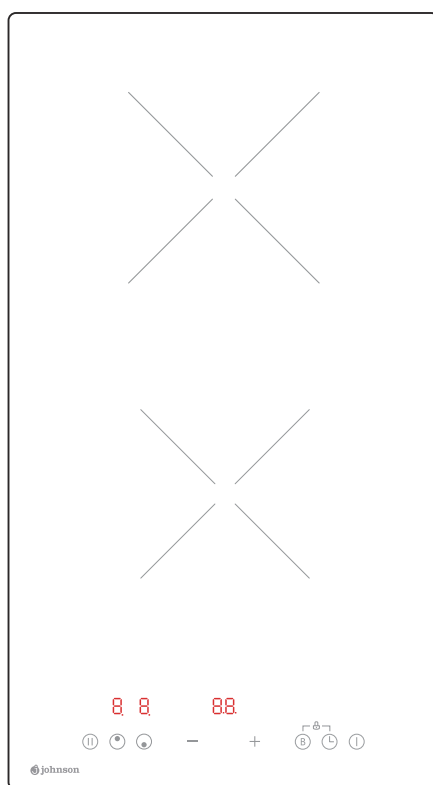




PLACA DE INDUCCIÓN

INDUCTION HOB
PLAQUE À INDUCTION
PLACA DE INDUÇÃO



JINDU230

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



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

ÍNDICE

ES

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

AGRADECIMIENTOS

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

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 de inducción.

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 placa de inducción.

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 placa de inducción.

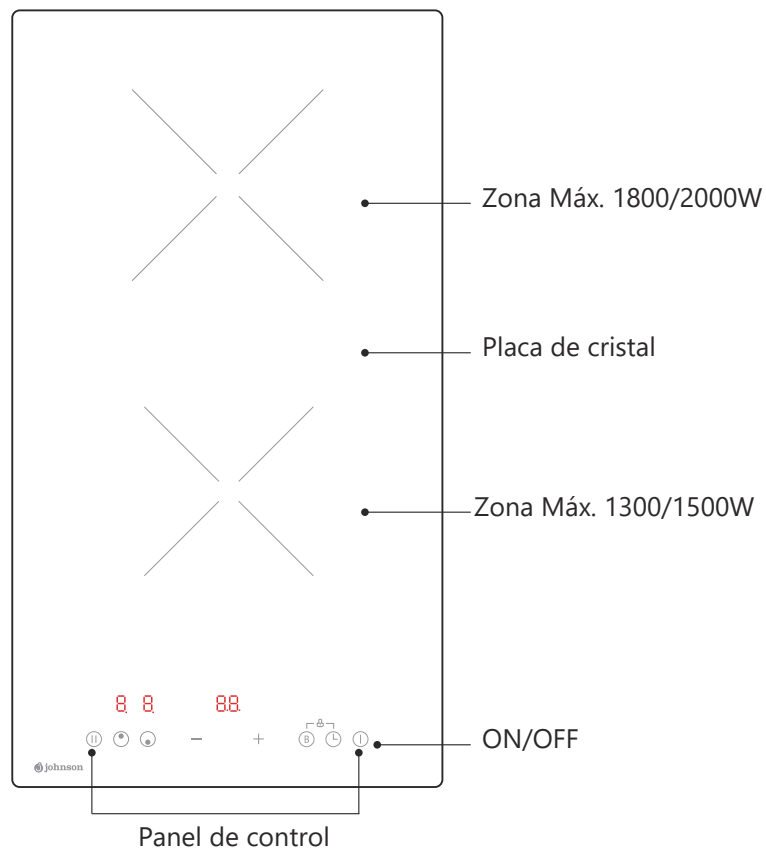
Recomendamos que dedique su tiempo a leer estas instrucciones para entender cómo instalarla correctamente. Para las directrices de instalación, lea la sección de instalación. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar la placa, y guarde estas instrucciones para futura referencia.

ESPECIFICACIONES

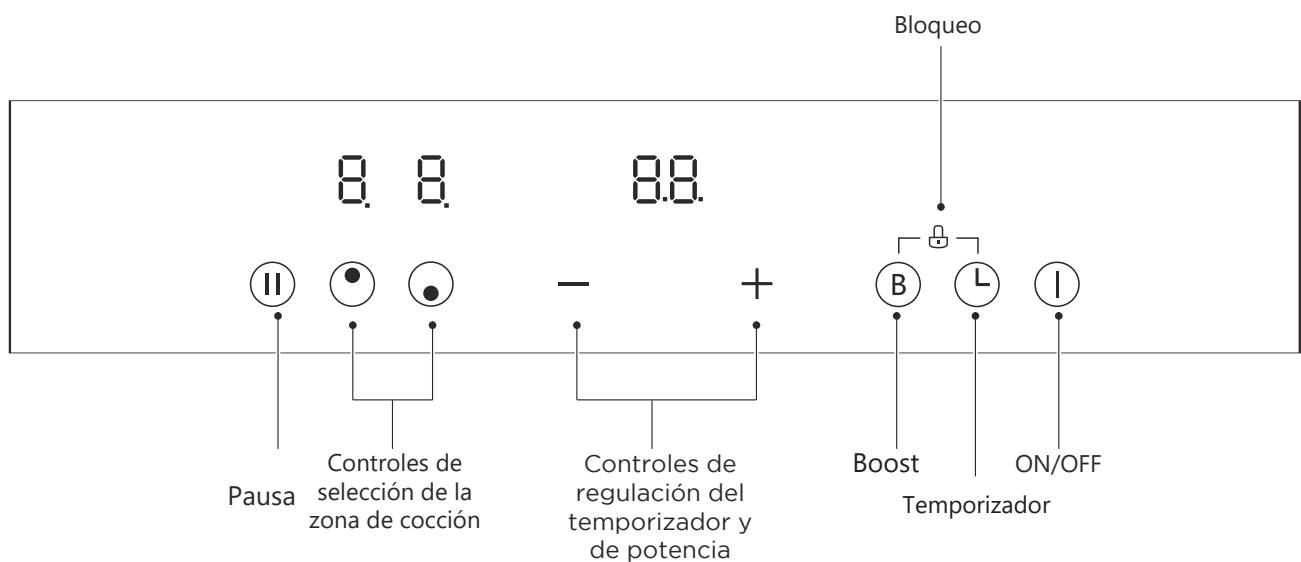
Modelo	JINDU230
Zonas de cocción	2 zonas
Fuente de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	3500W
Tamaño de producto La×An×Al (mm)	288X520X59
Medidas de encastre A×B (mm)	268X500

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control

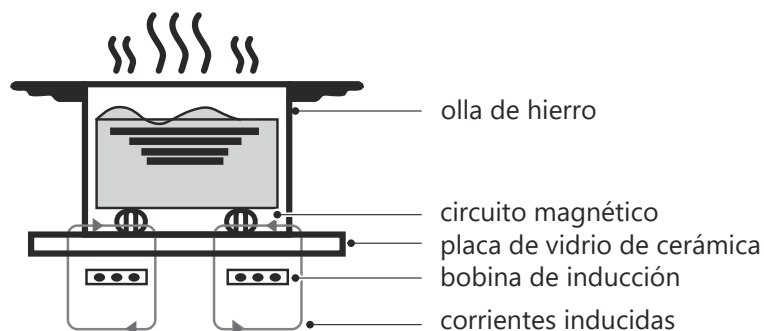


NOTA

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.

Teoría de funcionamiento

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



Antes de usar su nueva placa de inducción

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

INICIO RÁPIDO

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

Consejos de cocinado

Cuando la comida llegue a ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.
Usando una tapa se reducirá el tiempo de cocción y se ahorrará energía al retener calor.
Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
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 85°C, cuando el líquido de la comida empieza a burbujear ocasionalmente. Esta es la clave para conseguir deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso la comida.
Algunas recetas, como la cocción de arroz por el método de absorción, pueden precisar un ajuste más alto, para cocinar la comida adecuadamente en el tiempo recomendado.

Filete a la plancha, sellar carne

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

Para salteados

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

Detección de pequeños artículos

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

Configuraciones de calor

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

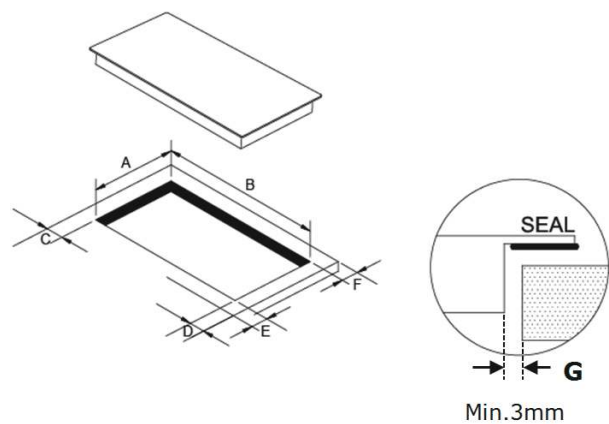
Configuración de calor	Apropiado para
1 - 2	Pequeñas cantidades de comida. Derretir chocolate, mantequilla y otros alimentos que se puedan quemar rápidamente. Cocina a fuego lento muy suave. Calentamiento lento.
3 - 4	Recalentamiento Cocina a fuego lento Cocinar arroz
5 - 6	Tortitas
7 - 8	Sofrito Cocción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

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en la imagen. A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 50mm alrededor del hueco. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30mm. Seleccione un material resistente al calor y aislante para la superficie de trabajo (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material para la superficie de trabajo a menos que estén impermeabilizados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa de inducción. Como se muestra a continuación:

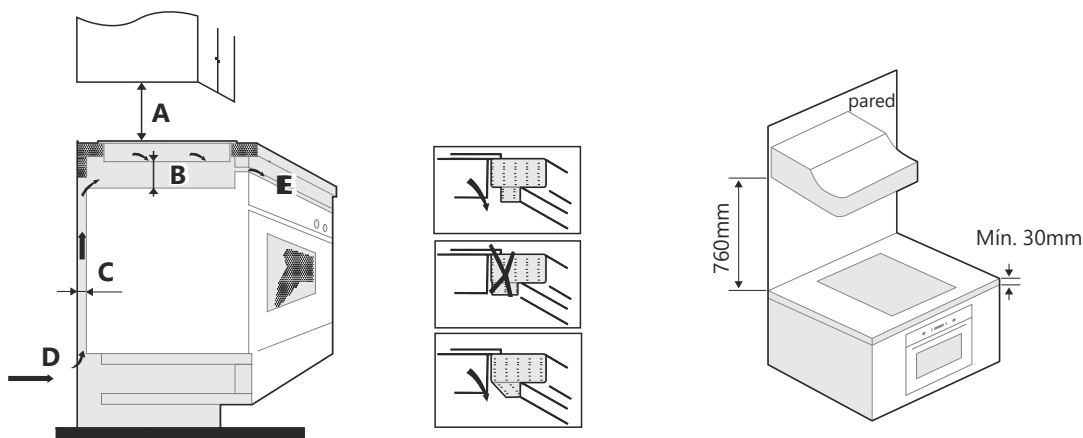
Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la placa de inducción y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 (+4/-0)	500 (+4/-0)	50 mín.	50 mín.	50 mín.	50 mín.	3mm mín.

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

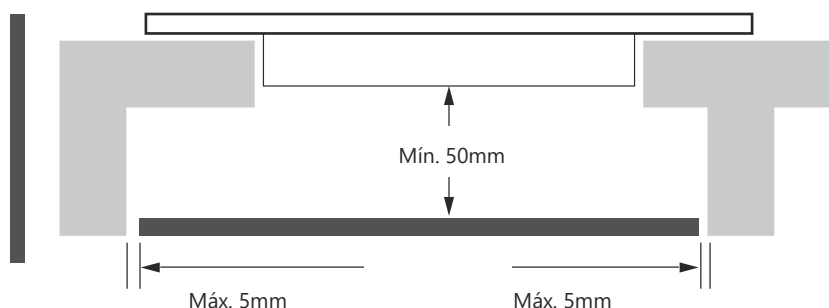
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debe ser al menos 760mm.



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 los agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando se ponga la placa en su posición.

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

Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

La superficie de la cocina es sólida y equilibrada, y no hay ningún elemento estructural que interfiera con los requisitos de espacio.

La superficie de trabajo está hecha de un material bien aislado y resistente al calor.

Si la placa se instala sobre un horno, éste debe tener un ventilador integrado.

La instalación debe cumplir con todos los requisitos de espacio así como con las normativas y estándares aplicables.

Se debe incorporar al cableado fijo un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión total del suministro eléctrico, montado y posicionado de acuerdo con las leyes y normativas de cableado locales. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo homologado y proporcionar una separación entre contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).

El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa de inducción instalada.

En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades y ordenanzas locales de construcción.

Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

Después de instalar la placa, compruebe que:

El cable de alimentación no queda accesible mediante cajones o armarios.

Hay un flujo de aire adecuado desde la parte exterior de los armarios hasta la base de la placa.

Si la placa se instala sobre un cajón o un armario, debe instalarse una capa de protección térmica bajo la base de la placa.

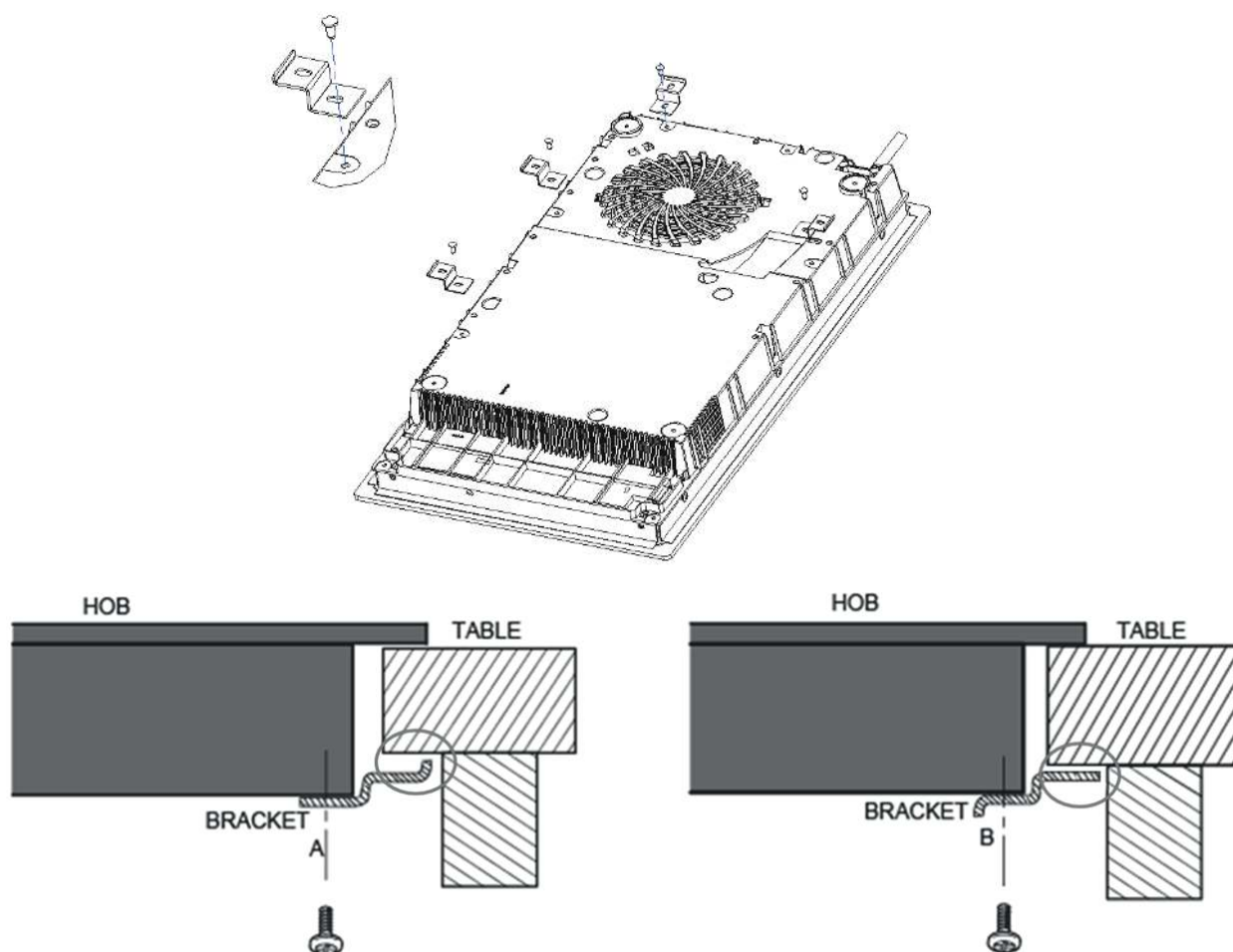
El interruptor de aislamiento debe quedar fácilmente accesible para el usuario.

Antes de instalar los soportes de fijación

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

Ajustar la posición del soporte

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



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

PRECAUCIONES

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

Conectar la placa de inducción a la corriente

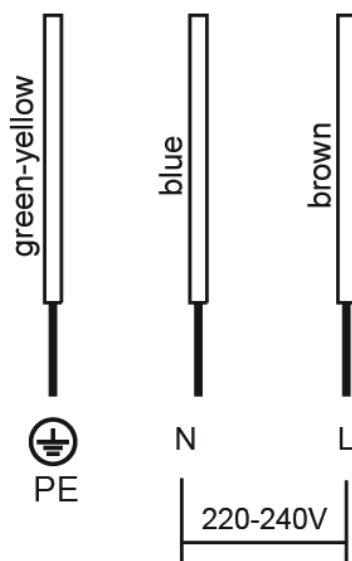
⚠ Esta placa sólo debe ser conectada a la red eléctrica por personal cualificado. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

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

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

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

La fuente de alimentación debe conectarse conforme a la norma correspondiente o a un disyuntor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.



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 3mm 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.

El hilo amarillo/verde del cable de alimentación debe estar conectado a la toma de tierra tanto de la fuente de alimentación como de los terminales del aparato.

El fabricante no se hace responsable de los accidentes derivados del uso de un aparato que no esté conectado a tierra, o con una conexión a tierra defectuosa.

Si el aparato dispone de una toma de corriente, debe instalarse de forma que la toma de corriente sea accesible.

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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

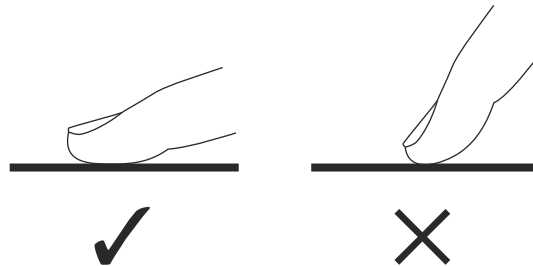
Controles táctiles

Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ninguna presión.

Use la yema del dedo, no la punta.

Escuchará un pitido cada vez que se registra un toque.

Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Elección de utensilios de cocina adecuados



Utilice sólo utensilios de cocina con una base adecuada para placas de inducción.

Busque el símbolo de inducción en la etiqueta de la sartén.

Puede comprobar si el utensilio es adecuado para inducción usando un imán. Mueva un imán hacia la base de la cacerola: si atrae el imán, la sartén es apta para inducción.

Si no dispone de un imán:

1. Ponga agua a calentar en el utensilio que quiere comprobar.

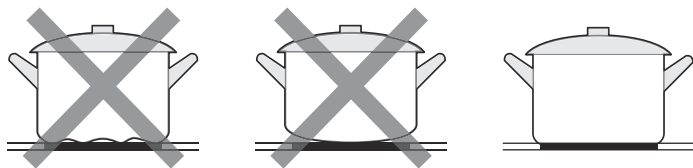
2. Si  no aparece en la pantalla y el agua se calienta, el utensilio es adecuado.

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

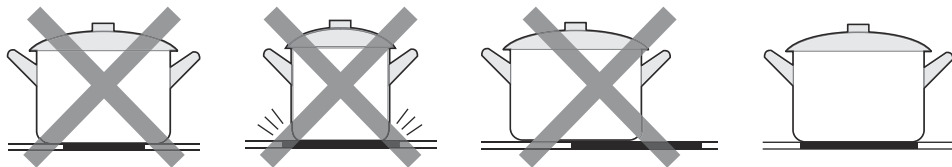
Algunas ollas y sartenes del mercado no son aptas para la cocción por inducción, porque el fondo está compuesto con sólo una parte de material ferromagnético y el resto de otros materiales. Dichas partes pueden calentarse a diferentes niveles o con menor potencia. En ciertos casos, en los que el fondo está hecho principalmente de materiales no ferromagnéticos, es posible que la placa de cocción no reconozca la olla y, por lo tanto, no encienda la zona de cocción.



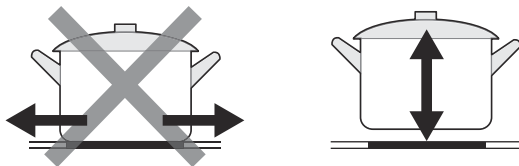
No use utensilios de cocina con bordes irregulares o con bases curvas.



Asegúrese de que la base de la sartén sea regular, que queda plana sobre el cristal, y que es del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como la grafía de la zona de cocción seleccionada. Si usa una olla un poco más ancha, la placa funcionará con máxima eficiencia; por el contrario, con una más pequeña la eficiencia podría ser menor. 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.



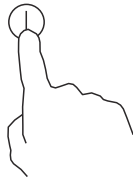
Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta cierto límite, al diámetro de la olla. No obstante, el fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el máximo rendimiento de su placa de cocción, coloque la olla en el centro de la zona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

Zona de cocción	Diámetro de la base de las placas de inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

Uso de la placa

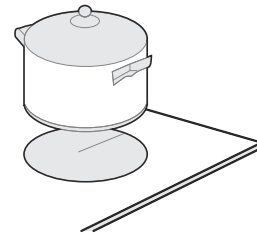
1. Empezar a cocinar

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

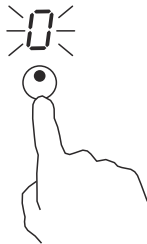


2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.

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

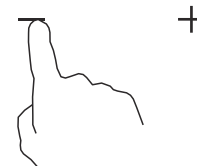


3. Pulse el control del área de cocción para elegirla y el indicador a su lado parpadeará.



4. Regule la temperatura de cocción pulsando los controles "-" o "+"

Si no elige la temperatura en un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo desde el primer paso. Puede modificar la temperatura de cocción en cualquier momento durante el cocinado.



Si parpadea  en la pantalla alternando con el ajuste de cocción

Significa que:

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

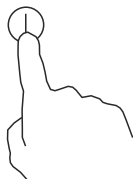
La placa no calentará a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca un recipiente adecuado.

2. Terminar la cocción

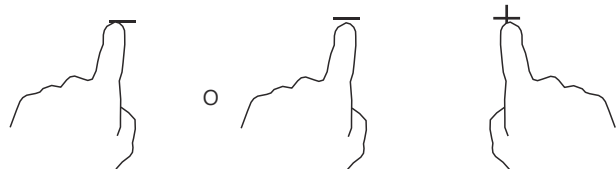
1. Pulse el control del área de cocción que quiere apagar.



3. Apague la placa de inducción por completo pulsando ON/OFF



2. Apague la zona de cocción bajando hasta llegar a "0" o pulsando "-" y "+" a la vez. Asegúrese que el indicador muestra 0.



4. 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 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	
Mantenga pulsado el control de bloqueo unos segundos	

⚠ Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF ①. Siempre puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF ① 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.

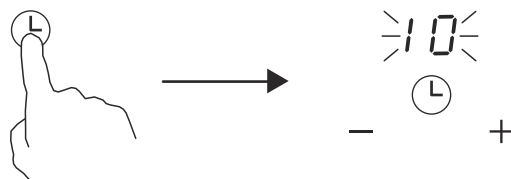
Uso del temporizador como alarma

Si no selecciona ninguna zona de cocción.

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.

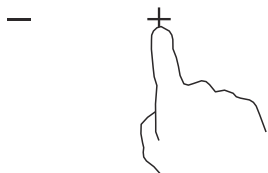
Nota: Para usar esta función debe haber una zona de cocción encendida.

2. Pulse los controles del temporizador. El indicador debería parpadear y mostrar "10" en la pantalla del temporizador.

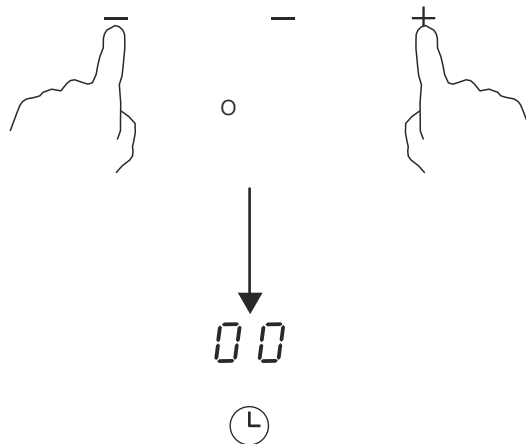


3. Ajuste el temporizador tocando "-" o "+".

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.



4. Pulse "-" y "+" a la vez para cancelar la alarma. 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. Si pulsa el botón del temporizador mientras el indicador está parpadeando, éste dejará de hacerlo inmediatamente.



6. El timbre sonará durante 30 segundos y en el indicador aparecerá "--" cuando el tiempo ajustado haya finalizado.



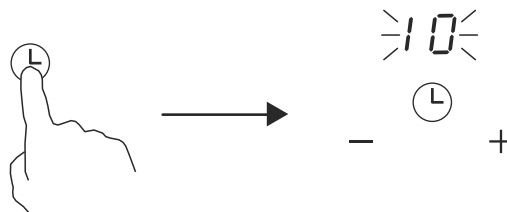
Programación del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Ajuste de una zona

1. Pulse el control de la zona que desea configurar.

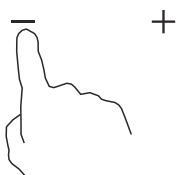


2. Toque el control del temporizador y el indicador mostrará "10".

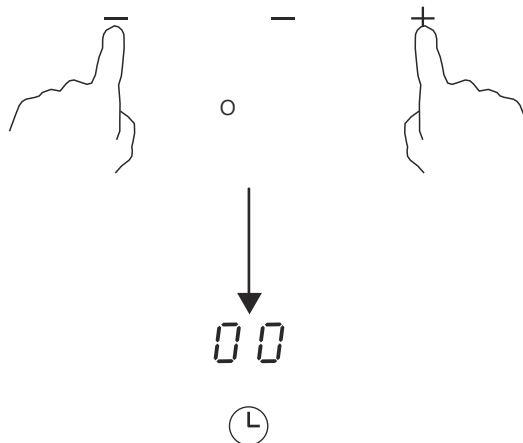


3. Ajuste el tiempo con los controles + o - del temporizador.

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.



4. Pulse "-" y "+" a la vez para cancelar el temporizador. En la pantalla del temporizador aparecerá "00".



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. Si pulsa el botón del temporizador mientras el indicador está parpadeando, éste dejará de hacerlo inmediatamente.

● NOTA

El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



6. Cuando el tiempo haya terminado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

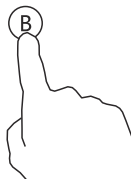


Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido de antemano.

5. Uso de la función Boost

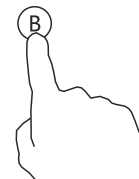
Activar la función Boost

1. Pulse el control de la zona que desea configurar.
2. Pulse el control Boost y asegúrese de que el indicador muestra "p".



Cancelar la función Boost

1. Pulse el control de la zona donde desea cancelar la función Boost.
2. Pulse el control Boost para apagar la zona de cocción. Asegúrese de que la pantalla muestra "0".



La función funciona en cualquier zona de cocción.
La zona de cocción cambiará a su ajuste predeterminado tras 5 minutos.
Si la temperatura pre-establecida era 0, cambiará a 9 tras 5 minutos.

6. Pausar

Puede pausar la cocción en lugar de apagar la placa de inducción.
Cuando la cocción está en pausa, todos los controles excepto el control ON/OFF están desactivados.

Para entrar en modo pausa	
Pulse el control de pausar	Todos los indicadores mostrarán " ".
Para salir del modo pausa	
Pulse el control de pausar de nuevo	

⚠ Cuando la placa está en modo pausa, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF ①. Siempre puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF ① en caso de emergencia. Una vez que encienda el aparato de nuevo, deberá desbloquear los controles.

6. Tiempos de funcionamiento por defecto

El apagado automático es otra función de seguridad de la placa de inducción. 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

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y se apagará al cabo de 2 minutos.



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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

Visualización e inspección de averías

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

(1) El código de fallo se produce durante el uso del cliente y soluciones:

Código fallo	Problema	Solución
	Sin recuperación automática	
E1	Fallo del sensor de temperatura -- circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura - cortocircuito	
E7	Fallo del sensor de temperatura	
C1	Exceso de temperatura del sensor de la placa cerámica.	Espera a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Pulse el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E3	Fallo del sensor de temperatura del IGBT -- circuito abierto.	Sustituya la placa de alimentación.
E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT -- cortocircuito.	
C2	Exceso de temperatura del sensor del IGBT.	Espera a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Pulse el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; Si no es así, sustituya el ventilador.
EL	La tensión de la alimentación es inferior a la tensión nominal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de la fuente de alimentación es normal.
EH	La tensión de la alimentación es superior a la tensión nominal.	
EU	Error de comunicación	Vuelva a conectar la placa de la pantalla a la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa del display.

(2) Fallos específicos y soluciones

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

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

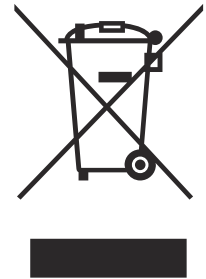
DISPOSICIÓN DE ELIMINACIÓN

Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto usado:

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

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

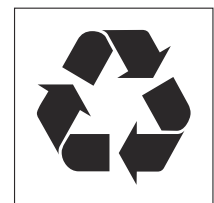


Conformidad con la directiva RoHS

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

Información sobre el embalaje

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



CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuentes 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".

**El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios
sin previo aviso para la mejora del producto.**

CONTENTS



EN

02	SAFETY INSTRUCTIONS
06	SPECIFICATIONS
07	PRODUCT OVERVIEW
09	QUICK START GUIDE
11	PRODUCT INSTALLATION
15	OPERATION INSTRUCTIONS
23	CLEANING AND MAINTENANCE
24	TROUBLESHOOTING
27	DISPOSAL AND RECYCLING
28	WARRANTY

THANK YOU LETTER

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

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

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

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

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

Take care - panel edges are sharp.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

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

A steam cleaner is not to be used.

Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

This appliance complies with electromagnetic safety standards.

However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

Keep children away.

Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.

Keep handles out of reach of children.

Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Never use your appliance as a work or storage surface.

Never leave any objects or utensils on the appliance.

Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

Never use your appliance for warming or heating the room.

After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

Do not place or drop heavy objects on your cooktop.

Do not stand on your cooktop.

Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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.

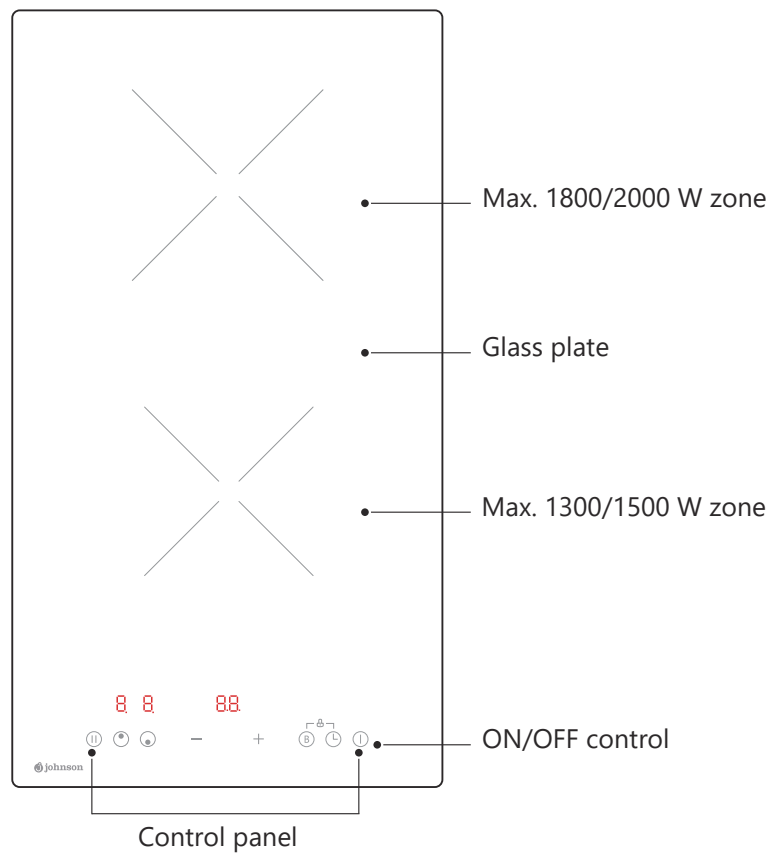
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

SPECIFICATIONS

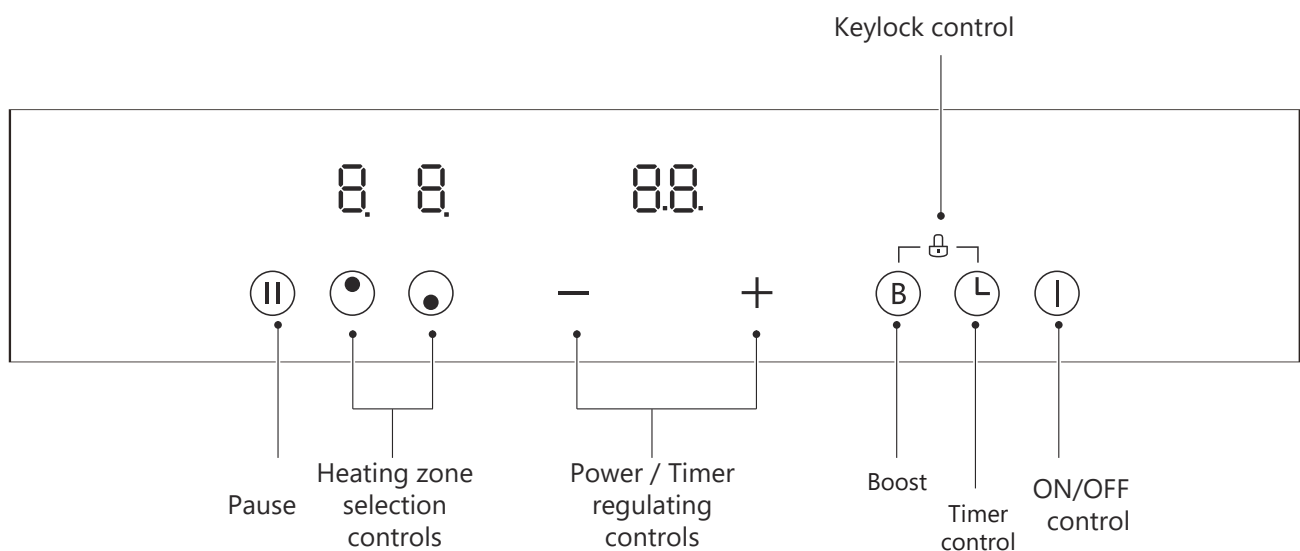
Cooking Hob	JINDU230
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X59
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

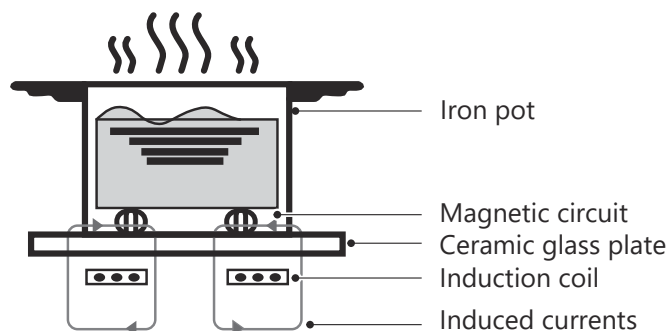


NOTE

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

Working Theory

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



Before Using Your New Induction Hob

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

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

For Stir-frying

1. Choose an 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.

Detection of Small Articles

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

Heat Settings

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

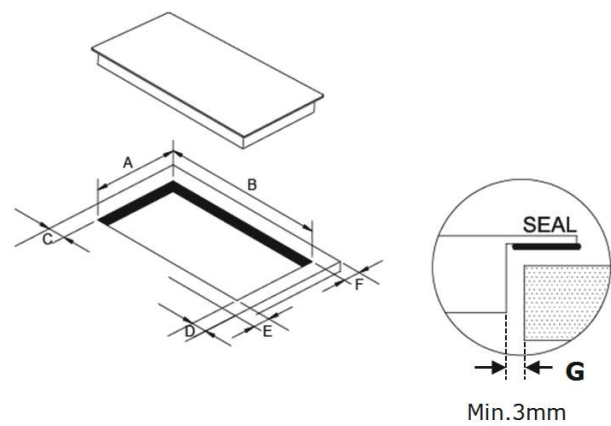
Heat setting	Suitability
1 - 2	delicate warming for small amounts of food melting chocolate, butter, and foods that burn quickly gentle simmering slow warming
3 - 4	reheating rapid simmering cooking rice
5 - 6	pancakes
7 - 8	sautéing cooking pasta
9	stir-frying searing bringing soup to the boil boiling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

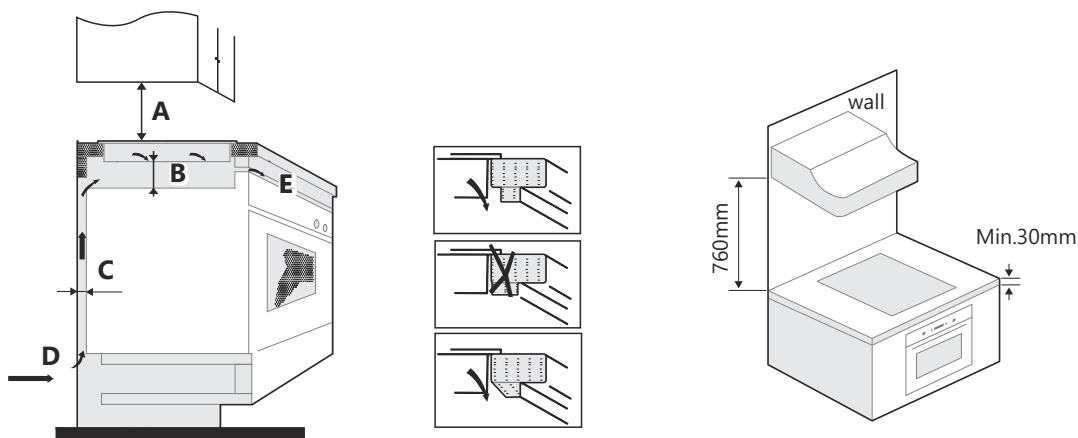
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268(+4/-0)	500(+4/-0)	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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

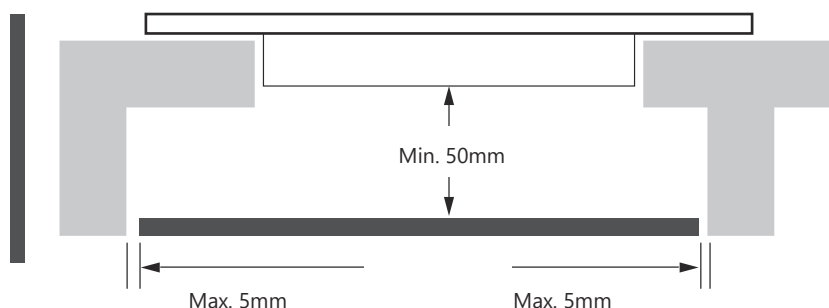
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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 induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 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 temperature of 90°C.

Before Installing the Hob, Make Sure That

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

After Installing the Hob, Make Sure That

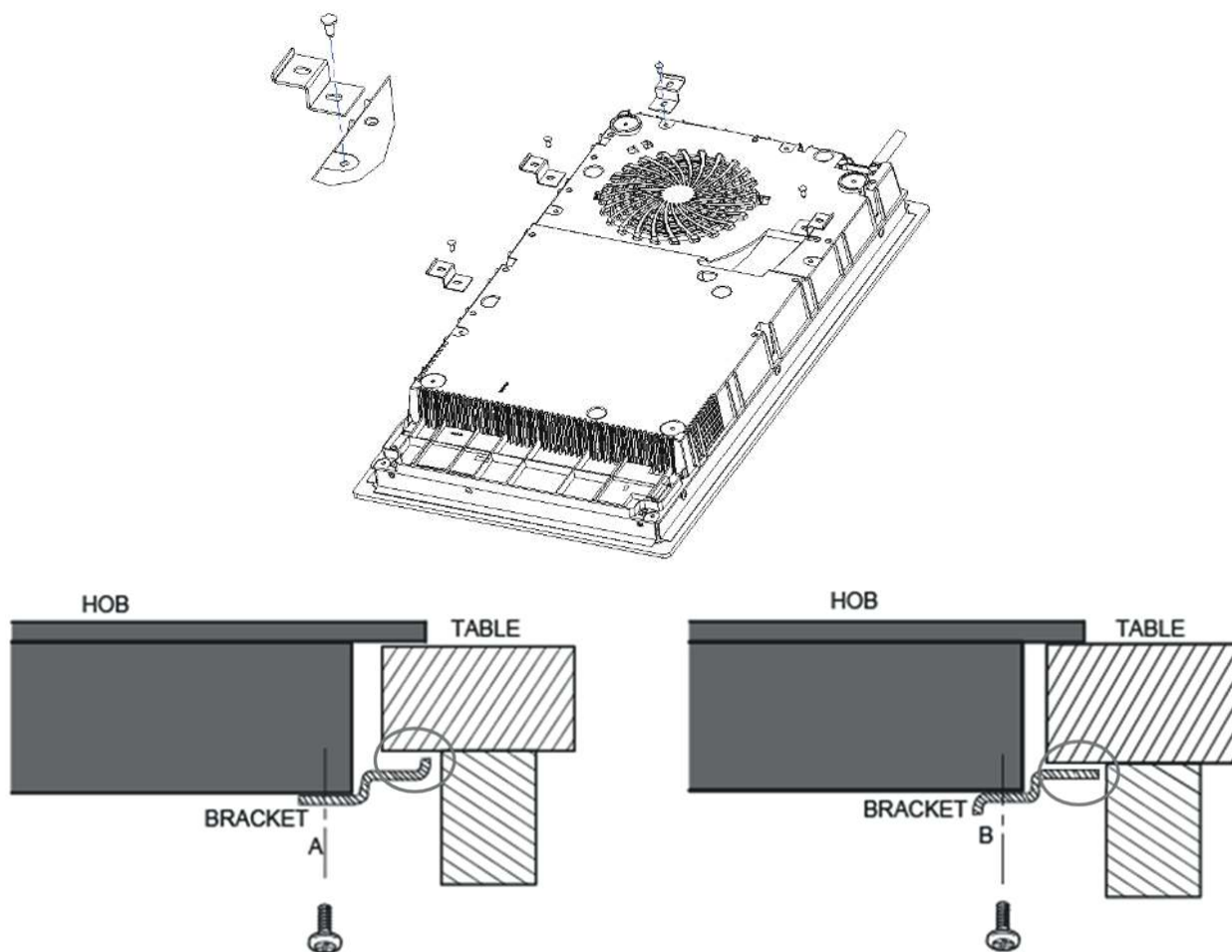
The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
The isolating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

Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the Bracket Position

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



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

CAUTIONS

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

Connecting the Hob to the Mains Power Supply



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

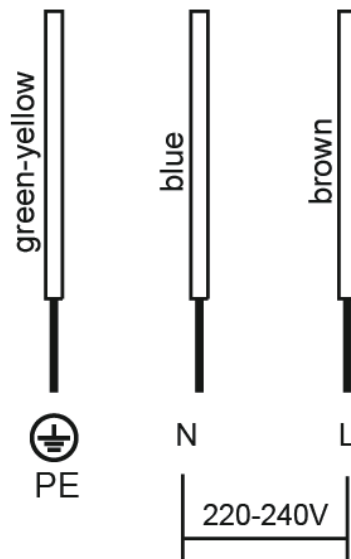
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers,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

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



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

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



If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.

The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.



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

OPERATION INSTRUCTIONS

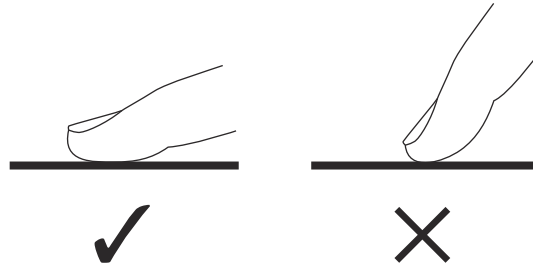
Touch Controls

The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.

Use the ball of your finger, not its tip.

You will hear a beep each time a touch is registered.

Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the Right Cookware



Only use cookware with a base suitable for induction cooking.

Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.

Move a magnet towards the base of the pan.

If it is attracted, the pan is suitable for induction.

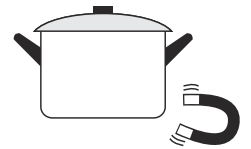
If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

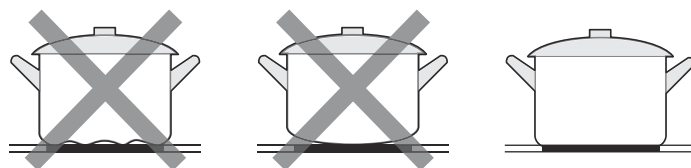
2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

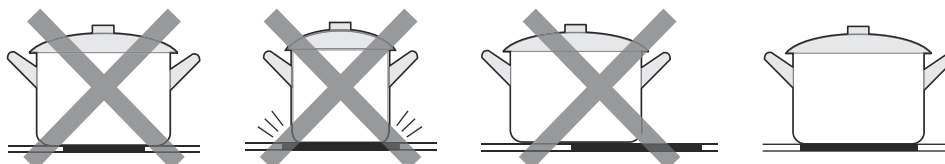
Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking, because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material. These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



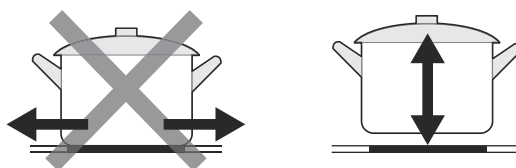
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



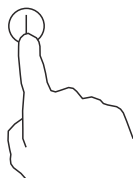
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

How to Use

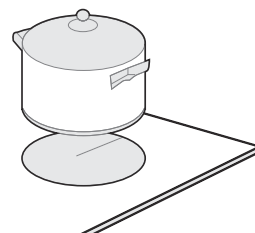
1. Start Cooking

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

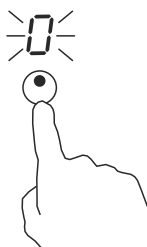


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



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



4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

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



If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

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

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

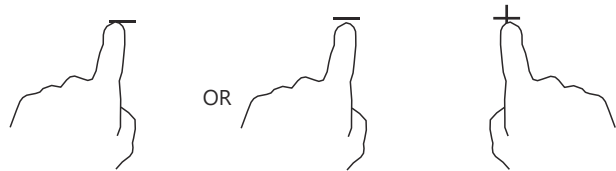
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

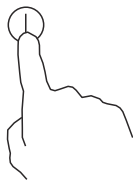
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



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



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



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



3. 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	
Touch and hold the lock control for a while.	

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

4. Timer Controls

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 min.

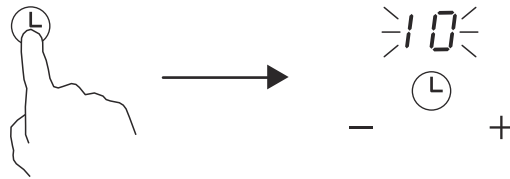
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

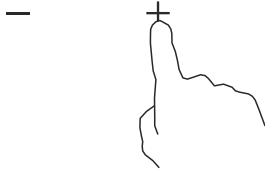
1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.

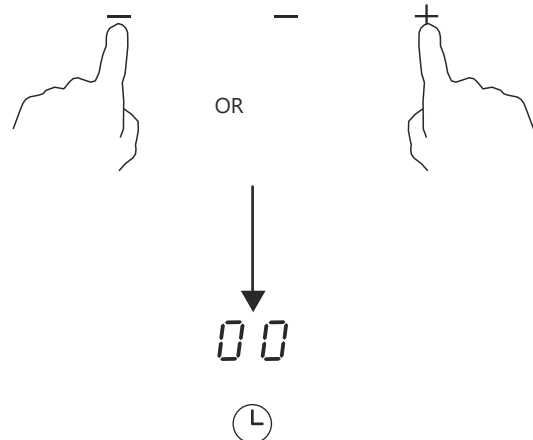
2. Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



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



4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" 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 will flash for 5 seconds.

If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.



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



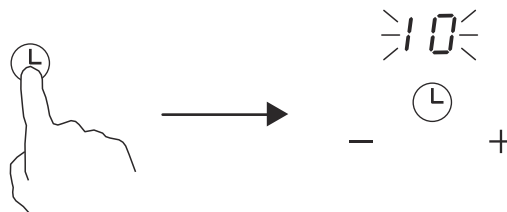
Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Off

Set one zone

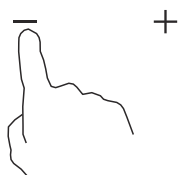
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



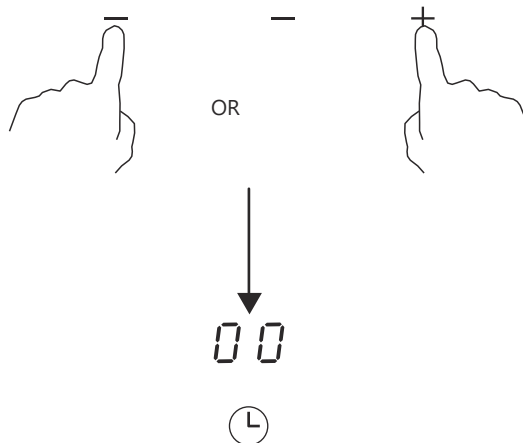
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



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



4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" 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.
If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.

6. 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.

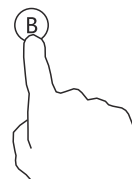


 Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

5. Using the Boost Function

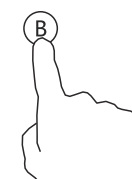
Activate the boost function

1. Touching the heating zone control.
2. Touching the Boost control. Make sure the display shows "p".



Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone control that you wish to cancel the boost function.
2. Turn the cooking zone off by touching the Boost control. Make sure the display shows "0".



The function can work in any cooking zone.

The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

6. Pause Mode

You can pause the heating instead of shutting the hob off.

When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touching the key of "Pause".	All the indicator will show " ".
To exit pause mode	
Touching the key of "Pause" again.	

 When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

6. Default Working Times

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

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



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

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.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

1. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
	No Auto-Recovery	
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	
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 IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
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.

2. Specific Failure & Solution

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

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

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

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

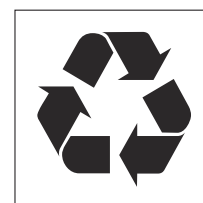


Compliance with RoHS Directive

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

Package information

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



WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY EXCLUSIONS

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

Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.



www.ponjohnsonentuvda.es

CONTENU

FR

02	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
06	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
07	INFORMATIONS SUR LE PRODUIT
09	GUIDE RAPIDE
11	INSTALLATION
15	INSTRUCTIONS D'UTILISATION
23	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
24	DÉPANNAGE
27	DISPOSITION POUR L'ÉLIMINATION
28	GARANTIE

REMERCIEMENTS

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

UTILISATION PRÉVUE

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

Explication des symboles



Danger

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



Avertissement relatif à la tension électrique

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



Avertissement

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



Attention

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



Remarque

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



Observer les instructions

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

INSTALLATION

Risque de choc électrique

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

Risque de coupure

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

Consignes de sécurité importantes

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

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

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN

Risque de choc électrique

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

Risque pour la santé

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

Risque de coupure

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

Risque de surface chaude

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

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Les éclaboussures peuvent provoquer de la fumée et, en cas d'éclaboussures de graisse, elles peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne laissez pas d'objets magnétisables (tels que des cartes de crédit ou des cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs mp3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel. Lorsque vous retirez les casseroles après la cuisson, vérifiez que la zone est éteinte, ne vous fiez pas uniquement à la fonction de détection des casseroles de la plaque à induction.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne placez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants pourraient grimper sur la table de cuisson et se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans la zone où se trouve la table de cuisson.
- Les enfants et les personnes souffrant d'un handicap susceptible de limiter leur capacité à utiliser l'appareil doivent être guidés par une personne responsable ou qualifiée. Ils doivent apprendre à utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez vous-même aucune pièce de l'appareil. Toutes ces opérations doivent être effectuées par du personnel qualifié.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque à induction.
- Ne vous tenez pas debout sur la plaque à induction.
- N'utilisez pas de casseroles à bords tranchants et ne faites pas glisser de casseroles sur la surface en verre, car vous risqueriez de briser le verre.

- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques et similaires, tels que: les cuisines de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail; les gîtes ruraux; par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel; les chambres d'hôtes.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Il convient d'éviter de toucher les parties chaudes de l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de son bouton de commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.

FÉLICITATIONS pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson à induction. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ces instructions afin de comprendre comment l'installer correctement. Pour les instructions d'installation, veuillez lire la section relative à l'installation. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser la table de cuisson et conservez ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

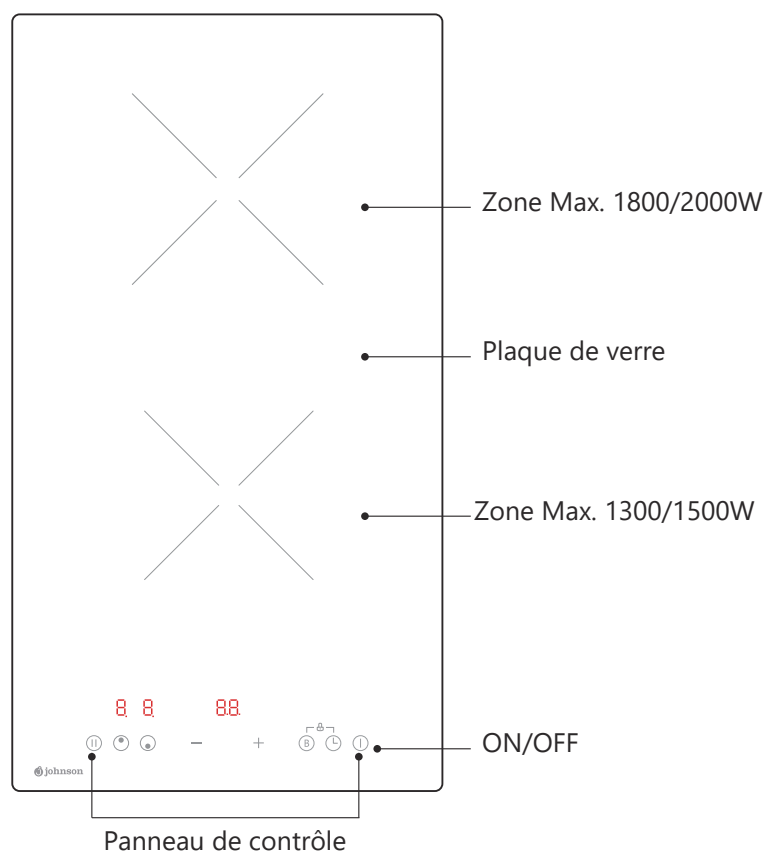
SPÉCIFICATIONS

Modèle	JINDU230
Zones de cuisson	2 zones
Alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	3500W
Dimensions du produit L×L×H (mm)	288X520X59
Dimensions de la fente A×B (mm)	268X500

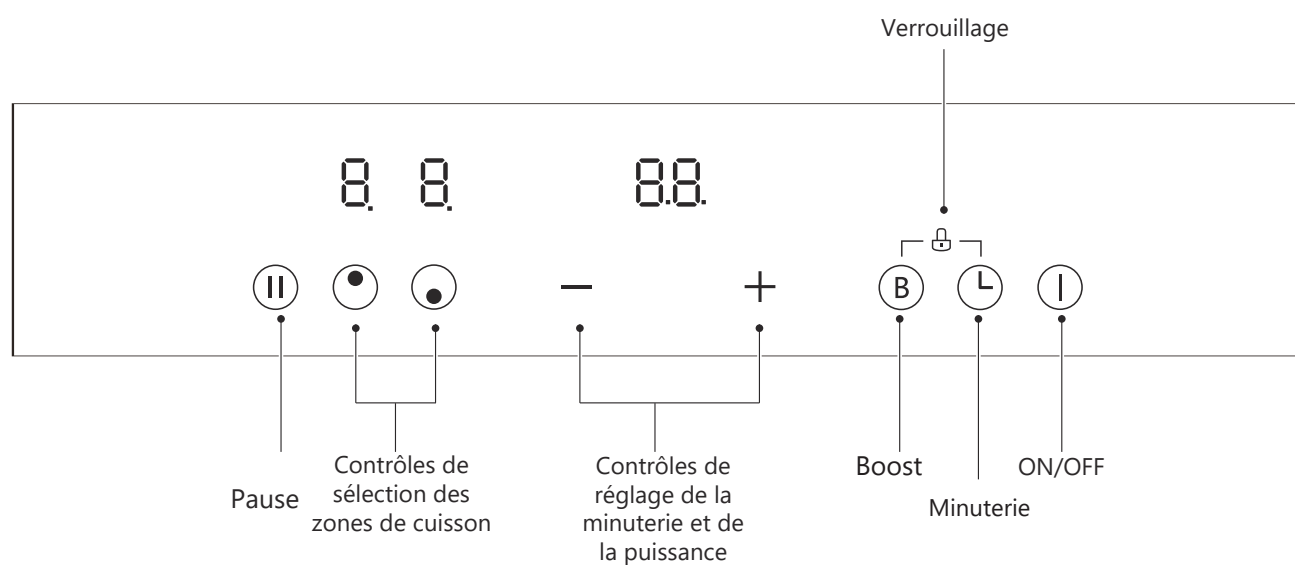
Le poids et les dimensions sont approximatifs. En raison de nos efforts continus pour améliorer nos produits, les spécifications et la conception des produits sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Vue de dessus



Panneau de contrôle

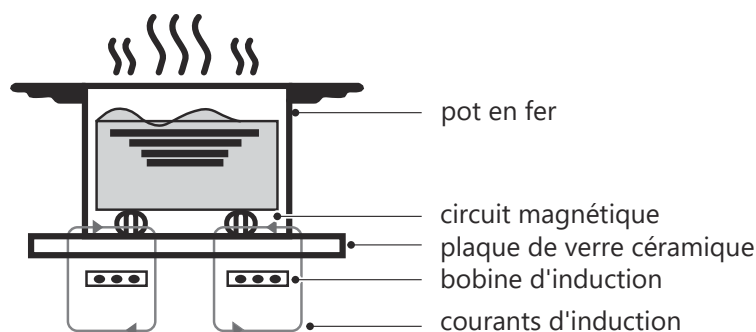


REMARQUE

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.

Théorie du fonctionnement

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



Avant d'utiliser la plaque à induction

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

DÉMARRAGE RAPIDE

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

Conseils de cuisine

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

Mijoter, cuire du riz

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

Bien cuire la viande

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

Sauté

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

Détection de petits objets

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

Paramètres de chauffage

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

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

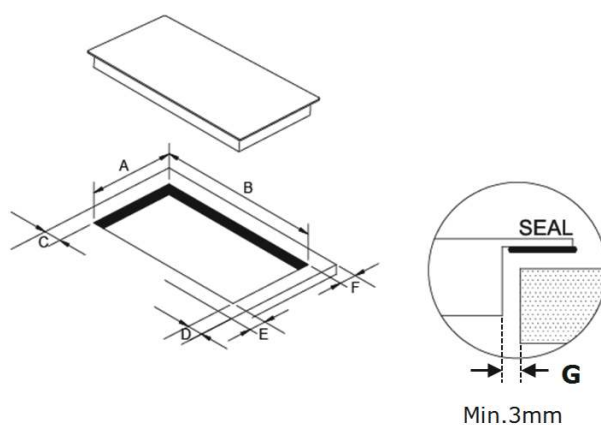
INSTALLATION DU PRODUIT

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 50mm 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:

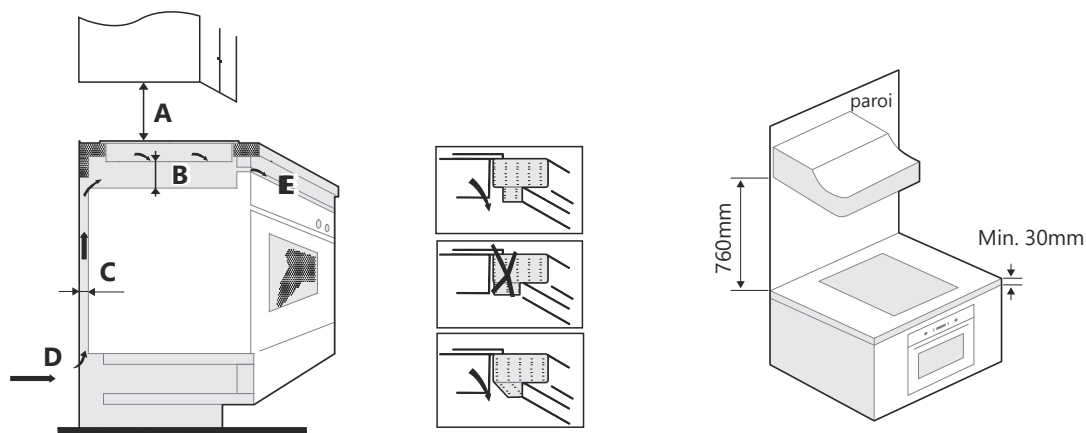
Remarque: la distance de sécurité entre les côtés du plan de travail et les surfaces internes du plan de travail doit être d'au moins 3mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 (+4/-0)	500 (+4/-0)	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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

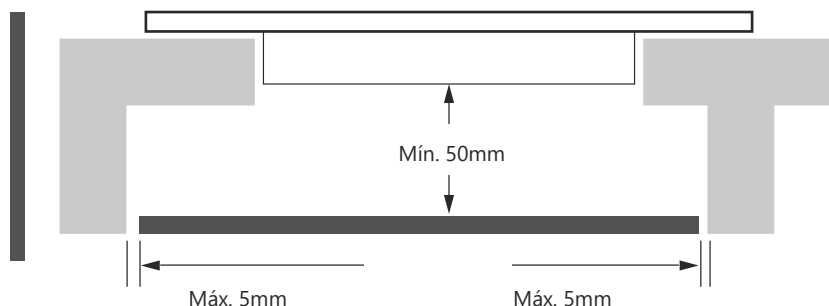
Remarque: la distance de sécurité entre la plaque à induction et l'armoire au-dessus de la plaque à induction doit être d'au moins 760 mm.



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

AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Pour éviter tout contact accidentel avec le fond surchauffé de la table de cuisson à induction ou tout choc électrique inattendu pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé à l'aide de vis, à une distance minimale de 50mm du fond de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous:



⚠ Des trous d'aération se trouvent tout autour de la plaque à induction. Vous devez vous assurer que ces orifices ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque la plaque à induction est mise en place.

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

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

La surface de travail est plate et plane, et il n'y a pas de pièces structurales qui interfèrent avec les dimensions requises.

Le plan de travail est en matériau résistant à la chaleur et isolé.

Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur.

L'installation est conforme à toutes les exigences dimensionnelles et aux normes et réglementations applicables.

Un interrupteur d'isolement approprié assurant une déconnexion complète du secteur a été incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les règles et réglementations locales concernant les connexions de câblage.

Le sectionneur doit être d'un type approuvé et doit assurer une séparation des contacts de 3mm sur tous les pôles (ou sur tous les fils de la phase active si la réglementation locale en matière de câblage autorise cette variation des exigences).

L'utilisateur doit pouvoir accéder facilement au sectionneur avec la plaque déjà installée.

En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.

Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant le tapis.

Après l'installation de la plaque, vérifiez que:

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

L'air frais circule suffisamment de l'extérieur des armoires à la base de la table de cuisson.

Si la table est installée au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière de protection thermique doit être installée sous la base de la table.

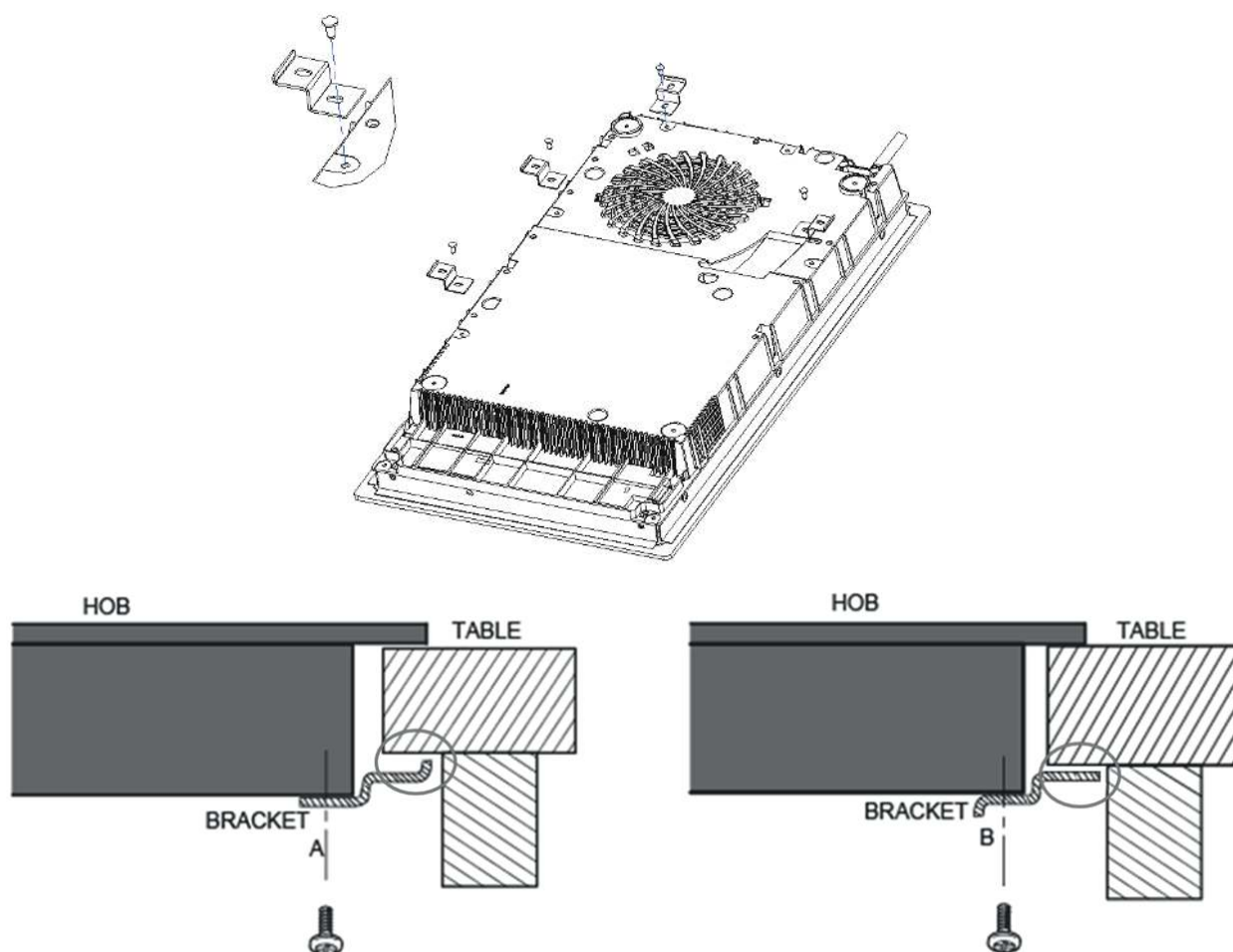
L'utilisateur peut facilement accéder à l'interrupteur d'isolement.

Avant de placer les supports de montage

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

Ajuster la position du support

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



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

PRÉCAUTIONS

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

Raccordement de la plaque à l'alimentation électrique



Seule une personne qualifiée peut brancher cette plaque de cuisson à induction à la prise de courant.

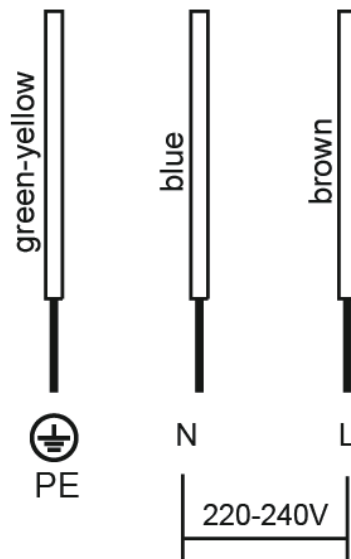
Avant de brancher la plaque sur le secteur, vérifiez cela:

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



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

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



Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, la procédure doit être effectuée par un technicien de service agréé utilisant des outils appropriés pour éviter tout accident.

Si l'appareil est branché directement au réseau, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.

Le câble ne doit pas être plié ou écrasé.

Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien agréé.

Le fil jaune/vert du cordon d'alimentation doit être relié à la terre des bornes de l'alimentation et de l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable des accidents résultant de l'utilisation d'un appareil non mis à la terre ou mal mis à la terre.

Si l'appareil est équipé d'une prise de courant, il doit être installé de manière à ce que la prise soit accessible.



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

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

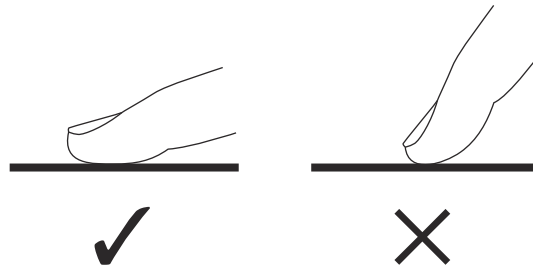
Commandes tactiles

Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.

Utilisez la pulpe de votre doigt, pas le bout.

Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.

Assurez-vous que les contrôles sont toujours propres, secs et qu'aucun objet (tel qu'un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à actionner.



Choisir les bons ustensiles de cuisine



Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec une base adaptée aux tables à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'étiquette de la casserole. Vous pouvez vérifier si l'ustensile est adapté à l'induction en utilisant un aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole - si vous attirez l'aimant, la casserole convient à l'induction.

Si vous n'avez pas d'aimant:

1. Mettez de l'eau à chauffer dans l'ustensile que vous souhaitez vérifier.

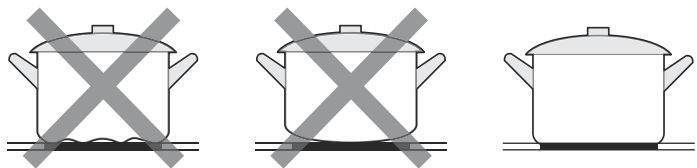
2. Si  n'apparaît pas sur l'écran et l'eau est chaude, l'ustensile convient.

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

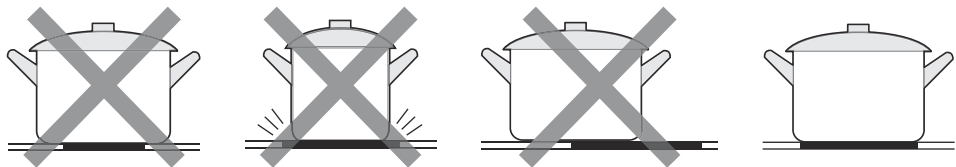
Certaines casseroles et poêles sur le marché ne conviennent pas à la cuisson par induction, parce que le fond est composé d'une seule partie de matériau ferromagnétique et le reste d'autres matériaux. Ces parties peuvent être chauffées à des niveaux différents ou à une puissance plus faible. Dans certains cas, lorsque le fond est principalement constitué de matériaux non ferromagnétiques, la table de cuisson peut ne pas reconnaître la casserole et donc ne pas activer la zone de cuisson.



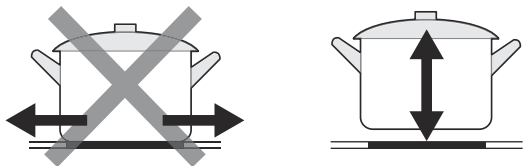
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords coupants ou à fond incurvé.



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



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



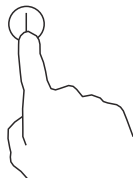
Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement, jusqu'à une certaine limite, au diamètre de la casserole. Toutefois, le fond de la casserole doit avoir un diamètre minimum correspondant à la zone de cuisson correspondante. Pour tirer le meilleur parti de votre plaque à induction, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre de la base des plaques de cuisson à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

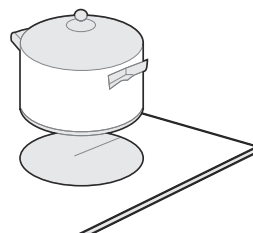
Utilisation de la plaque à induction

1. Commencer la cuisson

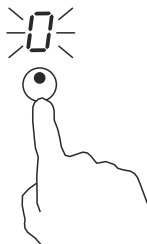
1. Touchez la commande ON/OFF pendant trois secondes. Après la mise sous tension, un signal sonore retentit et tous les écrans affichent "-" ou "--", indiquant que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.



2. Placez une poêle à frire appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
a. Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. Appuyez sur la commande de la zone de cuisson pour sélectionner la zone de cuisson et l'indicateur situé à côté clignote.



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 à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer depuis la première étape.

Vous pouvez modifier la température de cuisson à tout moment pendant la cuisson.



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

Cela veut dire:

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

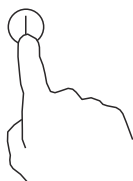
Il n'y aura pas de chauffage si la zone de cuisson n'est pas équipée d'une poêle appropriée. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes si une casserole appropriée n'est pas placée.

2. Fin de la cuisson

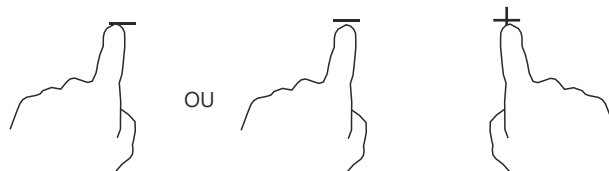
1. Pulse el control del área de cocción que quiere apagar.



3. Éteignez complètement la plaque à induction en touchant la commande ON/OFF.



2. Désactivez la zone de cuisson en faisant défiler la liste jusqu'à "0" ou en appuyant simultanément sur "-" et "+". Assurez-vous que l'indicateur affiche 0.



4. 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. Verrouillage des commandes

Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, si des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).

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

Pour verrouiller les contrôles	
Touchez la commande de verrouillage	L'écran affiche "Lo"
Pour débloquer les contrôles	
Maintenez la commande de verrouillage enfoncée pendant quelques secondes.	

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

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.

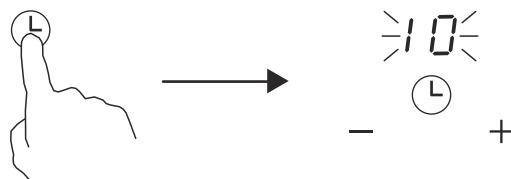
Utilisation de la minuterie comme une alarme

Si aucune zone de cuisson n'est choisie.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson est allumée.

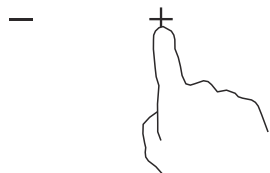
Remarque: une zone de cuisson doit être activée pour utiliser cette fonction.

2. Appuyez sur les commandes de la minuterie. L'indicateur doit clignoter et afficher "10" sur l'écran de la minuterie.

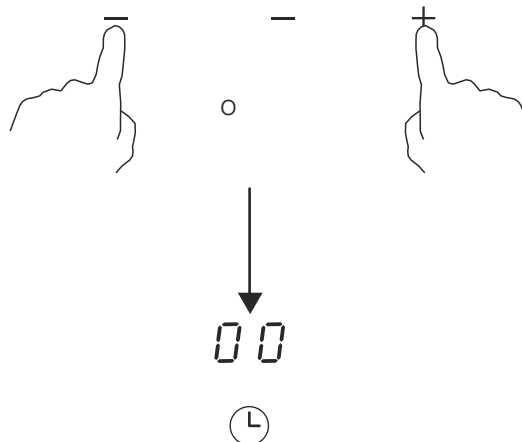


3. Réglez la minuterie en touchant "-" ou "+".

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.



4. Touchez simultanément les touches "-" et "+" pour annuler l'alarme. L'écran de la minuterie affiche "00".



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

Si vous appuyez sur la touche de la minuterie alors que l'indicateur clignote, la minuterie cesse immédiatement de clignoter.



6. Le signal sonore retentit pendant 30 secondes et "---" apparaît sur l'écran lorsque le temps programmé s'est écoulé.



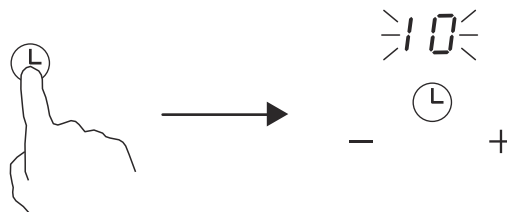
Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Réglage d'une zone

1. Touchez la commande de la zone que vous souhaitez configurer.

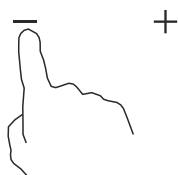


2. Touchez la commande de la minuterie et l'écran affiche "10".

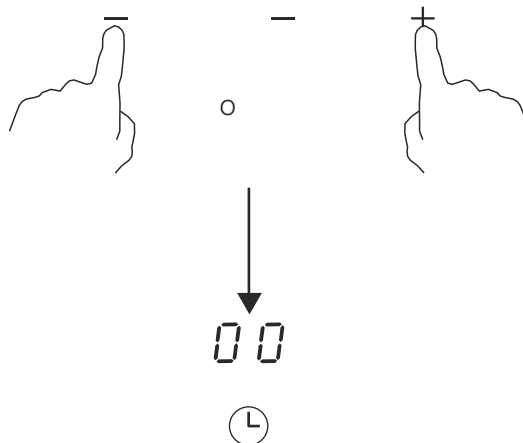


3. Réglez l'heure à l'aide des commandes+ ou - de la minuterie.

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.



4. Appuyez simultanément sur "-" et "+" pour annuler la minuterie. L'écran de la minuterie affiche "00".



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

Si vous appuyez sur la touche de la minuterie alors que l'indicateur clignote, la minuterie cesse immédiatement de clignoter.

● NOTA

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



6. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



 Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées au préalable.

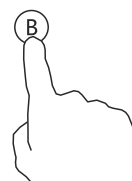
5. Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost

1. Touchez la commande de la zone que vous souhaitez configurer.



2. Appuyez sur la commande Boost et assurez-vous que l'indicateur affiche "p".

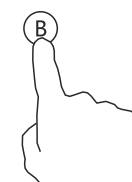


Annuler la fonction Boost

1. Appuyez sur la commande de la zone où vous souhaitez annuler la fonction Boost.



2. Appuyez sur la commande Boost pour éteindre la zone de cuisson. Assurez-vous que l'écran affiche "0".



La fonction s'applique à toutes les zones de cuisson.

La zone de cuisson passe à son réglage par défaut après 5 minutes.

Si la température préréglée était de 0, elle passera à 9 après 5 minutes.

6. Pause

Vous pouvez interrompre la cuisson au lieu d'éteindre la table de cuisson à induction.

Lorsque la cuisson est en pause, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

Pour accéder au mode pause	
Appuyer sur la commande de pause	Tous les indicateurs affichent " "
Pour quitter le mode pause	
Appuyez à nouveau sur la commande de pause	

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

6. Temps de fonctionnement préétablis

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

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

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et s'éteint au bout de 2 minutes.



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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

DÉPANNAGE

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

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

Visualisation et inspection des défauts

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

(1) Le code d'erreur se produit pendant l'utilisation du client et des solutions:

Code d'erreur	Problème	Solutions
	Pas d'auto-récupération	
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	Défaut du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit	
E7	Défaut du capteur de température	
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	Défaut du capteur de température IGBT -- circuit ouvert.	Remplacer le tableau d'affichage
E4	Défaut du capteur de température IGBT -- court-circuit.	
C2	Défaut du capteur de température IGBT	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
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.

(2) Défaits spécifiques et solutions

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

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

DISPOSITION RELATIVE À L'ÉLIMINATION

Instructions importantes pour l'environnement

Conformité à la directive DEEE et élimination du produit usagé :

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

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

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

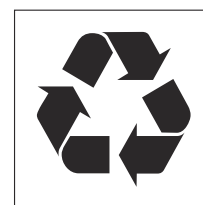


Conformité à la directive RoHS

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

Informations sur l'emballage

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



CONDITIONS DE GARANTIE

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

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

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

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit.



www.ponjohnsonentuvda.es

CONTEÚDO



02	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
06	ESPECIFICAÇÕES
07	INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO
09	GUIA RÁPIDO
11	INSTALAÇÃO
15	INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO
23	LIMPEZA E MANUTENÇÃO
24	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
27	DISPOSIÇÃO PARA ELIMINAÇÃO
28	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.



Observe las instrucciones

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

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

AVISOS DE SEGURANÇA

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

INSTALAÇÃO

Risco de choque eléctrico

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

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

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

- Não deve haver objectos metálicos, como facas, garfos ou colheres, na superfície da placa quando esta estiver ligada, pois podem ficar muito quentes.
- Não utilizar aparelhos a vapor para a limpeza.
- O aparelho não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- **AVISO:** 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.
- **AVISO:** Cozinhar sem supervisão numa placa oleada pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tentar apagar o fogo com água, desligar o aparelho e cobrir a chama com a tampa do tacho ou com um cobertor anti-fogo.

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Risco de choque eléctrico

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

Perigo para a saúde

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

Risco de 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.

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 pegadas das panelas não roçam nas outras zonas de cozinhar ligadas. Mantenha as crianças longe das alças.
- O não cumprimento dessas instruções pode causar queimaduras.

Instruções importantes de segurança

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a sua utilização. Os derrames podem provocar fumo e, se houver derrames de gordura, podem incendiar-se.
- Nunca utilize este aparelho como superfície de trabalho ou de arrumação.
- Nunca deixe objectos ou utensílios em cima do aparelho.
- Não deixar objectos magnetizáveis (como cartões de crédito ou cartões de memória) sobre o aparelho.
- Não deixe equipamentos electrónicos (computadores, leitores de mp3) perto do aparelho, pois podem ser afectados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilizar este aparelho para aquecer o ambiente.
- Após a utilização, desligar sempre a zona de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual. Quando retirar os tachos após a cozedura, verifique se a zona está desligada, não confie apenas na função de deteção de tachos da placa de cozedura.
- Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não colocar objectos que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças podem subir para a placa de cozedura, o que pode provocar ferimentos graves.
- Não deixar as crianças sozinhas ou sem vigilância na zona onde se encontra a placa de cozedura.
- As crianças e as pessoas com deficiências que possam limitar a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável ou qualificada para as orientar na sua utilização. Deve ser-lhes ensinado como utilizar o aparelho sem perigo para si próprios ou para o seu ambiente.
- Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho. Todas estas operações devem ser efectuadas por pessoal qualificado.
- Não colocar objectos pesados sobre a placa de indução.
- 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.

- 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".
- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob vigilância permanente.
- Após a utilização, desligue a placa de cozedura com o botão de comando e não confie no detetor de panelas.

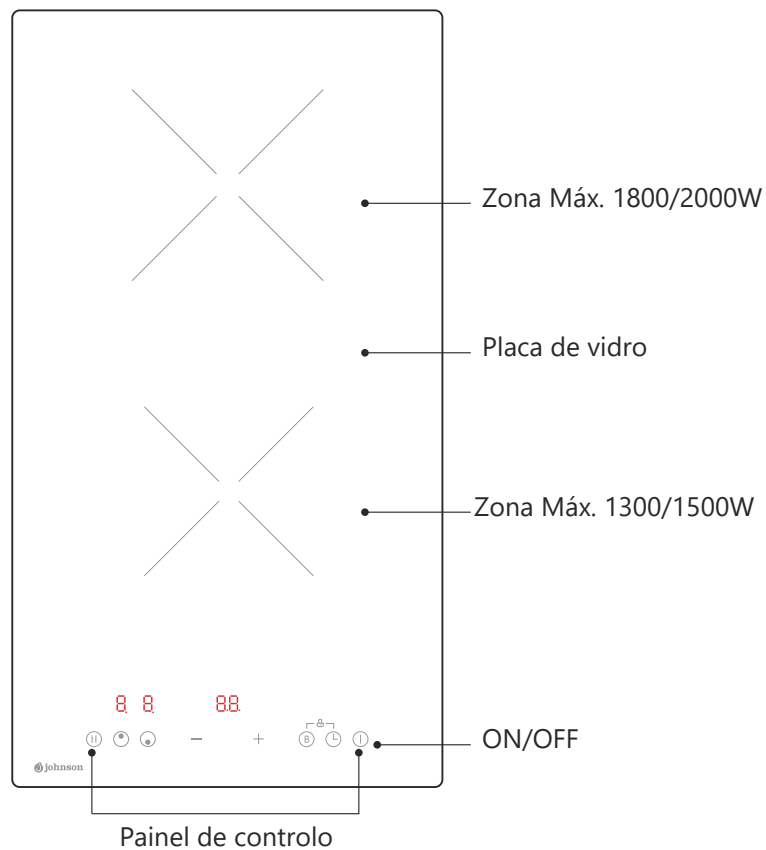
Congratulações pela aquisição da sua nova placa de indução. Recomendamos que leia atentamente estas instruções para compreender como instalá-la corretamente. Para as instruções de instalação, leia a secção instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar a placa de cozedura e guarde estas instruções para referência futura.

ESPECIFICAÇÕES

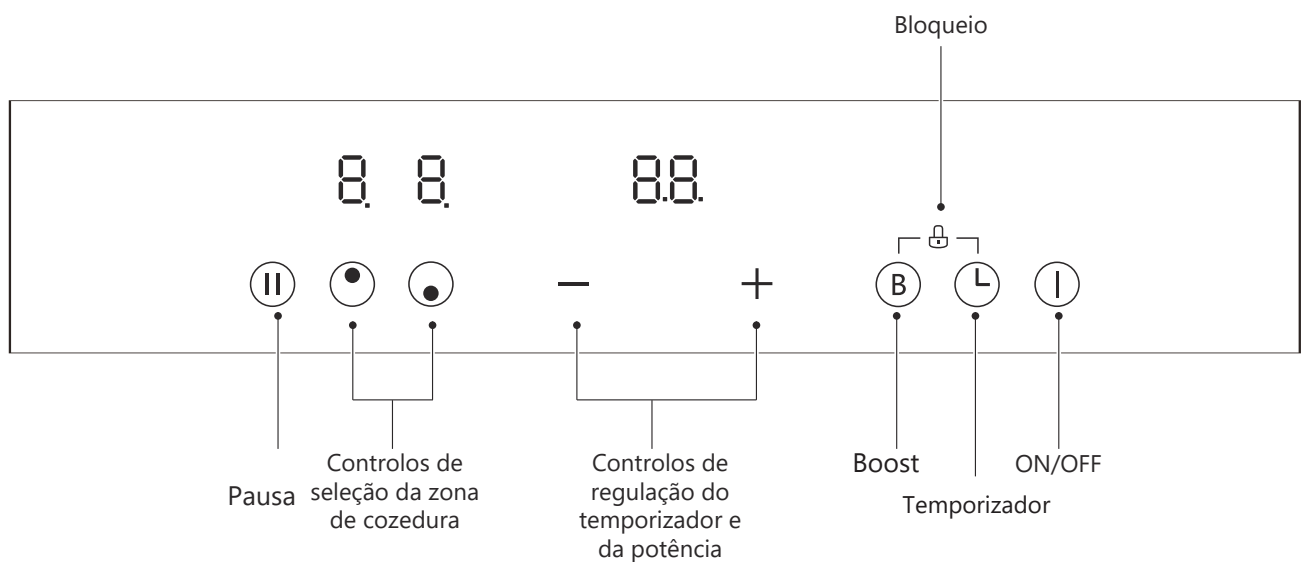
Modelo	JINDU230
Zonas de cozedura	2 zonas
Fonte de energia	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência eléctrica instalada	3500W
Tamanho do produto C×L×A (mm)	288X520X59
Dimensões de montagem A×B (mm)	268X500

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Vista superior



Painel de controlo

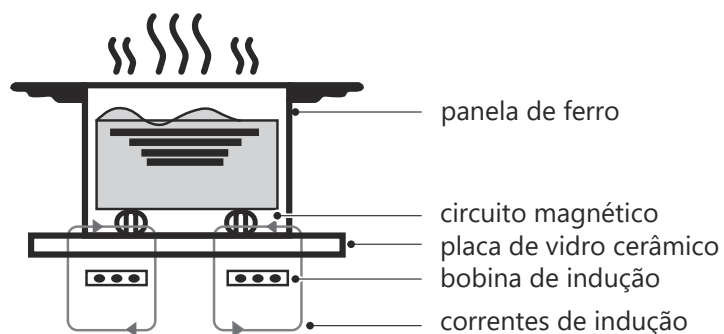


NOTA

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.

Teoría da operación

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



Antes de usar a placa de indução

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

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.

Para salteados

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

Detecção de pequenos artigos

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

Configurações de aquecimento

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

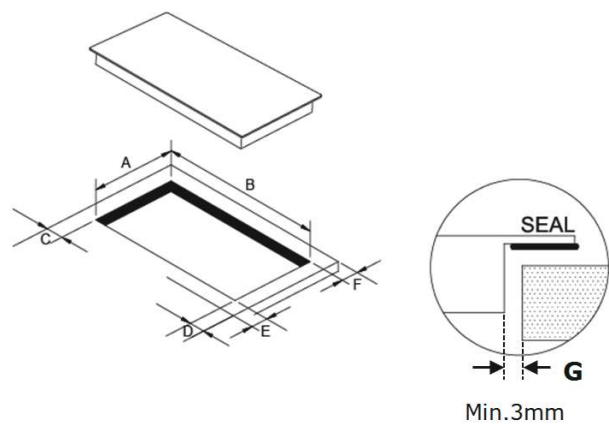
Configuração	Adequado para
1 - 2	• Pequenas quantidades de comida. • Derreta o chocolate, a manteiga e outros alimentos que podem queimar rapidamente. • Cozinhar em fogo brando muito macio. • Aquecimento lento.
3 - 4	• Reaquecimento • Cozinhar em fogo baixo • Cozinhar arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	•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

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Seleção do material de instalação

Recortar a superfície de trabalho de acordo com as dimensões indicadas na imagem. Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 50mm à volta da abertura. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, pelo menos, 30mm. Selecione um material resistente ao calor e isolante para a superfície de trabalho (a madeira e outros materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de superfície de trabalho, a menos que sejam impermeabilizados) para evitar choques eléctricos e grandes deformações causadas pela radiação de calor da placa de indução. Como indicado abaixo:

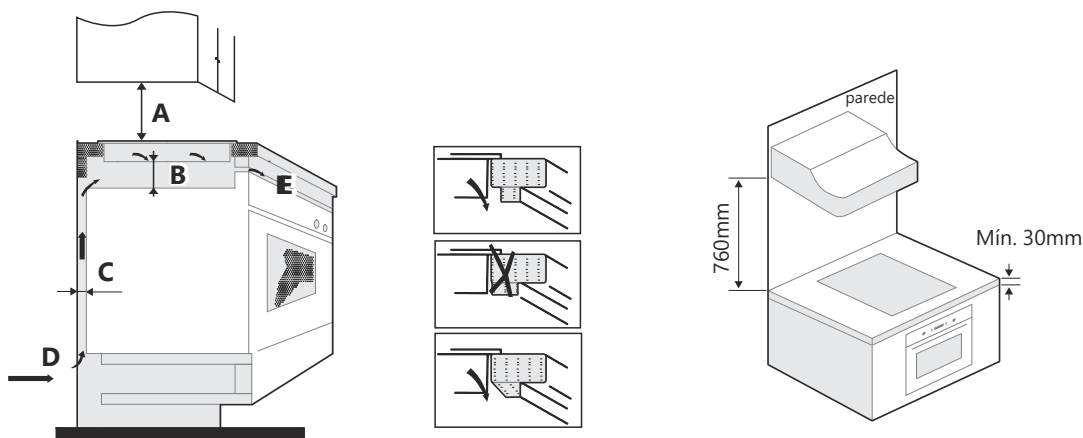
Nota: A distância de segurança entre os lados da placa de indução e as superfícies interiores da bancada deve ser de pelo menos 3mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268 (+4/-0)	500 (+4/-0)	50 mín.	50 mín.	50 mín.	50 mín.	3mm mín.

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

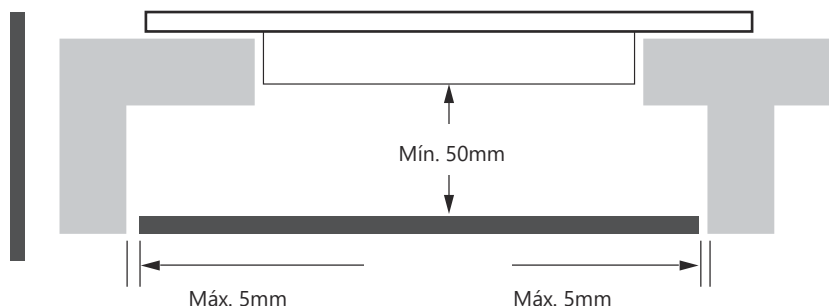
Nota: A distância de segurança entre a placa de indução e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos 760mm.



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

ADVERTÊNCIA: Garantir ventilação adequada

Certificar-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar um contacto accidental com o fundo sobreaquecido da placa de indução ou um choque eléctrico inesperado durante o trabalho, é necessário colocar um suporte de madeira, fixado com parafusos, a uma distância mínima de 50mm do fundo da placa. Siga as instruções abaixo.



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

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

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

A superfície de trabalho é plana e nivelada, e não existem partes estruturais que interfiram com as dimensões requeridas.

A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.

Se a placa for instalada sobre um forno, o forno deve ter um ventilador.

A instalação cumpre com todos os requisitos dimensionais e normas e regulamentos aplicáveis.

Foi incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que proporciona uma desconexão completa da rede, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais relativos às ligações eléctricas.

O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e deve proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os fios de fase activa se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).

O interruptor de isolamento deve ser facilmente acessível ao cliente com o tapete já instalado.

Consultar as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida sobre a instalação.

Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

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

O cabo eléctrico não é acessível através de portas de armários ou gavetas.

Há um fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa de cozedura.

Se a placa for instalado por cima de uma gaveta ou armário, deve ser instalada uma barreira de protecção térmica por baixo da base do tapete.

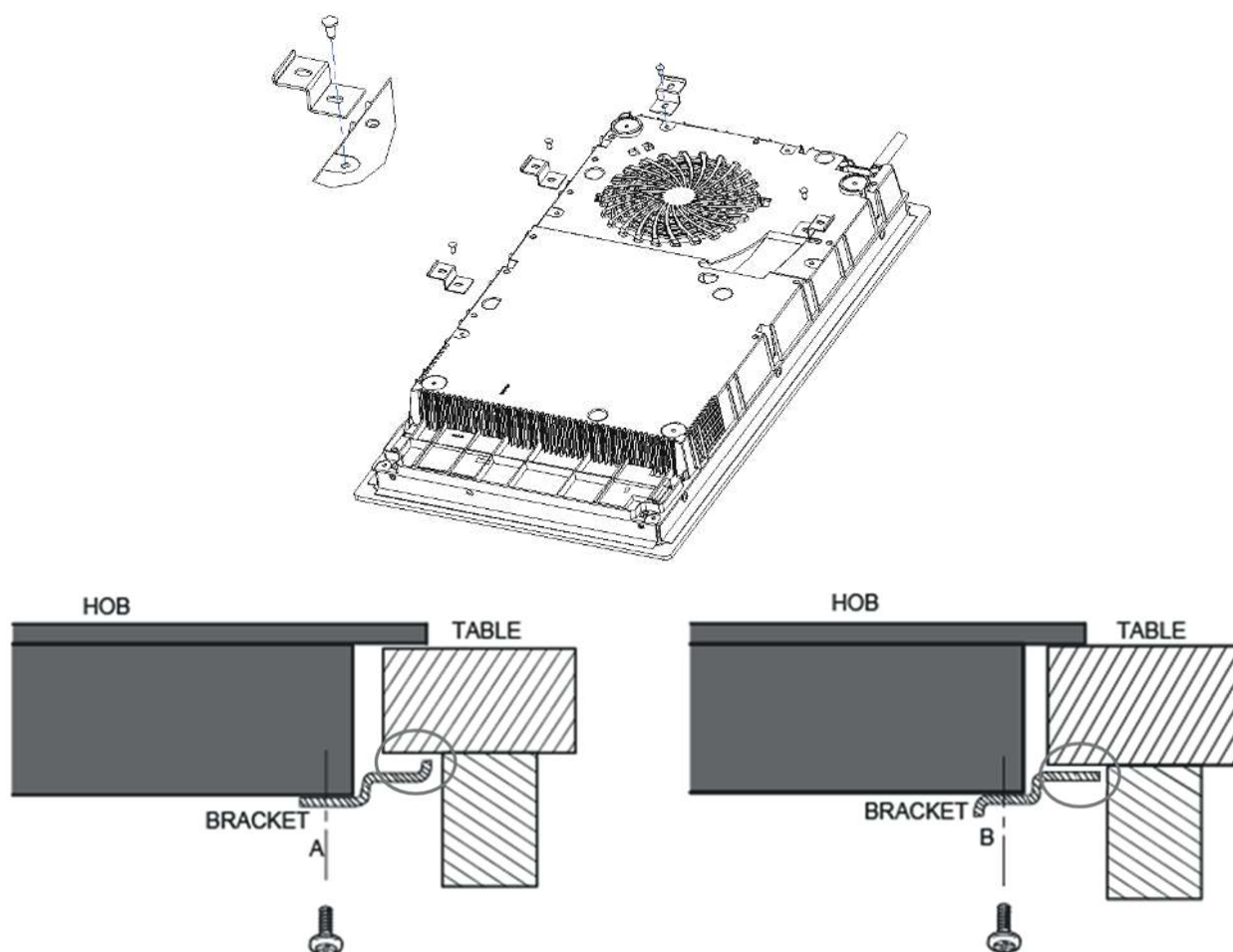
O utilizador pode aceder facilmente ao interruptor de isolamento.

Antes de posicionar os suportes de fixação

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

Ajustar a posição do suporte

Fixar o tabuleiro à superfície de trabalho, inserindo 4 suportes na parte inferior do tabuleiro (ver imagem) antes da instalação. Ajustar a posição dos suportes de acordo com a espessura da bancada.



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

PRECAUÇÕES

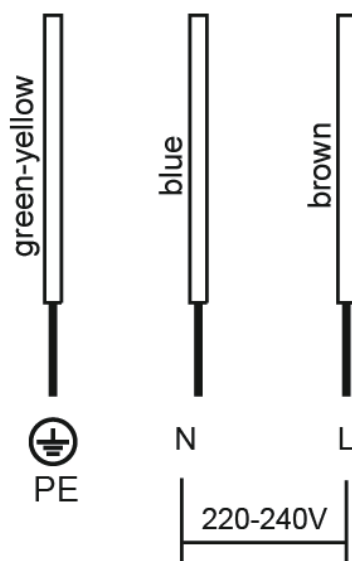
1. A placa deve ser instalada por um técnico ou profissional qualificado. O utilizador nunca o deve fazer sozinho.
2. A placa de indução não deve ser instalada sobre máquinas de lavar louça, equipamento de refrigeração ou máquinas de lavar e secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a placa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

Ligar a placa à rede eléctrica

- ⚠ Apenas uma pessoa qualificada pode ligar esta placa de indução à tomada principal. Antes de ligar à rede eléctrica, verifique isso:
1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia consumida pela placa.
 2. A voltagem corresponde ao valor dado na placa de identificação.
 3. As secções transversais do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na chapa de identificação. Para ligar a placa à fonte de alimentação principal, não utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos de bypass, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.
- O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum momento.

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

A alimentação eléctrica deve ser ligada de acordo com a norma aplicável ou a um disjuntor unipolar. O método de ligação é apresentado a seguir.



Se o cabo for danificado ou precisar de ser substituído, o procedimento deve ser efectuado por um técnico de serviço autorizado, utilizando ferramentas adequadas para evitar quaisquer acidentes.

Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor multipolar com uma distância mínima de 3mm 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.

O fio amarelo/verde do cabo de alimentação deve ser ligado à terra tanto da fonte de alimentação como dos terminais do aparelho.

O fabricante não se responsabiliza por acidentes resultantes da utilização de um aparelho não ligado à terra ou incorrectamente ligado à terra.

Se o aparelho estiver equipado com uma tomada de corrente, deve ser instalado de forma a que a tomada seja acessível.

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

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Controlos tácteis

Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão.

Use a polpa do dedo, não a ponta do dedo.

Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.

Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos, e que nenhum objecto (como um utensílio ou um pano) os cobre. Mesmo uma película fina de água pode tornar os controlos difíceis de operar.



Escolha de utensílios de cozinha adequados



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

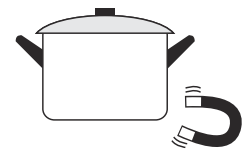
É possível verificar se o utensílio de cozinha é adequado para indução utilizando um íman. Mova um íman em direção à base da panela: se esta atrair o íman, a panela é adequada para indução.

Se não tiver um íman:

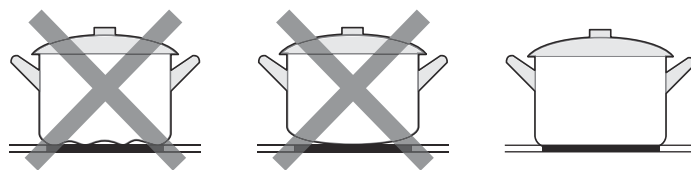
1. Coloque água a aquecer no utensílio que pretende testar.
2. Se  não aparecer no ecrã e a água aquecer, o utensílio de cozinha é adequado.

Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são compatíveis: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

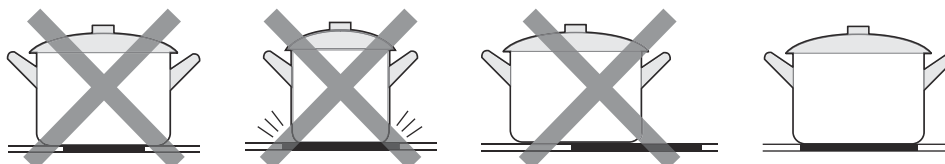
Algumas panelas e frigideiras no mercado não são adequadas para cozinhar por indução, porque o fundo é composto apenas por uma parte de material ferromagnético e o resto de outros materiais. Estas partes podem ser aquecidas a níveis diferentes ou a uma potência inferior. Em certos casos, quando o fundo é maioritariamente composto por materiais não ferromagnéticos, a placa de cozinhar pode não reconhecer a panela e, portanto, pode não ligar a zona de cozedura.



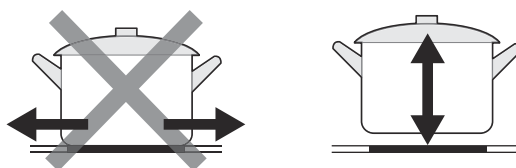
Não use panelas com bordas afiadas ou bases curvas.



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



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



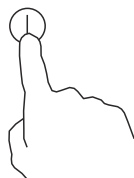
As zonas de cozedura adaptam-se automaticamente, até um certo limite, ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo do recipiente deve ter um diâmetro mínimo correspondente à zona de cozedura correspondente. Para obter o melhor desempenho da sua placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.

Zona de cozedura	Diâmetro da base das placas de indução	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

Utilização da placa

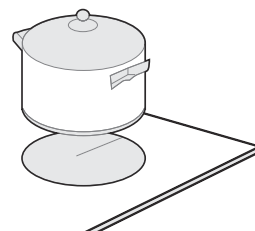
1. Empezar a cocinar

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

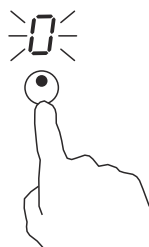


2. Colocar um recipiente adequado sobre a zona de cozedura que pretende utilizar.

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



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



4. Ajustar a temperatura de cozedura pressionando os controlos "-" ou "+".

Se não seleccionar 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.



Se estiver a piscar  no ecrã, alternando com a configuração de cozedura

Significa que:

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

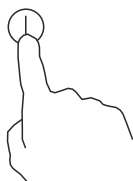
Não haverá aquecimento, a menos que haja uma panela adequada na zona de cozedura. O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for colocada uma bandeja adequada.

2. Terminar de cozinhar

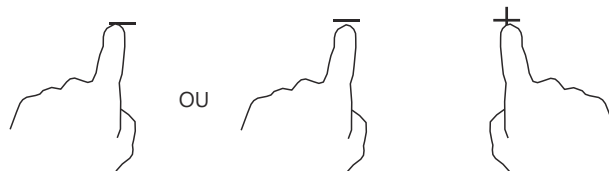
1. Prima o controlo da zona de cozedura que pretende desligar.



3. Desligue completamente a placa tocando no comando ON/OFF.



2. Desligar a zona de cozedura, baixando para "0" ou premindo "-" e "+" ao mesmo tempo. Certifique-se de que o indicador indica 0.



4. 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	
Mantenha premido o comando de bloqueio durante alguns segundos	

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

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 minutos

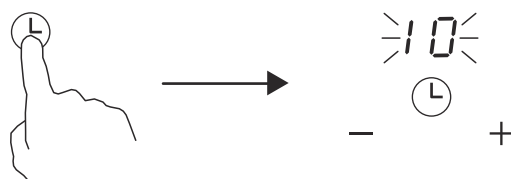
Utilização do temporizador como alarme

Se não estiver selecionada nenhuma zona de cozedura.

1. Certifique-se de que a placa está ligada.

Nota: Para utilizar esta função, é necessário que uma zona de cozedura esteja ligada.

2. Prima os controlos do temporizador. O indicador deve piscar e mostrar "10" no ecrã do temporizador.

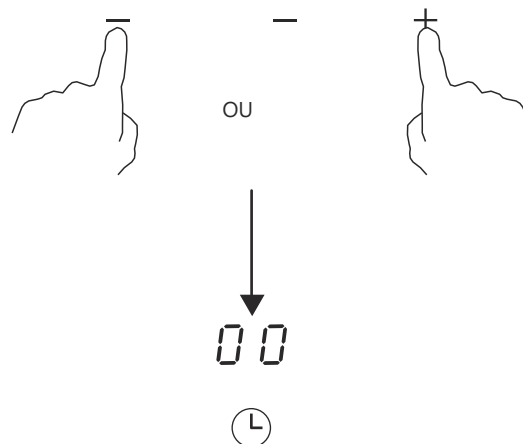


3. Defina o temporizador tocando em "-" ou "+".

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.



4. Prima "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o temporizador. No visor do temporizador aparece a indicação "00".



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.

Se premir o botão do temporizador enquanto o indicador estiver a piscar, este deixará de piscar imediatamente.



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



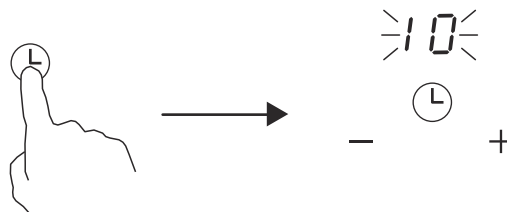
Programar o temporizador para desligar uma ou várias zonas de cozedura

Definir uma zona

1. Prima o controlo da zona que deseja configurar.

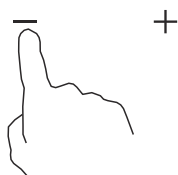


2. Prima no controlo do temporizador e o visor apresentará "10".

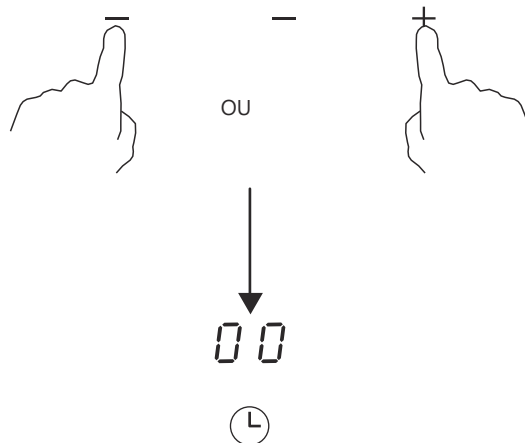


3. Defina o temporizador tocando em "-" ou "+".

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.



4. Prima "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o temporizador. No visor do temporizador aparece a indicação "00".



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.

Se premir o botão do temporizador enquanto o indicador estiver a piscar, este deixará de piscar imediatamente.

NOTA

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



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

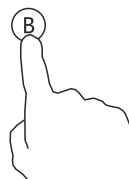
5. Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost

1. Prima o controlo da zona que deseja configurar.



2. Prima o controlo Boost e certifique-se de que o indicador mostra "p".

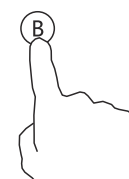


Cancelar a função Boost

1. Prima o controlo da zona onde pretende cancelar a função Boost.



2. Premir o controlo Boost para desligar a zona de cozedura. Certifique-se de que o ecrã apresenta "0".



A função funciona em qualquer zona de cozedura.

A zona de cozedura volta à sua predefinição ao fim de 5 minutos.

Se a temperatura predefinida for 0, passa para 9 ao fim de 5 minutos.

6. Pausa

É possível fazer uma pausa na cozedura em vez de desligar a placa de indução.

Quando a cozedura é interrompida, todos os comandos, exceto o comando ON/OFF, são desactivados.

Para entrar no modo de pausa	
Premir o controlo de pausa	Todos os indicadores devem apresentar " ".
Para sair do modo de pausa	
Premir novamente o controlo de pausa	

 Quando a placa está no modo de pausa, 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.

6. Tempos de funcionamento por defeito

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

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

Quando a panela é retirada, a placa de indução pode parar de aquecer imediatamente e desliga-se após 2 minutos.



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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

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

Visualización e inspección de averías

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

(1) O código de falha ocorre durante a utilização do cliente e das soluções:

Código de erro	Problema	Solução
	Sem auto-recuperação	
E1	Falha no sensor de temperatura - circuito aberto	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura na placa de cerâmica.
E2	Falha no sensor de temperatura - curto-circuito	
E7	Falha no sensor de temperatura	
C1	Sobretensão 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 IGBT -- circuito aberto	Substituir a placa da alimentação
E4	Falha no sensor de temperatura IGBT -- curto-circuito	
C2	Sobretensão do sensor IGBT.	Aguardar que a temperatura do IGBT volte ao normal. Premir o botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verificar se o ventilador está a funcionar corretamente; se não estiver, substituir o ventilador.
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 da alimentação eléctrica ou a placa do ecrã.

(2) Falhas específicas e soluções

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

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

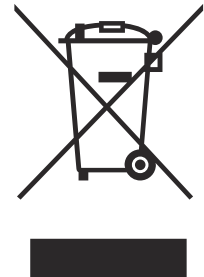
DISPOSIÇÃO DE ELIMINAÇÃO

Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto usado:

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

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

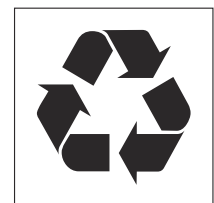


Conformidade com a diretiva RoHS

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

Informações sobre a embalagem

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



CONDIÇÕES DA GARANTIA

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

EXCLUSÕES DA GARANTIA

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

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



www.ponjohnsonentuvda.es



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

johnson

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

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



V.1