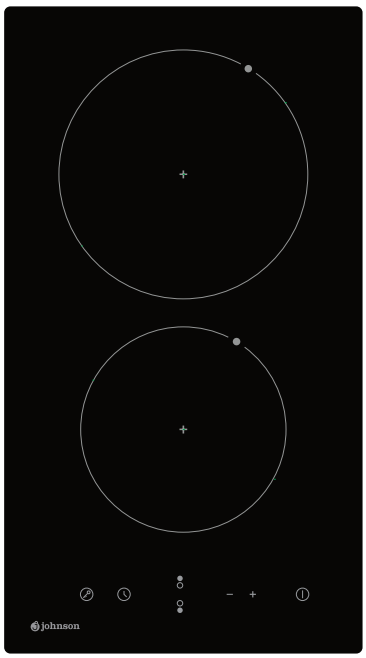
VITROCERÁMICA

CERAMIC HOB
PLAQUE VITROCÉRAMIQUE
PLACA VITROCERÂMICA



JVICA2302

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

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

V.1

ÍNDICE

ES

02 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
06 ESPECIFICACIONES
07 INFORMACIÓN DEL PRODUCTO
09 GUÍA RÁPIDA
11 INSTALACIÓN
15 INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO
21 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
22 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
24 DISPOSICIÓN DE ELIMINACIÓN
25 GARANTÍA

johnson

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

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 cualquier consulta futura.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

INSTALACIÓN

Riesgo de 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.

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 sobre este aparato en ningún momento.
- Entregue esta información a las personas responsables de la instalación del producto, ya que podría facilitar la misma.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse siguiendo estas instrucciones.
- La instalación del aparato y su conexión sólo pueden realizarla personas cualificadas.
- Este aparato deberá tener su propia toma de corriente con interruptor de aislamiento con desconexión total 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 corriente está deteriorado, debe ser reemplazado por personal cualificado para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rota, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de cristal cerámico o similar que protegen los componentes con tensión eléctrica.
- No debe haber objetos metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie de la encimera cuando esté encendida ya que pueden calentarse mucho.
- No utilice aparatos de vapor para su limpieza.
- 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.
- **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 como adecuados o protectores de placa de cocción incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

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.
- Mantenga fuera del alcance del aparato a los niños menores de 8 años a menos que estén continuamente supervisados.

Enhorabuena por la compra de su nueva vitrocerámica.
Recomendamos que dedique su tiempo a leer estas instrucciones para entender cómo instalarla correctamente. Para las directrices de instalación, lea la sección de instalación. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar la placa, y guarde estas instrucciones para futura referencia.

ESPECIFICACIONES

Modelo	**JVICA2302**
Zonas de cocción	2 zonas
Fuente de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	2700-3300W
Tamaño de producto La×An×Al (mm)	288X520X55 (66 cable incluido)
Medidas de encastre A×B (mm)	268X490

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

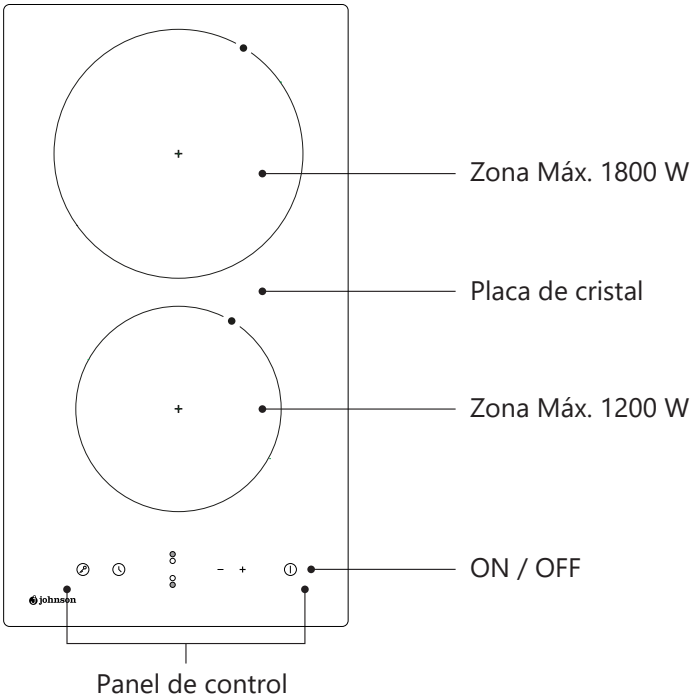
CONSUMO ENERGÉTICO

Información del producto para el consumo energético y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable.

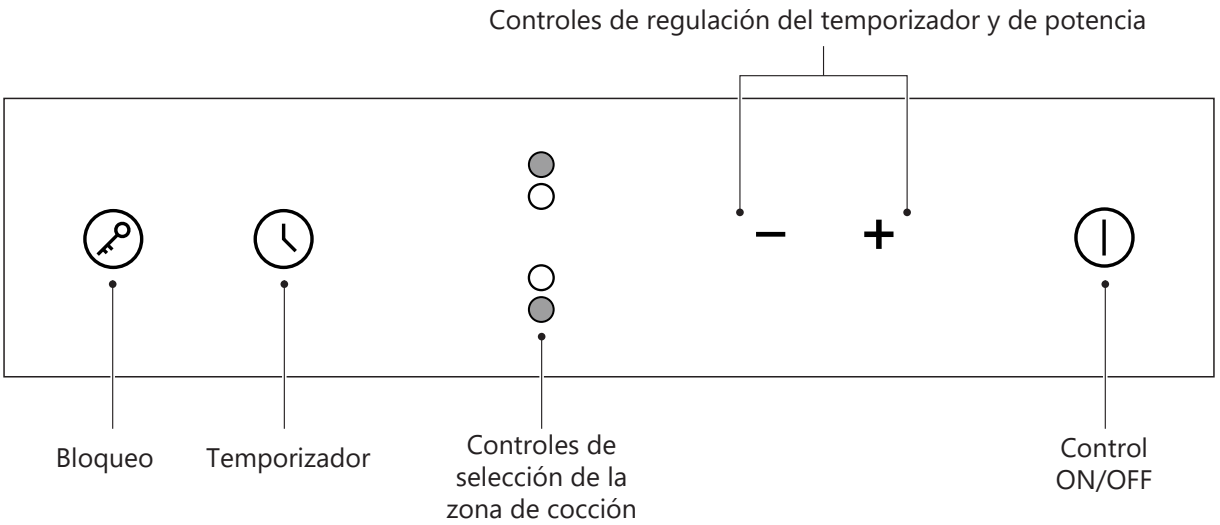
Modo desactivado	0.5W
El tiempo máximo necesario para que el aparato alcance automáticamente el modo o la condición de bajo consumo aplicable.	1 minuto

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control



NOTA

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

Información del producto

La placa de vitrocerámica con microordenador puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias al calentamiento por hilo de resistencia, el control microordenado y la selección de potencia múltiple, lo que la convierte en la mejor opción para las familias modernas. La placa de cocción de cerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un funcionamiento seguro y fiable, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente del placer de la vida.

Principio de funcionamiento

Esta placa de cocción vitrocerámica emplea directamente el calor de la resistencia, y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los mandos de control.

Antes de usar su nueva vitrocerámica

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

GUÍA RÁPIDA

⚠ 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 se encenderán espontáneamente y esto puede presentar un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocinado

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

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

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

Filete a la brasa, sellar la 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.

Salteado

1. Elija una sartén grande o wok compatible con la placa vitrocerámica.
2. Tenga todos los ingredientes preparados, porque el salteado debe hacerse rápido. Si va a cocinar en grandes cantidades, separe la comida en varias porciones.
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.

Ajustes 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.

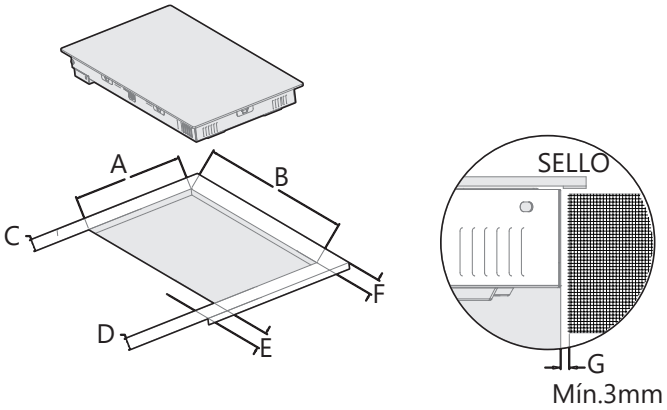
Configuración de calor	Apropiado para
1 - 2	• Pequeñas cantidades de comida. • Derretir chocolate, mantequilla y otros alimentos que se puedan quemar rápidamente. • Cocina a fuego lento muy suave. • Calentamiento lento.
3 - 4	• Recalentamiento • Cocina a fuego lento • Cocinar arroz
5 - 6	• Tortitas
7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

INSTALACIÓN

Selección del equipo de instalación

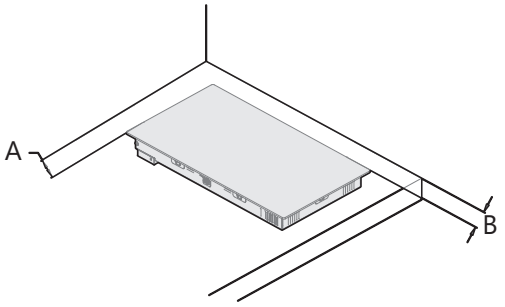
- Corte el hueco en la encimera de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo. Para la instalación y uso de la placa, se debe dejar un mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo es como mínimo 30mm. El material de la superficie de trabajo debe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

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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268 (+4/- 0)	490 (+4/-0)	50 mín	50 mín	50 mín	50 mín	3 mín

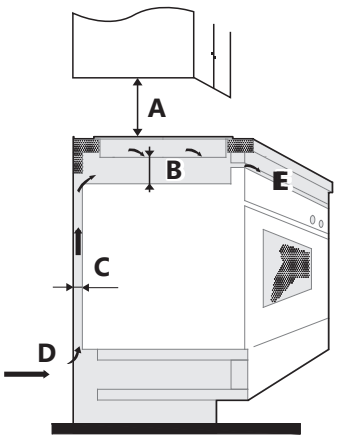
- La vitrocerámica puede utilizarse sobre la encimera del mueble. La vitrocerámica debe colocarse en posición horizontal. Como se muestra a continuación:

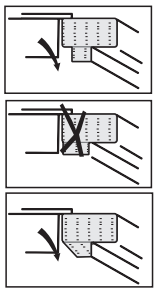


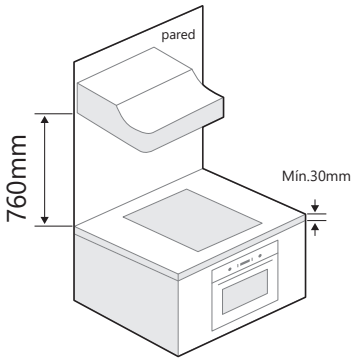
A	B
50mm mín	50mm mín

En cualquier caso, asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de cocción cerámica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación.

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



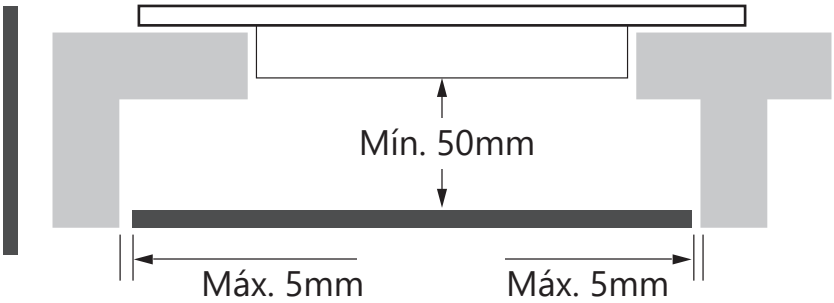




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín	20 mín	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

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

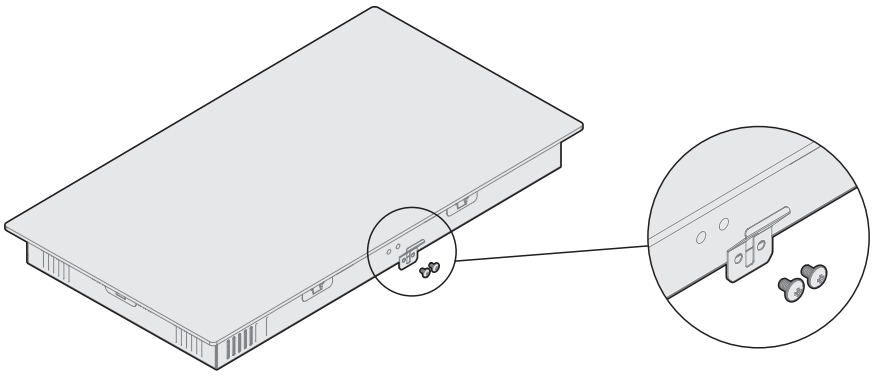


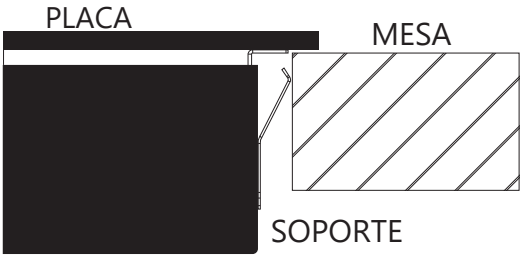
⚠ Hay agujeros de ventilación en todo el exterior de la encimera. Asegúrese que elos agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando se ponga la placa en su posición.

⚠
- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150ºC, para evitar que se despeguen los paneles.
- La pared posterior, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90ºC.

Antes de fijar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje como base). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción. Acople la placa con los tornillos a la parte inferior de la encimera (ver imagen), después colóquela en el hueco.





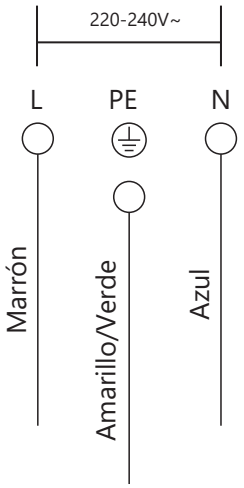
⚠ Los soportes no pueden, bajo ninguna circunstancia, tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen).

ATENCIÓN

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.
7. Esta vitrocerámica sólo puede conectarse a un sistema de alimentación cuya impedancia sea inferior de 0,427 ohmios. En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Conectar la vitrocerámica a la corriente

⚠ La fuente de alimentación se debe conectar de acuerdo al cumplimiento de la norma correspondiente, o a un disyuntor de un solo polo. El método de conexión se muestra a continuación:



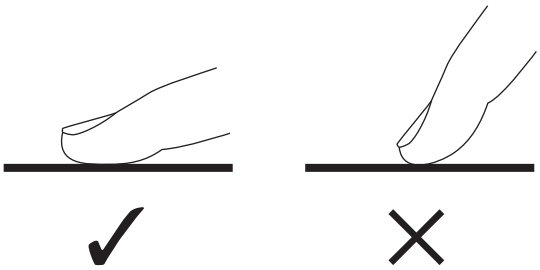
- Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, el procedimiento debe realizarlo el servicio técnico autorizado con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor de circuito multipolar con una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

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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

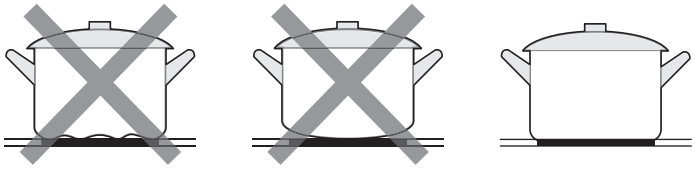
Controles táctiles

- 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.

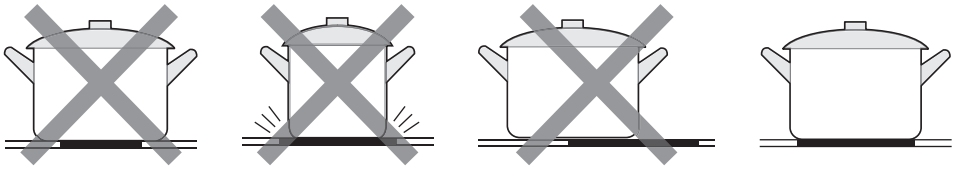


Elección de utensilios de cocina adecuados

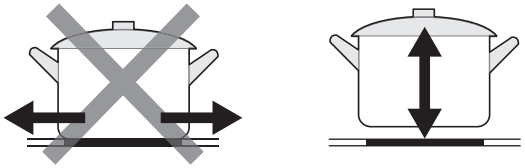
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o con bases curvas.



- Asegúrese de que la base del utensilio sea regular, que queda plana sobre el cristal, y que es del mismo tamaño que la zona de cocción. 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.

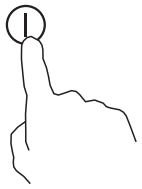


Uso de la vitrocerámica

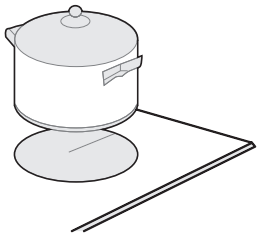
1. Empezar a cocinar

Después de enchufarla sonará un timbre y todos los indicadores se encienden durante un segundo y después se apagan, indicando que la vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.

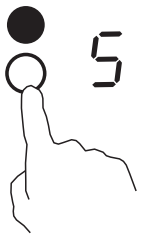
1. Toque ON/OFF: en todos los indicadores aparecerá "-"



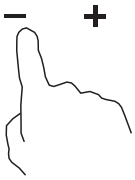
2. Coloque el recipiente en la zona de cocción que desea usar.
   - Asegúrese que la parte inferior de la sartén y la superficie de la vitrocerámica están limpias y secas.



3. Pulse el control del área de cocción para elegirla.

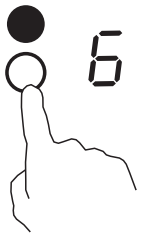


4. Regule la temperatura de cocción pulsando los controles "-" o "+"
   - Si no elige la temperatura en un minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo desde el primer paso.
   - Puede modificar la temperatura de cocción en cualquier momento durante el cocinado.
   - Manteniendo pulsado cualquiera de estos dos botones, el valor aumentará o disminuirá.

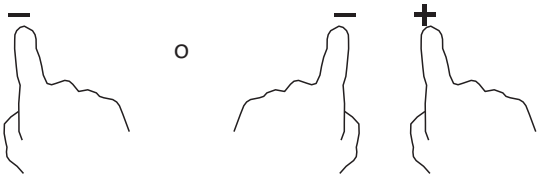


2. Terminar la cocción

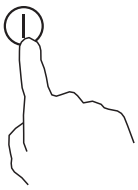
1. Pulse el control del área de cocción que quiere apagar.



2. Apague la zona de cocción bajando hasta llegar a "0" o pulsando "-" y "+" a la vez



3. Apague la vitrocerámica por completo
pulsando ON/OFF ⏻



⚠ Cuidado con las superficies calientes

El símbolo "H" indica qué zona de cocción está caliente, y desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía: si quiere calentar más recipientes, utilice la zona de cocción que todavía esté caliente.

3. Bloqueo de controles

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

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo	En el display aparecerá "Lo"
Para desbloquear los controles	
Asegúrese de que la vitrocerámica está encendida. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo	

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

4. Temporizador

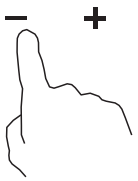
Puede usar el temporizador de dos formas distintas:
- Puede usarlo como alarma de tiempo. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague la zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
  El tiempo máximo son 99 minutos.

a) Uso del temporizador como alarma

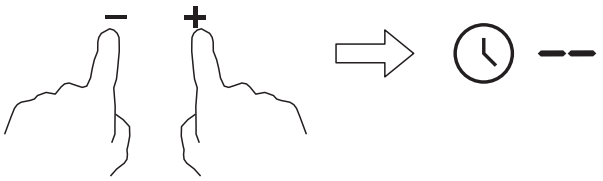
Si no selecciona ninguna zona de cocción.

Asegúrese de que la vitrocerámica está encendida.
Nota: Puede usar esta función incluso si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Ajuste el temporizador tocando “-” o “+”. El indicador comenzará a parpadear y se mostrará en el display del temporizador.



2. Toque "-" y "+" a la vez para cancelar la alarma. En la pantalla del temporizador aparecerá "--".



3. Cuando el temporizador esté configurado, el tiempo comenzará a bajar inmediatamente. En la pantalla aparecerá el tiempo restante y el temporizador aparecerá durante 5 segundos.

4. El timbre sonará durante 30 segundos y el temporizador aparecerá "--" cuando el ajuste del tiempo haya finalizado.

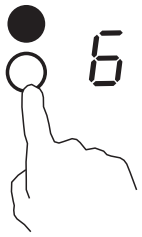
Nota

- Pulse "-" o "+" del control del temporizador para disminuir o aumentar un minuto.
- Mantenga pulsados "-" o "+" del control del temporizador para disminuir o incrementar en intervalos de 10 minutos.
- Si el ajuste del tiempo excede de 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente al minuto 0..

b) Programación del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

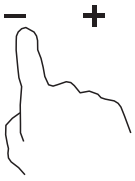
Ajuste de una zona

1. Toque la zona que desea configurar.

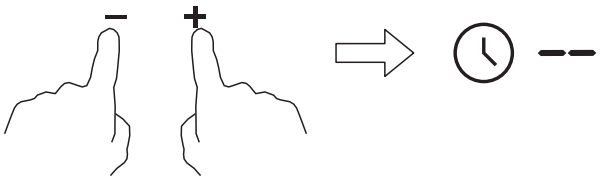


2. Toque el control del temporizador y el indicador mostrará "10".

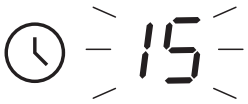
3. Ajuste el tiempo con los controles + o - del temporizador.



4. Toque el "-" y "+" a la vez para cancelar el temporizador. En la pantalla del temporizador aparecerá "--".



5. Cuando el temporizador esté configurado, el tiempo comenzará a bajar inmediatamente. En la pantalla aparecerá el tiempo restante y el temporizador aparecerá durante 5 segundos.



6. Cuando el tiempo haya terminado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. El display mostrará "H" para indicar que la zona sigue caliente;

NOTA

- El punto rojo cercano al indicador del nivel de potencia indicará que la zona se ha seleccionado.

- Si quiere cambiar el tiempo después de ajustar el temporizador, tiene que empezar desde el primer paso.
- El método para establecer el temporizador en dos zonas es el mismo que el mencionado anteriormente.

Ajuste del temporizador para más de una zona de cocción

- Si se selecciona más de una zona de cocción para esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo configurado. (Por ejemplo: La zona 1 está configurada en 5 minutos y la zona 2 en 15, el indicador del temporizador mostrará "5".)

NOTA

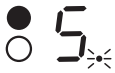
- El punto rojo cercano al indicador del nivel de potencia indicará que la zona se ha seleccionado.

(configurado en 5 minutos)

(configurado en 15 minutos)

- Cuando el temporizador llegue a su fin, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el siguiente temporizador configurado y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

zona 1



zona 2

- Cuando el temporizador de cocción llegue a su fin, la zona correspondiente se apagará de forma automática.

NOTA

- El punto rojo cercano al indicador del nivel de potencia indicará que la zona se ha seleccionado.

- Si quiere cambiar el tiempo después de ajustar el temporizador, tiene que empezar desde el primer paso.

Protección contra sobrecalentamiento

El sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la vitrocerámica. Cuando detecta una temperatura alta, la placa de cocción se para automáticamente.

Advertencia de calor residual

Cuando la placa de cocción haya estado funcionando durante un tiempo, quedará calor residual. La letra "H" aparecerá para advertir que se mantenga alejado de ella.

Tiempos de funcionamiento por defecto

El apagado automático es otra función de seguridad de la vitrocerámica. Si olvida apagar la zona de cocción, ésta se apaga pasado cierto tiempo. La tabla siguiente muestra los tiempos de funcionamiento por defecto para los diferentes niveles de potencia.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Durante el funcionamiento del aparato pueden surgir errores o averías. Las siguientes tablas contienen posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o avería. Se recomienda leer las tablas inferiores con mucha atención para ahorrarle tiempo y posibles gastos antes de recurrir al servicio técnico.

Problema	Causas posibles	Solución
La vitrocerámica 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 vitrocerámica" 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 se está rayando	Causado por utensilios de cocina con borde rugoso, o puede estar utilizando para la limpieza productos no adecuados o abrasivos.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
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.

Códigos de error y consejos

1. La vitrocerámica está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar la vitrocerámica de la superficie de trabajo.
2. Códigos de error que pueden surgir durante el uso y su solución.

Código de error	Problema	Solución
Sin autorrecuperación		
E0	Error cero	Vuelva a conectar la placa display a la placa de control. Sustituya la placa de control.
E1	Fallo de la sonda de temperatura de la placa cerámica--circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya la sonda de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo de la sonda de temperatura de la placa cerámica--cortocircuito.	
E7	Fallo de la sonda de temperatura de la placa cerámica	

Código de error	Problema	Solución
C1	Exceso de temperatura de la sonda de temperatura de la placa cerámica	Espere a que la temperatura de la placa vuelva a la normalidad. Toque “ON/OFF” para reiniciar la unidad.
E3	Fallo de la sonda de temperatura de NTC--circuito abierto.	Sustituya la placa display
E4	Fallo de la sonda de temperatura de NTC--cortocircuito.	
EL	La tensión del suministro está por debajo de la tensión nominal.	Compruebe que el suministro de electricidad es normal. Si no lo es, espere y vuelva a conectar la placa cuando lo sea.
EH	La tensión del suministro está por encima de la tensión nominal.	
EU	Error de comunicación	Vuelva a conectar la placa display a la placa de control. Sustituya la placa de control.

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 ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el minorista donde adquirió el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

Conformidad con la directiva RoHS

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

Información sobre el embalaje

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

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

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

johnson

www.ponjohnsonentuvida.es

CONTENTS

EN

02 SAFETY INSTRUCTIONS
06 SPECIFICATIONS
07 PRODUCT OVERVIEW
09 QUICK START GUIDE
11 PRODUCT INSTALLATION
15 OPERATION INSTRUCTIONS
21 CLEANING AND MAINTENANCE
22 TROUBLESHOOTING
24 DISPOSAL AND RECYCLING
25 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 fiammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

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

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instruc-tions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents

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.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic 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	**JVICA2302**
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	2700-3300W
Product Size LxWxH(mm)	288X520X55 (66 including wire)
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X490

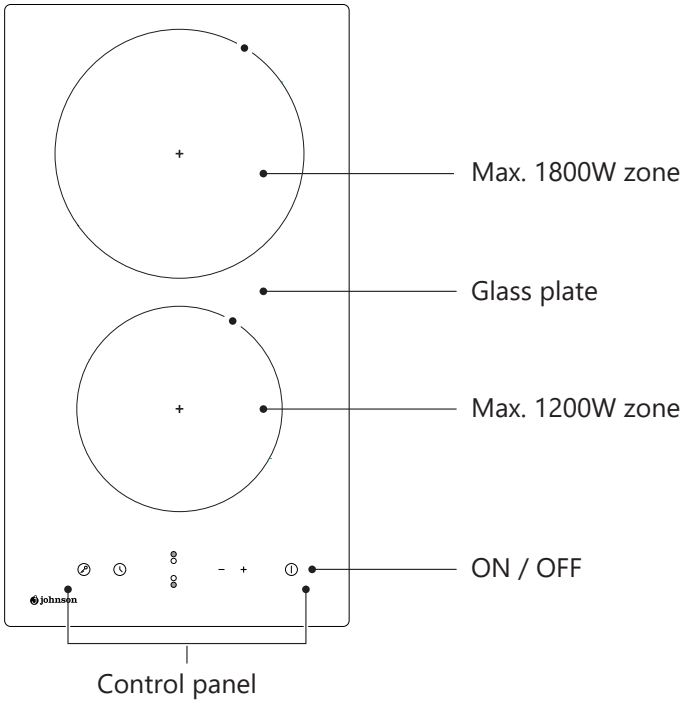
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

ENERGY CONSUMPTION

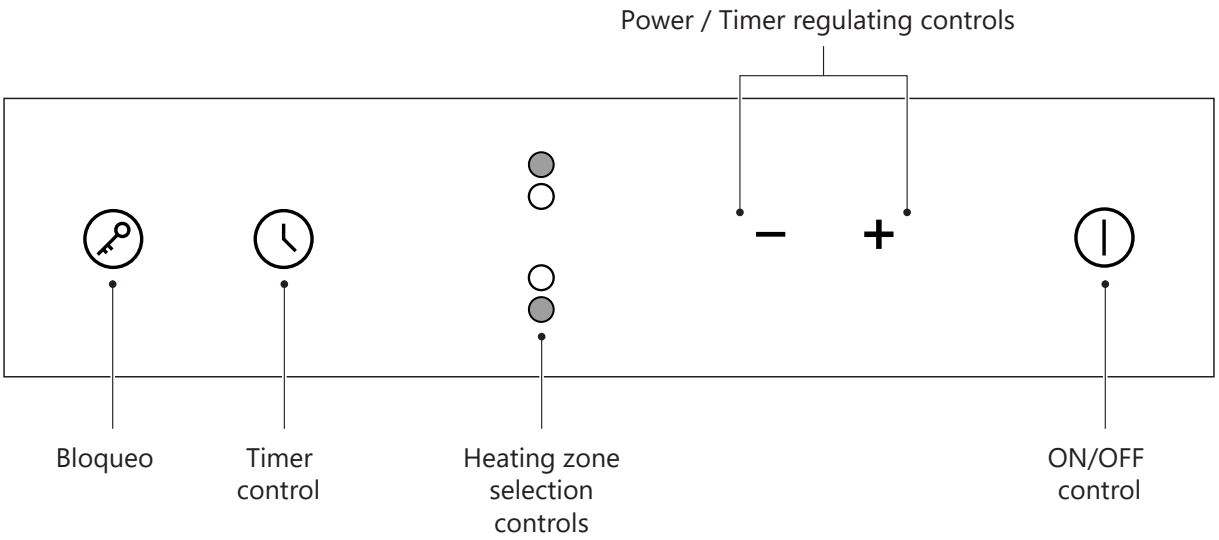
Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.	
Off mode	0.5 W
The maximum time needed for the appliance to automatically reach the applicable low power mode or condition	1 minute

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control panel



NOTE

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

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

Before Using Your New Ceramic Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy 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 a ceramic 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.

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 Ceramic Hob to find the settings that best suit you.

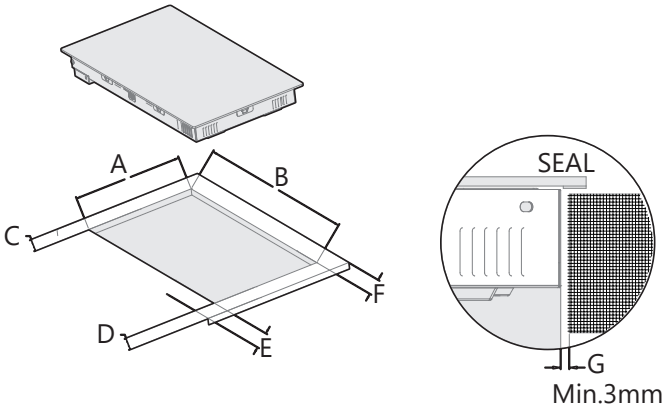
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing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

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

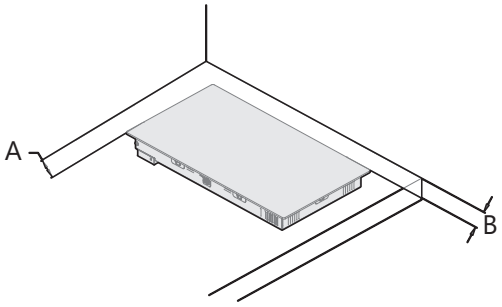
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
  For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268(+4/- 0)	490(+4/-0)	50 min	50 min	50 min	50 min	3 min

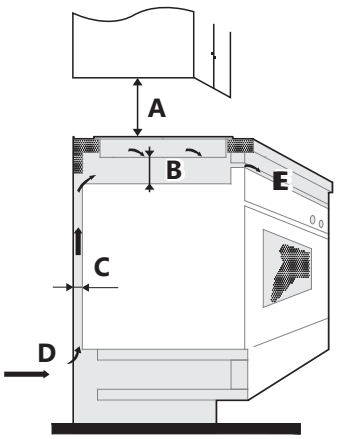
- The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:

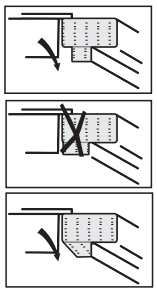


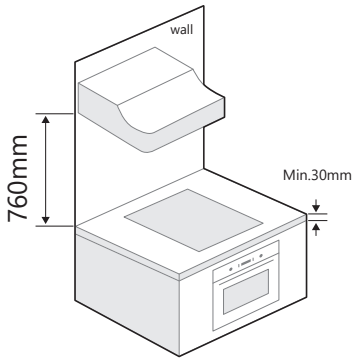
A	B
50mm min	50mm min

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

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



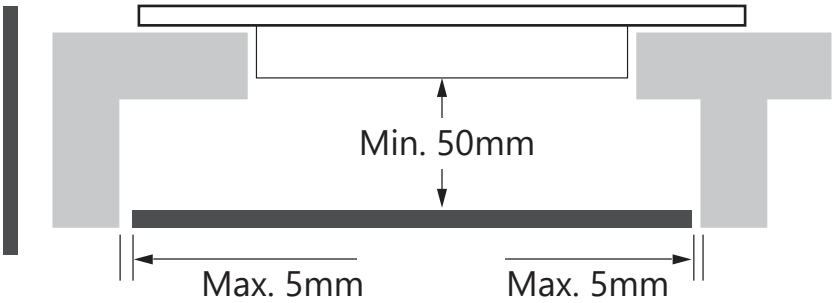




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.

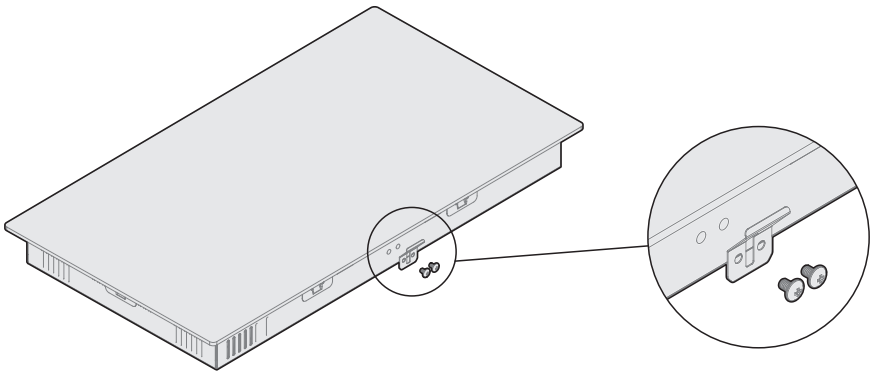


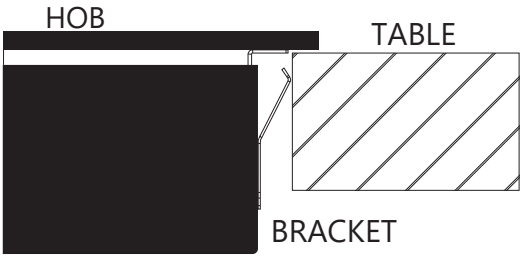
⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

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

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.
Fix the hob on the work surface by screw the brackets on the bottom of hob (see picture) after instal-lation. Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.





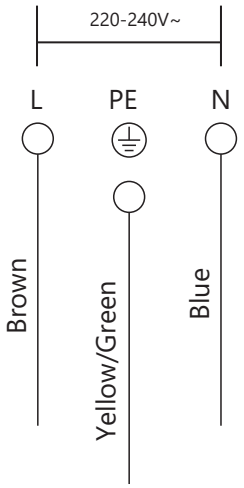
⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

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



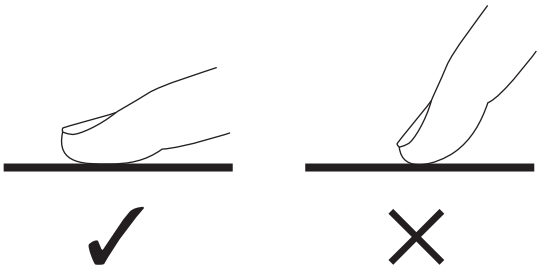
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

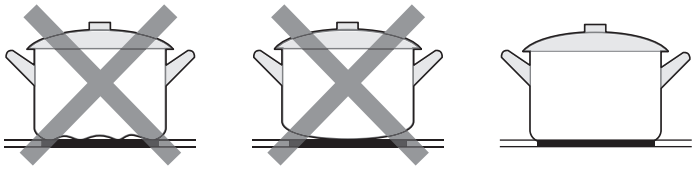
Touch Controls

- 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.

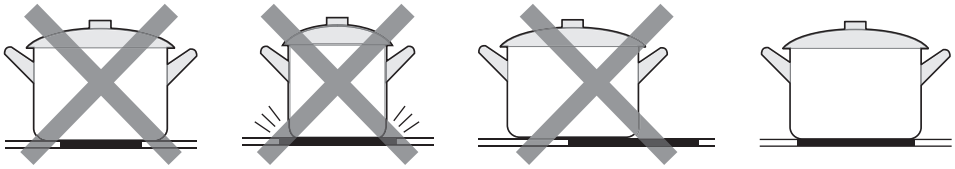


Choosing the Right Cookware

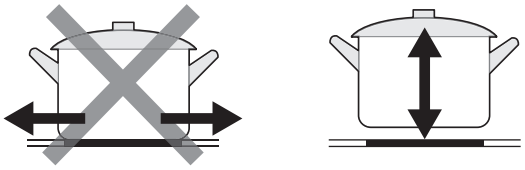
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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

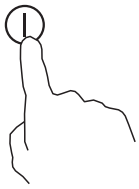


How to Use

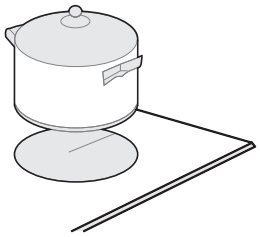
1. Start Cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the stat of standby mode.

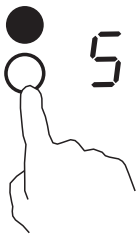
1. Touch the ON/OFF control. all the indicators show "-"



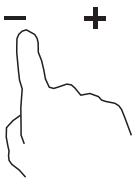
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control.

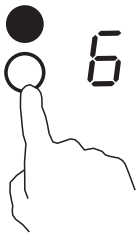


4. Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.
   - If you choose level 0, within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
   - You can modify the heat setting at any time during cooking.
   - By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



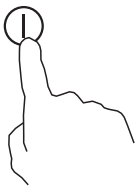
2. Finish Cooking

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



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together.

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



⚠ Beware of hot surfaces

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

3. Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control for a while.	

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

4. Timer Control

You can use the timer in two different ways:

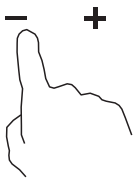
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
  The timer of maximum is 99 minutes.

a) Using the Timer as a Minute Minder

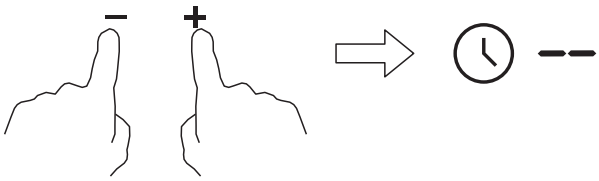
If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

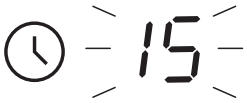
1. Touch the timer control, the timer indicator will flash; Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.



2. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



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

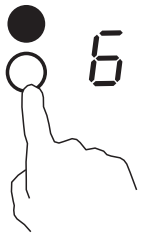
Hint:

- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

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

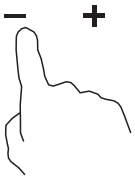
one zone

1. Touch the zone you want to set.

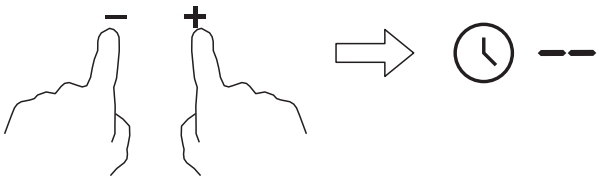


2. Touch the timer control, the timer indicator show "10".

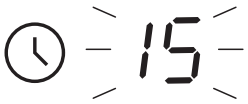
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer.



4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the will show "--" in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.
The display will show “H” which means hot;

NOTE

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

- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.
- The method for setting two zones is the same as mentioned above.

Setting the timer to turn more than one cooking zones off

- If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time.(e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows “5”.)

NOTE

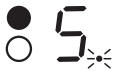
- The red dot next to power level indicator will flash.

(set to 5 minutes)

(set to 15 minutes)

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

zone 1



zone 2

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

NOTE

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

- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Over-Temperature Protection

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

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H " appears to warn you to keep away from it.

Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible causes	What to do
The 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.

Failure Display,Hints and Tips

1. The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.
2. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	

Failure code	Problem	Solution
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure --open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure --short circuit	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important Instructions For Environment

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

Package Information

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY EXCLUSIONS

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

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

johnson

www.ponjohnsonentuvida.es

CONTENU

FR

02 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
06 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
07 INFORMATIONS SUR LE PRODUIT
09 GUIDE RAPIDE
11 INSTALLATION
15 INSTRUCTIONS D'UTILISATION
21 NETTOYAGE ET ENTRETIEN
22 DÉPANNAGE
24 DISPOSITION POUR L'ÉLIMINATION
25 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.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

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

Explication des symboles

	Danger Ce symbole indique qu'il existe des risques pour la vie et la santé en raison de la présence de gaz hautement inflammables.
	Avertissement relatif à la tension électrique Ce symbole indique qu'il existe un risque pour la vie et la santé dû à la tension électrique.
	Avertissement Ce symbole indique un danger de niveau moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
	Attention Ce symbole indique un danger de faible niveau qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.
	Remarque Ce symbole indique des informations importantes (par exemple, pour éviter des dommages matériels) qui n'impliquent pas de risque personnel.
	Observer les instructions Ce symbole indique que l'appareil ne doit être utilisé et entretenu que par un technicien, conformément aux instructions.

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

Avertissements de sécurité

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

Installation

Risque de choc electrique

- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant d'effectuer des travaux d'entretien sur la plaque de cuisson.
- La connexion à une bonne mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications de la mise à la terre domestique ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique, voire la mort.

Risque de coupure

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

Instructions 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 et son raccordement ne peuvent être effectués que par des personnes qualifiées.
- Cet appareil doit avoir sa propre prise de courant avec un interrupteur d'isolement permettant une coupure totale 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 âgés de 8 ans et plus, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil 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 du personnel qualifié afin d'éviter tout risque.

- **AVERTISSEMENT:** Si la surface est cassée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces en vitrocéramique ou autres surfaces similaires qui protègent les composants sous tension.
- Il ne doit pas y avoir d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes ou des cuillères sur la surface de la table de cuisson lorsqu'elle est allumée, car ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas d'appareils à vapeur pour le nettoyage.
- 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 le feu avec de l'eau, éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec le couvercle de la casserole ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT:** Utilisez uniquement les protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme appropriées ou les protections de table de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN

Risque de choc électrique

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

Danger pour la santé
• Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
• Cependant, les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou des implants électriques doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
• Le non-respect de ces conseils peut entraîner de graves problèmes de santé et même la mort.

Risque de surface chaude

• Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
• Aucune partie de votre corps, vos vêtements ou tout autre ustensile de cuisine ne doivent entrer en contact avec la vitre du comptoir tant que la surface n'est pas froide.

• Éloignez les enfants.
• Vérifiez que les poignées des casseroles ne frottent pas contre d'autres zones de cuisson branchées. Tenez les enfants éloignés des poignées.
• Le non-respect de ces instructions peut provoquer des brûlures.

Risque de coupure

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

Instructions 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) sur l'appareil.
- Ne laissez pas 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 en vitrocéramique.
- Ne pas se tenir debout sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords tranchants et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre, car vous risqueriez de briser le verre.
- N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyants 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:
  - 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.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique. 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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	**JVICA2302**
Zones de cuisson	2 zones
Alimentation électrique	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Installation de l'énergie électrique	2700-3300W
Taille du produit La×L×H (mm)	288X520X55 (66 avec le câble)
Dimensions de la fente A×B (mm)	268X490

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

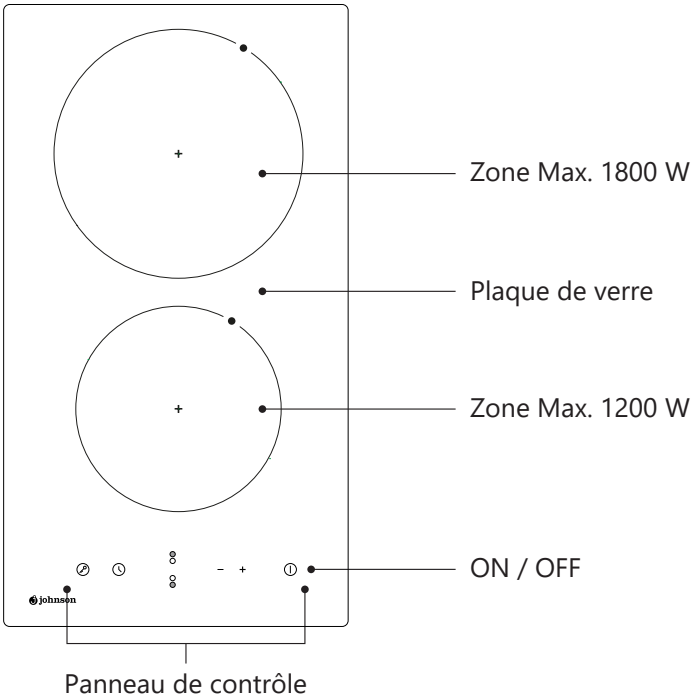
CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le tempts maximum pour atteindre le mode de consommation réduite applicable.

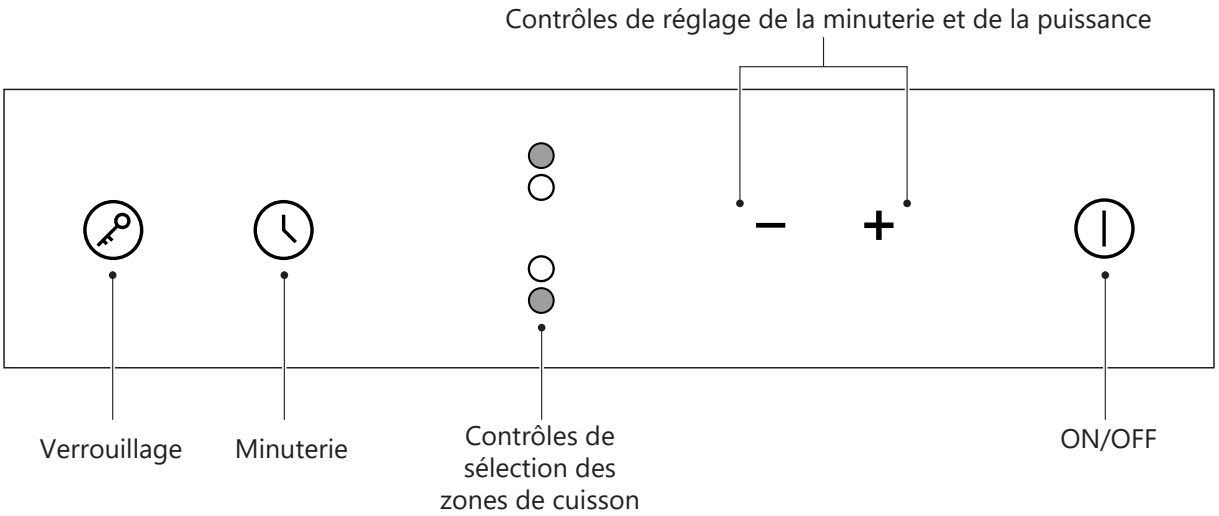
Mode arrêt	0.5W
Temps maximum nécessaire pour que le produit atteigne automatiquement le mode ou l'état de faible consommation applicable.	1 minute

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Vue de dessus



Panneau de contrôle



REMARQUE

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

Information du produit

La plaque vitrocéramique à micro-ordinateur peut répondre à différents types de demandes culinaires grâce au chauffage par fil de résistance, à la micro-commande et à la sélection multiple de la puissance, ce qui en fait le meilleur choix pour les familles modernes. La plaque vitrocéramique est axée sur les clients et adopte une conception personnalisée. La table de cuisson fonctionne de manière sûre et fiable, ce qui rend votre vie plus confortable et vous permet de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

Principe de fonctionnement

Cette plaque vitrocéramique utilise la chaleur directement de l'élément chauffant et ajuste la puissance de sortie en réglant la puissance à l'aide des boutons de commande.

Avant d'utiliser votre nouvelle vitrocéramique

Lisez ce manuel, en prêtant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".
Retirez le film protecteur de votre plaque vitrocéramique.

GUIDE RAPIDE

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

Conseils de cuisine

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

Mijoter, cuire du riz

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

Bien cuire la viande

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

Sauté

1. Choisissez une grande poêle ou un wok compatible avec la table de cuisson.
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.

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 pour trouver le réglage qui vous convient le mieux.

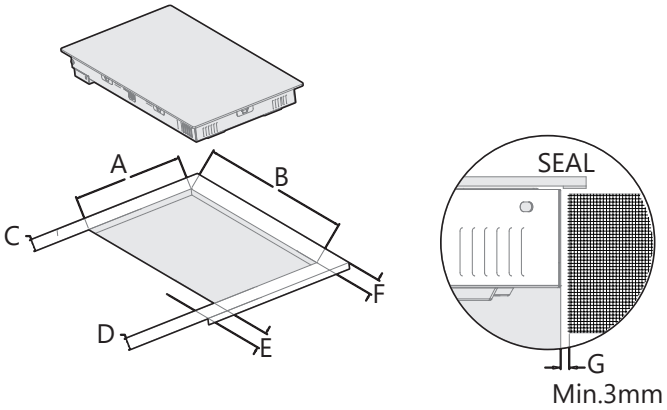
Réglages de chauffage	Convient pour
1 - 2	• De petites quantités de nourriture. • Faites fondre le chocolat, le beurre et d'autres aliments qui peuvent brûler rapidement. • Mijotant très doucement. • Chauffage lent.
3 - 4	• Réchauffement • Mijotant • Cuisson du riz
5 - 6	• Crêpes
7 - 8	• Sauter à la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

INSTALLATION

Sélection du matériel d'installation

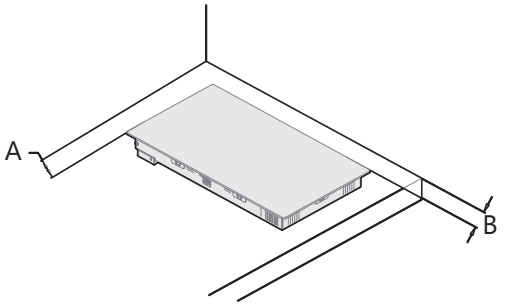
- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. Pour l'installation et l'utilisation de la plaque, vous devez laisser un minimum de 5cm autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30mm. Le matériau de la surface de travail doit être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

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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268 (+4/- 0)	490 (+4/-0)	50 min	50 min	50 min	50 min	3 min

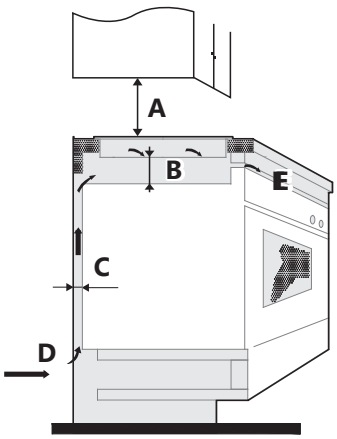
- La plaque vitrocéramique peut être utilisée sur le plan de travail. La plaque vitrocéramique doit être positionnée horizontalement. Comme indiqué ci-dessous :

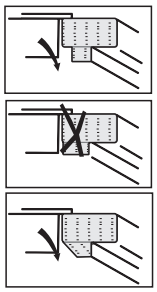


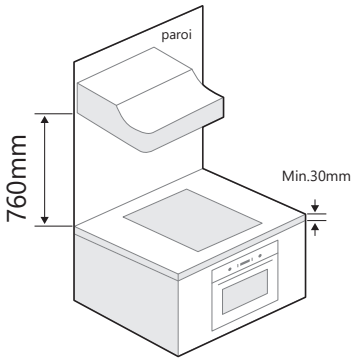
A	B
50mm min	50mm min

En toutes circonstances, assurez-vous que la plaque vitrocéramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est en bon état de fonctionnement comme indiqué sur la photo:

⚠ Remarque: la distance de sécurité entre la plaque vitrocéramique et l'armoire au-dessus de la plaque vitrocéramique doit être d'au moins 760 mm.



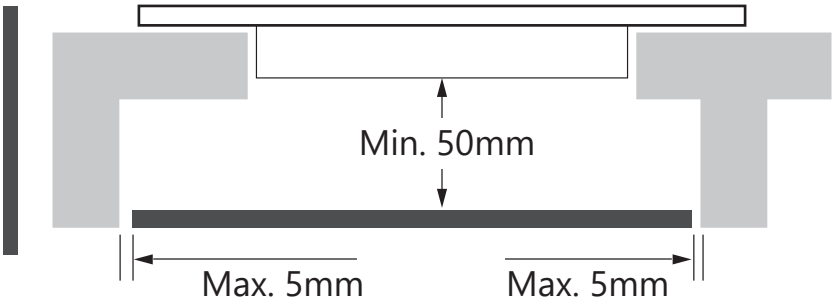




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín	20 mín	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

AVERTISSEMENT: Assurer une ventilation adéquate

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

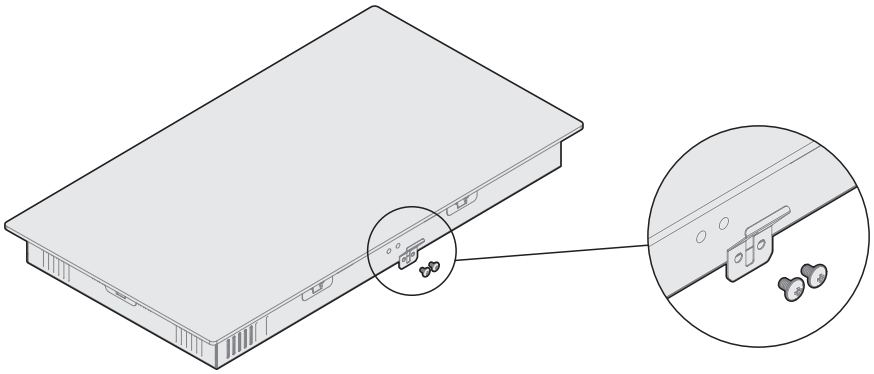


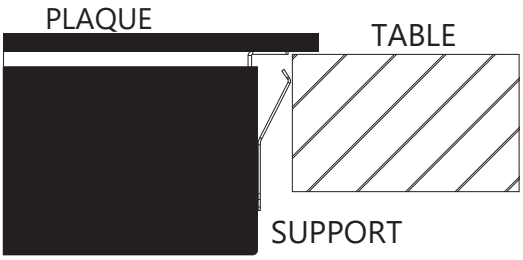
⚠ Il y a des trous de ventilation tout autour de la plaque vitrocéramique. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lorsque la plaque vitrocéramique est mise en place.

⚠
- 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 90ºC.

Avant de fixer 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. Fixez la plaque avec les vis sur la face inférieure du plan de travail (voir photo), puis placez-la dans le renfoncement.





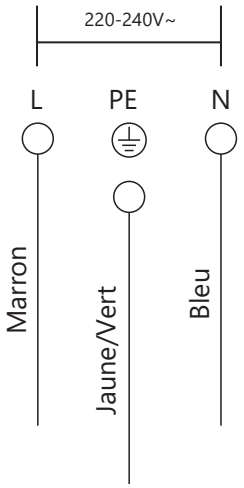
⚠ Les supports ne doivent pas être en contact avec les surfaces intérieures de la surface de travail après l'installation (voir photo).

ATTENTION

1. La plaque vitrocéramique doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié. L'utilisateur ne doit jamais le faire seul.
2. La vitrocéramique ne doit pas être installée au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un équipement de réfrigération ou d'un lave-linge et d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager la plaque de cuisson électronique.
3. La vitrocéramique doit être installée de manière à ce que la dissipation thermique soit optimale et que cela garantisse une amélioration de sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, l'intercalaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer la plaque de cuisson.
7. Cette table de cuisson vitrocéramique ne peut être raccordée qu'à un système d'alimentation électrique dont l'impédance est inférieure à 0,427 ohms. Si nécessaire, consultez votre fournisseur pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

Connectez la plaque à l'alimentation

⚠ L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est présentée ci-dessous:



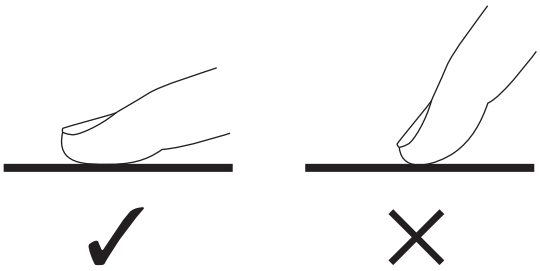
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, la procédure doit être effectuée par le service technique agréé avec les outils appropriés pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au secteur, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec une distance minimale de 3 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 peut être remplacé que par un technicien agréé.

⚠ La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque vitrocéramique ne sont pas accessibles après l'installation.

FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

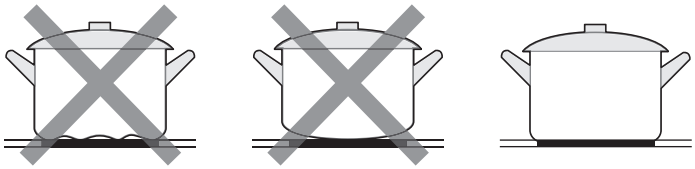
Panneau de contrôle

- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la polpe 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.

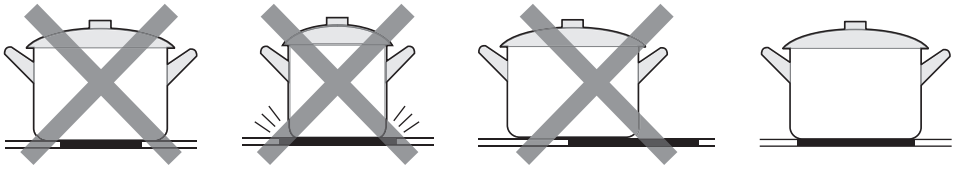


Choisir les bons ustensiles de cuisine

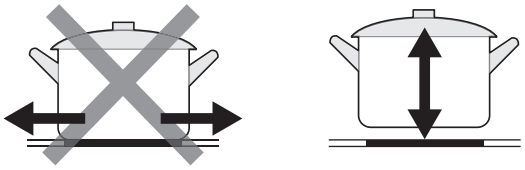
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine dont les bords sont irréguliers ou dont le fond est incurvé.



- Assurez-vous que la base de l'ustensile est régulière, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.



- Si vous devez déplacer la casserole, faites-le en la soulevant, jamais en la faisant glisser, car cela pourrait rayer le verre.

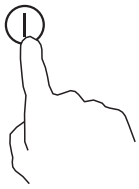


Utilisation de la plaque vitrocéramique

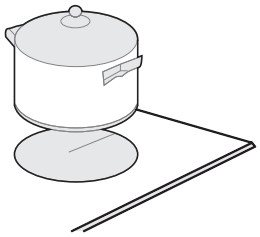
1. Commencer à cuisiner

Après le branchement, le buzzer retentit une fois, tous les voyants s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la table de cuisson est entrée en mode veille.

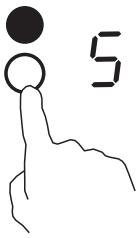
1. Touchez ON/OFF: "-" apparaîtra sur tous les écrans.



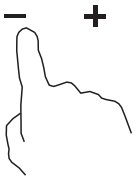
2. Placez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
   - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface en vitrocéramique sont propres et secs.



3. Appuyez sur le contrôle de la zone de cuisson pour sélectionner la zone de cuisson.

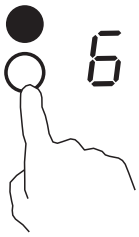


4. Réglez la température de cuisson en appuyant sur les commandes "-" ou "+".
   - Si vous ne sélectionnez pas la température dans la minute qui suit, la plaque vitrocéramique s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer depuis la première étape.
   - Vous pouvez modifier la température de cuisson à tout moment pendant la cuisson.
   - Maintenant enfoncé l'un de ces deux boutons, la valeur sera ajustée à la hause ou à la baisse.

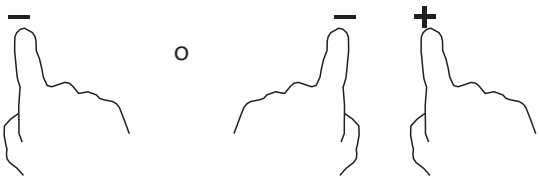


2. Fin du processus de cuisson

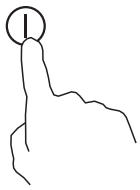
1. Appuyez sur le contrôle de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Désactivez la zone de cuisson en faisant défiler la liste jusqu'à "0" ou en appuyant simultanément sur "-" et "+".



3. Eteignez complètement la plaque vitrocéramique en appuyant sur ON/OFF ⏻



⚠ Attention aux surfaces chaudes:

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

3. Contrôles de verrouillage

- 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	
Touchez le contrôle du verrou	"Lo" apparaîtra sur l'écran
Pour débloquer les contrôles	
Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est allumée. Toucher et maintenir la commande de verrouillage	

⚠ Lorsque la plaque vitrocéramique 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 l'aide de la commande ON/OFF ⏻. Une fois l'appareil rallumé, vous devez déverrouiller les commandes.

4. Minuterie

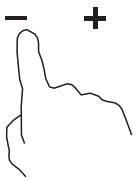
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes:
- Vous pouvez l'utiliser comme un réveil. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque l'heure programmée est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour désactiver les zones de cuisson après l'écoulement du temps fixé.
  La durée maximale est de 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme une alarme

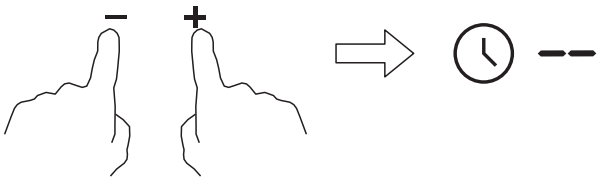
Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

Assurez-vous que la zone de cuisson est allumée.
Remarque: Vous pouvez utiliser cette fonction même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

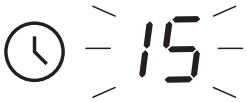
1. Réglez la minuterie en touchant "-" ou "+". L'indicateur commence à clignoter et s'affiche sur l'écran de la minuterie.



2. Touchez simultanément les touches "-" et "+" pour annuler l'alarme. L'écran de la minuterie affiche "--".



3. Lorsque la minuterie est réglée, le temps commence à s'écouler immédiatement. L'écran affichera le temps restant et la minuterie apparaîtra pendant 5 secondes.



4. La sonnerie retentit pendant 30 secondes et le minuteur affiche "--" lorsque le réglage de l'heure est terminé.

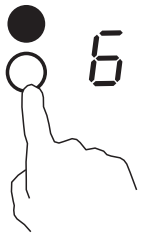
Remarque

- Appuyez sur "-" ou "+" sur la commande de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute.
- Appuyez et maintenez "-" ou "+" sur la commande de la minuterie pour diminuer ou augmenter en fractions de 10 minutes.
- Si le réglage de l'heure dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à la minute 0.

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

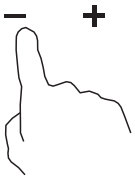
Réglage d'une zone

1. Touchez la zone que vous souhaitez configurer.

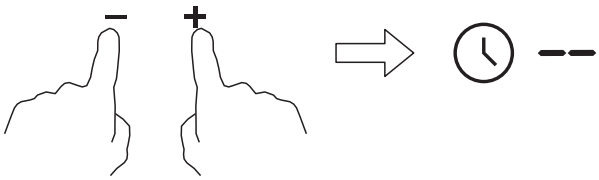


2. Touchez la commande de la minuterie et l'écran affiche "10".

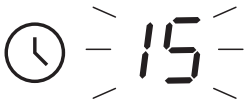
3. Réglez l'heure à l'aide des commandes + ou - de la minuterie.



4. Touchez simultanément les touches "-" et "+" pour annuler la minuterie. L'écran de la minuterie affiche "--".



5. Lorsque la minuterie est réglée, le temps commence à s'écouler immédiatement. L'écran affiche le temps restant et la minuterie apparaît pendant 5 secondes.



6. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. L'écran affiche "H" pour indiquer que la zone est encore chaude.

REMARQUE

- Le point rouge près de l'indicateur de niveau de puissance, indiquera que la zone a été sélectionnée.

- Si vous souhaitez modifier l'heure après avoir réglé la minuterie, vous devrez commencer par la première étape.
- La méthode de réglage de la minuterie dans deux zones est la même que ci-dessus.

Réglage de la minuterie pour plusieurs zones de cuisson

- Si plusieurs zones de cuisson sont sélectionnées pour cette fonction, l'indicateur de minuterie affichera la durée la plus faible réglée. (Par exemple : la zone 1# est réglée sur 5 minutes et la zone 2# sur 15 minutes, l'indicateur de minuterie affichera "5").

REMARQUE

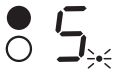
- Le point rouge près de l'indicateur de niveau de puissance, indiquera que la zone a été sélectionnée.

(reglé en 5 minutes)

(reglé en 15 minutes)

- Lorsque la minuterie arrive à son terme, la zone correspondante s'éteint. Il affichera alors la prochaine minuterie programmée et le point de la zone correspondante clignotera.

zone 1



zone 2

- Lorsque la minuterie de cuisson atteint la fin du temps de cuisson, la zone correspondante s'éteint automatiquement.

REMARQUE

- Le point rouge près de l'indicateur de niveau de puissance, indiquera que la zone a été sélectionnée.

- Si vous souhaitez modifier l'heure après avoir réglé la minuterie, vous devrez commencer par la première étape.

Protection contre la surchauffe

Le capteur de température équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque vitrocéramique. Lorsqu'elle détecte une température élevée, la plaque vitrocéramique s'arrête automatiquement.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la plaque vitrocéramique fonctionne depuis un certain temps, il y a de la chaleur résiduelle. La lettre "H" apparaîtra pour vous avertir de ne pas vous en approcher.

Temps de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité de votre vitrocéramique. Si vous oubliez de l'éteindre, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement. Le temps d'arrêt par défaut à différents niveaux de puissance de travail est indiqué dans le tableau suivant:

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

DÉPANNAGE

Des erreurs ou des dysfonctionnements peuvent survenir pendant le fonctionnement de l'appareil. Les tableaux suivants contiennent les causes possibles et des remarques pour résoudre un message d'erreur ou de défaut. Il est recommandé de lire très attentivement les tableaux ci-dessous afin de gagner du temps et d'éviter des frais éventuels avant de faire appel au service après-vente.

Problème	Causes possibles	Solution
La plaque vitrocéramique ne s'allume pas	Pas de courant	Vérifiez que la carte 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.

Codes d'erreur et conseils

1. La plaque vitrocéramique est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Ce test permet au technicien de vérifier le fonctionnement des différents composants sans avoir à retirer la plaque vitrocéramique du plan de travail.
2. Codes d'erreur pouvant survenir en cours d'utilisation et leur solution.

Code d'erreur	Problème	Solution
Pas d'auto-récupération		
E0	Erreur zéro	Reconnecter la carte d'affichage à la carte de contrôle. Remplacer la carte de contrôle.
E1	Défaut du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température sur la plaque en céramique.
E2	Défaillance du capteur de température à plaque céramique - court-circuit	
E7	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique	

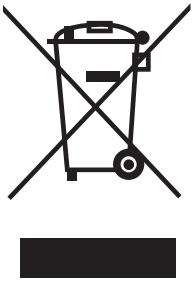
Code d'erreur	Problème	Solution
C1	Surchauffe du capteur de température de la plaque céramique	Attendez que la température de la carte revienne à la normale. Appuyez sur "ON/OFF" pour réinitialiser l'appareil.
E3	Défaillance du capteur de température NTC - circuit ouvert.	Remplacer le tableau d'affichage
E4	Défaut du capteur de température NTC - court-circuit.	
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Vérifiez que l'alimentation électrique est normale. Si ce n'est pas le cas, attendez et reconnectez la carte lorsqu'elle l'est.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur de communication	Reconnecter la carte d'affichage à la carte de contrôle. Remplacer la carte de contrôle.

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. 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. 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.

johnson

www.ponjohnsonentuvida.es

CONTEÚDO

PT

02 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
06 ESPECIFICAÇÕES
07 INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO
09 GUIA RÁPIDO
11 INSTALAÇÃO
15 INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO
21 LIMPEZA E MANUTENÇÃO
22 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
24 DISPOSIÇÃO PARA ELIMINAÇÃO
25 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

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

Explicação dos símbolos

	Perigo Este símbolo indica que existem riscos para a vida e a saúde devido a gases altamente inflamáveis.
	Aviso de tensão eléctrica Este símbolo indica que existe um risco para a vida e a saúde devido à tensão eléctrica.
	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

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

INSTALAÇÃO

Risco de choque elétrico

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

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

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

- **ATENÇÃO:** Se a superfície estiver partida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de vidro cerâmico ou similares que protegem os componentes sob tensão.
- Não deve haver objectos metálicos, como facas, garfos ou colheres, na superfície da placa quando esta estiver ligada, pois podem ficar muito quentes.
- Não utilizar aparelhos a vapor para a limpeza.
- O aparelho não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- **ATENÇÃO:** Perigo de incêndio: Não guardar nada sobre as superfícies de cozedura.
- O processo de cozedura deve ser supervisionado e, se for de curta duração, deve ser mantido sob supervisão contínua.
- **ATENÇÃO:** Cozinhar sem supervisão numa placa oleada pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tentar apagar o fogo com água, desligar o aparelho e cobrir a chama com a tampa do tacho ou com um cobertor anti-fogo.
- **ATENÇÃO:** Utilizar apenas os protectores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequados ou os protectores de placa incorporados no aparelho. A utilização de protectores inadequados pode provocar acidentes

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 panelas com arestas vivas nem arrastar panelas sobre a superfície de vidro, pois isso pode partir o vidro.
- Não utilizar panos ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar a superfície de vidro da placa de cozinhar.

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos e similares, tais como:
  - cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas de campo;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
  - ambientes do tipo "bed and breakfast".
- **ATENÇÃO:** O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob vigilância permanente.

Congratulações pela aquisição da sua nova placa vitrocerâmica. 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	**JVICA2302**
Zonas de cozedura	2 zonas
Alimentação eléctrica	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência eléctrica instalada	2700-3300W
Tamanho do produto L×L×A (mm)	288X520X55 (66 com cabo)
Dimensões da ranhura A×B (mm)	268X490

O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente por inovar e melhorar os nossos produtos, as especificações e os desenhos estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

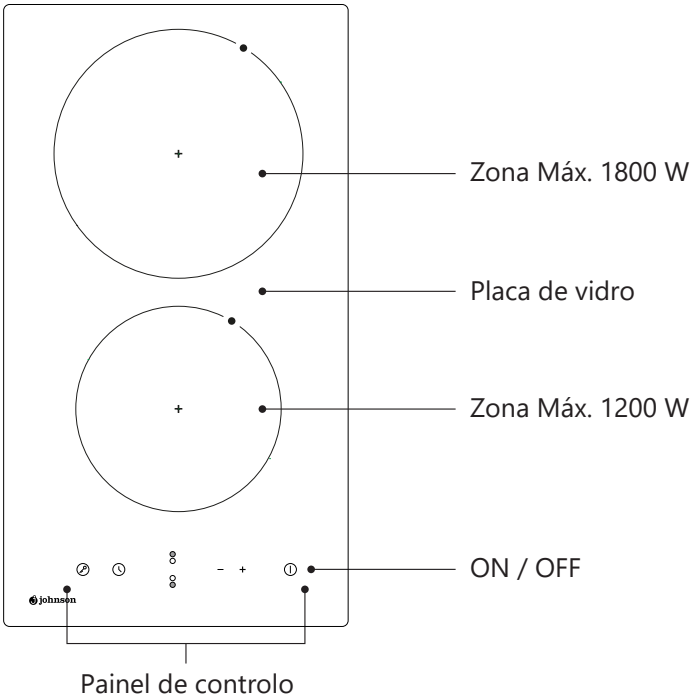
CONSUMO ENERGÉTICO

Informações do produto sobre o consumo de energia e o tempo máximo para atingir o modo de baixo consumo aplicável.

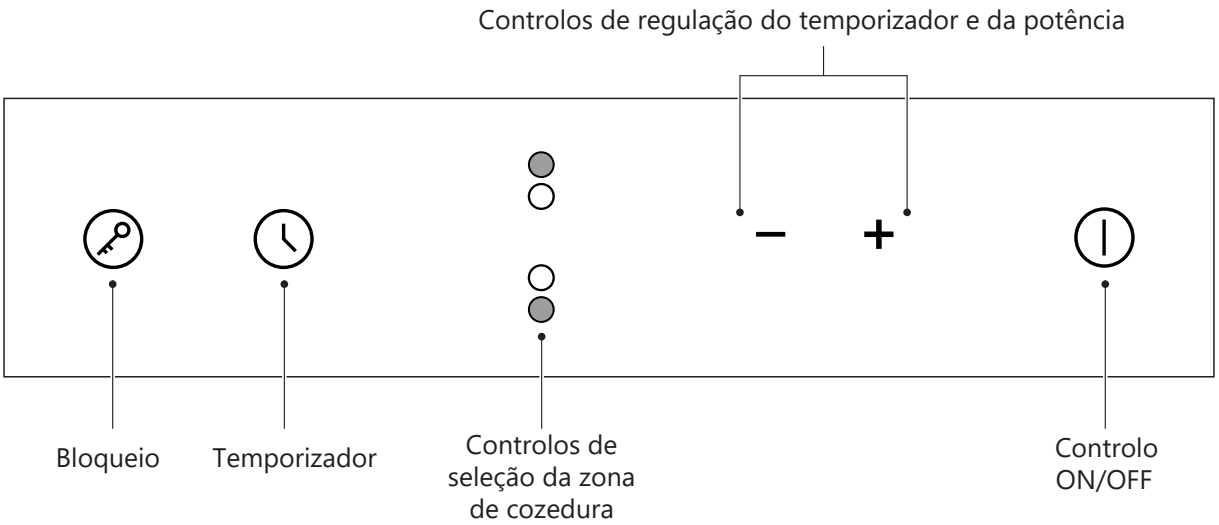
Modo desligado	0.5W
O tempo máximo necessário para que o aparato atinja automaticamente o modo ou condição de baixo consumo de energia aplicável.	1 minuto

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Vista superior



Painel de controlo



NOTA

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

Informações sobre o produto

A placa de vitrocerâmica com microcomputador pode satisfazer diferentes tipos de exigências culinárias graças ao aquecimento por fio de resistência, ao controlo micro-arranjado e à seleção múltipla de potência, o que a torna a melhor escolha para as famílias modernas. A placa de vitrocerâmica centra-se no cliente e adopta um design personalizado. A placa tem um funcionamento seguro e fiável, tornando a sua vida mais confortável e permitindo-lhe desfrutar plenamente do prazer da vida.

Princípio de funcionamento

Esta placa de vitrocerâmica utiliza o calor directamente do elemento de aquecimento, e ajusta a potência através do ajuste da potência de saída com os botões de controlo.

Antes de utilizar a sua nova placa de cerâmica

- Leia este manual, prestando muita atenção à secção "Avisos de Segurança".
- Remover qualquer película protectora da sua placa de vitrocerâmica.

GUIA RÁPIDO

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

Conselhos para cozinhar

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

Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, cerca de 85°C, quando o líquido nos alimentos começa a borbulhar ocasionalmente. Esta é a chave para sopas e guisados deliciosos porque os sabores se desenvolvem sem cozer em demasia os alimentos.
- 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.

Salteado

1. Escolher uma frigideira grande ou wok que seja compatível com a vitrocerâmica.
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.

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 com o fogão para encontrar o cenário que melhor lhe convém.

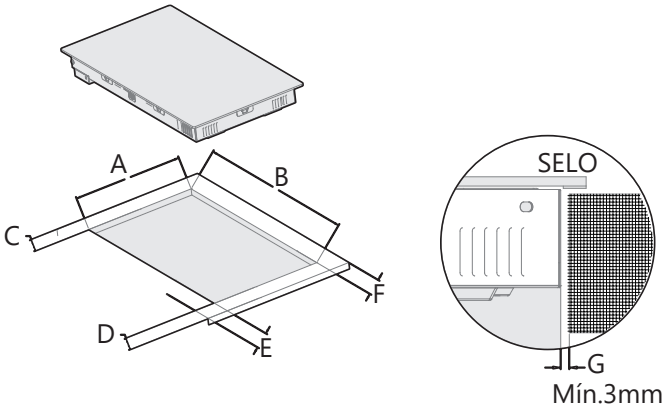
Configuração	Adequado para
1 - 2	• Pequenas quantidades de comida. • Derreta o chocolate, a manteiga e outros alimentos que podem queimar rapidamente. • Cozinhar em fogo brando muito macio. • Aquecimento lento.
3 - 4	• Reaquecimento • Cozinhar em fogo baixo • Cozinhar arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	•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

INSTALAÇÃO

Selecção do equipamento de instalação

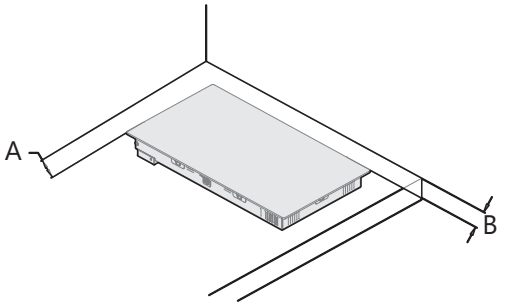
- Cortar a superfície de trabalho de acordo com as dimensões mostradas no desenho. Para a instalação e utilização da placa, deve deixar um mínimo de 5cm à volta do buraco. Certificar-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. O material da superfície de trabalho deve ser isolado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

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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268 (+4/- 0)	490 (+4/-0)	50 mín	50 mín	50 mín	50 mín	3 mín

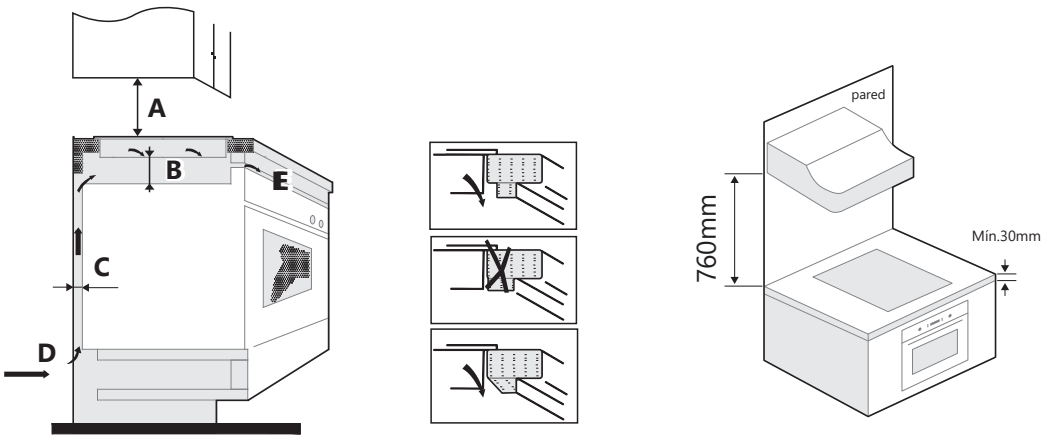
- A placa de vitrocerâmica pode ser utilizada sobre a bancada. A placa de vitrocerâmica deve ser colocada na horizontal. Como indicado abaixo:



A	B
50mm mín	50mm mín

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

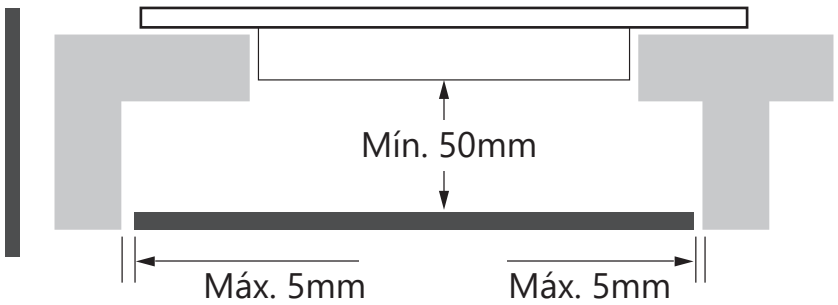
⚠ Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos 760mm.



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

ADVERTÊNCIA: Garantir ventilação adequada

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

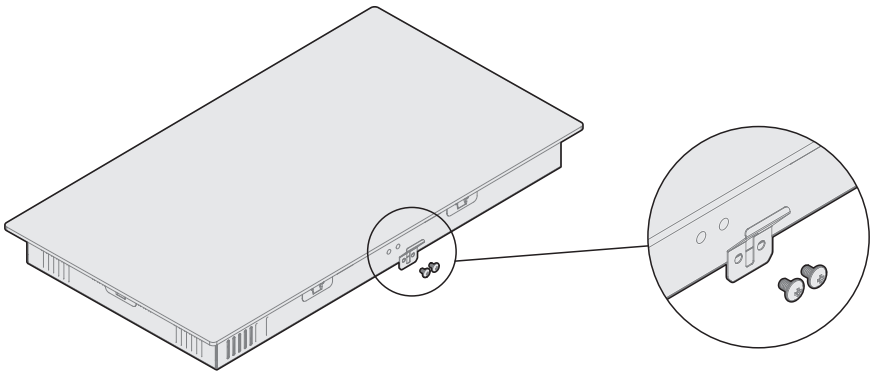


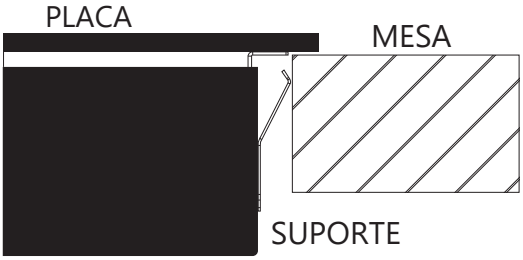
⚠ Existem orifícios de ventilação à volta da parte exterior da placa de cozedura. É necessário garantir que estes orifícios não sejam bloqueados pela bancada aquando da colocação da placa de cozedura.

⚠
- 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 90ºC.

Antes de fixar os suportes de fixação

O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem como base). Não exercer força sobre os comandos que sobressaem da superfície de cozedura. Fixar a placa com os parafusos na parte inferior da placa de cozedura (ver figura) e, em seguida, colocá-la no encaixe.





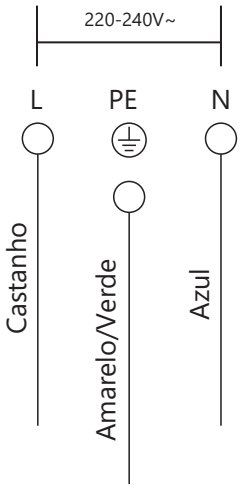
⚠ Os suportes não devem, em caso algum, tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação (ver imagem).

PRECAUÇÕES

1. A placa deve ser instalada por um técnico ou profissional qualificado. O utilizador nunca o deve fazer sozinho.
2. A placa 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 vitrocerâmica 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.
7. Esta placa vitrocerâmica só pode ser ligada a um sistema de alimentação eléctrica com uma impedância inferior a 0,427 ohms. Se necessário, consultar a sua entidade fornecedora para obter informações sobre a impedância do sistema.

Ligação da vitrocerâmica às tomadas de alimentação

⚠ A alimentação eléctrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante, ou a um disjuntor de um pólo. O método de ligação é mostrado abaixo:



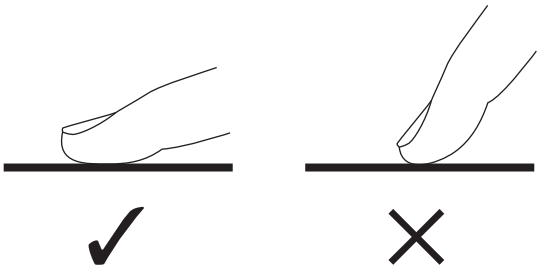
- Se o cabo for danificado ou precisar de ser substituído, o procedimento deve ser efectuado por um técnico de serviço autorizado, utilizando ferramentas adequadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor multipolar com uma distância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

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

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

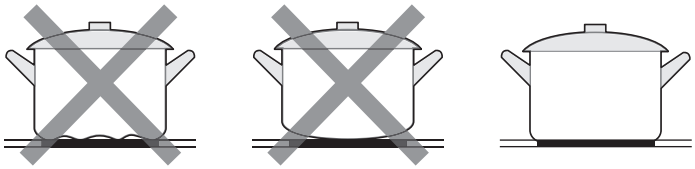
Controlos tácteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão.
- Use a polpa do dedo, não a ponta do dedo.
- Um pequeno sinal sonoro soa cada vez que um toque é registado.
- Certifique-se de que os botões de controlo estão limpos, e que não há objectos (utensílios ou pano) sobre eles. Quaisquer gotas de água podem dificultar o funcionamento dos botões.

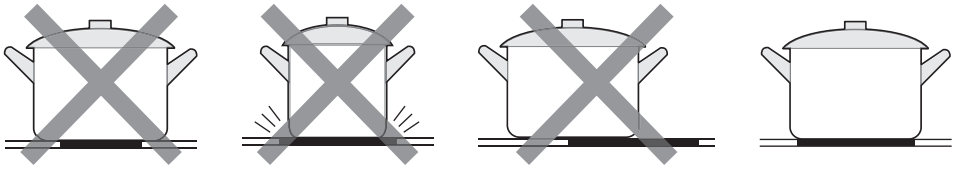


Escolher os utensílios de cozinha adequados

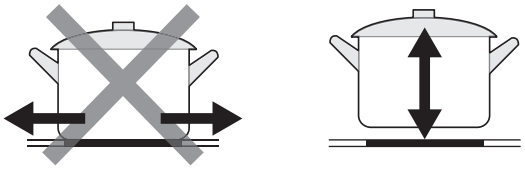
- Não utilizar utensílios de cozinha com bordas irregulares ou bases curvas.



- Certifique-se de que a base do utensílio está nivelada, deitada sobre o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Colocar sempre a panela no centro da zona de cozedura.



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

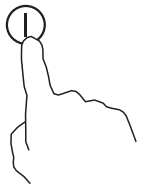


Utilização da placa de vitrocerâmica

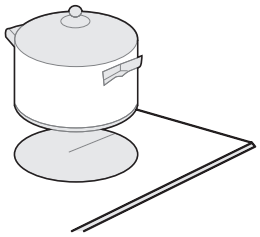
1. Começar a cozinhar

Após a ligação, a campainha toca uma vez, todos os indicadores acendem durante um segundo e depois apagam-se, indicando que o fogão entrou em modo de espera.

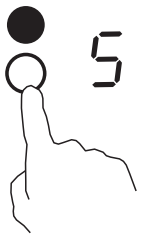
1. Toque em ON/OFF: "-" aparecerá em todos os ecrãs.



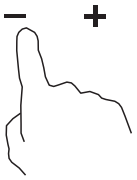
2. Coloque o recipiente na zona de cozedura que deseja utilizar.
   - Certifique-se de que a parte de trás da panela e a superfície da cerâmica de vidro estão limpas e secas.



3. Prima o controlo da zona de cozedura para selecionar a zona de cozedura.

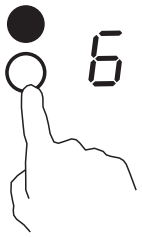


4. Ajustar a temperatura de cozedura pressionando os controlos "-" ou "+".
   - Se não selecionar a temperatura no espaço de um minuto, a placa desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar a partir do primeiro passo.
   - A temperatura de cozedura pode ser alterada a qualquer momento durante a cozedura.
   - Ao premir e manter premido um destes dois botões, o valor aumenta ou diminui.

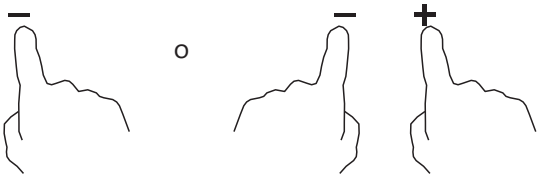


2. Acabar de cozinhar

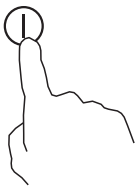
1. Prima o controlo da zona de cozedura que pretende desligar.



2. Desligar a zona de cozedura, baixando para "0" ou premindo "-" e "+" ao mesmo tempo.



3. Desligar completamente a placa de cerâmica pressionando ON/OFF ⏻



⚠ Cuidado com as superfícies quentes

O símbolo "H" indica que zona de cozedura está quente, e desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupança de energia: se quiser aquecer mais panelas, utilize a zona de cozedura que ainda está quente.

3. 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	
Tocar no controlo de bloqueio	"Lo" aparecerá no ecrã
Para desbloquear os controlos	
Certifique-se de que o fogão está ligado. Tocar e manter premido o controlo de bloqueio	

⚠ 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.

4. Temporizador

Pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

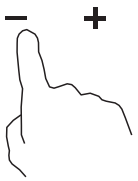
- Pode utilizá-lo como alarme de tempo. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido for ultrapassado.
- Pode defini-lo para desligar as zonas de cozedura depois de decorrido o tempo definido. O tempo máximo é de 99 minuto

a)Utilização do temporizador como alarma

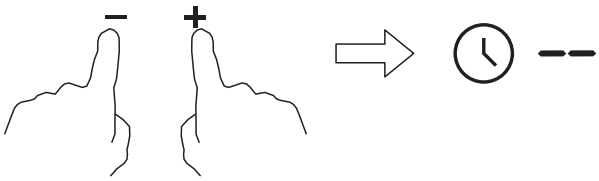
Para definir o temporizador de aviso.

Certifique-se de que a placa está ligada.
Nota: Esta função pode ser utilizada mesmo que não se seleccione nenhuma zona de cozedura.

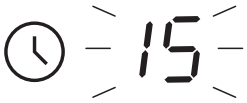
1. Defina o temporizador tocando em "-" ou "+". O indicador começa a piscar e é apresentado no ecrã do temporizador.



2. Toque em "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o alarme. No visor do temporizador aparece a indicação "--".



3. Quando o temporizador está definido, o tempo começa a correr imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o temporizador aparece durante 5 segundos.



4. O sinal sonoro soará durante 30 segundos e o temporizador apresentará "--" quando a definição do tempo estiver concluída.

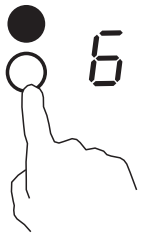
Nota

Prima "-" ou "+" do controlo do temporizador para diminuir ou aumentar um minuto.
Prima e mantenha premido "-" ou "+" no controlo do temporizador para diminuir ou aumentar em fracções de 10 minutos.
Se a definição de tempo exceder 99 minutos, o temporizador regressa automaticamente ao minuto 0.

b) Programar o temporizador para desligar uma ou várias zonas de cozedura

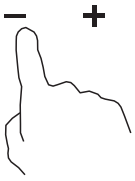
Definir uma zona

1. Toque na zona que deseja configurar.

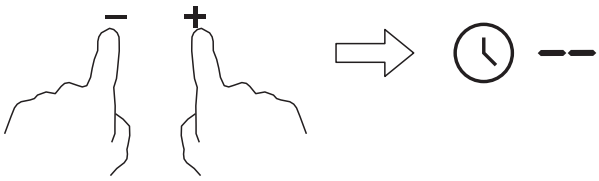


2. Toque no controlo do temporizador e o visor apresentará "10".

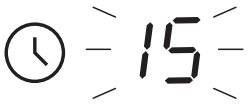
3. Acerte a hora com os controlos + ou - do temporizador.



4. Toque em "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o temporizador. No ecrã do temporizador aparece a indicação "--".



5. Quando o temporizador está definido, o tempo começa a correr imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o temporizador aparece durante 5 segundos.



6. Decorrido o tempo, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente. O visor indica "H" para indicar que a zona ainda está quente.

NOTA

- O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência indica que a zona foi selecionada.

- Se pretender alterar a hora depois de definir o temporizador, tem de começar do primeiro passo.
- O método para definir o temporizador em duas zonas é o mesmo que o descrito acima.

Definir o temporizador para mais do que uma zona de cozedura

- Se for selecionada mais do que uma zona de cozedura para esta função, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais baixo definido. (Por exemplo: a zona 1# está programada para 5 minutos e a zona 2# está programada para 15 minutos, o indicador do temporizador indica "5").

NOTA

- O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência indica que a zona foi selecionada.

(configuração em 5 minutos)

(configuração em 15 minutos)

- Quando o temporizador chega ao fim, a zona correspondente desliga-se. De seguida, o temporizador seguinte será apresentado e o ponto da zona correspondente ficará intermitente.

zona 1

zona 2

- Quando o temporizador de cozedura atinge o fim do tempo de cozedura, a zona correspondente é automaticamente desligada.

NOTA

• O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência indica que a zona foi selecionada.

• Se pretender alterar a hora depois de definir o temporizador, tem de começar a partir do passo 1.

Proteção contra o sobreaquecimento

O sensor de temperatura equipado pode monitorizar a temperatura no interior da placa de vitrocerâmica. Quando detecta uma temperatura elevada, a placa pára automaticamente.

Aviso de calor residual

Quando a placa de cozedura está a funcionar há algum tempo, há um calor residual. A letra "H" aparece para o avisar que deve manter-se afastado.

Tempos de funcionamento por defeito

O desligamento automático é outra caraterística de segurança da placa de vitrocerâmica. Se se esquecer de desligar a zona de cozedura, esta desliga-se após um certo tempo. O quadro abaixo indica os tempos de funcionamento por defeito para os diferentes níveis de potência.

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O que?	Quão?	Importante
Sujidade diária do vidro (impressões digitais, manchas, marcas deixadas pelos alimentos ou derramamento s de alimentos não adoçados no copo)	1. Desligar a corrente para a pla de cozedura. 2. Limpar a placa de aquecimen quando o vidro tem algum calor residual mas não queima. 3. Enxaguar e secar com um pa 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	Retirar imediatamente com uma talocha afiada ou espátula adequada para a vitrocerâmica, mas ter cuidado com as superfícies de cozedura quente. 1. Desligar o aparelho da pare 2. Segurar a lâmina ou ferramen num ângulo de 30° e raspar qualquer sujidade. 3. Limpar a sujidade derramada c uma toalha de papel ou um pano macio. 4. Seguir os passos 2 a 4 na secç de limpeza da sujidade diária da placa.	• Remover as manchas deixadas por resíduos alimentares e derrames de açúcar o mais depressa possível. Se a placa arrefecer, são mais difíceis de limpar e podem até danificar a superfície do vidro. • Risco de corte: Quando a cobertura de segurança é removida, as bordas expostas da lâmina são afiadas. Manusear com extremo cuidado e manter sempre as crianças afastadas.
Derrame no painel de controlo	1. Desligar a placa da fonte de alimentação. 2. Recolher os derrames. 3. Limpe a sujidade derramada no painel com papel ou um pano macio. 4. Secar completamente a área com papel. 5. Volte a ligar a placa à fonte de alimentação.	• A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os comandos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Não se esqueça de limpar e secar bem a zona antes de voltar a ligar a placa.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Podem ocorrer erros ou avarias durante o funcionamento do aparelho. As tabelas seguintes contêm as causas possíveis e notas para a resolução de uma mensagem de erro ou avaria. Recomenda-se a leitura atenta das tabelas abaixo para poupar tempo e eventuais despesas antes de contactar o serviço de assistência.

Problema	Causas possíveis	Soluções
A vitrocerâmica 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 vitrocerâmica" 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.

Códigos de erro e sugestões

1. A placa de vitrocerâmica está equipada com uma função de auto-diagnóstico. Com este teste, o técnico pode verificar o funcionamento de vários componentes sem retirar a placa vitrocerâmica da superfície de trabalho.
2. Códigos de erro que podem ocorrer durante a utilização e respectiva solução.

Código de erro	Problema	Solução
Sem auto-recuperação		
E0	Erro zero	Voltar a ligar a placa do ecrã à placa de comando. Substituir a placa de controlo.
E1	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - circuito aberto	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura na placa de cerâmica.
E2	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito	
E7	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica	

Código de erro	Problema	Solução
C1	Sobretemperatura do sensor de temperatura da placa de cerâmica	Aguardar que a temperatura da placa volte ao normal. Tocar em "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E3	Falha no sensor de temperatura NTC - circuito aberto	Substituir a placa do ecrã
E4	Falha do sensor de temperatura NTC - curto-circuito	
EL	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal	Verificar se a alimentação eléctrica está normal. Se não estiver, aguarde e volte a ligar a placa quando estiver.
EH	A tensão de alimentação está acima da tensão nominal	
EU	Erro de comunicação	Voltar a ligar a placa do ecrã à placa de comando. Substituir a placa de controlo.

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

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

johnson

www.ponjohnsonentuvida.es

V.1

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

johnson

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

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

V.1