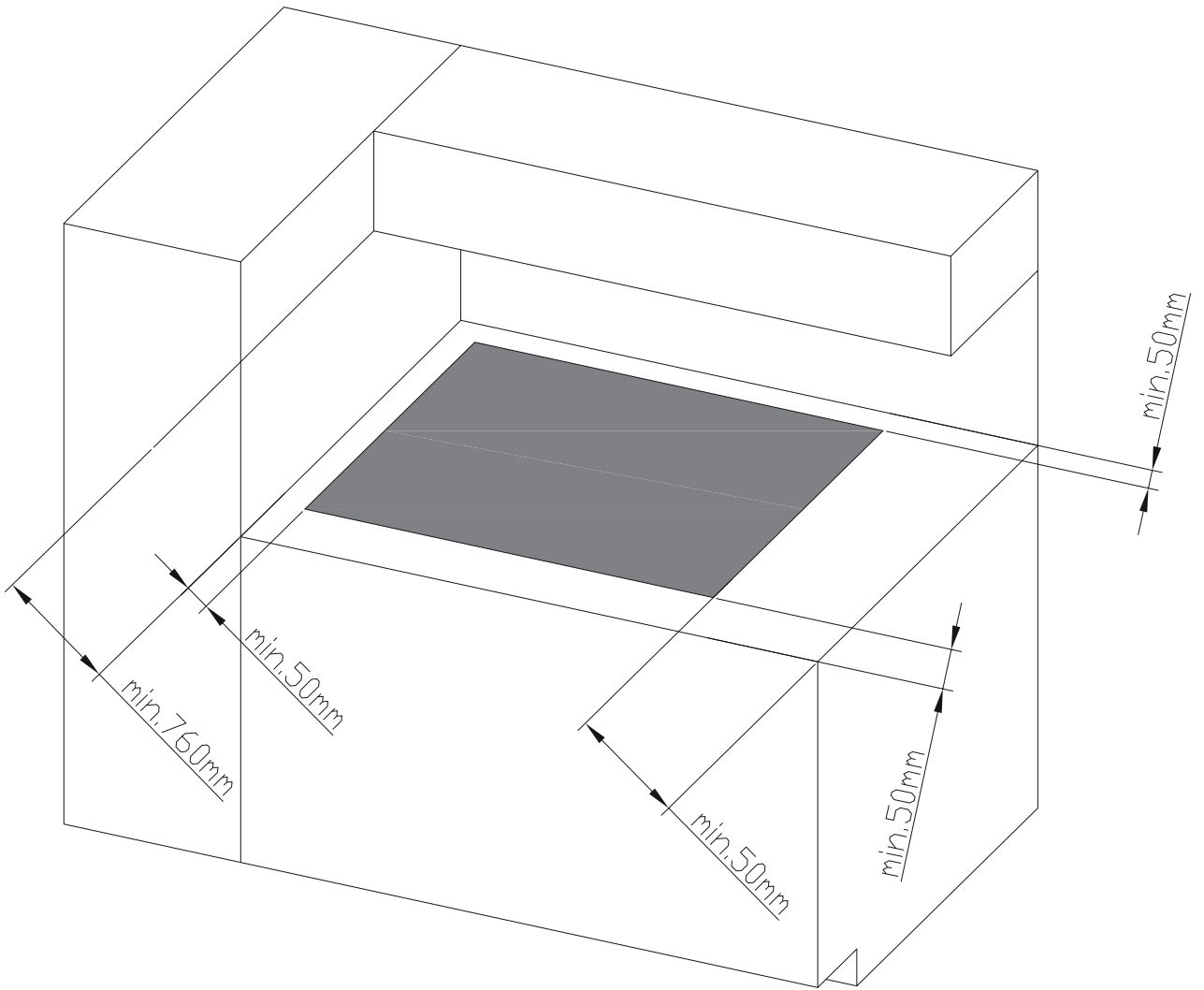


Saída de ar aberta

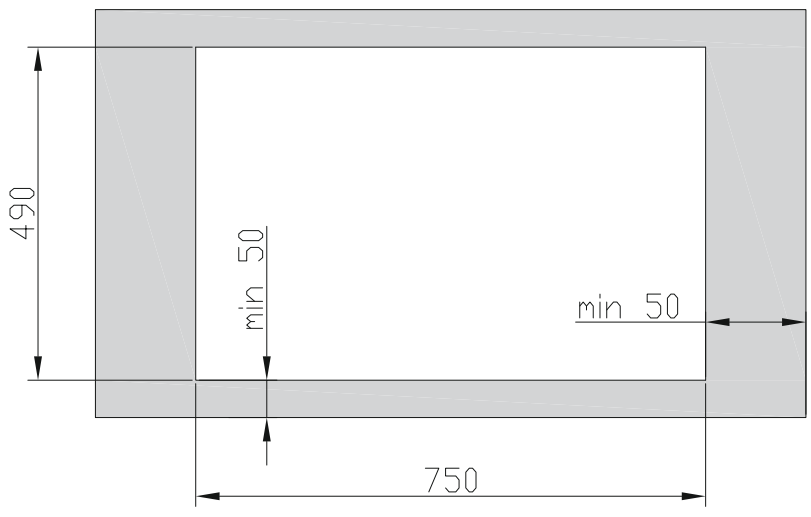
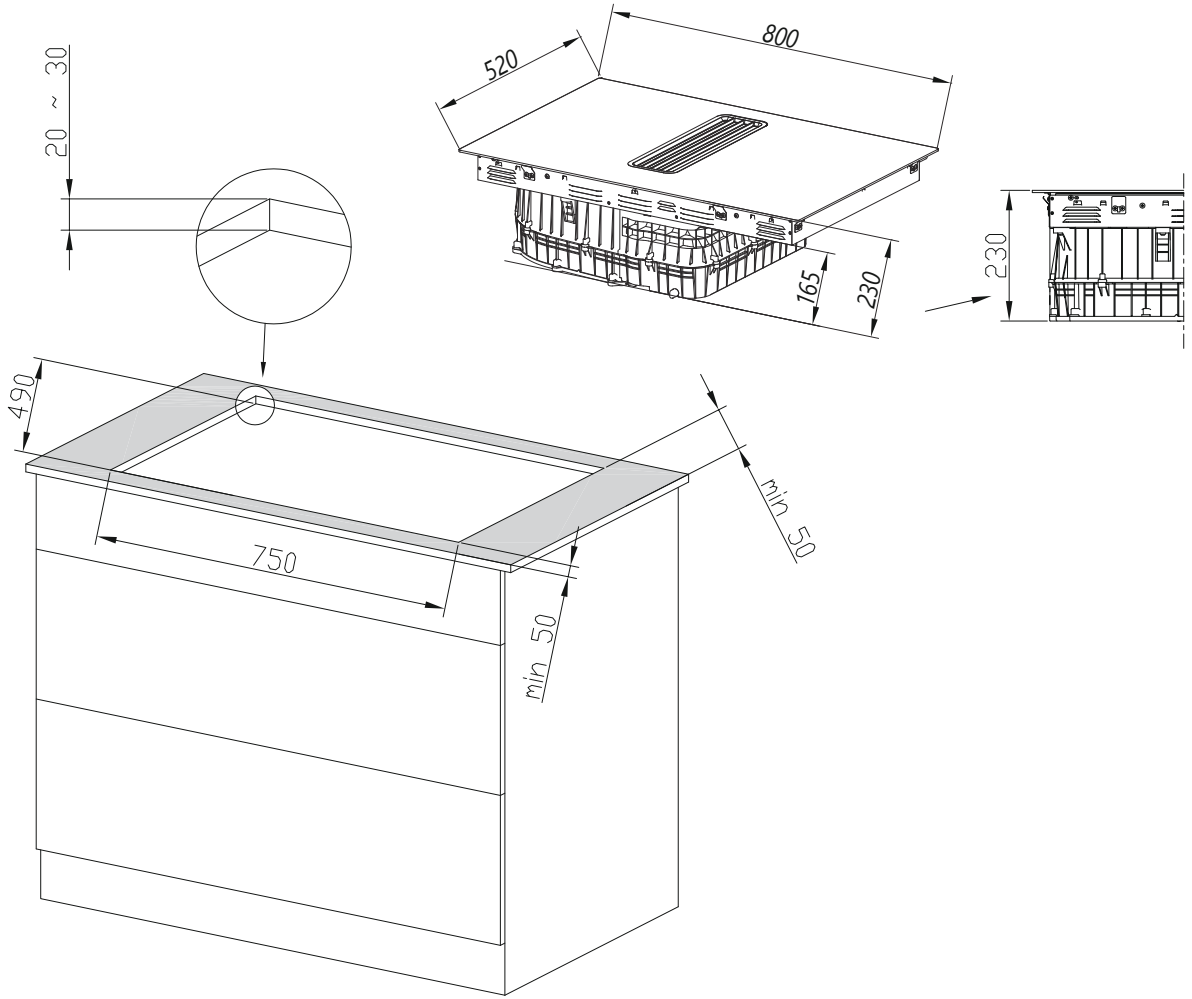
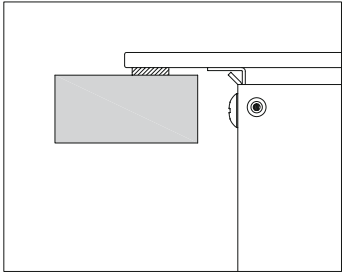


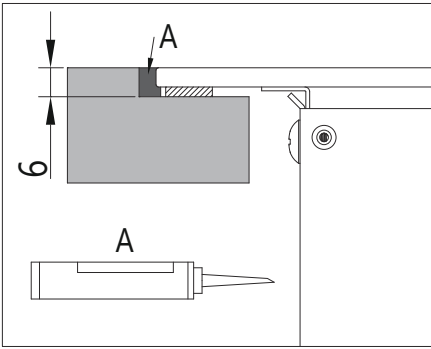
Saída de ar fechada
Não use o produto



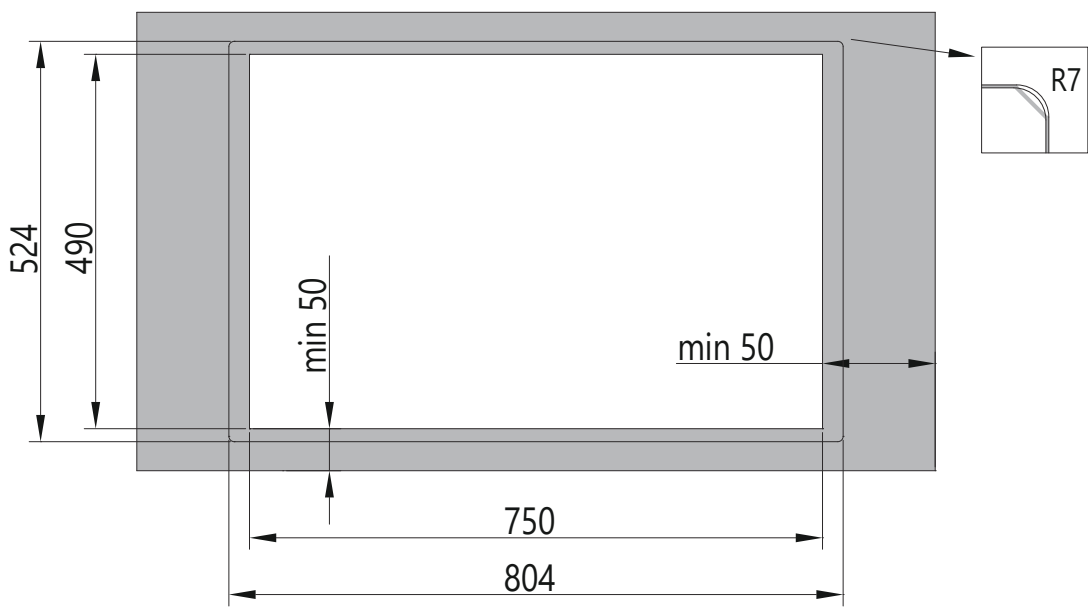
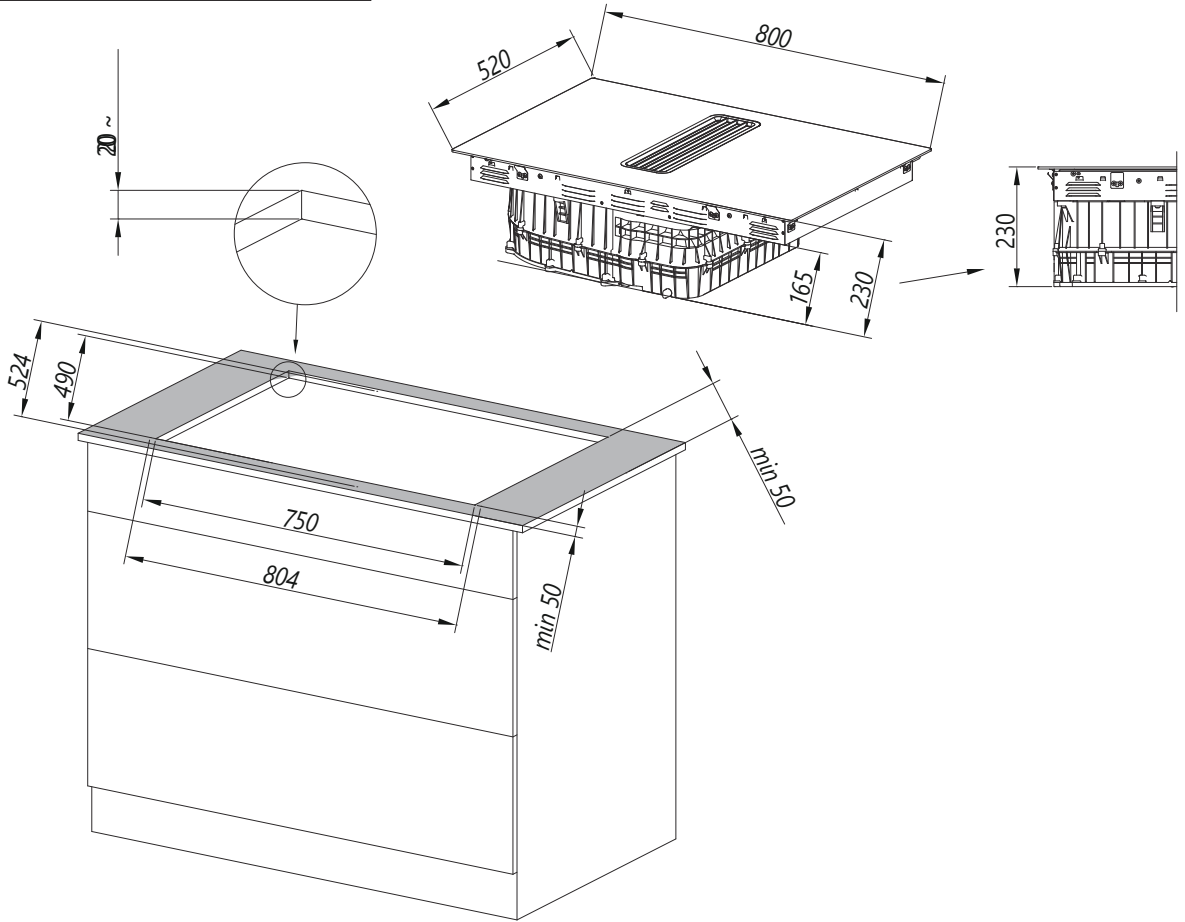


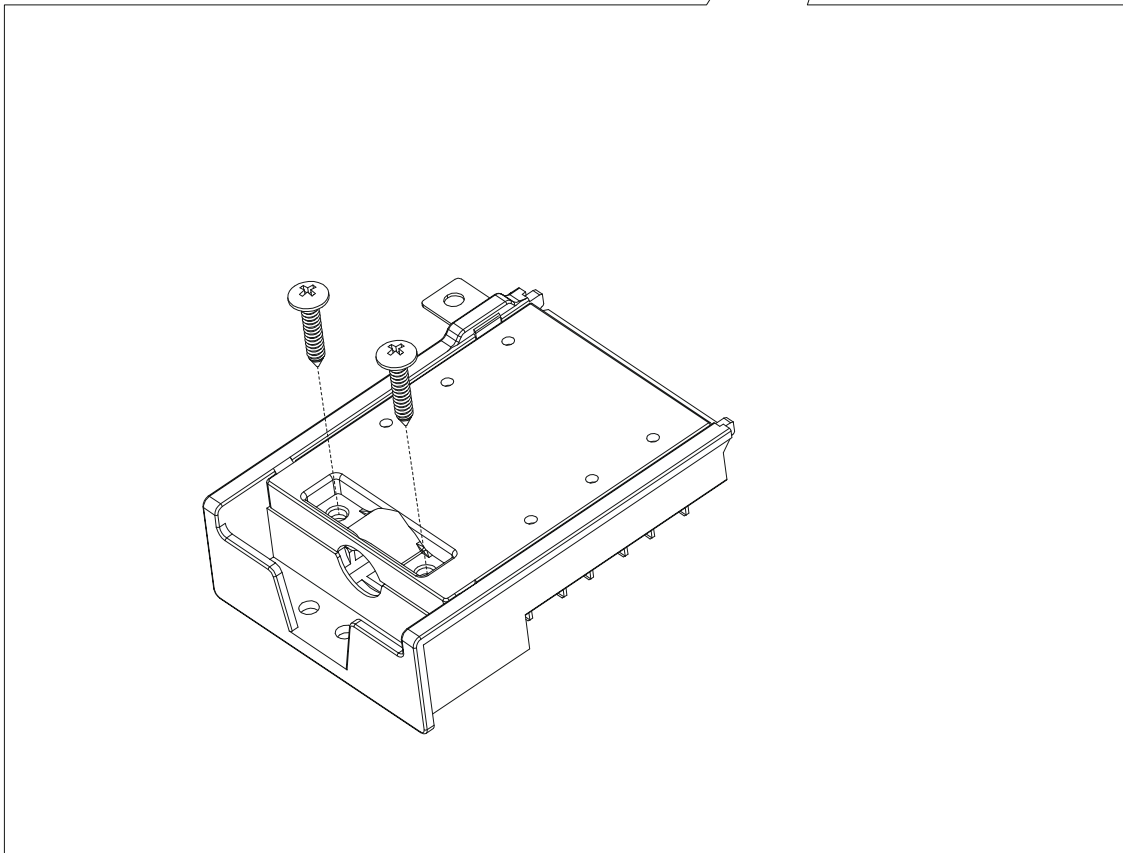
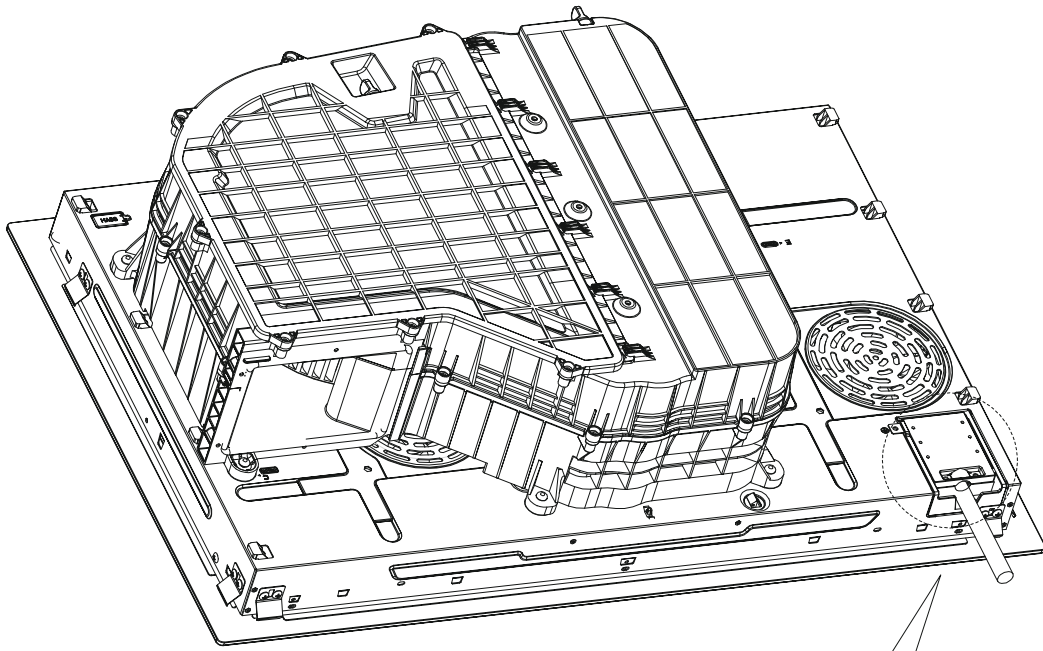
Inst.A

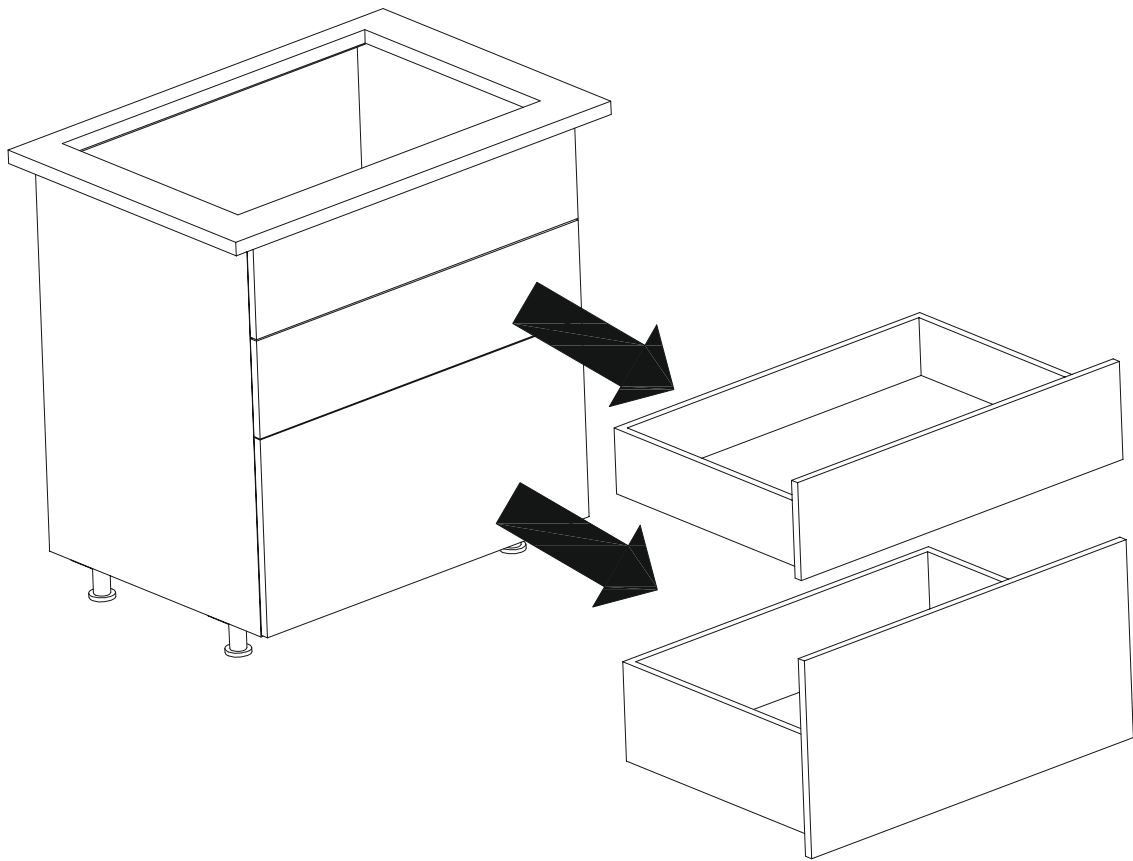




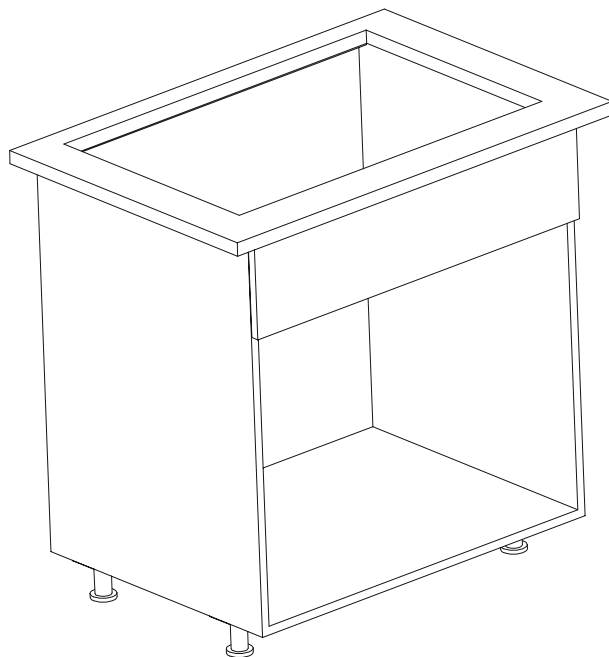
Inst.B



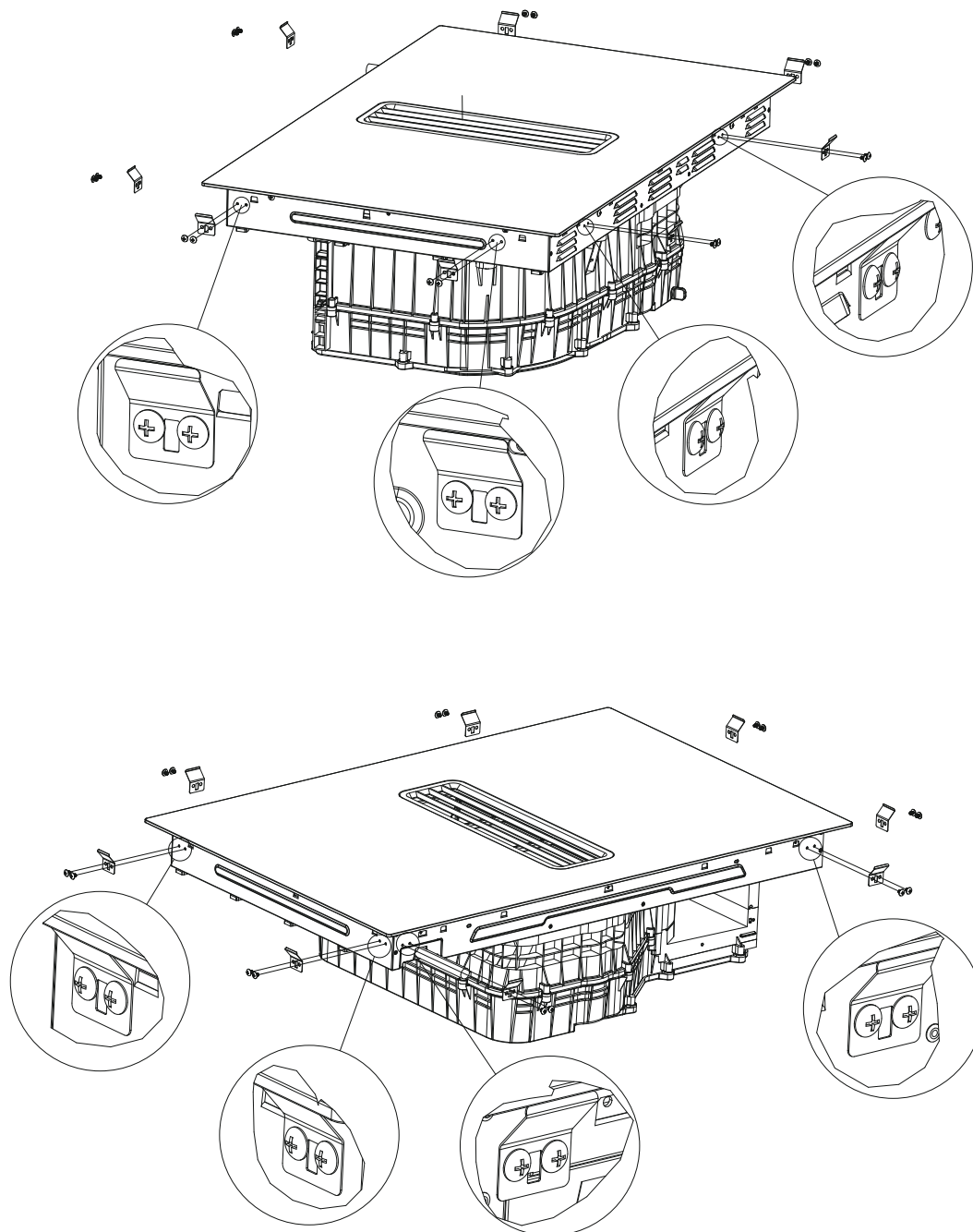
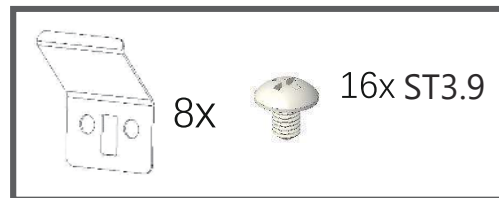




OK!

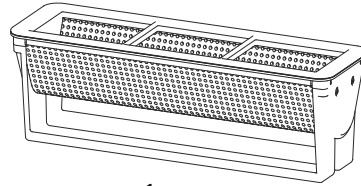


Instale o defletor na placa



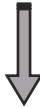
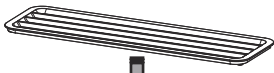


1x

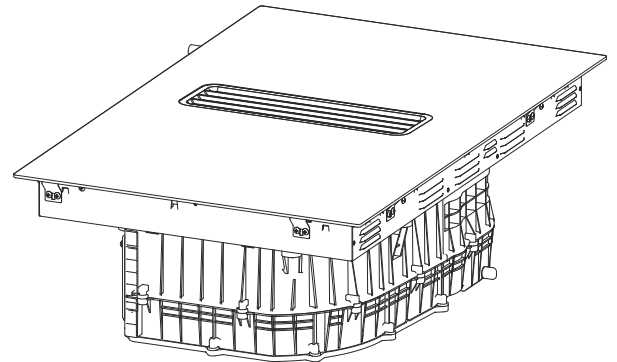
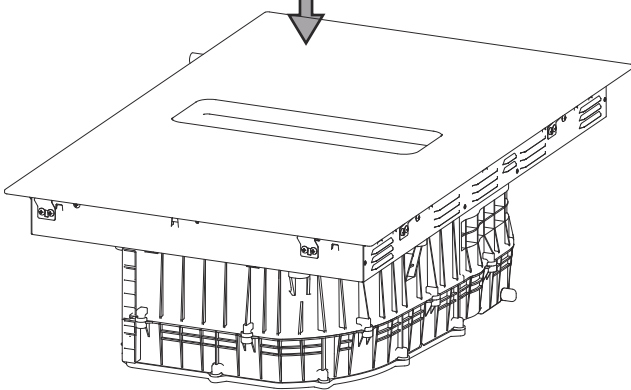
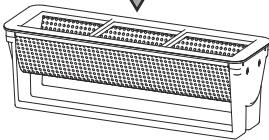


1x

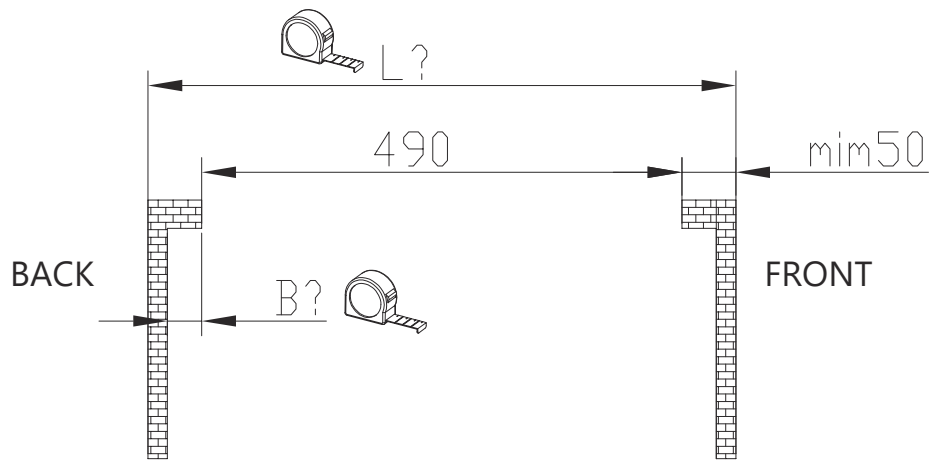
②



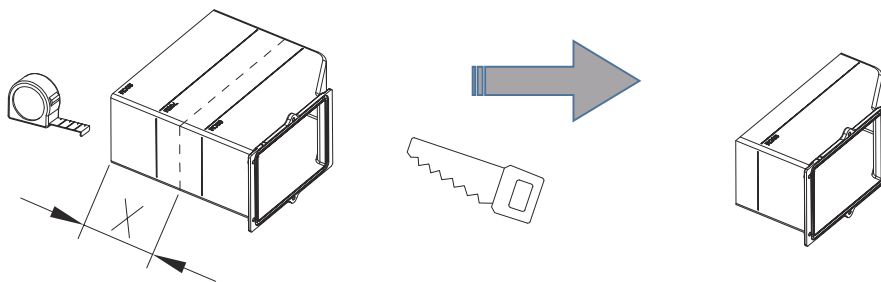
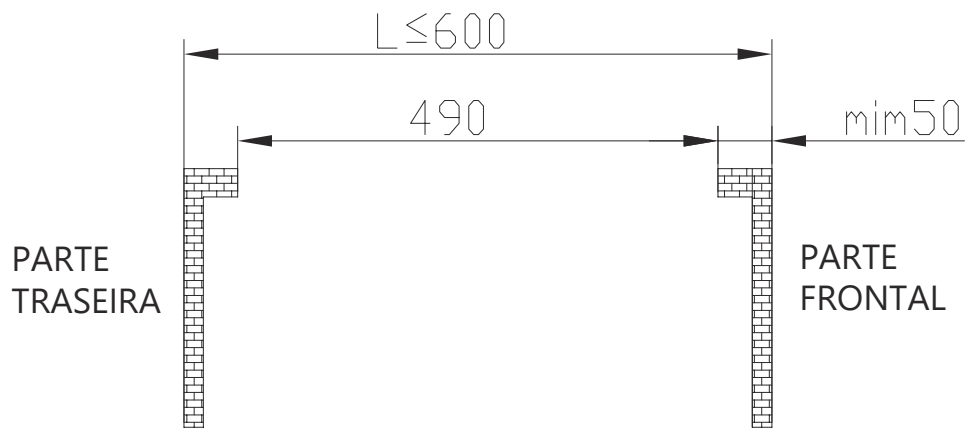
①



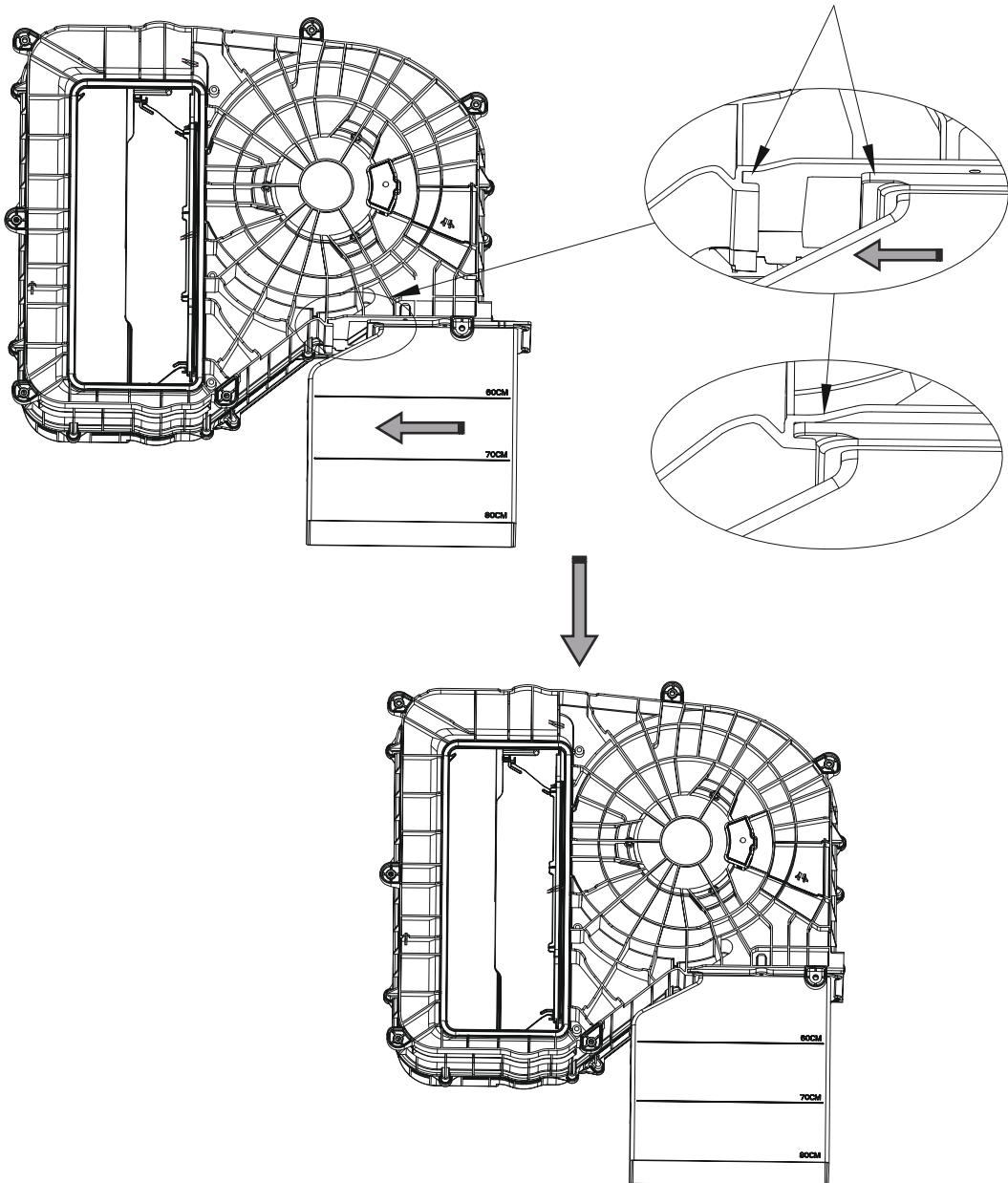
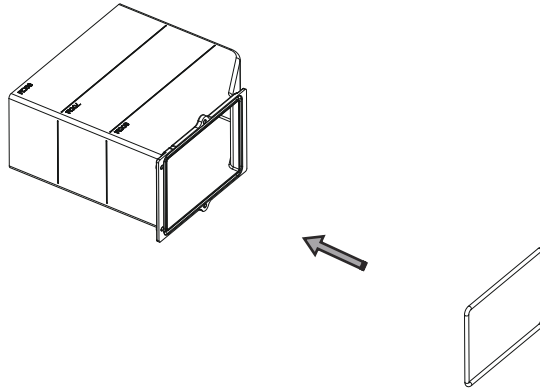
OK!



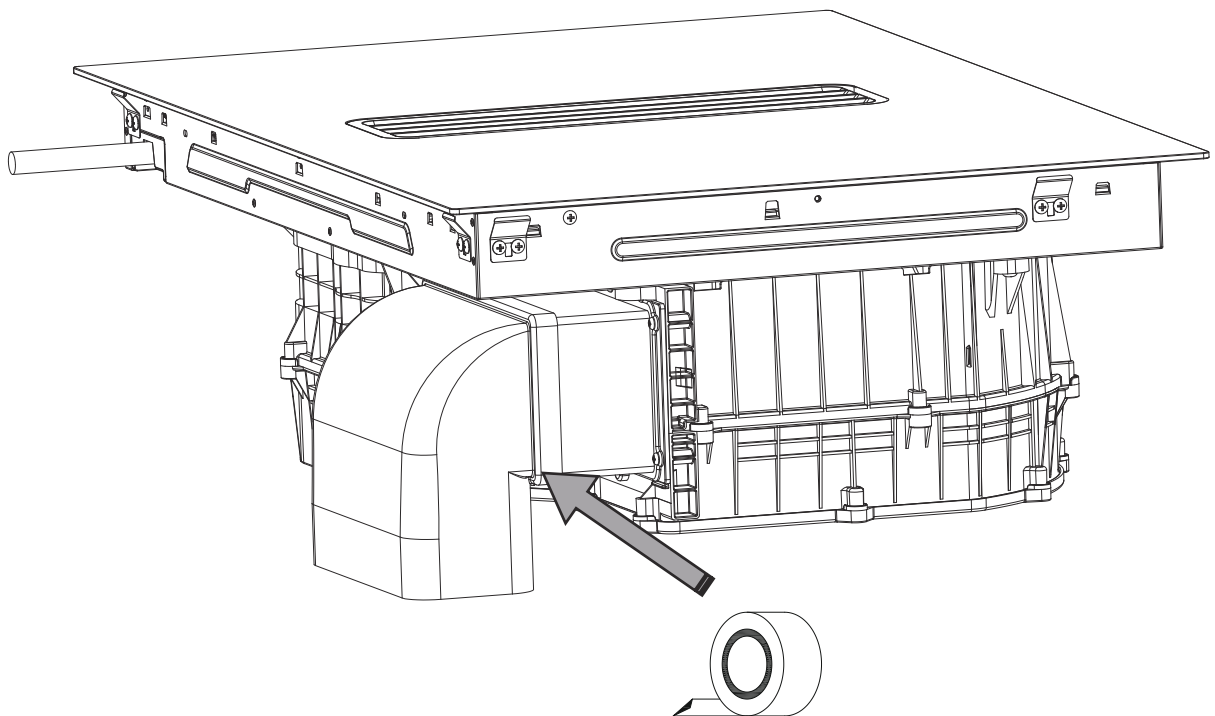
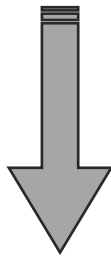
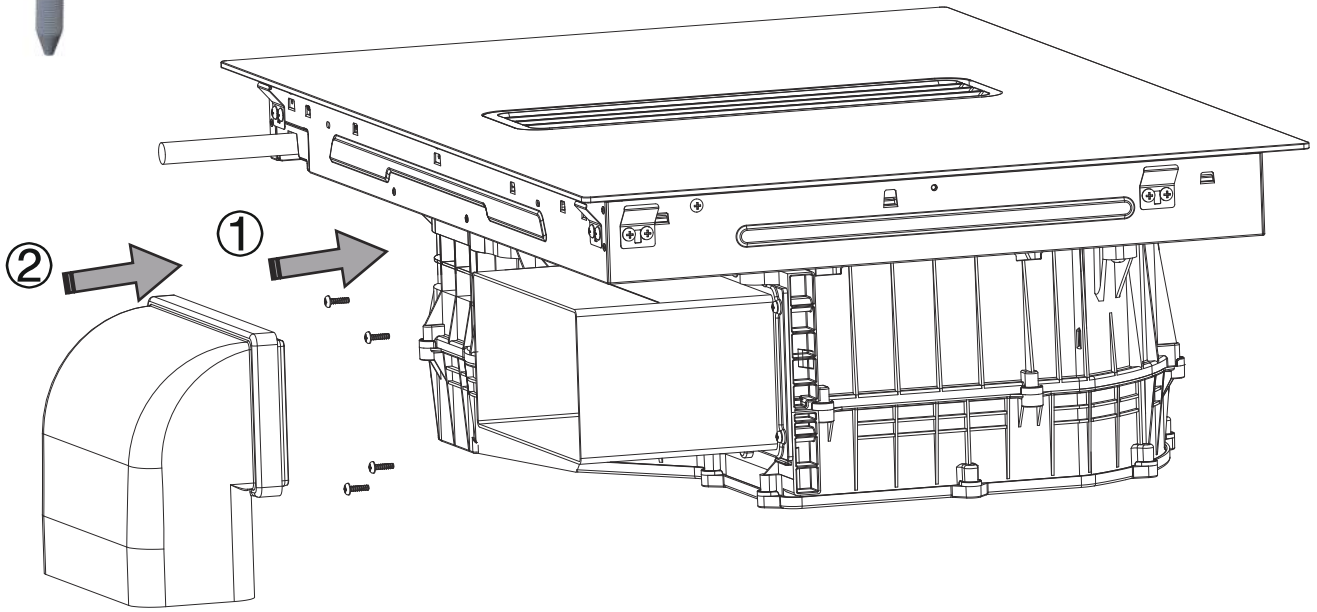
ⓘ $S1:L \leq 600$

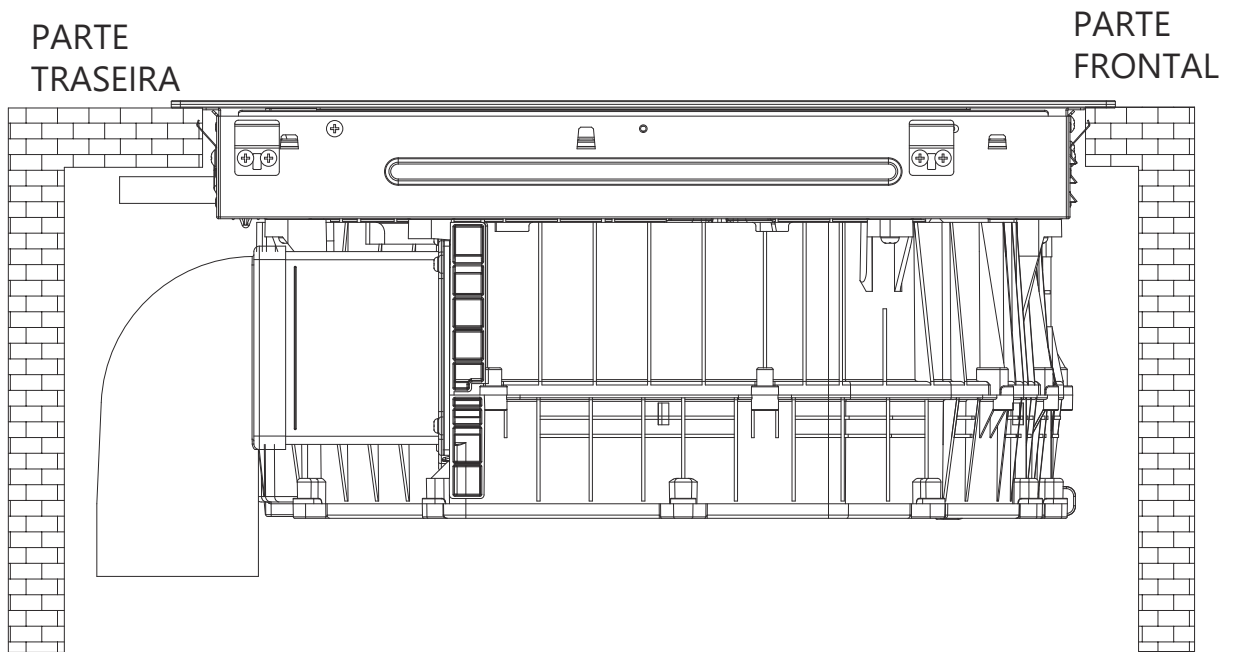
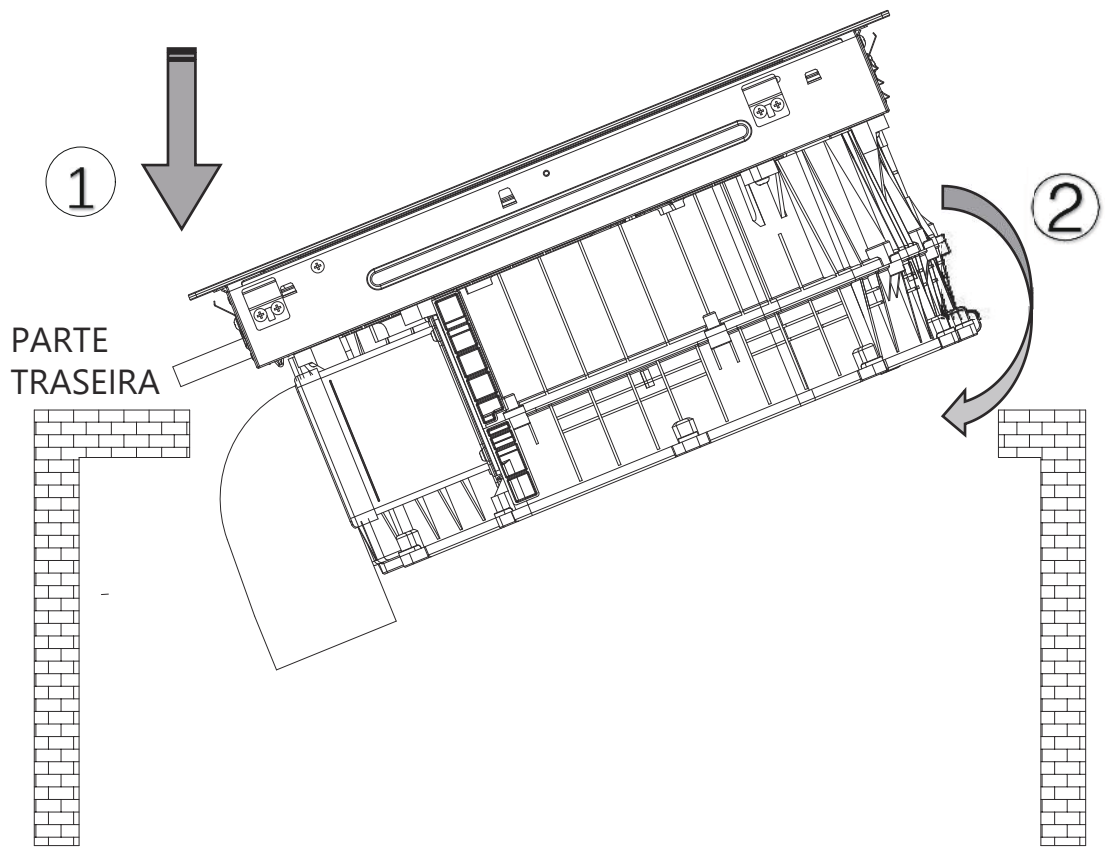


$$X=186-B$$

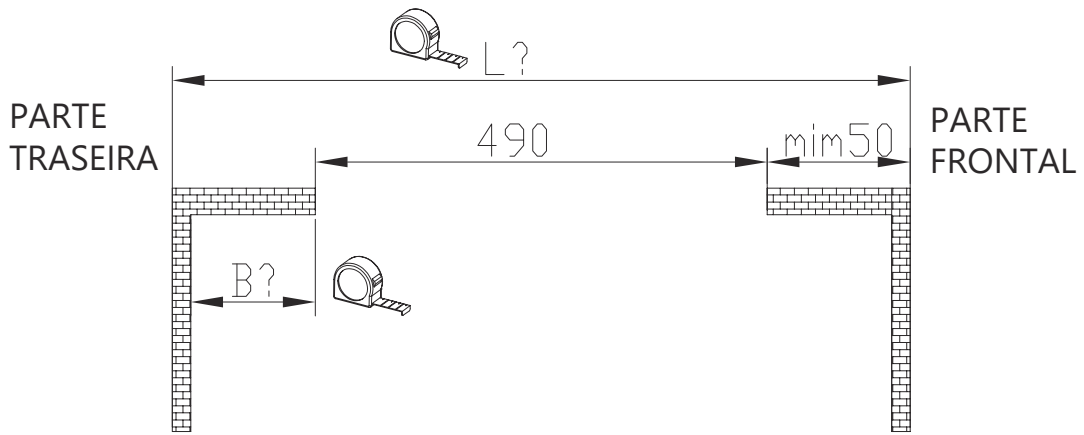


4x ST3.5

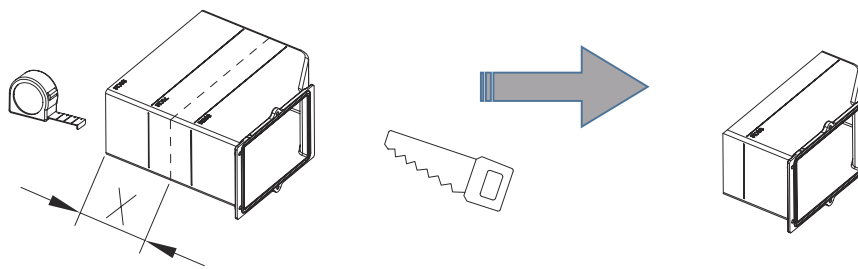
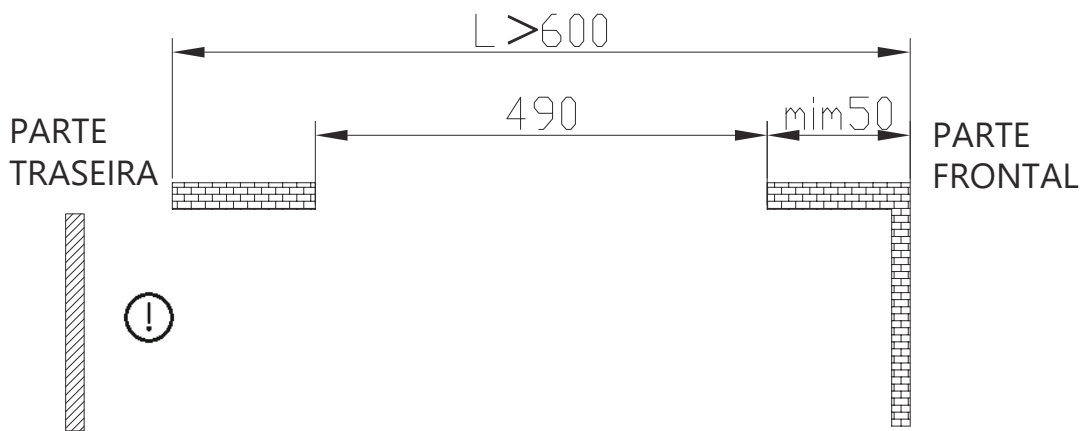




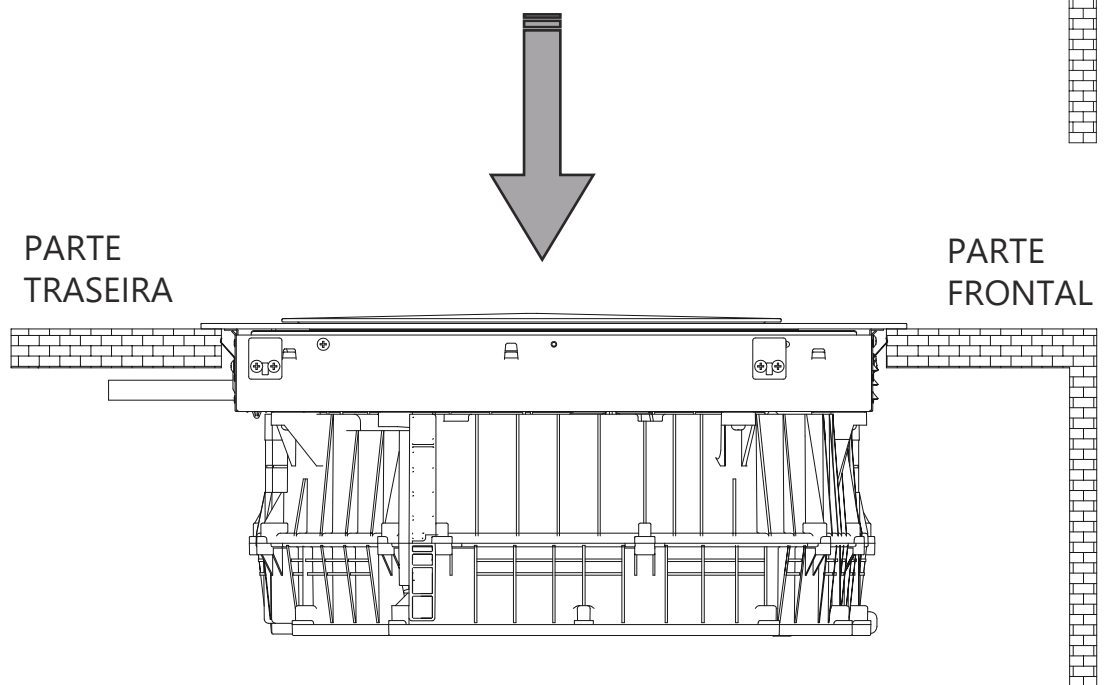
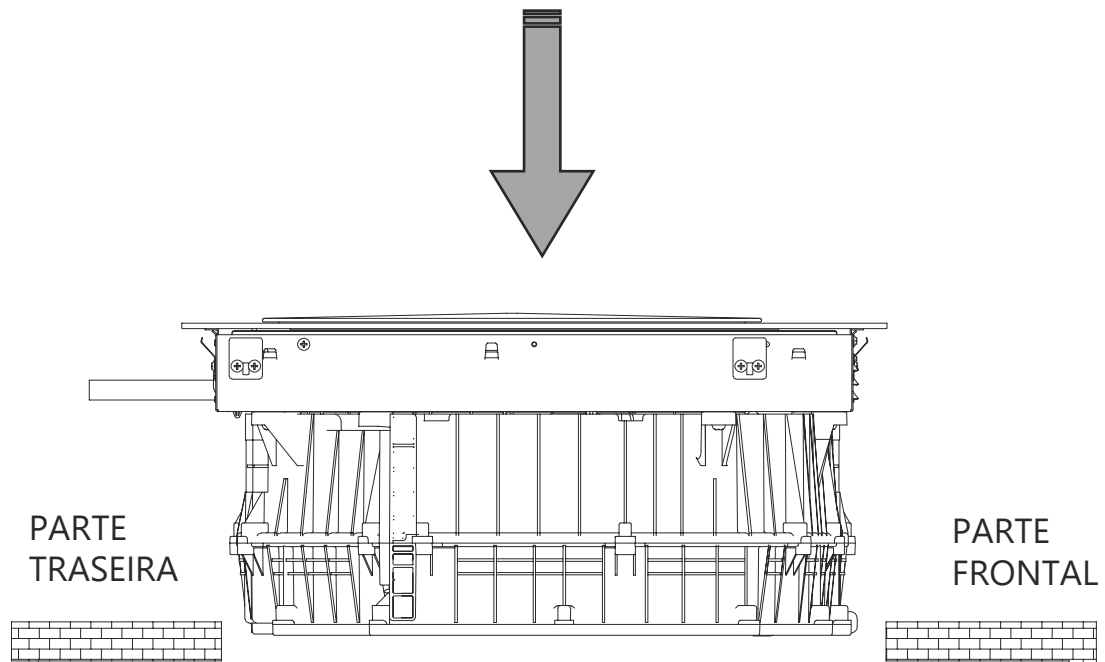
OK!

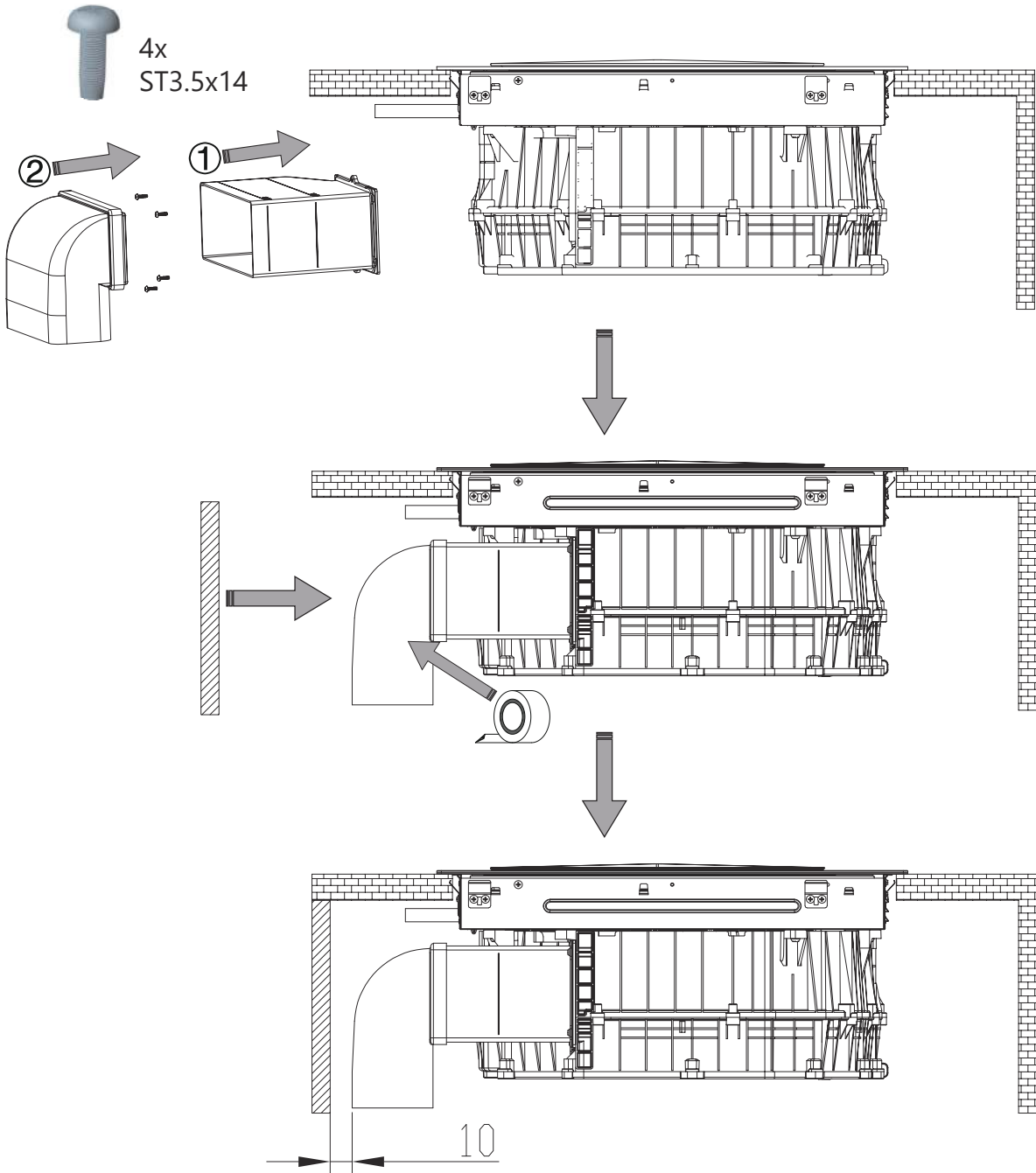
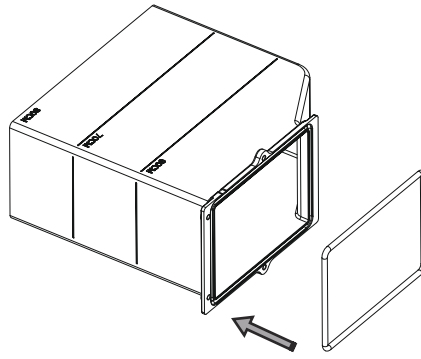


ⓘ S2: $L > 600$

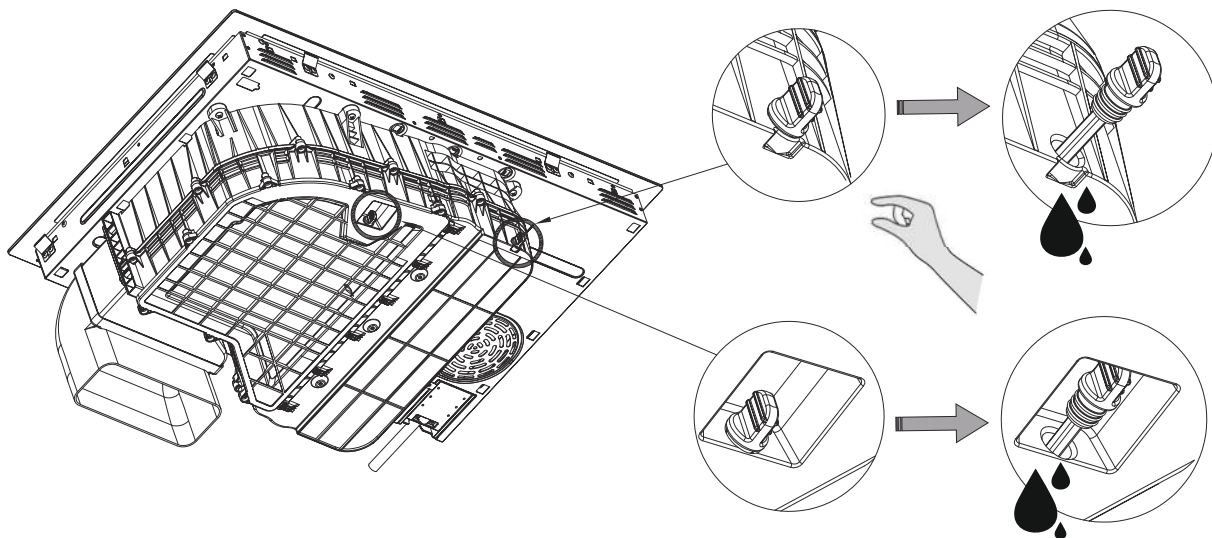


$X=186-B$

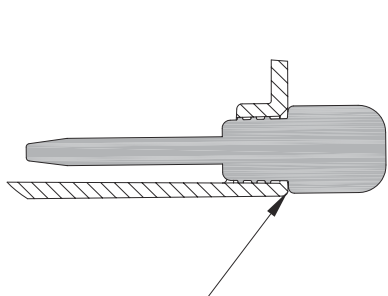




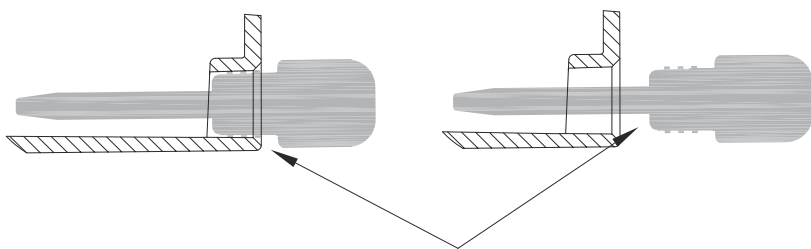
Quando é necessário
instalar dreno



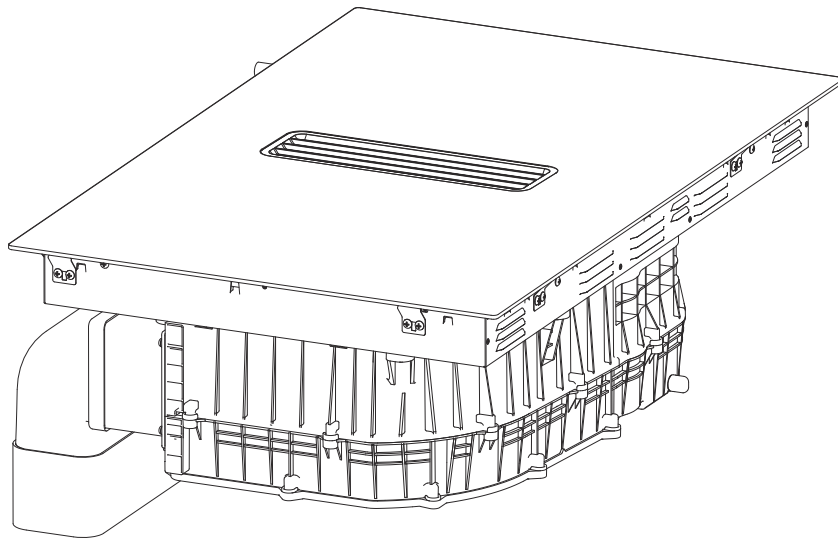
Após esvaziar a água ou
instalar o equipamento,
pressione firmemente o
tampão de borracha

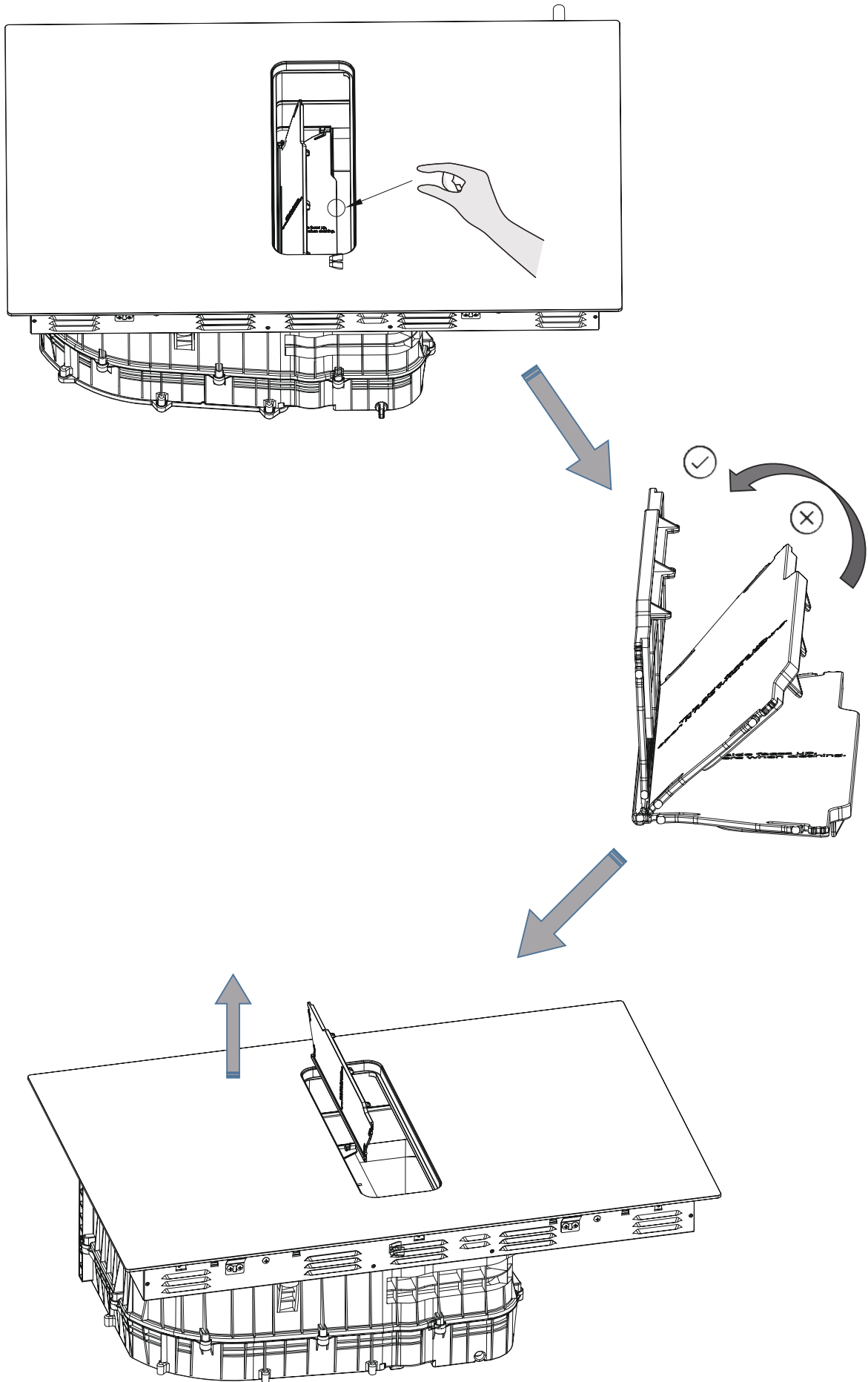


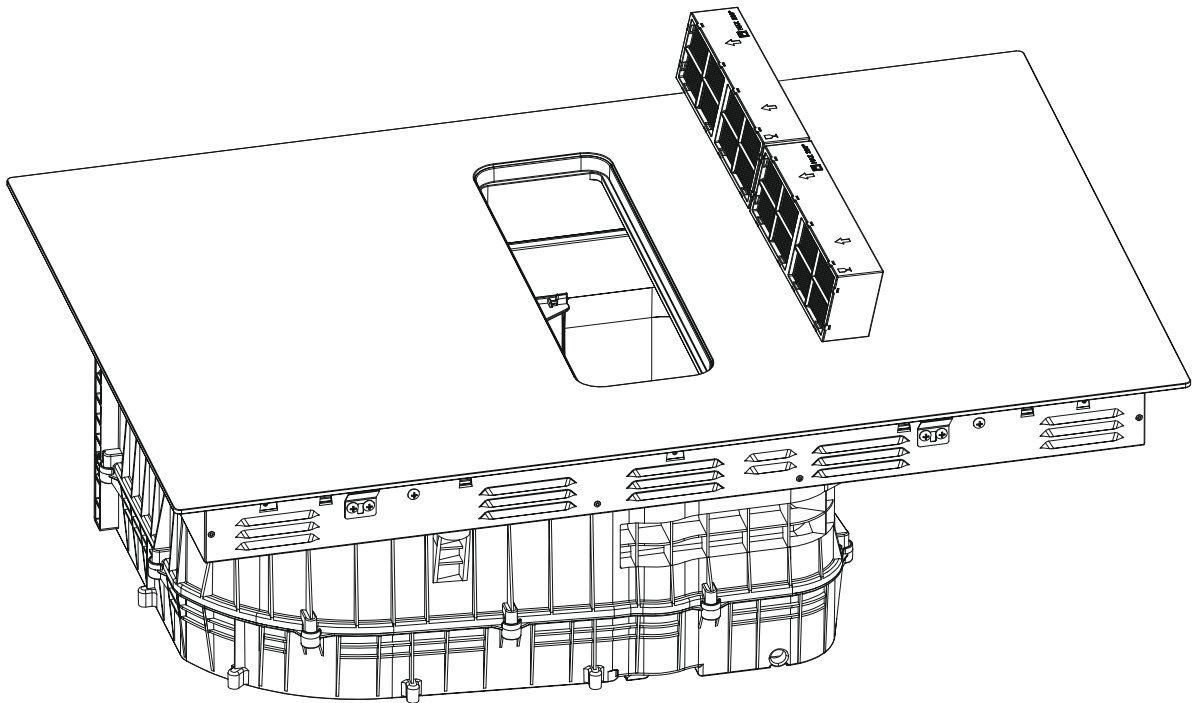
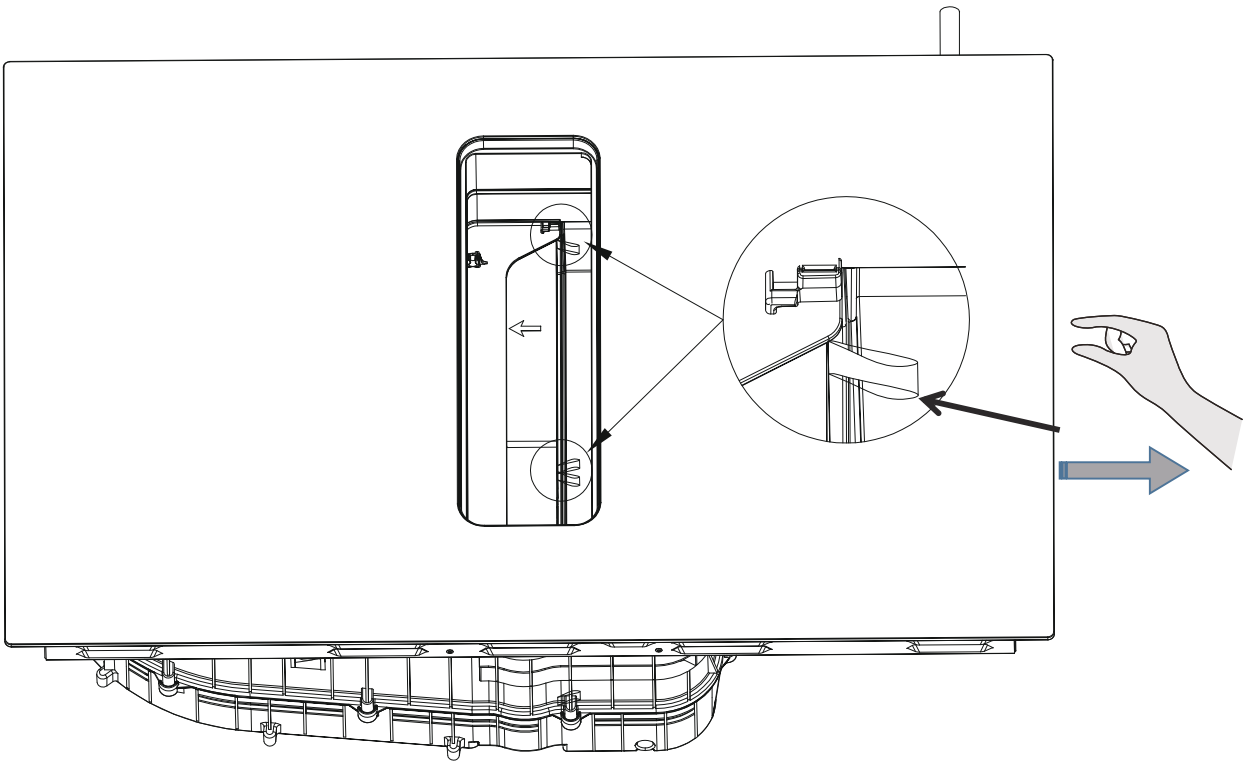
OK!

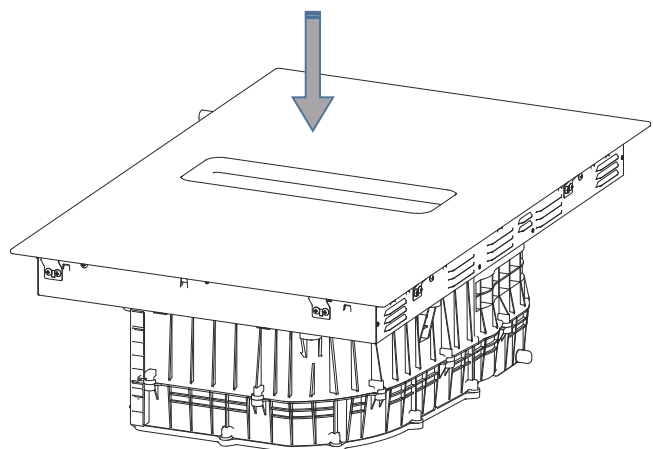
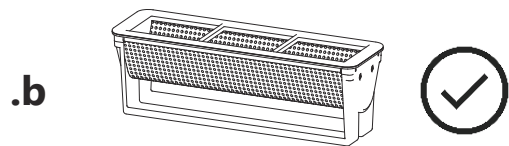
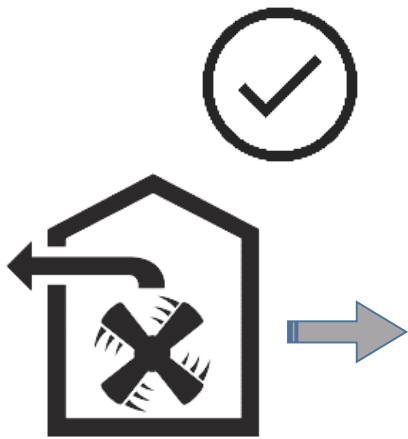
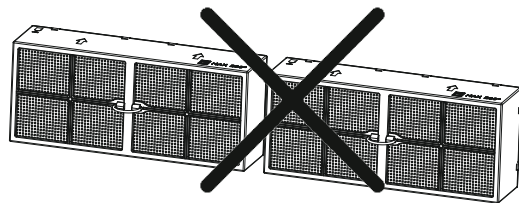
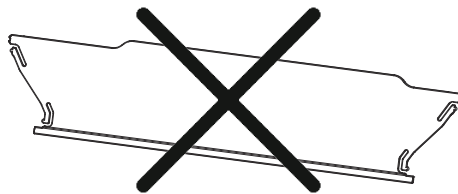
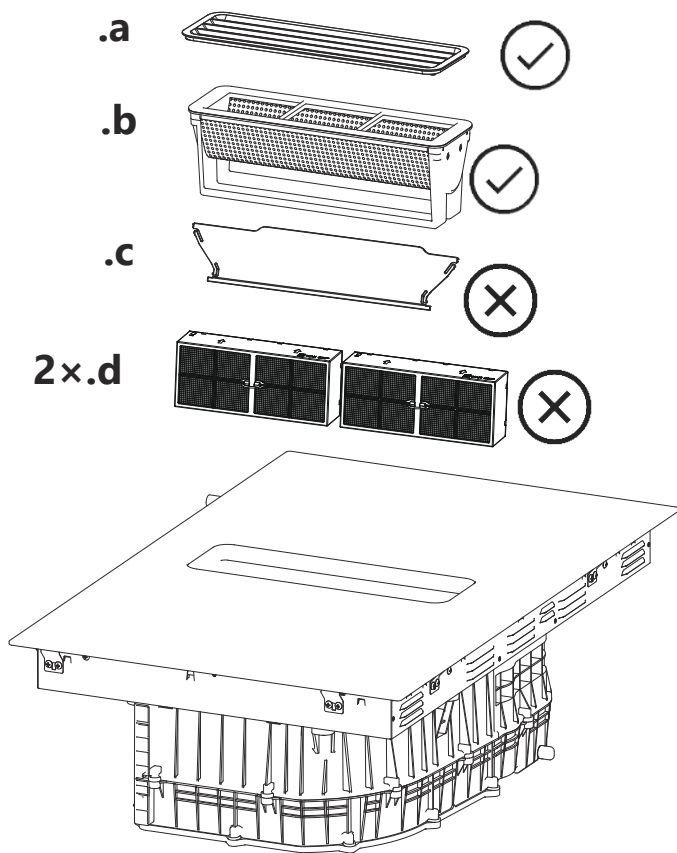


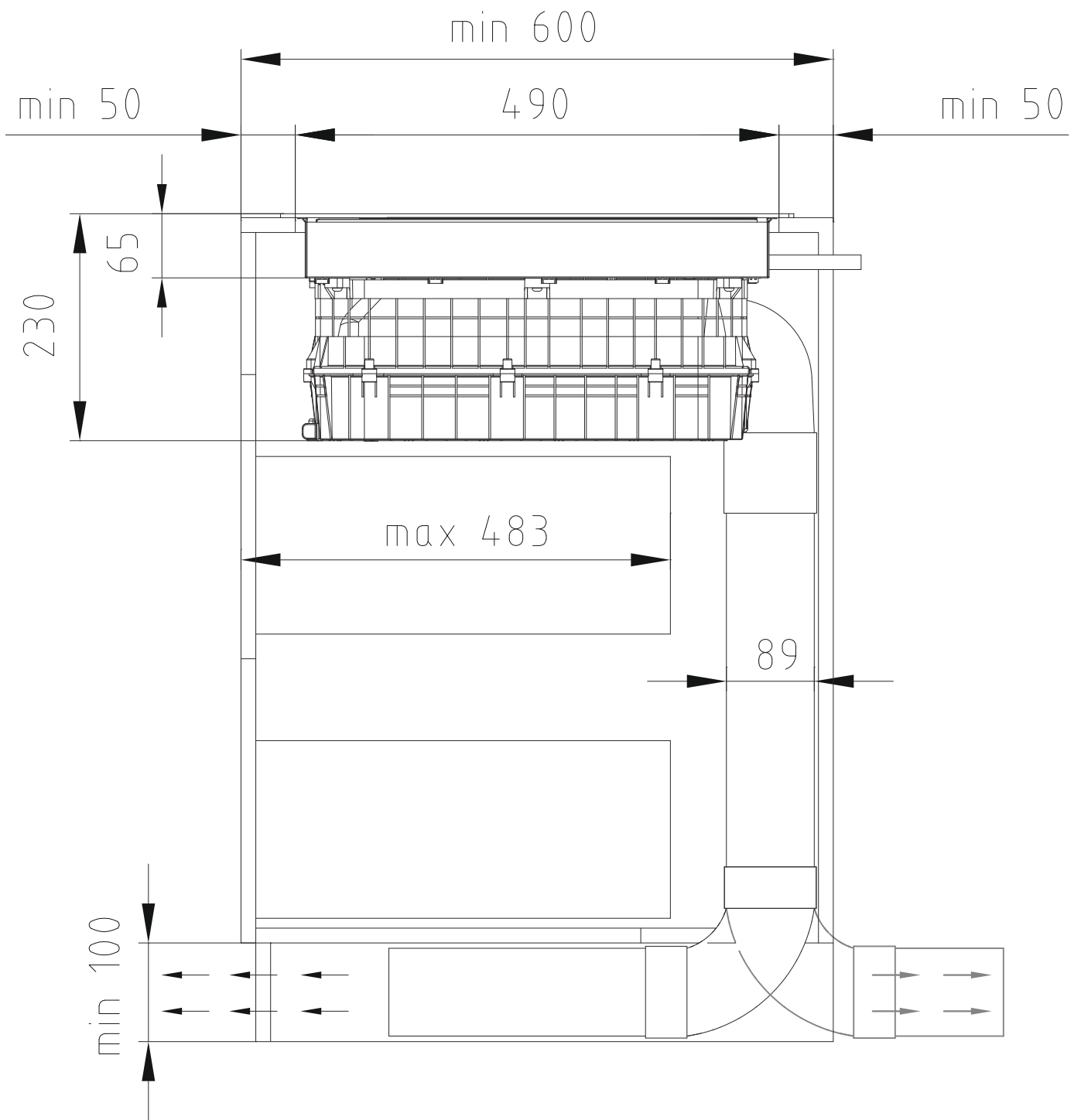
NG!

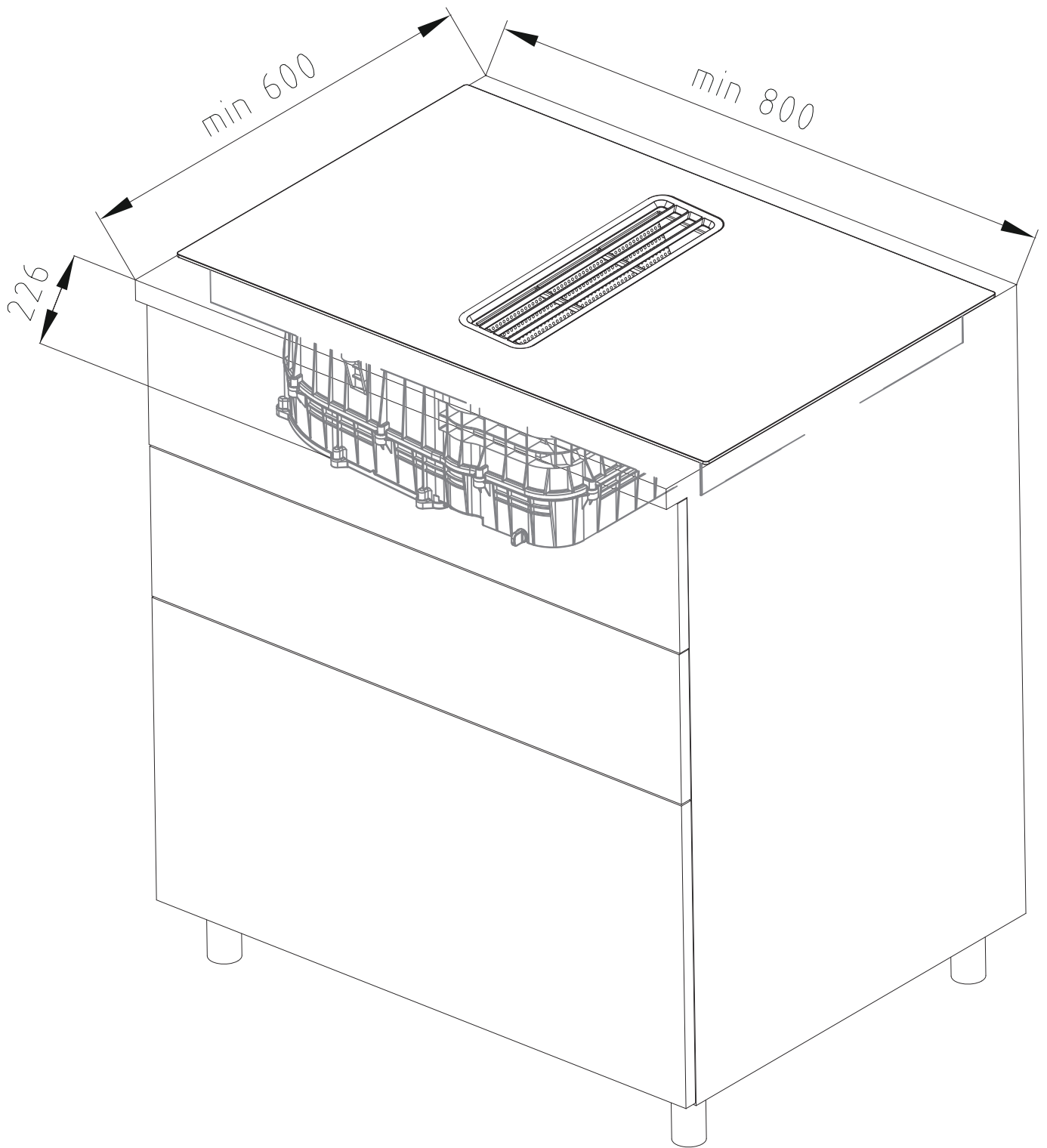




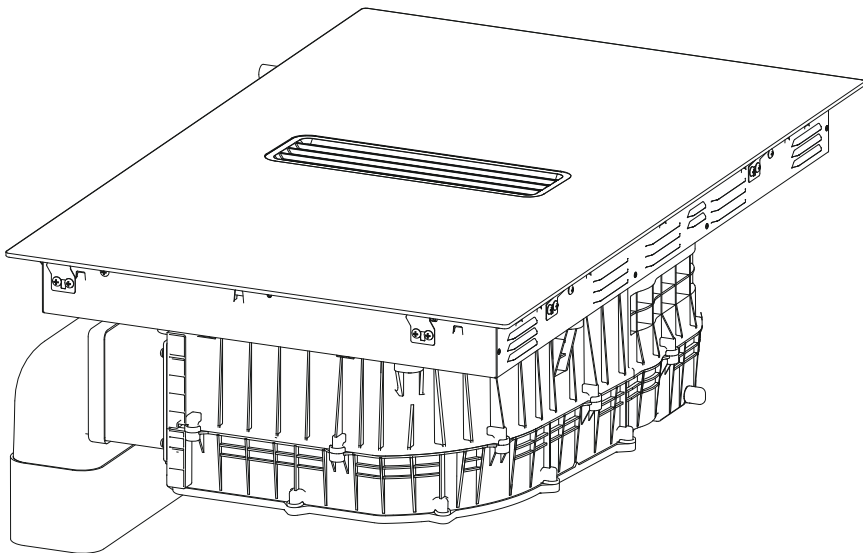


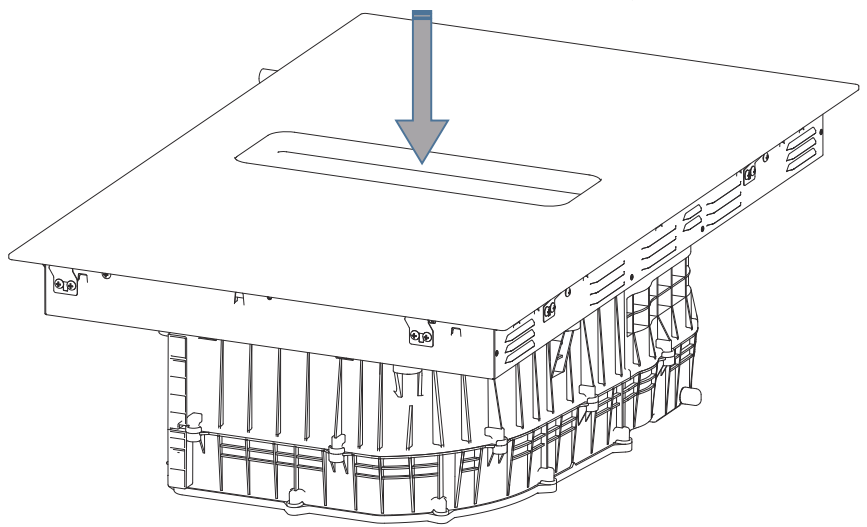
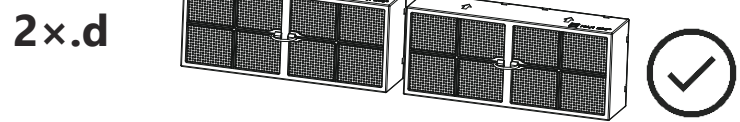
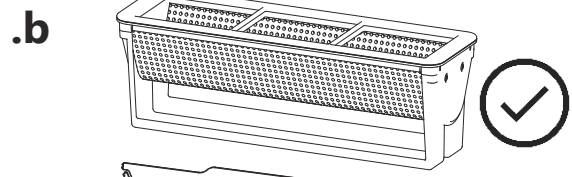
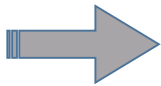


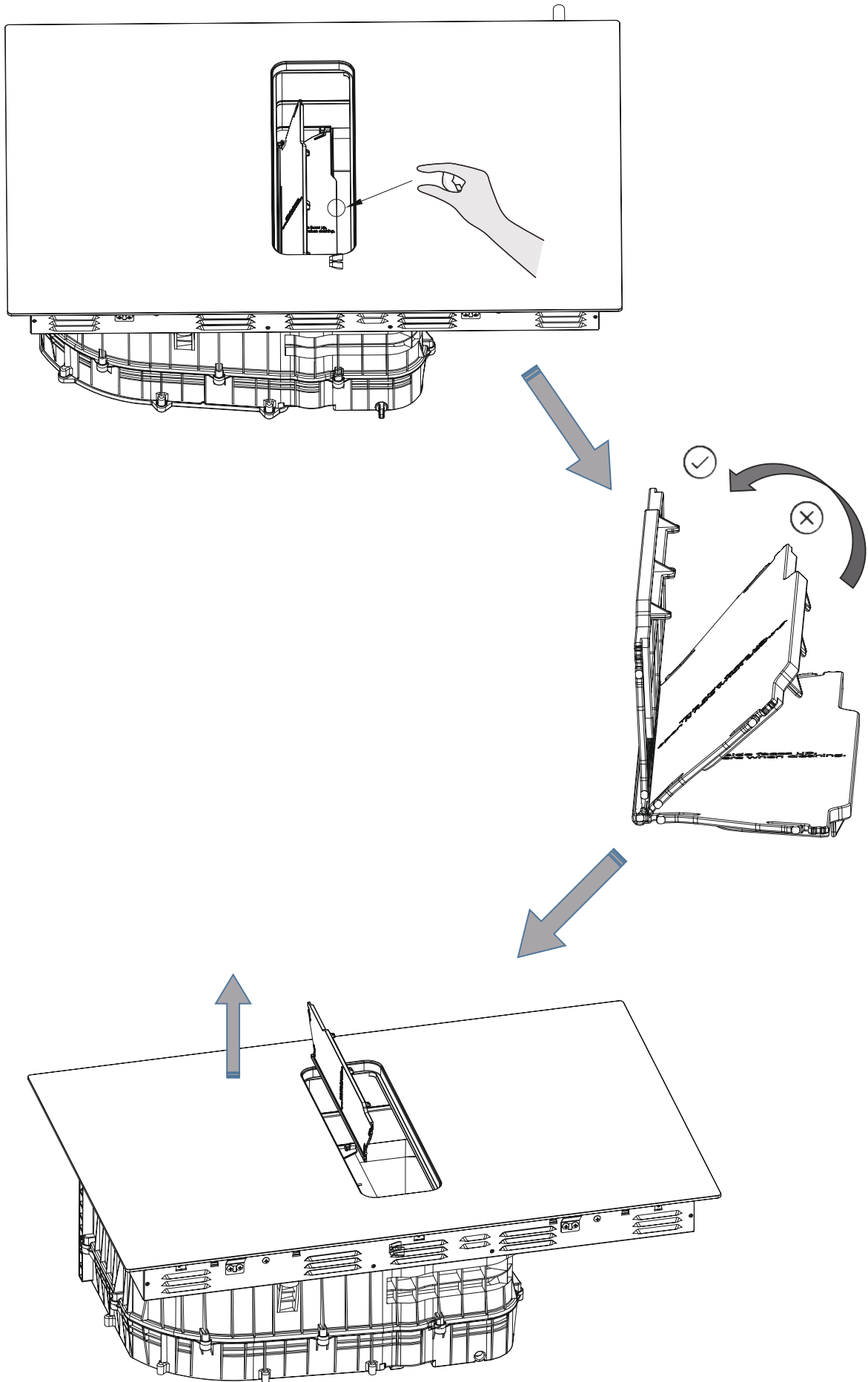


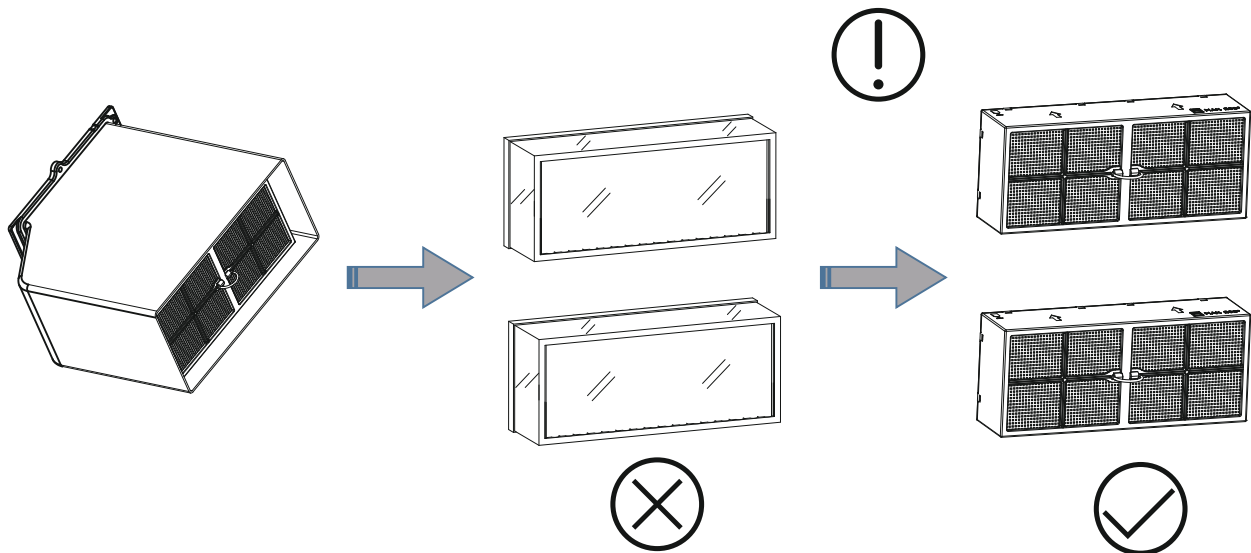


OK!

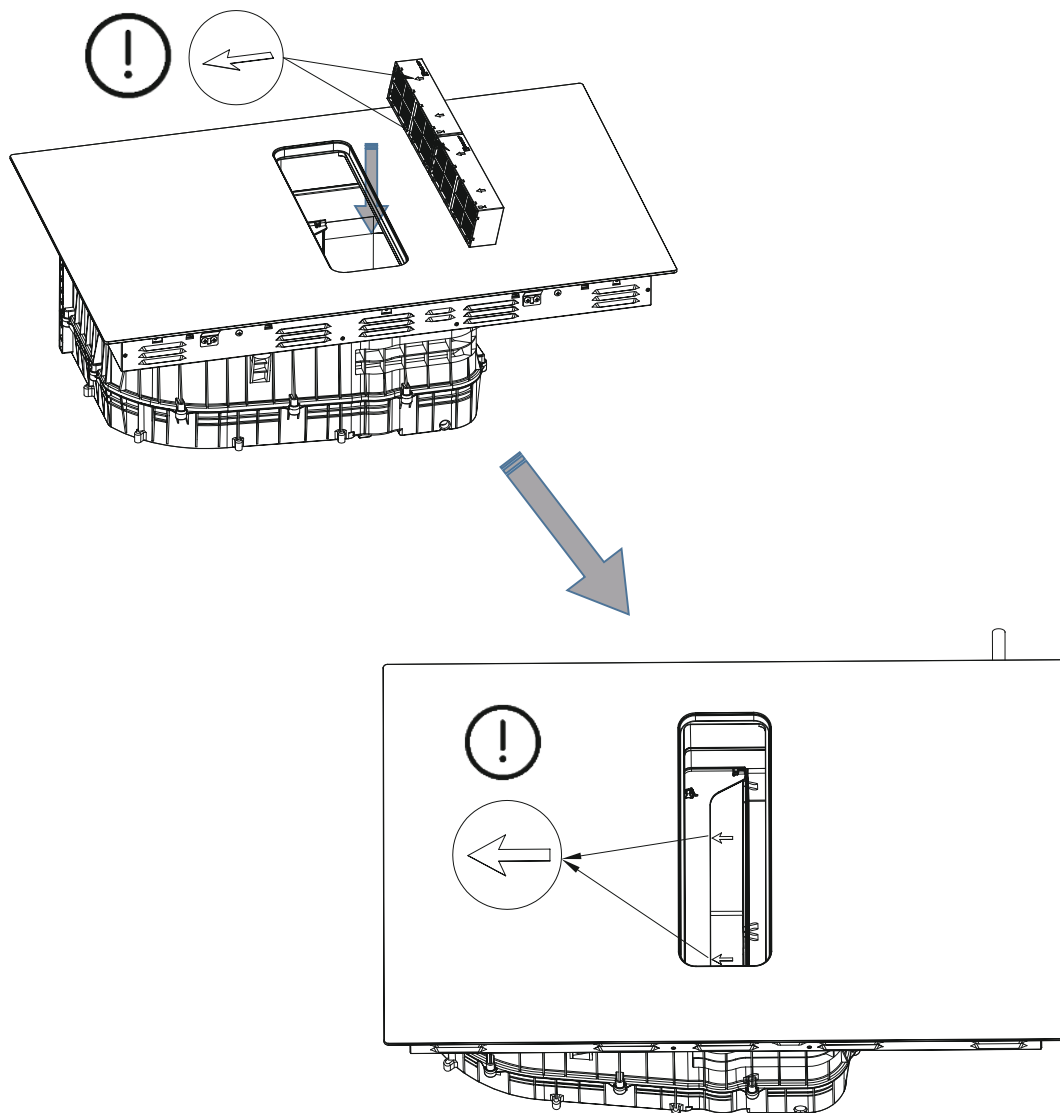


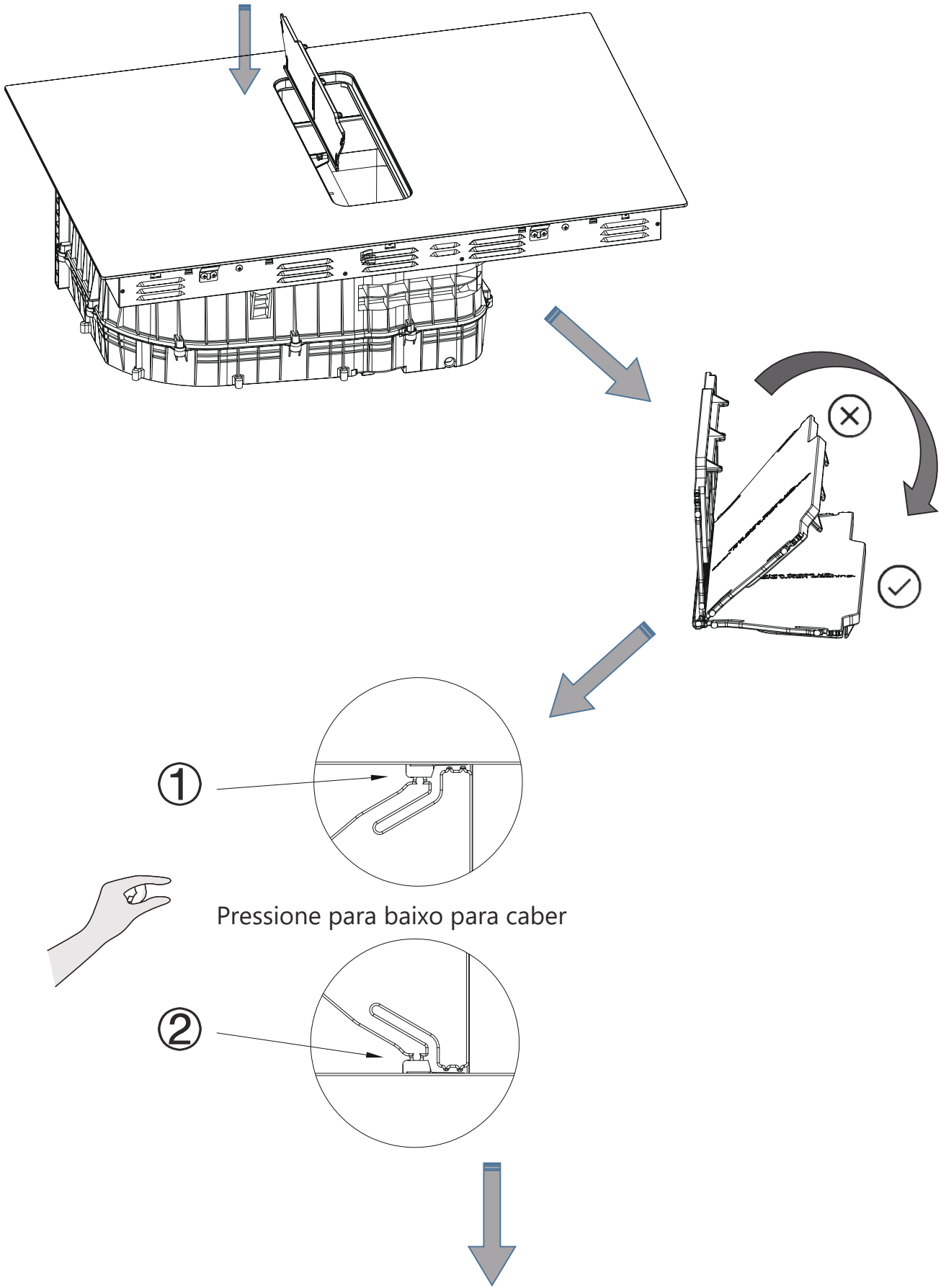


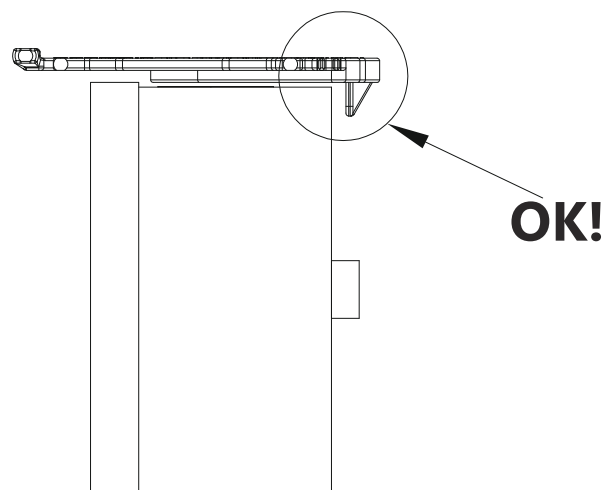
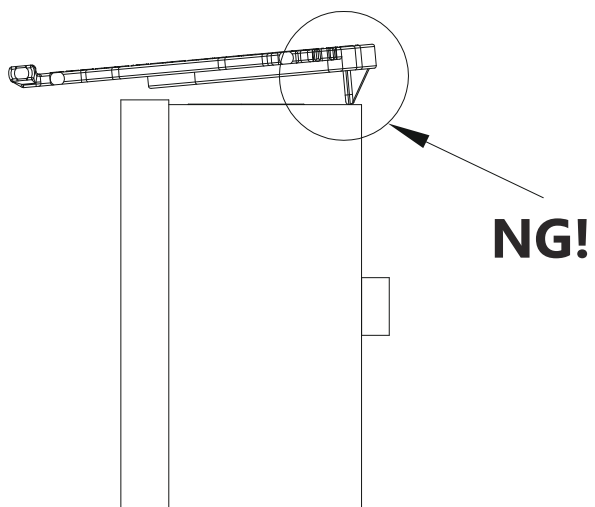
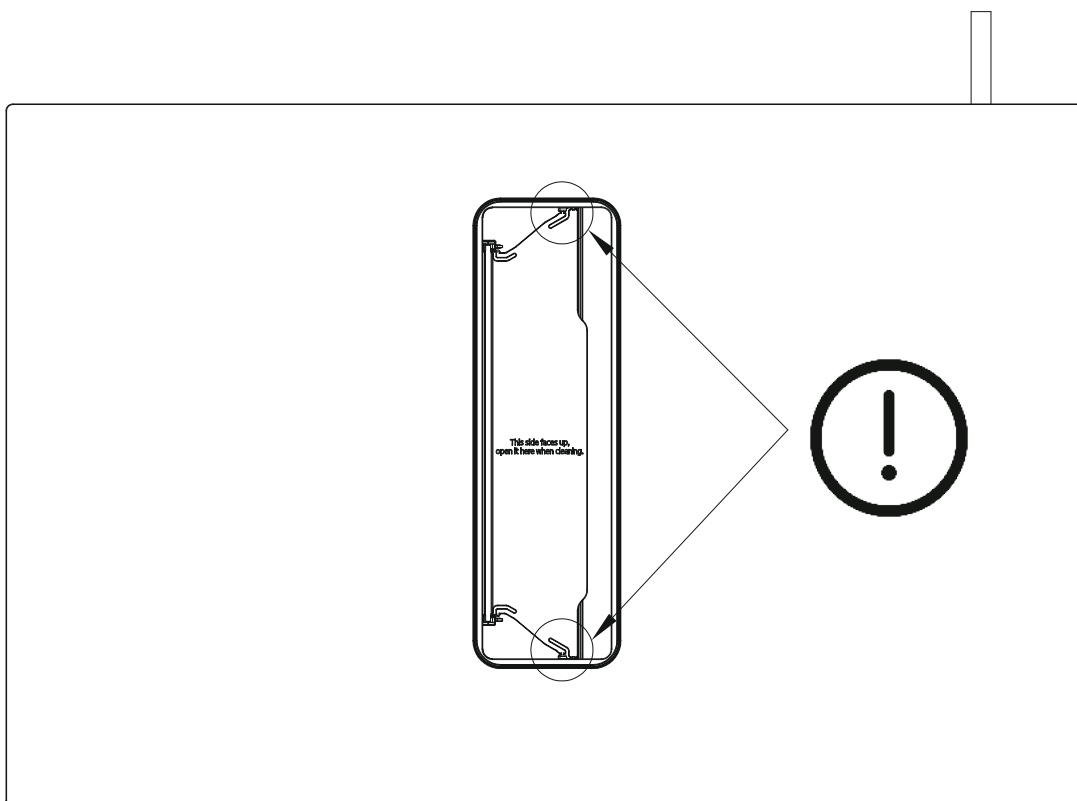


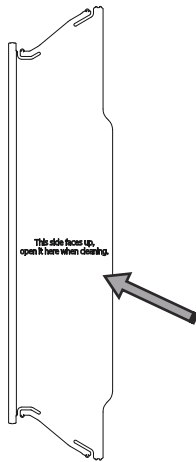


**Antes de usar o filtro desodorizante,
remova a película transparente externa.**

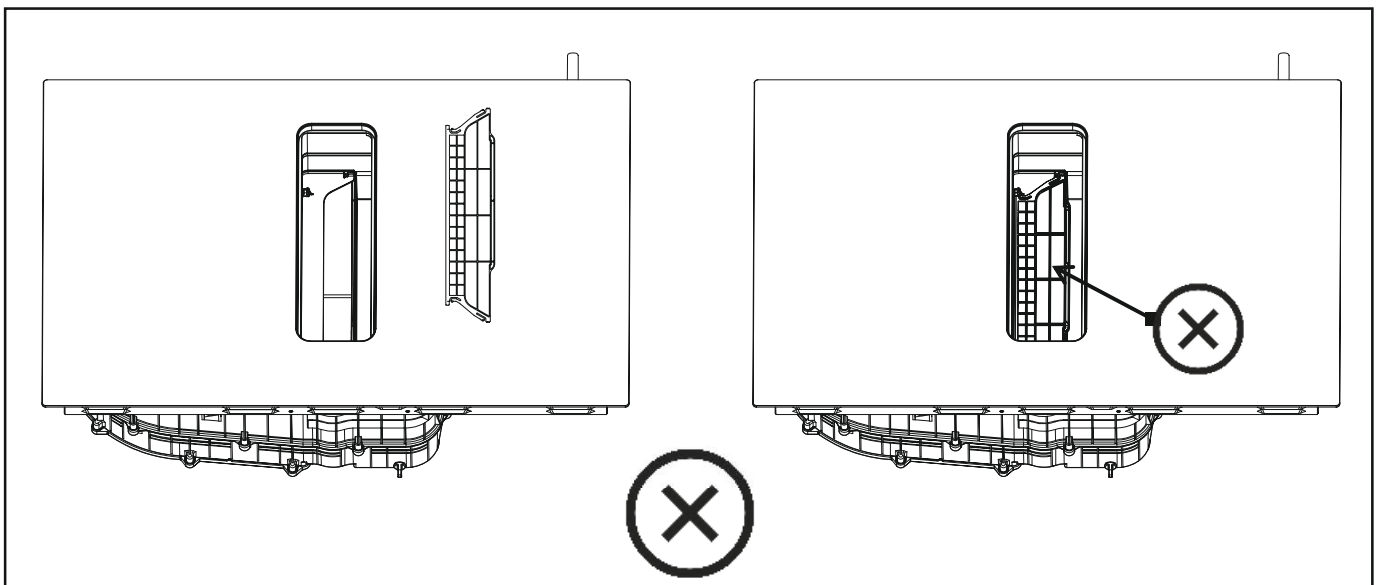
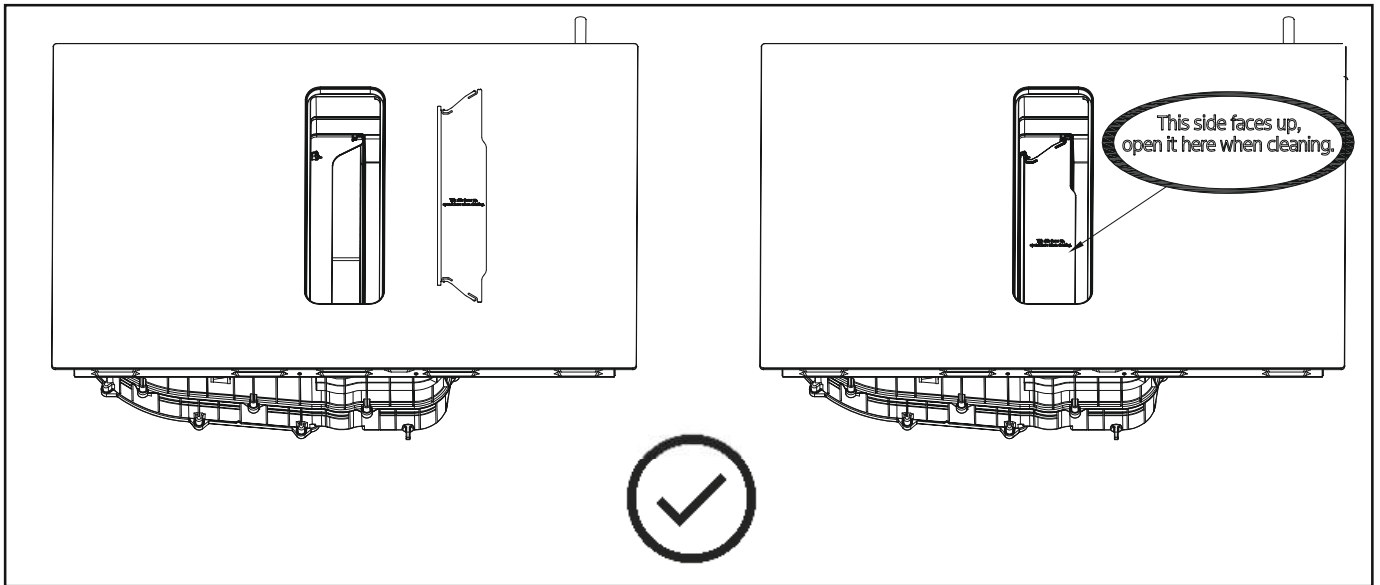
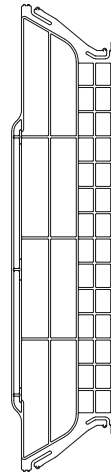






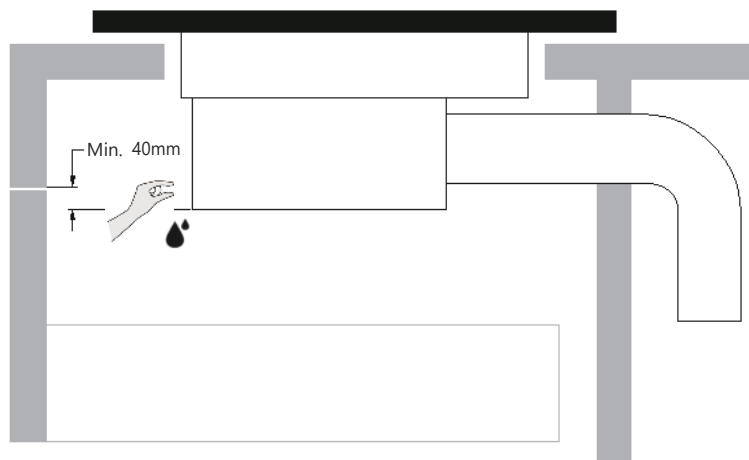


Este lado está voltado para cima, abra aqui para limpar.



ADVERTÊNCIA: Garantir ventilação adequada

Para escoar bem os líquidos é necessário manter uma distância mínima de 40mm entre o defletor e o fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



- ⚠ Existem orifícios de ventilação à volta da parte exterior da placa de cozedura. É necessário garantir que estes orifícios não sejam bloqueados pela bancada aquando da colocação da placa de cozedura.
- ⚠ • A cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel deve poder suportar uma temperatura não inferior a 150°C para evitar que os painéis se descolem.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem poder suportar uma temperatura de 90°C.

Verificações pré-instalação:

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

Verificações pós-instalação

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


Antes de posicionar os suportes de fixação

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

Precauções


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

Ligar a placa à rede eléctrica

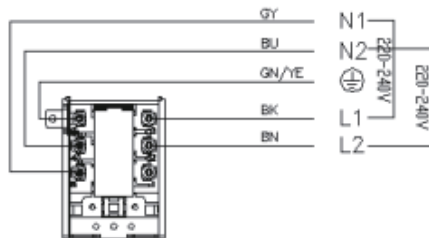
 Apenas uma pessoa qualificada pode ligar esta placa de indução à tomada principal. Antes de ligar à rede eléctrica, verifique isso:

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

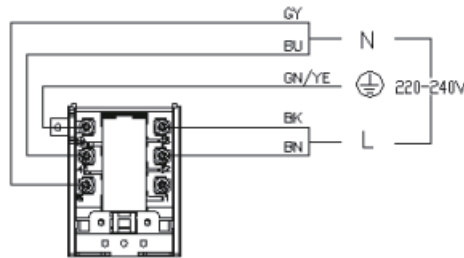
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum momento.

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

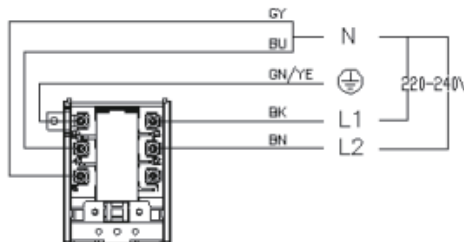
- ⚠ Se o número total de zonas de cozedura da sua placa de indução não for inferior a 4, o aparelho pode ser ligado directamente à rede utilizando uma ligação eléctrica monofásica, como se mostra a seguir.
 - Se o cabo for danificado ou precisar de ser substituído, o procedimento deve ser efectuado por um técnico de serviço autorizado, utilizando ferramentas adequadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor multipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação eléctrica foi efectuada correctamente e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.
- O cabo deve ser verificado regularmente e só deve ser substituído por um técnico autorizado.



220-240V/380-415V



220-240V 1N~



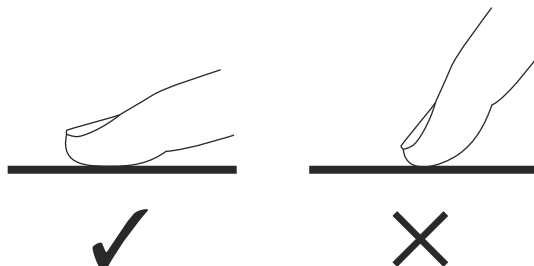
220-240V/380-415V

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

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

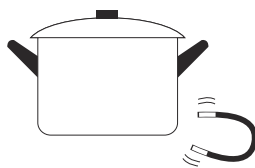
Controlos tácteis

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

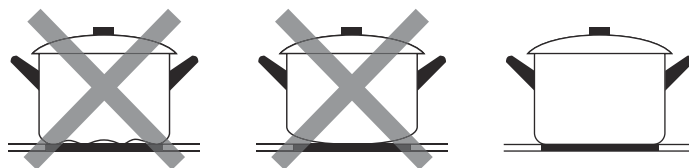


Escolha de utensílios de cozinha adequados

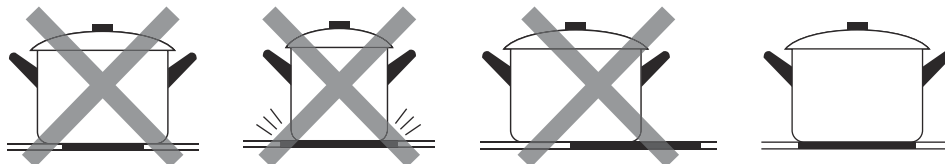
- ⚠ Use apenas tachos com uma base adequada para placas de indução. Procure o símbolo de indução no rótulo da panela.
- É possível verificar se o utensílio de cozinha é adequado para indução utilizando um íman. Mova um íman em direção à base da panela: se esta atrair o íman, a panela é adequada para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



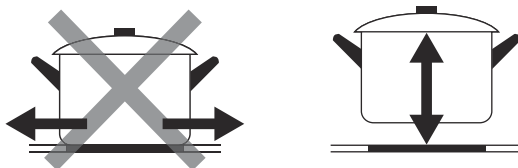
- Não use panelas com bordas afiadas ou bases curvas.



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



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



Utilização da placa de indução

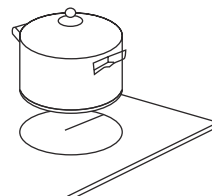
Comece a cozinhar

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



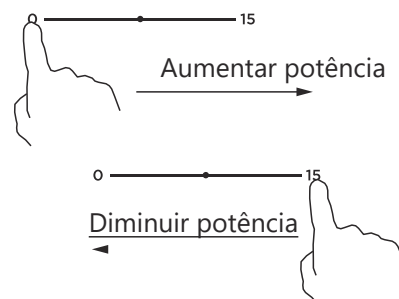
Colocar uma frigideira adequada na zona de cozedura que deseja utilizar.

- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



Seleccionar uma regulação de calor tocando no botão deslizante:

- Pode alterar a configuração de cozedura em qualquer altura durante a cozedura.



Se a tela piscar alternando com a configuração da cozinha

Significa que:

- a frigideira não é colocada na zona de cozedura correcta ou,
- a frigideira que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução, ou,
- a panela é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

Não haverá aquecimento, a menos que haja uma panela adequada na zona de cozedura. O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for colocada uma bandeja adequada.





Controle manual da ventilação

É possível controlar manualmente a regulação da ventilação.


● NOTA

A utilização de recipientes de cozedura muito altos pode impedir o funcionamento ideal do sistema de extração. Pode melhorar o poder de extração colocando a tampa da panela em ângulo.

Ativar controle de ventilação manual

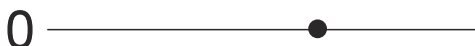
1. Com a placa ligada, toque em  para ativar o sistema de ventilação;
2. Pressione a tecla  para alterar os níveis de 0 a 3 e segure  por 3 segundos para fechar o exaustor.
3. Toque em  para mudar para o nível Boost. O sistema de ventilação está ativado.

Alterar ou desativar a extração manual

1. Desligue o dispositivo.
2. Use a tecla  para definir o nível como 0.

Terminar de cozinhar

Desligue a zona de cozimento deslizando o controle para "0". Certifique-se de que o display mostre "0".



Desligue completamente a placa tocando no controle ON/OFF.



Função do sistema de extração automática

O sistema de extração é dividido em modos manual e automático. No modo automático, o exaustor arranca quando a placa é activada e desliga-se automaticamente dois minutos depois de a placa ser desligada.

Manual

Com o dispositivo ligado, toque em  ou . O display digital mostra os níveis 0-3 ou b.

Automático

Com o aparelho ligado, toque em , o display mostrará "A".

O dispositivo será desligado automaticamente:

- 2 minutos depois de desligar todas as zonas de cozedura.
- quando a tecla ON/OFF é pressionada.

Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost

Toque no botão MAX e verifique se a ação correspondente aparece no display.

MAX

Cancelar função Boost

Toque no controle deslizante da área de controle onde deseja cancelar a função Boost.



Desligue completamente a placa tocando no comando ON/OFF.



- A função Boost pode ser aplicada a qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura regressa à configuração original após 5 minutos.
- Se a configuração de aquecimento original for igual a 0, retornará ao nível máximo após 5 minutos.
- Se a zona dianteira esquerda estiver definida como Boost e a traseira também estiver definida como Boost, ambas as zonas serão definidas para o nível 15.

Configuração de extração intensiva

- O sistema de extração possui modo intensivo. Se você ativá-lo, o sistema funcionará com potência máxima.
- Ativação do sistema de extração intensiva.

1. Toque (B).
2. "b" será mostrado no display digital.

Alterar ou desativar a extração intensiva

Toque em  para selecionar o nível de desempenho necessário ou defina-o como 0.

Início automático do sistema de extração

Se selecionar um nível de potência para uma zona de cozinhar e o extrator for ativado automaticamente, fá-lo-á num nível de potência correspondente ao respetivo nível de potência da zona de cozinhar.


Zona flexível

- Esta área pode ser utilizada como zona única ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozimento em cada momento.
Esta área flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Ao funcionar como zona única, a parte que não está coberta pelo utensílio de cozedura desliga-se automaticamente após 8 segundos.
- Para garantir a correta deteção dos recipientes e a distribuição uniforme do calor, é necessário colocá-los corretamente:
 - Na parte frontal ou traseira da zona flexível quando o recipiente tiver um diâmetro inferior a 21 cm.
 - Se for maior, em qualquer lugar.

Bloqueio dos controlos

- Pode bloquear os controlos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças a ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos excepto o controlo ON/OFF são desactivados.

Para bloquear os controlos	
Pressione e segure o controle de bloqueio por 3 segundos	"Lo" aparecerá no mostrador do temporizador.
Para desbloquear los controlos	
Pressione e segure o controle de bloqueio por 3 segundos	

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

Função de gestão de energia

- É possível estabelecer um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, seleccionando entre diferentes níveis de potência.
- As placas de indução podem definir limites automaticamente para que possam funcionar com baixos níveis de potência e evitar o risco de sobrecarga.

Para aceder à função de gestão da potência

Estado: Ativar o bloqueio para crianças com a placa desligada.


Condições:

1) Prima e mantenha premido o controlo Boost da zona traseira esquerda durante 3 segundos (é emitido um sinal sonoro).

2) Prima e mantenha premido o controlo Boost da zona dianteira esquerda durante 3 segundos (é emitido um sinal sonoro).

Definições:

Passar para outro nível

1) Selecciono o valor limite de potência com a tecla de bloqueio  (a gama de seleção do valor limite de potência baseia-se nas especificações)

Display:

P0	
74	00

Existem 5 níveis de potência, de 2,8kW a 7,4kW. Os visores inferiores esquerdo e direito indicam o nível seleccionado:

"28 00" : a potência máxima é de 2.8kW.

"35 00" : a potência máxima é de 3.5kW.

"45 00" : a potência máxima é de 4.5kW.

"58 00" : a potência máxima é de 5.8kW.

"74 00" : a potência máxima é de 7.4kW.

Confirme e saia da função de gestão de energia.

Depois de seleccionar o limite de potência, prima  para confirmar e a placa de fogão desliga-se.

Temporizador

- Pode ser utilizado para desligar uma ou várias zonas de cozedura após o tempo desejado.
- O temporizador máximo é o tempo de funcionamento pré-definido do nível de potência escolhido, ver tabela dos tempos de funcionamento pré-definidos.

Definir o temporizador de suspensão

Para desativar uma zona

Tocar no cursor da zona de cozedura.



Defina o tempo tocando nos controlos + ou - do temporizador.

Tocar uma vez em "-" ou "+" aumentará ou diminuirá o tempo em incrementos de 1 minuto; tocar sem soltar aumentará ou diminuirá o tempo em incrementos de 10 minutos.



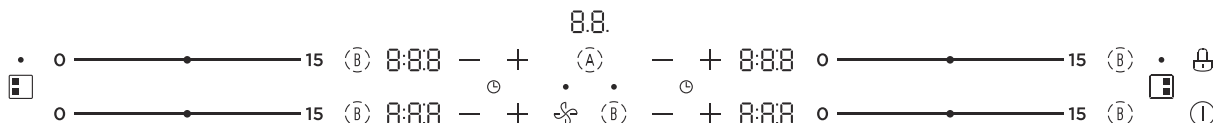
Quando terminar de acertar a hora, a contagem decrescente começará imediatamente e o visor apresentará o tempo restante.

Quando o tempo for atingido, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.

0:30

Configuração para mais zonas:

Os passos para a configuração de várias zonas são os mesmos que para a configuração de uma única zona. O temporizador de cada zona de cozedura é regulado e visualizado de forma independente, como ilustrado abaixo:



Cancelar temporizador

Reduzir o tempo do temporizador da zona correspondente para 0:00.

Prima e mantenha premidos os controlos "-" e "+" do temporizador durante 1s para cancelar o temporizador.



NOTA

- 1) A definição manual do temporizador máximo não pode exceder o tempo de funcionamento máximo predefinido da placa. Se a potência de funcionamento for alterada depois de o temporizador máximo ter sido definido, o temporizador muda automaticamente para o tempo máximo de funcionamento do nível atualmente definido se o temporizador exceder o tempo máximo de funcionamento.
- 2) Quando o temporizador estiver ativado e apresentar o tempo restante no visor, prima o cursor uma vez para ver o nível de potência definido. Uma vez feito isto, prima ou faça deslizar o cursor para ajustar a potência.

Tempos de funcionamento predefinidos

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

Placa de indução:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Funcionamento por defeito (mins.)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Nível de potência	10	11	12	13	14	15			
Funcionamento por defeito (mins.)	120	120	120	90	90	90			

Exaustor:

Nível de potência	1	2	3
Funcionamento por defeito (mins.)	480	240	120

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

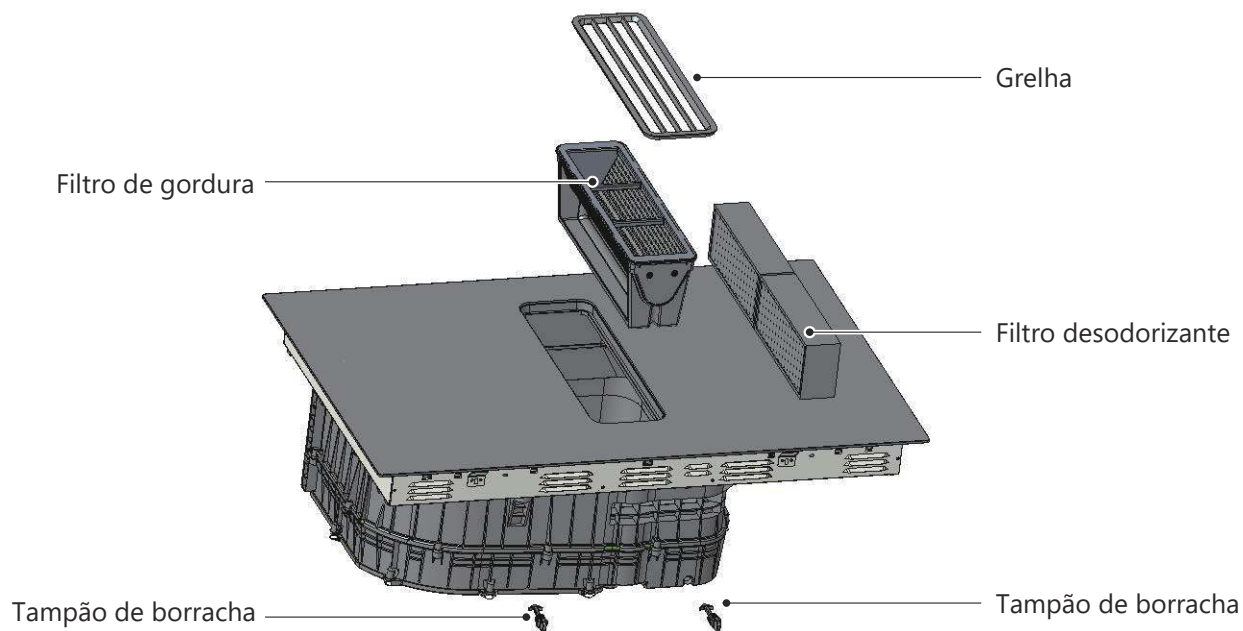
Para que o aparelho funcione eficazmente durante muito tempo, é importante mantê-lo limpo e bem cuidado.

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)	<ol style="list-style-type: none">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 o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos, alimentos derretidos e açúcar derretido em vidro	<p>Retirar imediatamente com uma talocha afiada ou espátula adequada para a vitrocerâmica, mas ter cuidado com as superfícies de cozedura quente.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Desligar o aparelho da parede2. 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	<ol style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.

Componentes a limpar ou a substituir

O esquema seguinte mostra os componentes do aparelho que devem ser substituídos ou limpos:



Substituição do filtro desodorizante

Substituir regularmente o filtro desodorizante. A malha do filtro deve ser substituída a cada 180 horas de utilização.

● NOTA

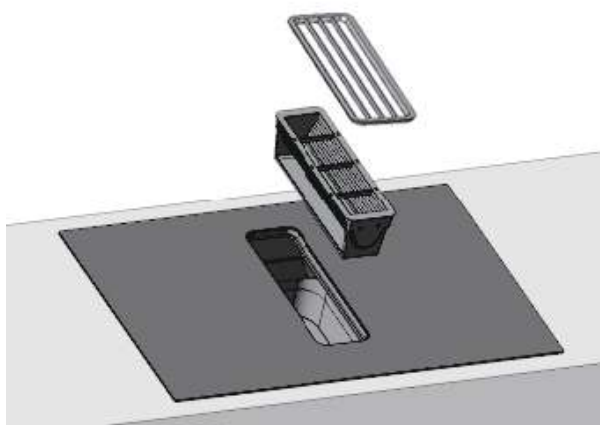
• Os filtros desodorizantes estão disponíveis no serviço de assistência ou em lojas especializadas.

1. Para manter o aparelho em bom estado, utilize apenas peças sobressalentes originais.

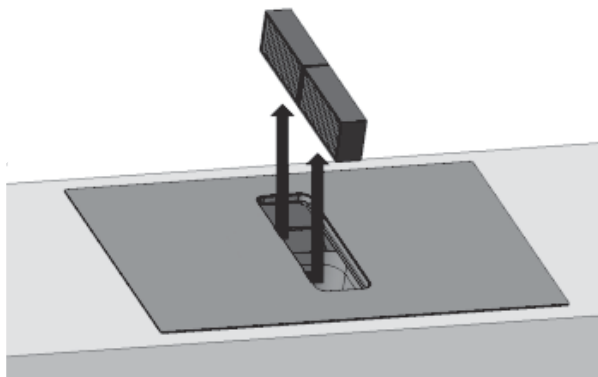
2. CUIDADO

Se a grelha ou os filtros estiverem danificados, o mecanismo da placa pode ficar danificado. Retirar a grelha e o filtro de gordura e eliminá-los corretamente.

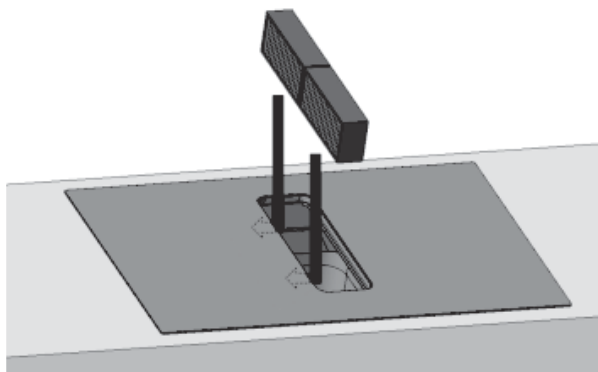
• Pode acumular-se gordura na parte inferior do filtro. Tenha cuidado ao retirar o filtro para evitar fugas.



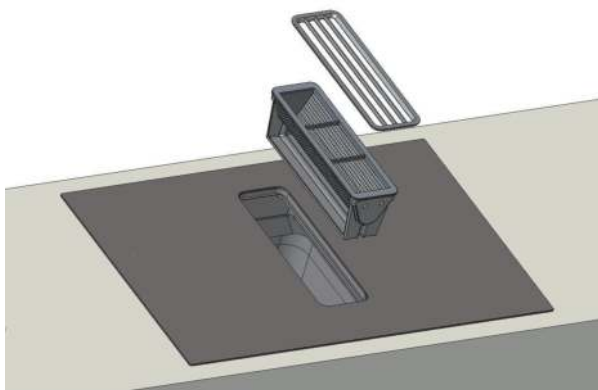
3. Retirar os dois filtros desodorizantes e eliminá-los corretamente.




4. Colocar dois filtros desodorizantes no lado esquerdo do aparelho.



5. Introduzir o filtro de gordura e encaixar a grelha.



Repor o indicador de saturação

1. Substituir o filtro desodorizante.
2. Com a placa desligada, prima e mantenha premido o controlo de bloqueio durante 3 segundos até a placa bloquear.
3. Prima e mantenha premido  durante 3 segundos para repor os filtros desodorizantes, e o visor do extrator apresentará "CL".

Limpeza da grelha e dos filtros de gordura

Os filtros de gorduras são responsáveis pela filtragem das gorduras dos vapores de cozedura. Para os manter em bom estado, devem ser limpos regularmente.

⚠ AVISO Risco de incêndio

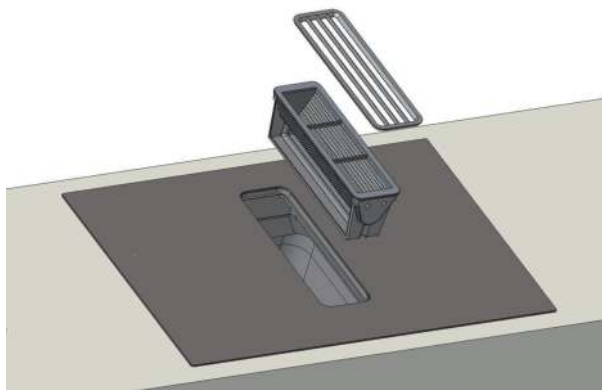
Os depósitos nos filtros de gorduras podem ser inflamáveis.

- Nunca utilizar o aparelho sem o filtro de gorduras instalado.
- Limpar regularmente os filtros de gorduras.
- Nunca trabalhe com chamas abertas perto do aparelho (por exemplo, flambeys).
- Não instale o aparelho perto de um aparelho de aquecimento que funcione com combustível sólido (por exemplo, madeira ou carvão), a menos que este tenha uma tampa selada e não amovível e não emita faíscas.

1. CUIDADO

Um filtro de gordura deteriorado pode danificar o interior da placa (recomenda-se a limpeza do filtro de gordura de 7 em 7 dias). Retirar a grelha e o filtro de gordura e eliminá-los corretamente.

- Pode acumular-se gordura na parte inferior do filtro. Tenha cuidado ao retirar o filtro para evitar fugas.



2. Limpar a grelha.

- Ver secção "Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha".

3. Limpar os filtros de gordura.

- Ver secção "Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha".
- Ver secção "Lavagem do filtro de gorduras na máquina de lavar louça".

4. Se necessário, retirar os filtros desodorizantes ou acústicos e limpar o interior do aparelho.

- Ver secção "Substituição do filtro desodorizante".

5. Se algum objeto entrar no interior do aparelho, retire-o e certifique-se sempre de que a entrada do recipiente de derrame não está bloqueada.

6. Limpe o interior do aparelho com água e sabão e um pano.

7. Após a limpeza, substituir o filtro metálico quando este estiver seco.

Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha

1. Mergulhar o filtro de gorduras ou a grelha em água quente com sabão.

2. Utilize uma escova para limpar o filtro de gorduras ou a grelha.

Não utilize produtos de limpeza agressivos, ácidos ou alcalinos. Utilize um desgordurante específico para gorduras e sujidade persistente.

3. Enxagúe os filtros de gordura com água abundante.

4. Deixar escorrer os filtros.

Lavar o filtro de gorduras na máquina de lavar louça.

1. Colocar os filtros de gordura na máquina de lavar louça de modo a que haja algum espaço à sua volta. Para obter os melhores resultados de limpeza, coloque o filtro de gordura na máquina de lavar louça deitado sobre o lado do filtro. Não lave os filtros muito sujos juntamente com outros utensílios.
Não utilize produtos de limpeza agressivos, ácidos ou alcalinos.
2. Ligar a máquina de lavar louça.
Selecione um programa com uma temperatura não superior a 70°C.
3. Deixar escorrer e secar os filtros de gordura.

Limpeza de cavidades e tubagens

Pode retirar os líquidos ou resíduos que entram no interior da placa por cima, retirando os tampões de borracha. A placa deve ter arrefecido e o indicador de calor residual deve estar apagado antes de efetuar esta operação.

1. Retirar a rolha de borracha com uma mão e, com a outra mão, segurar um recipiente na abertura para apanhar eventuais líquidos ou detritos.
2. Certifique-se de que nada está preso na abertura antes de voltar a colocar a ficha. Retirar os resíduos que tenham entrado no interior do aparelho depois de este ter arrefecido. Para o efeito, retire o filtro de gorduras

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

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

Código erro	Causas possíveis	Solução
E1,E2,E7	Falha do sensor de temperatura	Contactar o fornecedor.
E3,E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contactar o fornecedor.
EU	Falha de ligação entre a placa da fonte de alimentação e a placa do ecrã.	Contactar o fornecedor.
EL,EH	Tensão de alimentação anormal	Verificar se a alimentação eléctrica está a funcionar normalmente. Ligar quando a energia for restabelecida.
C1	Excesso de temperatura do sensor da placa de cerâmica.	Voltar a ligar o aparelho quando o motor da placa de indução arrefecer.
C2	Sobreaquecimento do sensor IGBT.	Voltar a ligar o aparelho quando o motor da placa de indução arrefecer.
F5	Falha da ventoinha.	Voltar a ligar o aparelho quando o motor da placa de indução arrefecer.
B3	Temperatura anormal no sistema de extração.	Voltar a ligar o aparelho quando o motor da placa de indução arrefecer.
B5	Falha no arranque do sistema de extração.	Verificar se não existem detritos ou objectos no interior e voltar a ligar.
B7	Falha no arranque do sistema de extração.	Contactar o fornecedor.
Bd	Falha de comunicação entre a placa de visualização e a placa de controlo do exaustor.	Contactar o fornecedor.
EF	Várias teclas de função premidas ao mesmo tempo.	Limpar o painel de controlo.
FC	Indicador de mudança de filtro.	Substituir o filtro de acordo com as instruções deste manual.

Códigos de erro que podem ocorrer durante a utilização normal e solução

Código erro	Problema	Solução
-------------	----------	---------

Com recuperação automática

EL,EH	Tensão de alimentação superior ou inferior à tensão nominal.	Verificar se a alimentação eléctrica está normal. Ligar depois de a fonte de alimentação voltar ao normal.
C1	Excesso de temperatura do sensor da placa de cerâmica.	Aguardar que a temperatura da placa de vitrocerâmica volte ao normal. Tocar na tecla "ON/OFF" para reiniciar o aparelho.
C2	Excesso de temperatura do IGBT	Aguardar que a temperatura do IGBT volte ao normal. Premir o botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verificar se o ventilador está a funcionar corretamente; se não estiver, substituir o ventilador.
B3	Tensão anormal da placa de controlo do exaustor	Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar o aparelho.
B7	Conduta de ventilação completamente bloqueada.	Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar o aparelho. Verificar se não há nada no interior e voltar a ligar o extrator.

Sem recuperação automática

E2	Defeito no sensor de temperatura da placa de cerâmica: curto-circuito.	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura na placa de cerâmica.
E1	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica: circuito aberto.	
E7	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - inválido.	
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT: curto-circuito.	Substituir a placa da fonte de alimentação.
E3	Defeito do sensor de temperatura do IGBT: circuito aberto.	
B5	Falha do sistema de extração	Substitua a placa de controlo do extrator ou o motor.
Bd	Falha de comunicação entre a placa de visualização e a placa de controlo do extrator.	Substituir o controlador do extrator, a placa da fonte de alimentação ou a placa do visor e verificar se a cablagem apresenta danos.

Defeitos específicos e soluções

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

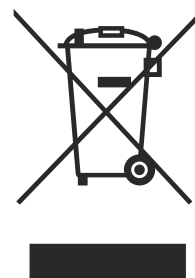
DISPOSIÇÃO DE ELIMINAÇÃO

Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto usado:

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

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

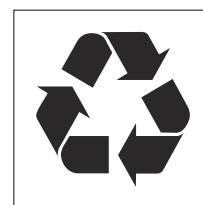


Conformidade com a diretiva RoHS

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

Informações sobre a embalagem

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



CONDIÇÕES DA GARANTIA

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

EXCLUSÕES DA GARANTIA

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

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



www.ponjohnsonentuvda.es



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

johnson

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

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



V.1