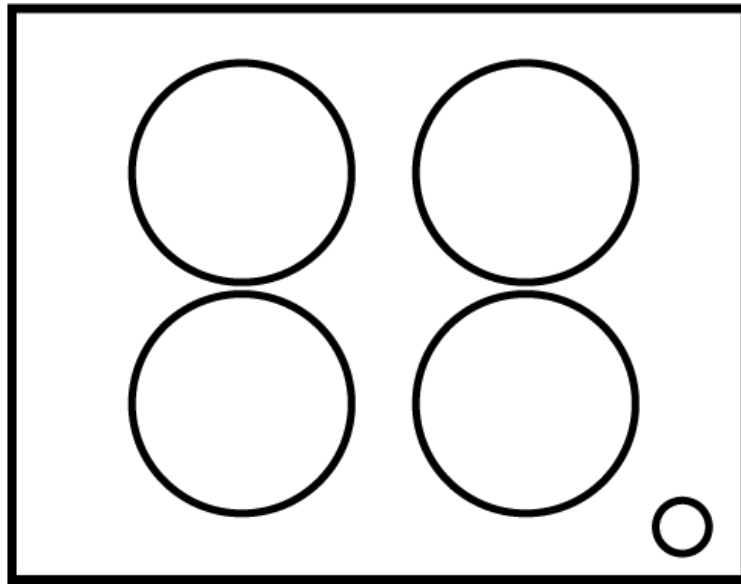




PLACA DE INDUCCIÓN

INDUCTION HOB
PLAQUE D'INDUCTION
PLACA DE INDUÇÃO



JINDU3292
JINDU3292B

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

1. Introducción.....	3
1.1 Advertencias de seguridad	3
1.2 Instalación	3
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica.....	3
1.2.2 Riesgo de corte.....	3
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad.....	3
1.3 Funcionamiento y mantenimiento.....	4
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica.....	4
1.3.2 Peligro para la salud.....	4
1.3.3 Riesgo de superficie caliente	4
1.3.4 Riesgo de corte.....	5
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad.....	5
2. Información del producto.....	7
2.1 Resumen	7
2.2 Panel de mandos	7
2.3 Información del producto	7
2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción	8
2.5 Especificaciones técnicas	8
3. Funcionamiento del producto.....	8
3.1 Panel de mandos	8
3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados.....	9
3.3 Uso de la placa de inducción.....	10
3.3.1 Empezar a cocinar.....	10
3.3.2 Terminar la cocción.....	10
3.3.3 Uso de la función Boost.....	11
3.3.4 Bloqueo de controles.....	13
3.3.5 Control de temporizador.....	13
3.3.6 Tiempos de funcionamiento por defecto.....	15
4. Guías de cocción.....	15
4.1 Tipos de cocción	16
4.1.1 Cocina a fuego lento, cocinar arroz.....	16
4.1.2 Cocción de la carne	16
4.1.3 Salteado	16
4.2 Detección de pequeños objetos	16
5. Ajustes de calor.....	17
6. Cuidado y limpieza.....	17
7. Solución de problemas	18
8. Fallos mostrados y diagnóstico	19
9. Instalación.....	20
9.1 Selección del equipo de instalación.....	20
9.2 Comprobaciones previas a la instalación	21
9.3 Comprobaciones posteriores a la instalación.....	21
9.4 Antes de fijar los soportes de fijación.....	21
9.5 Ajuste de la posición de soporte.....	21
9.6 Precauciones.....	22
9.7 Conectar la placa a la corriente	22
10. Condiciones de garantía.....	24

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad.

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

1.2 Instalación

1.2.1 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.

1.2.2 Riesgo de corte

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

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

Lea las instrucciones detenidamente antes de instalar o utilizar este aparato.

No debe colocar ningún material o producto inflamable en este aparato en ningún momento.

Entregue esta información a las personas responsables de la instalación del producto, ya que podría facilitar la misma.

Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse siguiendo estas instrucciones.

La instalación del aparato sólo pueden realizarla personas cualificadas.

Este aparato deberá tener su propia toma de corriente, para poder desconectarlo de la alimentación.

No instalar este aparato correctamente podría invalidar cualquier garantía o responsabilidad de la marca.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 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.

1.3.2 Peligro para la salud

Este aparato cumple 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.

1.3.3 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.

No debe haber objetos metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie de la encimera cuando esté encendida.

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.

1.3.4 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.

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad.

Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso.

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 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 use limpiadores de vapor para limpiar la placa de cocción.

No coloque objetos pesados sobre la placa de inducción.

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.

Si el cable de corriente está deteriorado, debe ser reemplazado por personal cualificado para evitar riesgos.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en entorno doméstico y similares, tales como: áreas de cocina, tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, casas de campo, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles comienzan a calentarse durante su uso.

Evite tocar los mandos de control si estos están calientes.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén vigilados.

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.

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.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no coloque nada en la superficie de la placa de cocción.

ADVERTENCIA: Si la superficie está rota, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

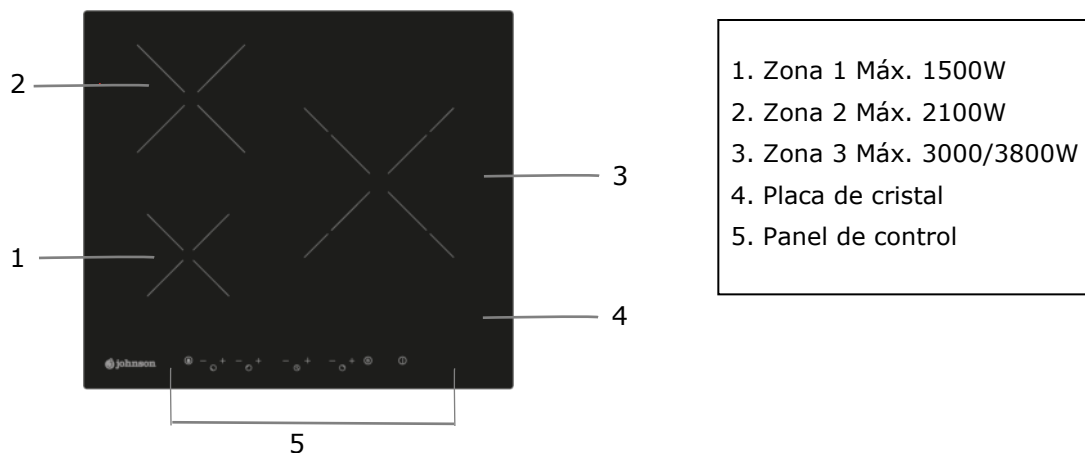
No utilice aparatos de vapor para su limpieza.

Nunca use este aparato para calentar la habitación.

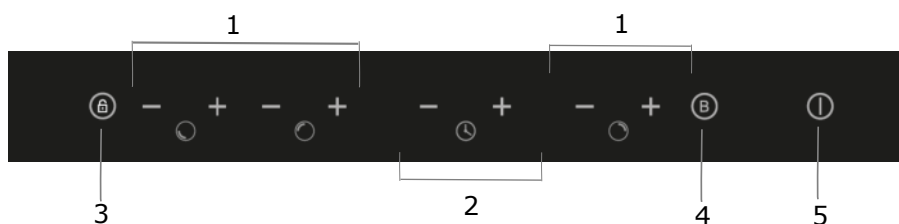
ENHORABUENA por la compra de su nueva placa de inducción. Recomendamos que dedique su tiempo a leer estas instrucciones para entender cómo instalarla correctamente. Para las directrices de instalación, lea la sección de instalación. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar la placa, y guarde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

2. Información del producto

2.1 Vista superior



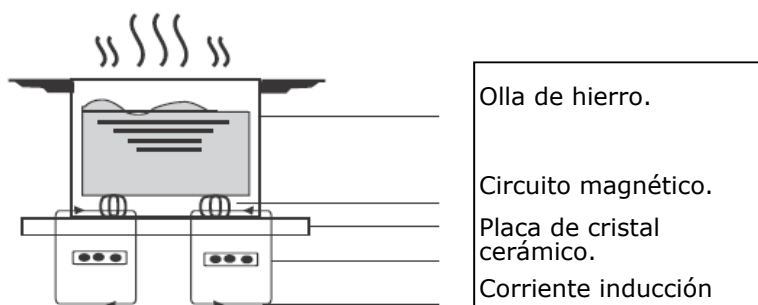
2.2 Panel de control



- 1. Regulador de potencia
- 2. Regulador del temporizador
- 3. Bloqueo infantil
- 4. Control Boost (Turbo)
- 5. Control de encendido/apagado

2.3 Información sobre el funcionamiento

La cocción por inducción es un tipo de cocción segura y eficiente. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie del vidrio. El cristal comienza a calentarse solo porque la parte inferior de la sartén lo calienta.



2.4 Antes de usar su nueva placa

Lea este manual, prestando mucha atención a la sección "Advertencias de seguridad".

Elimine cualquier película protectora que se encuentre sobre su placa de inducción.

2.5 Especificaciones técnicas

Modelo	JINDU3292/JINDU3292B
Zonas de cocción	3 Zonas
Fuente de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7400W
Tamaño de producto La×An×Al(mm)	590X520X60
Medidas de encastre A×B (mm)	560X490

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

CONSUMO ENERGÉTICO

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

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

3. Funcionamiento del producto

3.1 Cuadro de mandos

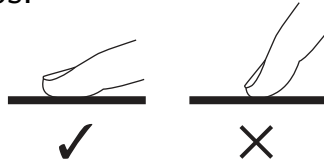
Los controles responden al tacto, por lo que no necesita ningún tipo de presión.

Utilice la yema del dedo, no la punta.


Se oye un pequeño pitido cada vez que se registra un toque.


Asegúrese de que los mandos de control están limpios, y de que no hay objetos (utensilios o tela) sobre la superficie. Incluso una gota de agua puede dificultar el

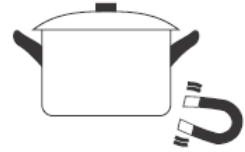
funcionamiento de los mandos.



3.2 Elección de utensilios de cocina adecuados

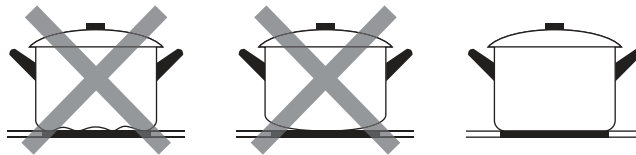
 • Utilice sólo utensilios de cocina con una base adecuada para placas de inducción. Busque el símbolo de inducción en la etiqueta de la sartén.

- 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 está caliente, el utensilio es adecuado.

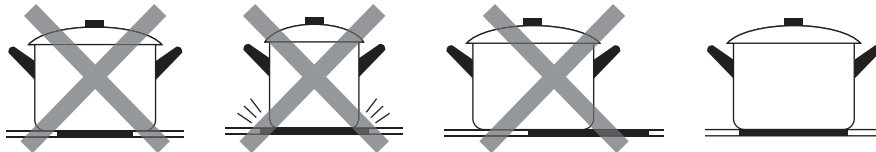


- Los utensilios de cocina fabricados con estos materiales no son compatibles: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

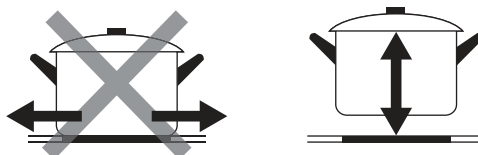
- No use utensilios de cocina con bordes afilados o con bases curvas.



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 gráfica de la zona de cocción seleccionada. Si usa una olla un poco más ancha, la placa funcionará con máxima eficiencia; por el contrario, con una más pequeña la eficiencia podría ser menor. La placa no detecta ollas con una base más pequeña de 140mm. Coloque la olla siempre en el centro de la zona de cocción.

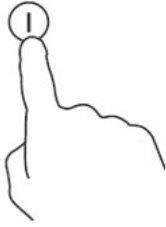
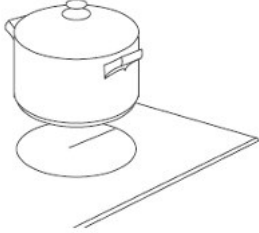



Si tiene que desplazar la olla, hágalo levantándola, nunca deslizando, ya que se puede rayar el cristal.



3.3 Uso de la placa de inducción

3.3.1 Empezar a cocinar

<p>Toque ON/OFF durante 3 segundos. Cuando la placa se encienda emitirá un pitido, y en todas las pantallas se muestra "--" o "-- --", lo que indica que la placa ha entrado en el modo de standby.</p>	
<p>Coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desea usar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la base de la sartén y la superficie de cocción están limpias y secas. 	
<p>Seleccione el ajuste de cocción tocando "+" o "-"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no elige un ajuste de cocción dentro de un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que volver al primer paso. • Puede modificar el ajuste de cocción en cualquier momento mientras esté cocinando. 	

Si en la pantalla parpadea alternando con el ajuste de cocción

Esto significa que:

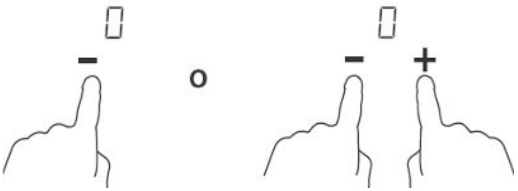

La sartén no está colocada en la zona de cocción correcta, o

La sartén que está utilizando no es adecuada para la zona de cocción, o

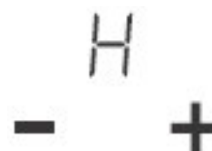
La sartén es demasiado pequeña o no está centrada adecuadamente en la zona de cocción.

La zona no se calienta a menos que se coloque una sartén adecuada en la zona de cocción. El display se apaga automáticamente en 2 minutos si no hay ninguna sartén adecuada en la zona de cocción.

3.3.2 Terminar la cocción

<p>Apague la zona de cocción bajando hasta llegar a "0" o pulsando "-" y "+" a la vez. Asegúrese que en la pantalla aparece "0".</p>	
<p>Apague la encimera tocando el control ON/OFF.</p>	

Cuidado con las superficies calientes:
 H aparece cuando la zona de cocción esté caliente al tacto y desaparece cuando la superficie baja a una temperatura segura. Esto también puede usarse como ahorro de energía: si desea calentar más sartenes, use la zona que aún está caliente.



3.3.3 Función Boost

Activar la función Boost	
<p>Seleccione la zona que quiere calentar tocando en el pantalla "+" o "-".</p>	
<p>Pulse el control "Boost". El indicador de zona mostrará "P" y la potencia alcanzará el máximo.</p>	
Cancelar la función Boost	
<p>Pulse el control "Boost" o el botón "-" para cancelar la función Boost, después la zona de cocción volverá a su ajuste original.</p>	
<p>Pulse "-" y "+" juntos. La zona de cocción se apagará y la función "Boost" se cancelará automáticamente.</p>	



Nota:



- Esta función es válida en la zona de cocción grande (Máx. 3000/3800W)
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original pasados 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es 0, se configura en 9 pasados 5 minutos.

3.3.4 Bloqueo de controles

Puede bloquear los mandos de control para evitar un mal uso (por ejemplo, que los niños accidentalmente enciendan alguna zona)

Cuando los controles se bloquean, todos los controles excepto ON/OFF estarán desactivados.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo 	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
<p>Asegúrese que la placa está encendida.</p> <p>Mantenga pulsado el control de bloqueo  durante un momento.</p>	

Cuando la encimera esté en modo bloqueado, todos los controles estarán desconectados excepto ON/OFF . Siempre puede pulsar ON/OFF  en caso de emergencia, pero en el siguiente uso lo primero que debe hacer es desbloquearla.

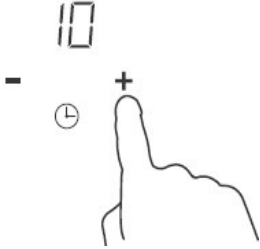
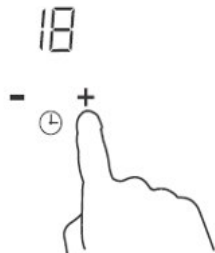
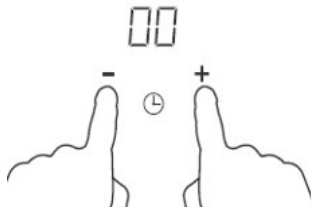
3.3.5 Control de temporizador


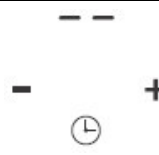
Puede usar el temporizador de dos maneras distintas:

1. Puede usarlo como alarma de tiempo. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo se haya superado, actúa simplemente como un recordatorio.
2. Puede programar el tiempo de cocción para apagar una o más zonas.
3. El tiempo máximo del temporizador son 99 minutos.

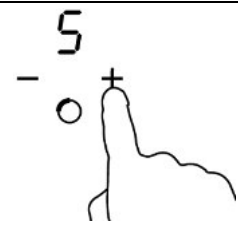

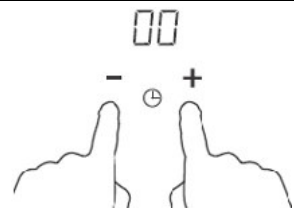


a) Use el temporizador como una alarma

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

<p>Asegúrese de que la zona de cocción está encendida. Nota: puede usar el temporizador aunque no tenga ninguna zona de cocción seleccionada.</p>	
<p>Toque "+" en los controles del temporizador. Se mostrará "10" en la pantalla del temporizador con el "0" parpadeando.</p>	
<p>Programe el temporizador pulsando "-" o "+". Pulsar el control del temporizador "-" o "+" una vez incrementa o disminuye un minuto. Si mantiene pulsados los controles "-" o "+" puede disminuir o incrementar 10 minutos.</p>	
<p>Pulse "-" y "+" a la vez para cancelar la alarma. Aparecerá "00" en la pantalla del minuterero.</p>	

<p>Cuando el tiempo esté programado, comenzará a descontar inmediatamente. En la pantalla aparecerá el recordatorio del tiempo restante, y el indicador del tiempo parpadeará durante 5 segundos.</p>	
<p>El timbre emite un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "--" cuando el temporizador ha finalizado.</p>	

b) Programación del temporizador para apagar una o más zonas

Programar una zona	
<p>Pulse "+" o "-" de la zona correspondiente cuyo tiempo de cocción quiere programar.</p>	
<p>Programe el tiempo usando el panel de control del temporizador. Pulse "-" o "+" una vez, para incrementar o disminuir el tiempo en fracciones de un minuto. Mantenga pulsado "-" o "+" para disminuir o incrementar en fracciones de 10 minutos.</p>	
<p>Pulse "-" y "+" a la vez para cancelar el temporizador. Aparecerá "00" en la pantalla de los minutos.</p>	
<p>Cuando el tiempo se haya programado, comenzará a bajar inmediatamente. En la pantalla aparecerá el recordatorio del tiempo restante y el indicador parpadeará durante 5 segundos. NOTA: El punto rojo al lado del nivel de potencia se iluminará indicando la zona de cocción seleccionada.</p>	
<p>Cuando se haya alcanzado el tiempo establecido, la zona correspondiente se apagará automáticamente.</p>	



Las otras zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido previamente.

3.3.6 Tiempos de funcionamiento por defecto

El apagado automático es una función de protección de seguridad de su placa de inducción. Si alguna vez olvida apagarla, la placa se apaga automáticamente. El tiempo de apagado por defecto en distintos niveles de potencia de trabajo se muestra en la siguiente tabla :

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de 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 apaga automáticamente después de 2 minutos.



Cualquier persona con marcapasos debe consultar con su médico antes de usar este producto.

4. Guías de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que la grasa y el aceite se calientan muy rápido, especialmente si está utilizando el modo Boost. A temperaturas muy altas, el aceite puede inflamarse de forma espontánea y provocar graves riesgos de incendio.

4.1 Tipos de cocción

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.

4.1.1 Cocina 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 superior al más bajo, para cocinar la comida adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Filete a la brasa, marcado de la carne

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

4.1.3 Salteado

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

4.2 Detección de pequeños objetos

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.

5. Ajustes de calor

Los ajustes abajo descritos son solamente guías. El valor exacto dependerá de varios factores, incluyendo la cantidad de comida que se va a cocinar. Experimente con la placa para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.


Ajuste de calor	Apropiado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Pequeñas cantidades de comida.• Derretir chocolate, mantequilla y otras comidas que se puedan quemar rápidamente.• Cocina a fuego lento muy suave.• Calentamiento lento.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Recalentamiento• Cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sofrito• Cocción de pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Salteado• Marcado de carne• Llevar sopas a ebullición• Hervir agua

6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
La suciedad diaria del vidrio (huellas dactilares, manchas, marcas dejadas por los alimentos o desbordamientos de alimentos no azucarados en el cristal)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la corriente de la placa de cocción. 2. Limpie la placa de cocción, cuando el cristal tenga algo de calor residual pero sin que queme. 3. Aclare y seque con un paño seco o una toalla de papel. 4. Vuelva a dar corriente. 	<p>Cuando se apaga la corriente de la placa de cocción, no hay ninguna indicación de superficie caliente, pero la zona aún puede quemar. Tenga mucho cuidado.</p> <p>Los estropajos, paños de nylon y agentes limpiadores abrasivos pueden rallar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si los paños son adecuados.</p> <p>Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción o el cristal podría mancharse.</p>
Derrames, alimentos fundidos y azúcar derretido sobre el cristal	<p>Retírelo inmediatamente con una paleta o espátula afilada adecuada para la placa de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte el aparato de la pared 2. Mantenga la cuchilla o herramienta en un ángulo de 30° y raspe la suciedad. 3. Limpie la suciedad derramada con una toalla de papel o paño suave. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección de limpieza de la suciedad diaria de la placa. 	<p>Elimine las manchas dejadas por los restos de comida y derrames de azúcar tan pronto como sea posible. Si la placa se enfría es más difícil limpiarlos e incluso pueden dañar la superficie del cristal.</p> <p>Riesgo de corte: Cuando se retira la cubierta de seguridad, los bordes que quedan expuestos son afilados. Manéjelos con extremo cuidado y siempre mantenga alejados a los niños.</p>
Derrames sobre el panel de control	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa de inducción. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los mandos con una esponja húmeda o paño. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Conecte la placa de nuevo. 	<p>La placa de inducción puede pitar y apagarse sola, y las funciones de los mandos de control pueden no funcionar mientras haya líquido derramado en la superficie. Asegúrese de limpiar y secar el área del cuadro de control antes de volver a conectar la placa de inducción.</p>

7. Solución de problemas

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 potencia en su casa o alrededores. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.

Los mandos de control no responden	Los controles estén bloqueados	Desbloquee los controles. Lea la sección "Uso de la placa" de las instrucciones.
Los mandos tardan mucho en responder	Puede haber algo de agua sobre los mandos de control, o puede que esté usando sólo la punta del dedo para pulsar.	Asegúrese de que los mandos de control estén secos y use la yema del dedo para tocarlos.
El cristal está empezando a rayarse	Causado por utensilios de cocina con borde rugoso, o puede estar utilizando para la limpieza productos no adecuados o abrasivos.	Use utensilios de cocina bases con planas y regulares. Mire las secciones "Elección de utensilios de cocina adecuados" y "Limpieza y cuidado".
Algunas cacerolas 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 no y supone un fallo de la placa.
La placa de cocción hace un leve zumbido cuando se usa con un ajuste alto de calor.	Causado por la tecnología de la placa de cocción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer cuando se disminuye el ajuste de calor.
Se oye ruido del ventilador procedente de la placa de cocción.	Un ventilador dentro de la placa de inducción se ha activado para impedir que la electrónica se sobrecaliente. Este puede seguir en marcha aunque haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita hacer nada. No desconecte la corriente de la placa de inducción mientras el ventilador está funcionando.
La sartén no se calienta y aparece  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 sola zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un sonido y se visualiza un código de error en la pantalla (Normalmente alternando 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.

8. Fallos mostrados y diagnóstico

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.

Solución de problemas

1) Código de error que aparece durante el uso y posible solución.

Código error	Problema	Solución
Recuperación automática		
E1	La tensión de la fuente de alimentación es superior a la tensión nominal.	Compruebe si la fuente de alimentación es normal. Vuelva a conectar.
E2	La tensión de la fuente de alimentación es inferior a la tensión nominal.	
E3	Temperatura demasiado alta del sensor de la placa cerámica. (1#)	Espere que la temperatura de la placa vuelva a su estado normal. Pulse "ON/OFF", para restablecer la unidad.
E4	Temperatura demasiado alta del sensor de la placa cerámica. (2#)	
E5	Temperatura alta del transistor IGBT. (1#)	Espere que la temperatura del IGBT vuelva a su estado normal. Pulse "ON/OFF" para restablecer la unidad. Compruebe si el ventilador funciona, si no, se debe sustituir.
E6	Temperatura alta del transistor IGBT. (2#)	
Sin recuperación automática		
F3/F6	Error en la sonda de temperatura del plato cerámico - cortocircuito. (F3 para 1#, F6 para 2#)	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura del plato cerámico.
F4/F7	Error en la sonda de temperatura del plato cerámico - circuito abierto. (F4 para 1#, F7 para 2#)	
F5/F8	Error en la sonda de temperatura del plato cerámico — inválido. (F5 para 1#, F8 para 2#)	
F9/FA	Error en el sensor de temperatura de IGBT. (cortocircuito/circuito abierto para 1#)	Sustituya la tarjeta de alimentación.
FC /FD	Error en el sensor de temperatura de (cortocircuito/circuito abierto for 2#)	

2) Errores y soluciones específicas

Error	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está encendida.	No hay corriente	Compruebe que el enchufe está bien conectado en la toma de salida y que está funcionando.	
	Fallo de conexión de la tarjeta de alimentación accesoria y la placa display.	Compruebe la conexión.	
	La tarjeta de alimentación accesoria está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
	La placa del display está dañada.	Sustituya la placa del display.	
Algunos botones no funcionan, o la pantalla de LED no funciona	La placa del display está dañada.	Sustituya la placa del display.	

El indicador del modo de cocción aparece, pero no comienza a calentar.	Alta temperatura de la zona de cocción.	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 tarjeta de alimentación está dañada.	Sustituya la tarjeta de alimentación.	
El calor se para de repente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u"	Tipo de sartén no adecuada	Use la olla adecuada, según lo indicado en el manual de instrucciones.	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. Presione "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 la placa de 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 los fallos más comunes. No desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro y que la placa de inducción muestre errores.

9. Instalación

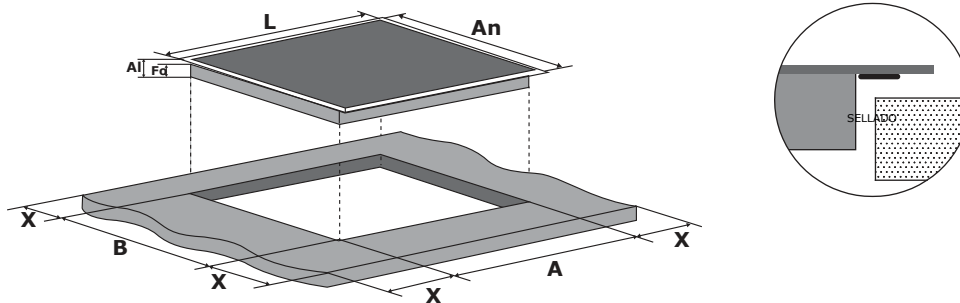
9.1 Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo, de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo.

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



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y la superficie interior de la placa debería ser de al menos 3mm.

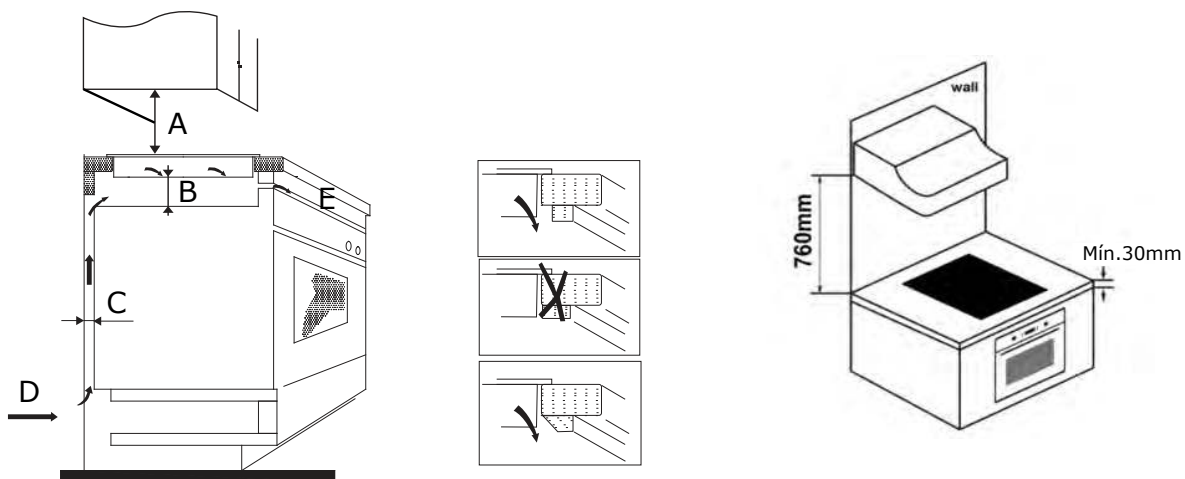


L(mm)	An(mm)	Al(mm)	Fo(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mín.

Bajo toda circunstancia, asegúrese de que la placa está bien ventilada y la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción está en buen estado de funcionamiento como se muestra en la imagen:



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 mini	20 mini	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

9.2 Comprobaciones previas a la instalación

La superficie de trabajo está nivelada y plana, y no hay ninguna parte estructural que interfiera con las dimensiones requeridas.

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

Si la placa está instalada sobre un horno, el horno debe tener un ventilador.

La instalación cumple con todos los requisitos de dimensiones y con los estándares y regulaciones aplicables.

Se ha incorporado al cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión completa de la red de alimentación, montado y posicionado para cumplir con las reglas y regulaciones locales relativas a conexiones.

El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y debe proporcionar un espacio de aire de separación entre contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los cables de fase activos si la normativa de cableado local permite esta variación de los requisitos).

El interruptor de aislamiento debe ser fácilmente accesible para el cliente con la placa ya instalada.

Consulte a las autoridades locales de construcción y los estatutos en caso de duda sobre la instalación.

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

9.3 Comprobaciones posteriores a la instalación

El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de los armarios o cajones.

Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los armarios a la base de la encimera.

Si la placa se instala sobre cajones o un armario, debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la encimera.

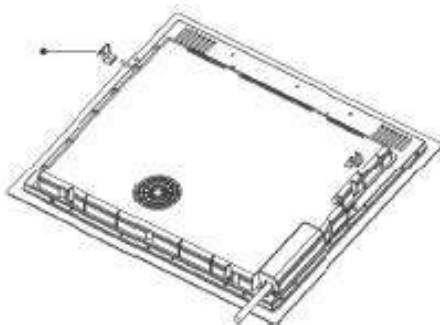
El cliente tiene fácil acceso al interruptor de aislamiento.

9.4 Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje como base). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.

9.5 Ajuste de la posición de los tornillos

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando los dos soportes de la parte inferior de la encimera (ver foto), después de la instalación. Ajuste la posición del soporte según el espesor de las diferentes superficies de trabajo.



9.6 Precauciones

La placa debe instalarla un técnico o personal cualificado. El usuario nunca debe hacerlo por su cuenta.

La placa de inducción no debe instalarse sobre lavavajillas, equipos de refrigeración o lavadoras y secadoras, porque la humedad puede dañar la placa electrónica.

La placa debe instalarse de manera que la disipación de calor sea óptima y que esto garantice una mejora de su fiabilidad.

La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.

No debe emplearse un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.

9.7 Conectar la placa a la corriente

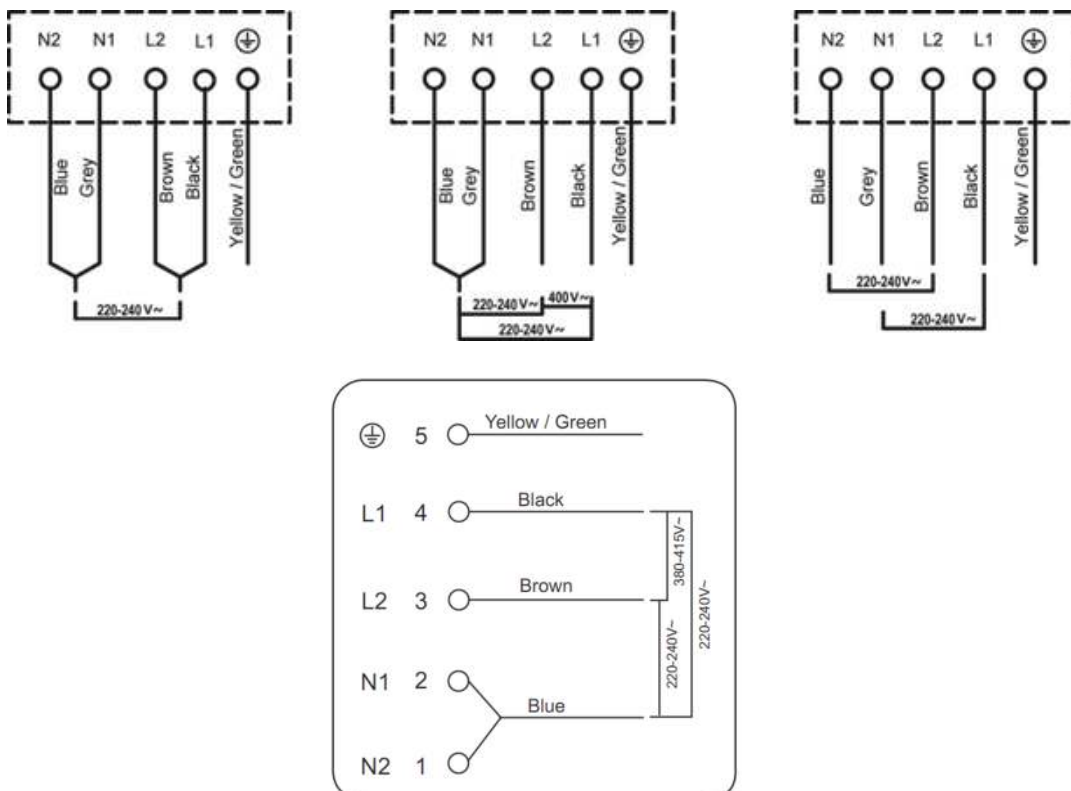


Sólo una persona cualificada puede conectar esta placa de inducción a la toma de corriente principal. Antes de conectarla a la corriente principal, compruebe que:

1. El sistema de cableado interno es idóneo para la corriente requerida de la placa.
2. La tensión se corresponde con el valor indicado en las características de la placa.
3. Las secciones de cable de alimentación pueden resistir la carga especificada en la placa de características.
4. No use adaptadores, reductores ni dispositivos de ramificación para conectar la placa a la toma de corriente principal, ya que pueden causar sobrecalentamiento. El cable de corriente no debe tocar ninguna parte caliente y debe estar posicionado de forma que su temperatura no exceda 75°C en ningún momento.

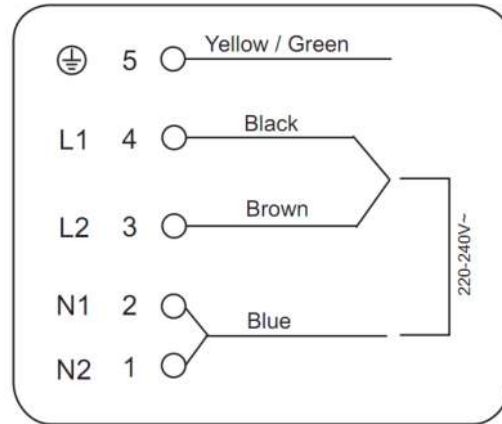
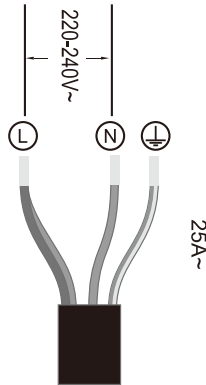


Consulte con un electricista si el sistema de cableado interno es adecuado y que no tiene alteraciones. Si es necesaria cualquier alteración, sólo debe hacerla un electricista cualificado.





Si el número total de zonas de cocción de su placa de inducción no es inferior a 4, el aparato se puede conectar directamente a la red eléctrica mediante una conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.



Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, el procedimiento debe realizarlo el servicio técnico autorizado con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.

Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor de circuito multipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.

El instalador debe asegurarse de que se ha realizado correctamente la conexión eléctrica y que esta 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.



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

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

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

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



Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	5
1.3.3 Hot Surface Hazard	5
1.3.4 Cut Hazard	5
1.3.5 Important safety instructions	6
2. Product Induction	8
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Working Theory	8
2.4 Before using your New Induction Hob	9
2.5 Technical Specification	9
3. Operation of Product	9
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use	11
3.3.1 Start cooking	11
3.3.2 Finish cooking	11
3.3.3 Using the Boost function	12
3.3.4 Locking the Controls	12
3.3.5 Timer control	13
3.3.6 Default working times	15
4. Cooking Guidelines	15
4.1 Cooking Tips	15
4.1.1 Simmering, cooking rice	15
4.1.2 Searing steak	15
4.1.3 For stir-frying	16
4.2 Detection of Small Articles	16
5. Heat Settings	16
6. Care and Cleaning	17
7. Hints and Tips	17
8. Failure Display and Inspection	18
9. Installation	20
9.1 Selection of installation equipment	20
9.2 Before installing the hob, make sure that	22
9.3 After installing the hob, make sure that	22
9.4 Before locating the fixing brackets	22
9.5 Adjusting the bracket position	22

9.6 Cautions.....23
9.7 Connecting the hob to the mains power supply23

10. Warranty..... 25

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 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.

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 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.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 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.

1.3.2 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.

1.3.3 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.

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

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.

1.3.4 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.

1.3.5 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 use a steam cleaner to clean your cooktop.

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.

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.

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.

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.

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

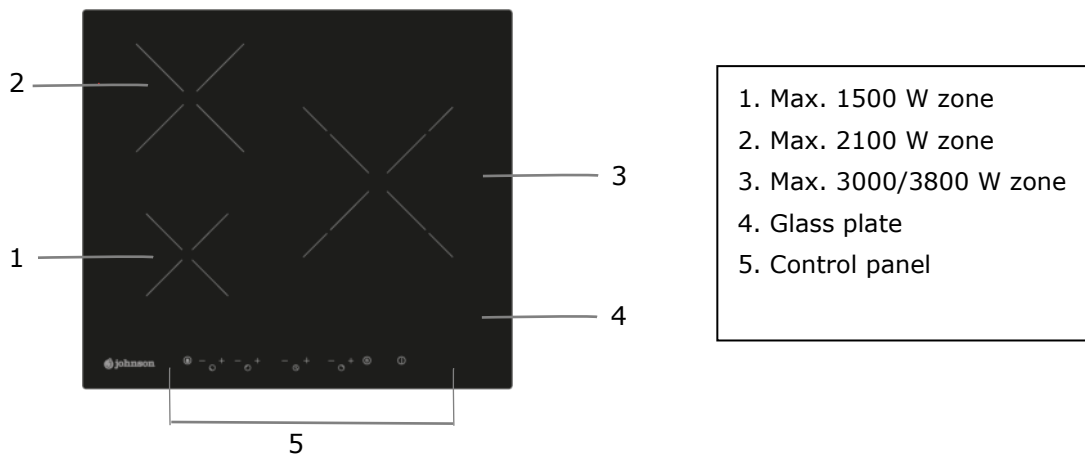
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

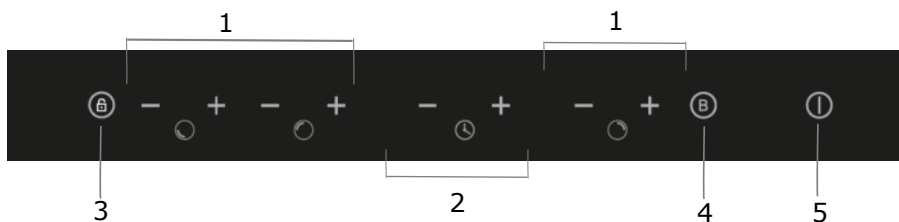
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Induction

2.1 Top View



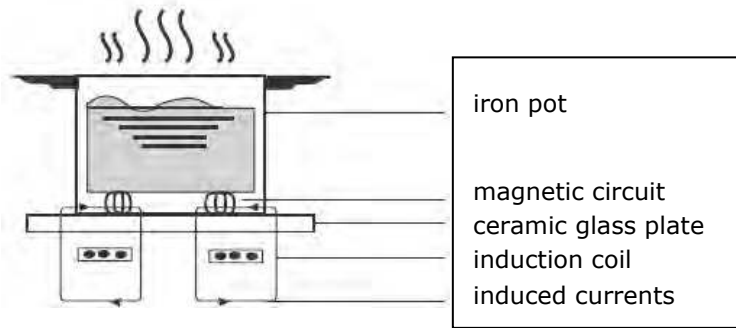
2.2 Control Panel



- 1. Power regulating key
- 2. Timer regulating key
- 3. Keylock control
- 4. Boost control
- 5. ON/OFF control

2.3 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.



2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	JINDU3292/JINDU3292B
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

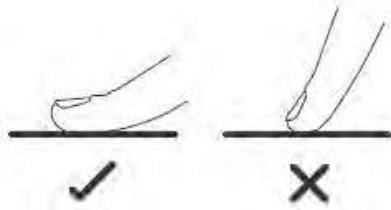
The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.

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.



3.2 Choosing the right Cookware



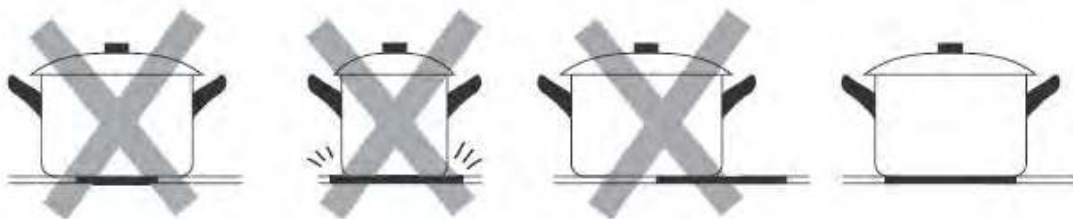
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



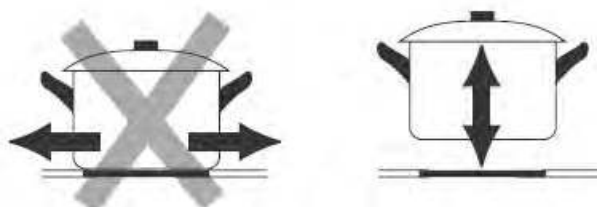
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

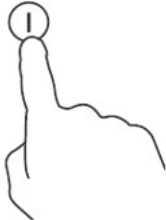
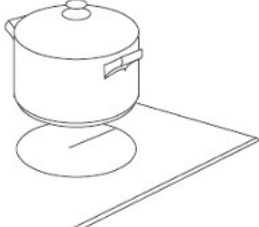



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

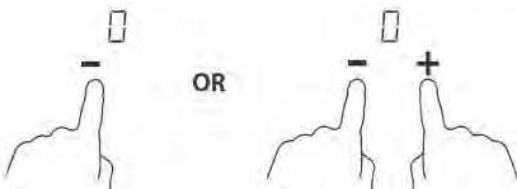

This means that:

- 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.

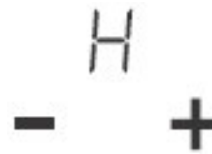
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”.</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	

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.





3.3.3 Using the Boost function



Activate the boost function	
Select the heating zone by touching the "-" or "+" control.	
Touching the boost control, the zone indicator show "P." and the power reach Max	
Cancel the Boost function	
Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	
Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically	

- The function can work in the big cooking zone (max. 3000/3800W).
- 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.

3.3.4 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/  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the OFF next operation.

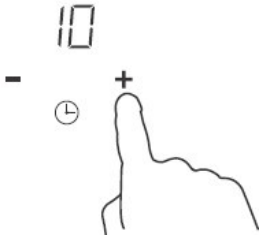

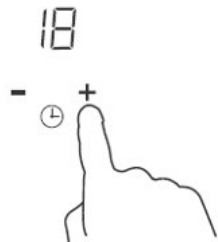
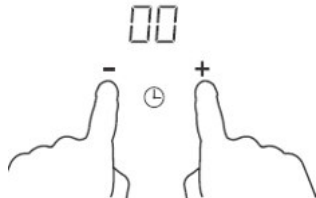

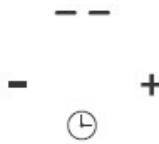
3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

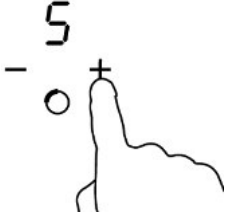

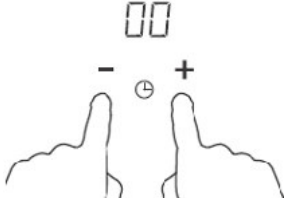

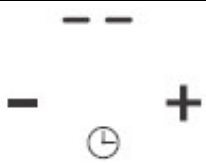
- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

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

Set one zone	
Touch the "-" or "+" of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.	
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.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
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. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



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

3.3.6 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.

4. Cooking Guidelines



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.

4.1 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.

4.1.1 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.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

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

4.2 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.

5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.

The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction 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.

8. Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	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.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#, F6 for 2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

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.

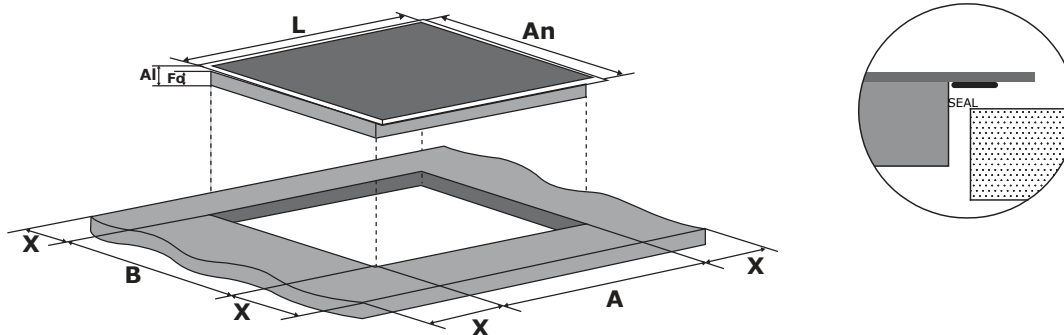
9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

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




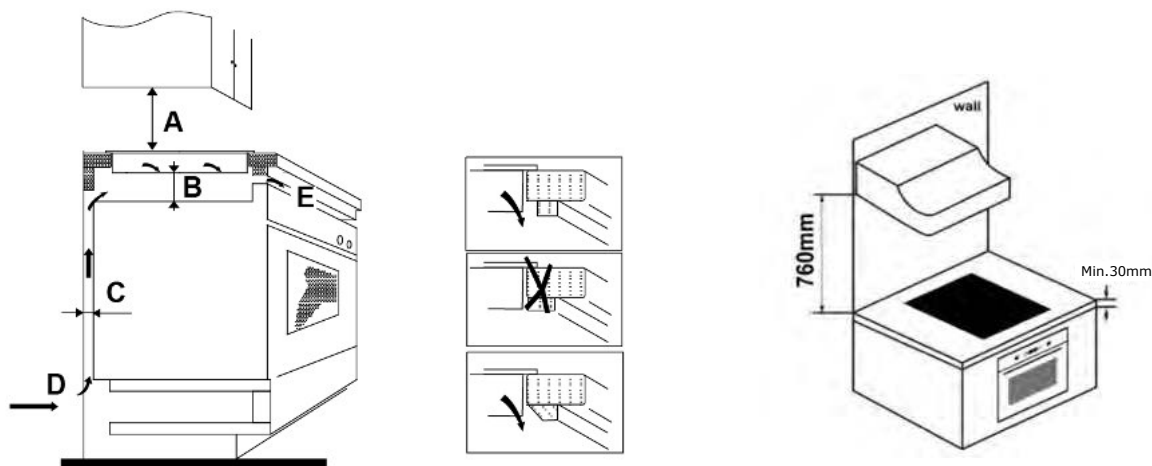
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

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

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



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

9.2 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.

9.3 After installing the hob, make sure that

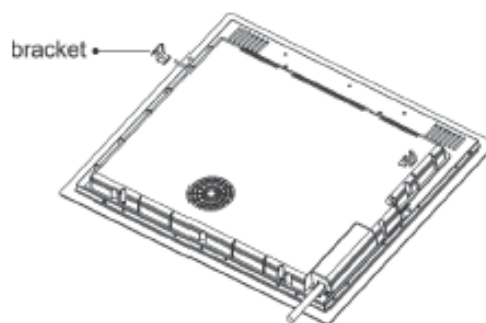
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.4 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.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



9.6 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.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply

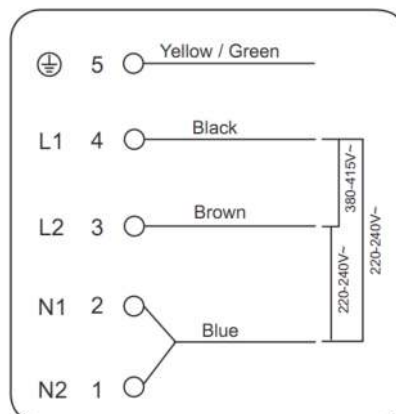
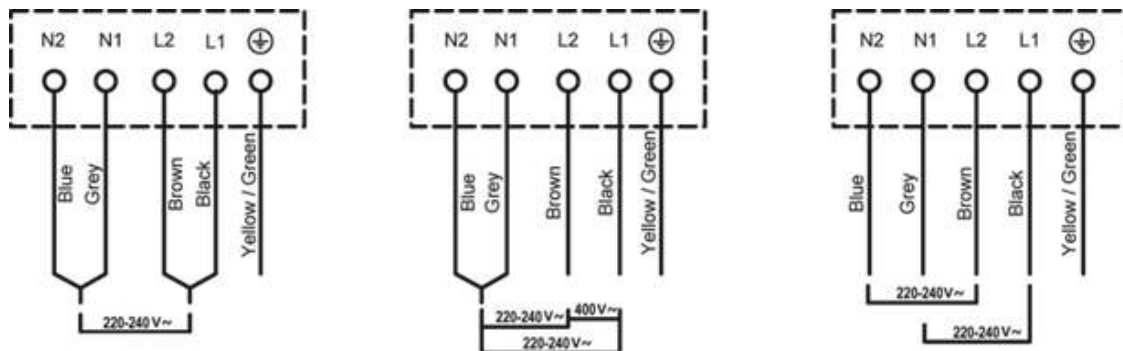


This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

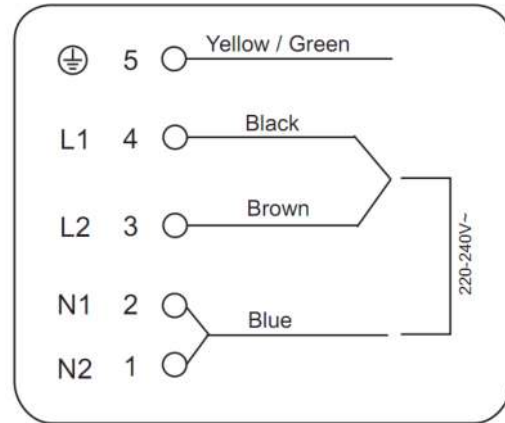
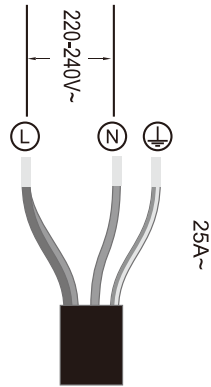


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.





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



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



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

The european directive 2012/19 /UE on wasted electrical and electronic equipments (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY EXCLUSIONS

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

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



www.ponjohnsonentuvda.es

Indice

1. Introduction	3
1.1 Avertissements de sécurité	3
1.2 Installation	3
1.2.1 Risque de choc électrique	3
1.2.2 Risque de coupure	3
1.2.3 Instructions de sécurité importantes	3
1.3 Opération et maintenance	4
1.3.1 Risque de choc électrique	4
1.3.2 Danger pour la santé	4
1.3.3 Risque de surface chaude	4
1.3.4 Risque de coupure	5
1.3.5 Instructions de sécurité importantes	5
2. Information du produit	7
2.1 Résumé	7
2.2 Panneau de commande	7
2.3 Information du produit	7
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque induction	8
2.5 Spécifications techniques	8
3. Performance du produit	8
3.1 Panneau de commande	8
3.2 Choisir des bons ustensiles de cuisine	9
3.3 Utilisation de la plaque à induction.....	10
3.3.1 Commencer à cuisiner.....	10
3.3.2 Terminer la cuisson	10
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost.....	11
3.3.4 Verrouillage des commandes	13
3.3.5 Contrôle de la minuterie	13
3.3.6 Temps d'exécution par défaut	15
4. Guides de cuisine	15
4.1 Types de cuisine	16
4.1.1 Laisser mijoter, cuire le riz	16
4.1.2 Marquer la viande	16
4.1.3 Sauté	16
4.2 Détection de petits objets	16
5. Paramètres de chaleur	17
6. Entretien et nettoyage	17
7.Solution de problèmes	18
8. Défauts affichés et diagnostics	19
9.Installation	20
9.1 Sélection du matériel d'installation.....	20
9.2 Contrôles préalables à l'installation	21
9.3 Contrôles après installation	21
9.4 Avant de fixer les supports de fixation	21
9.5 Réglage de la position de support	21
9.6 Précautions	22
9.7 Connecter la plaque à l'alimentation	22
10.Conditions de garantie	24

1. Introduction

1.1 Avertissements de sécurité

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

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc électrique

Débranchez l'appareil de la prise secteur avant d'effectuer des travaux d'entretien sur la plaque de cuisson.

La connexion à une bonne mise à la terre est essentielle et obligatoire.

Les modifications de la mise à la terre domestique ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique, voire la mort.

1.2.2 Risque de coupure

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

1.2.3 Instructions de sécurité importantes

Lisez attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Vous ne devez à aucun moment mettre de matériau ou de produit inflammable dans cet appareil.

Donnez ces informations aux personnes responsables de l'installation du produit, car elles peuvent faciliter l'installation.

Pour éviter les risques, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions.

L'appareil ne doit être installé que par des personnes qualifiées.

Cet appareil doit disposer de sa propre prise de courant pour pouvoir le débrancher de l'alimentation électrique.

Le fait de ne pas installer correctement cet appareil pourrait annuler toute garantie ou responsabilité de marque.

1.3 Opération et maintenance

1.3.1 Risque de choc électrique

Ne cuisez jamais sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson est cassée ou fissurée, débranchez l'appareil de l'alimentation principale et contactez le service technique.

Débranchez la plaque de cuisson avant de nettoyer ou d'effectuer tout entretien.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique et même la mort.

1.3.2 Danger pour la santé

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Cependant, les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou des implants électriques doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner de graves problèmes de santé et même la mort.

1.3.3 Risque de surface chaude

Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

Aucune partie de votre corps, vos vêtements ou tout autre ustensile de cuisine ne doivent entrer en contact avec la vitre du comptoir tant que la surface n'est pas froide.

Il ne doit pas y avoir d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes ou des cuillères sur la surface de la plaque de cuisson lorsqu'elle est allumée.

Éloignez les enfants.

Vérifiez que les poignées des casseroles ne frottent pas contre d'autres zones de cuisson branchées. Tenez les enfants éloignés des poignées.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer des brûlures.

1.3.4 Risque de coupure

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

1.3.5 Instructions de sécurité importantes

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

N'utilisez jamais cet appareil comme surface de travail ou de stockage.

Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.

Ne laissez aucun objet magnétisable (comme des cartes de crédit ou des cartes mémoire) ou des équipements électroniques (ordinateurs, lecteurs mp3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.

Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson et la plaque de cuisson comme décrit dans ce manuel. Lorsque vous retirez les casseroles après la cuisson, assurez-vous que la zone reste éteinte, ne vous fiez pas uniquement à la fonction de détection de casserole sur la plaque de cuisson.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

Ne placez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants pourraient grimper sur la plaque de cuisson et cela pourrait les blesser gravement.

Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où se trouve la plaque de cuisson.

Les enfants et les personnes handicapées qui peuvent limiter leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable ou qualifiée pour les guider dans son utilisation. Ils doivent apprendre à utiliser l'appareil en toute sécurité pour eux-mêmes ou dans leur environnement.

Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil vous-même. Toutes ces opérations doivent être effectuées par du personnel qualifié.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.

Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque de cuisson.

N'utilisez pas de casseroles avec des bords tranchants et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface du verre, car le verre pourrait se briser.

N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyeurs abrasifs, car cela pourrait endommager la surface en verre de la plaque de cuisson. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié pour éviter les risques.

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques et similaires, tels que: cuisines, magasins, bureaux et autres environnements de travail, maisons de campagne, par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel.

AVERTISSEMENT: l'appareil et ses parties accessibles commencent à chauffer pendant l'utilisation.

Évitez de toucher les boutons de commande s'ils sont chauds.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins qu'ils ne soient surveillés.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus, ou par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à condition qu'elles soient sous surveillance et aient les connaissances nécessaires pour l'utiliser correctement, en plus de comprendre les dangers que son utilisation comporte.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Aucun enfant ne doit effectuer son nettoyage et son entretien sans surveillance.

AVERTISSEMENT: la cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau.

AVERTISSEMENT: Risque d'incendie - Ne placez rien sur la surface de cuisson.

AVERTISSEMENT: Si la surface est cassée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

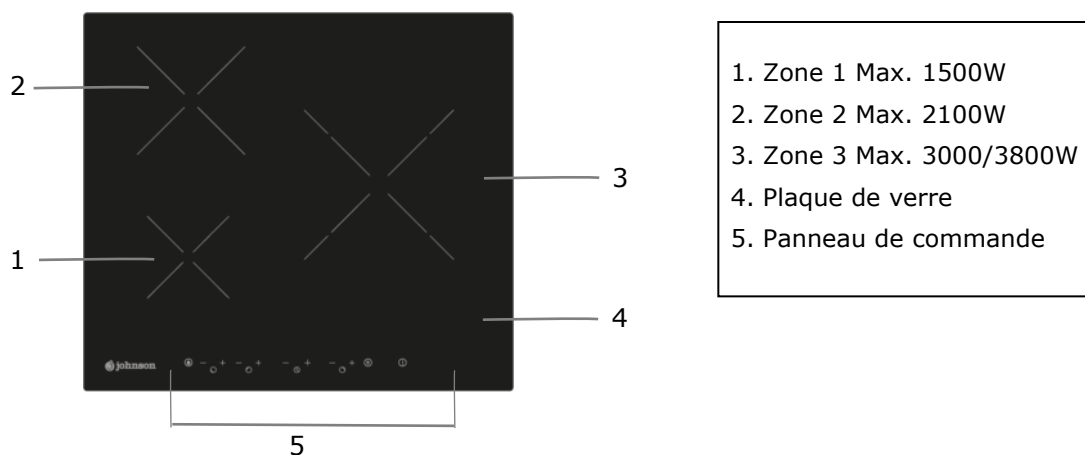
N'utilisez pas d'appareils à vapeur pour le nettoyage.

N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer la pièce.

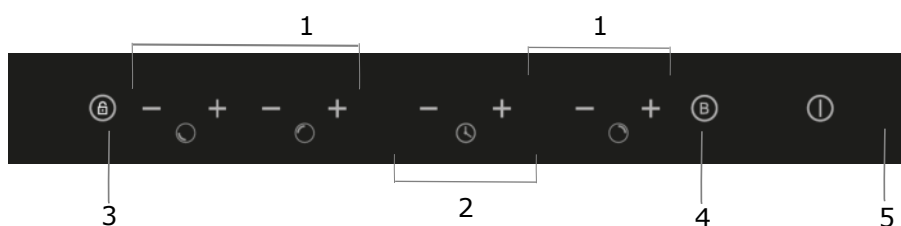
FÉLICITATIONS pour l'achat de votre nouvelle plaque d'induction. Nous vous recommandons de passer votre temps à lire ces instructions pour comprendre comment l'installer correctement. Pour les instructions d'installation, lisez la section d'installation. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez ces instructions pour référence ultérieure.

2. Information du produit

2.1 Résumé



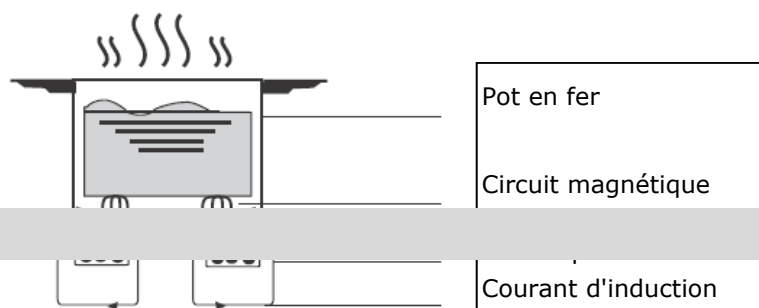
2.2 Panneau de commande



1. Régulateur de puissance
2. Régulateur de minuterie
3. Sécurité enfants
4. Contrôle Boost
5. Commande marche / arrêt

2.3 Information du produit

La cuisson par induction est un type de cuisson sûr et efficace. Il fonctionne par vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre ne commence à chauffer qu'à partir du fond de la casserole.



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque

Lisez ce manuel en portant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".

Retirez tout film protecteur qui se trouve sur votre plaque.

2.5 Spécifications techniques

Modèle	JINDU3292/JINDU3292B
Zones de cuisson	3 Zones
Source de courant	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Dimensions du produit Lo×La×Ha (mm)	590X520X60
Mesures d'encastrement A×B (mm)	560X490

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

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

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

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

3. Fonctionnement du produit

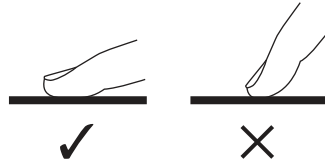
3.1 Panneau de commande

Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin de pression. Utilisez le bout du doigt, pas la pointe.

Un petit bip est émis chaque fois qu'une touche est enregistrée.

Assurez-vous que les boutons de commande sont propres et qu'il n'y a aucun objet

(ustensiles ou chiffon) sur la surface. Toute goutte d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.




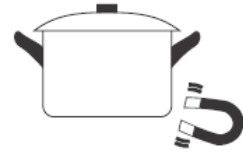
3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisine

- ⚠ Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec une base adaptée aux plaques à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'étiquette de la casserole.

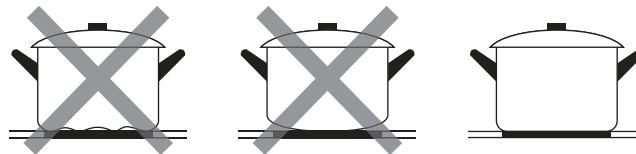
Vous pouvez vérifier si l'ustensile est adapté à l'induction en utilisant un aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole - si vous attirez l'aimant, la casserole convient à l'induction.

Si vous n'avez pas d'aimant:

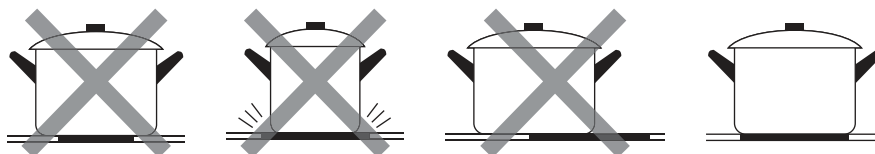
1. Mettez de l'eau à chauffer dans l'ustensile que vous souhaitez vérifier.
2. Si  n'apparaît pas sur l'écran et l'eau est chaude, l'ustensile convient.



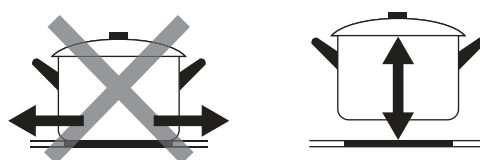
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir de ces matériaux ne sont pas compatibles: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords coupants ou à fond incurvé.



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

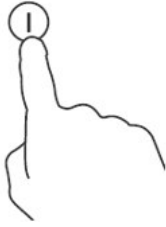
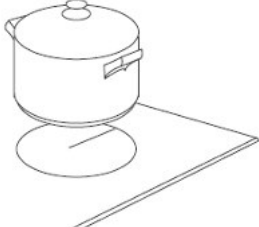



Si vous devez déplacer le pot, faites-le en le soulevant, sans jamais le faire glisser, car le verre peut être rayé.



3.3 Utilisation de la plaque d'induction

3.3.1 Commencer à cuisiner

<p>5. Commande marche / arrêt Appuyez sur ON / OFF pendant 3 secondes. Lorsque la plaque de cuisson est allumée, elle émettra un bip et tous les affichages indiquent «-» ou «- -», indiquant que la plaque de cuisson est entrée en mode veille.</p>	
<p>Placez un ustensile adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de cuisson sont propres et secs.	
<p>Sélectionnez le paramètre de cuisson en touchant "+" ou "-"</p> <ul style="list-style-type: none">• Si vous ne choisissez pas de niveau de cuisson dans la minute, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez revenir à la première étape.• Vous pouvez modifier le réglage de cuisson à tout moment pendant la cuisson.	

Si sur l'écran clignote $\cong \sqcup \leq$ en alternance avec le réglage de cuisson

Cela veut dire que:

La casserole n'est pas placée sur la bonne zone de cuisson, ou

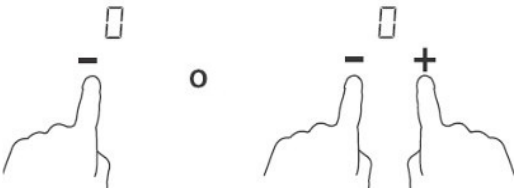

La casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la zone de cuisson, ou

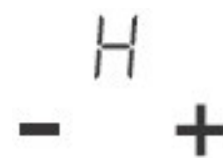
La casserole est trop petite ou pas centrée sur la zone de cuisson.

La zone ne chauffe que si une poêle appropriée est placée sur la zone de cuisson.

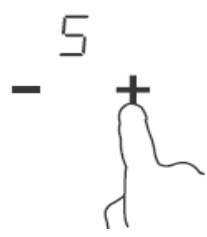
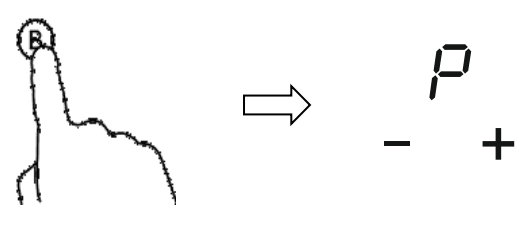
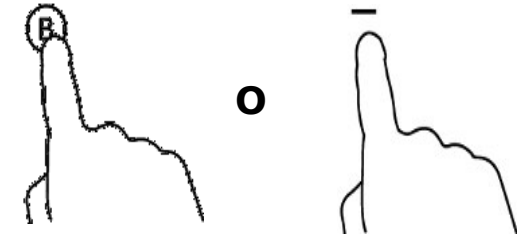
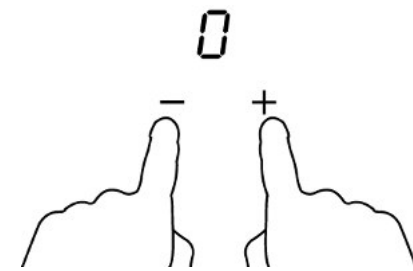
L'affichage s'éteint automatiquement en 1 minute s'il n'y a pas de casserole appropriée dans la zone de cuisson.

3.4.2 Terminer la cuisson

<p>Éteignez la zone de cuisson en abaissant à "0" ou en appuyant simultanément sur "-" et "+". Assurez-vous que "0" apparaît sur l'écran.</p>	
<p>Éteignez la plaque de cuisson en touchant la commande ON / OFF.</p>	

<p>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.</p>	
--	---

3.3.3 Fonction Boost

Activez la fonction Boost	
<p>Sélectionnez la zone que vous souhaitez chauffer en touchant «+» ou «-» sur l'écran.</p>	
<p>Appuyez sur la commande "Boost". L'indicateur de zone affichera "P" et la puissance atteindra son maximum.</p>	
Annuler la fonction Boost	
<p>Appuyez sur la commande "Boost" ou sur la touche "-" pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.</p>	
<p>Appuyez simultanément sur "-" et "+". La zone de cuisson s'éteint et la fonction «Boost» s'annule automatiquement.</p>	



Remarque:



- Cette fonction est valable dans la zone de cuisson plus grande (max. 3000/3800W).
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage de chaleur d'origine est 0, il est réglé sur 9 après 5 minutes.

3.3.4 Verrouillage des commandes

Vous pouvez verrouiller les boutons de commande pour éviter toute utilisation abusive (par exemple, des enfants activant accidentellement une zone).

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

Pour verrouiller les commandes	
Commande de verrouillage tactile 	L'indicateur de minuterie affichera "Lo"
Pour déverrouiller les commandes	
Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée. Appuyez et maintenez la commande de verrouillage  pour un moment.	

Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf ON/OFF . Vous pouvez toujours appuyer sur ON/OFF  en cas d'urgence, mais pour la suivante utilisation la première chose que vous devez faire est la déverrouiller.

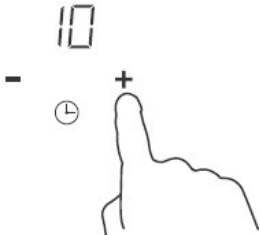
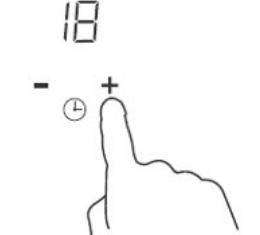
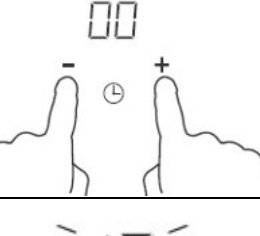
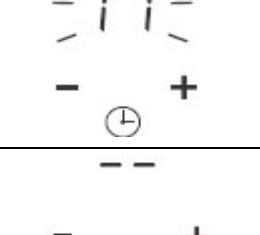

3.4.7 Contrôle de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes:

- Vous pouvez l'utiliser comme alarme horaire. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson une fois le temps écoulé, elle sert simplement de rappel.
- Vous pouvez programmer le temps de cuisson pour désactiver une ou plusieurs zones. La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

a) Utilisez la minuterie comme une alarme

Si vous n'avez pas sélectionné de zone de cuisson

Assurez-vous que la zone de cuisson est allumée. Remarque: vous pouvez utiliser la minuterie même si vous n'avez pas sélectionné de zone de cuisson.	
Appuyez sur "+" sur les commandes de la minuterie. "10" sera affiché sur l'affichage de la minuterie avec "0" clignotant.	
Réglez la minuterie en appuyant sur "-" ou "+". Appuyer une fois sur la commande de minuterie «-» ou «+» augmente ou diminue d'une minute. Maintenir les commandes «-» ou «+» enfoncées peut diminuer ou augmenter de 10 minutes.	
Appuyez sur «-» et «+» en même temps pour annuler l'alarme. "00" apparaîtra sur l'affichage de l'aiguille des minutes.	
Lorsque l'heure est programmée, la réduction commencera immédiatement. Le rappel du temps restant apparaîtra à l'écran et l'indicateur de temps clignotera pendant 5 secondes.	
La sonnette émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie indique "- -" lorsque la minuterie a expiré.	

b) Programmation de la minuterie pour désactiver une ou plusieurs zones

Programmer une zone	
Appuyez sur "+" ou "-" de la zone correspondante dont vous souhaitez programmer le temps de cuisson.	
Réglez l'heure à l'aide du panneau de commande de la minuterie. Appuyez une fois sur "-" ou "+" pour augmenter ou diminuer le temps en fractions de minute. Appuyez et maintenez "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter par fractions de 10 minutes.	
Appuyez sur "-" et "+" en même temps pour annuler la minuterie. "00" apparaîtra dans l'affichage des minutes.	
Lorsque l'heure a été programmée, elle commencera à diminuer immédiatement. Le rappel du temps restant apparaîtra sur l'écran et l'indicateur clignotera pendant 5 secondes. REMARQUE: Le point rouge à côté du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone de cuisson sélectionnée.	
Lorsque l'heure définie est atteinte, la zone correspondante s'éteint automatiquement.	



Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles ont été préalablement allumées.

3.4.9 Temps de fonctionnement par défaut

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

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

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Toute personne portant un stimulateur cardiaque doit consulter son médecin avant d'utiliser ce produit.

4. Guides de cuisine



Soyez prudent lors de la friture car la graisse et l'huile chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez le mode Boost. À des températures très élevées, l'huile peut s'enflammer spontanément et provoquer de graves risques d'incendie.

4.1 Types de cuisine

Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.

L'utilisation d'un couvercle réduira le temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur.

Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.

Commencez la cuisson à feu vif et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds.

4.1.1 Laisser mijoter, cuire le riz

Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, au-dessus de 85°C, lorsque le liquide de l'aliment commence à bouillonner occasionnellement. C'est la clé de délicieuses soupes et ragoûts, car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments.

Certaines recettes, comme la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le plus bas pour cuire correctement les aliments dans le temps recommandé.

4.1.2 Cuire la viande

1. Conservez la viande à température ambiante 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux parties de la viande d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis mettez la viande dans la poêle.
4. Retourner la viande une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur de la viande et du niveau de cuisson souhaitée. Le temps peut varier entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier sa cuisson: le plus la viande est ferme au toucher, le plus la viande est cuite.
5. Laisser reposer la viande quelques minutes sur une assiette chaude avant de commencer à servir.

4.1.3 Sauté

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

4.2 Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole non magnétique ou inadaptée (par exemple en aluminium), ou tout autre objet (comme des couteaux, des fourchettes ou des clés) se trouve sur la plaque de cuisson, la plaque de cuisson passera en mode veille dans 1 minute. Le ventilateur restera allumé une minute de plus.

5. Paramètres de chaleur

Les paramètres obtenus ci-dessous sont de guides. La valeur exacte dépend des facteurs supplémentaires, mais de la quantité de nourriture à cuire. Expérimentez avec la plaque de cuisson pour déranger les règles avec lesquelles vous êtes à l'aise.

Paramètre de chaleur	Approprié pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Petites quantités de nourriture.• Faites fondre le chocolat, le beurre et les autres aliments qui peuvent brûler rapidement.• Faites cuire à feu doux.• Chauffage lent.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffement• Cuire à feu doux• Cuire du riz
5 - 6	Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Frits• Cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Sauté• Cuire la viande• Porter les soupes à ébullition• Faire bouillir l'eau

6. 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)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Nettoyez la plaque de cuisson lorsque le verre a de la chaleur résiduelle mais ne brûle pas. 3. Rincez et séchez avec un chiffon sec ou une serviette en papier. 4. Rétablissez l'alimentation. 	<p>Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est coupée, il n'y a aucune indication de surface chaude, mais la zone peut encore brûler. Soyez très prudent.</p> <p>Les tampons à récurer, les chiffons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour voir si les chiffons conviennent.</p> <p>Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson ou la vitre pourrait se tacher.</p>
Déversements, aliments fondus et sucre fondu sur le verre	<p>Retirez immédiatement avec une truelle ou une spatule tranchante adaptée à la plaque à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil du 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. 	<p>Retirez les restes de nourriture et les éclaboussures de sucre dès que possible. Si la plaque devient froide, elle est plus difficile à nettoyer et peut même endommager la surface du verre</p> <p>Risque de coupure: lorsque le couvercle de sécurité est retiré, les bords exposés sont tranchants. Manipulez-les avec une extrême prudence et éloignez toujours les enfants.</p>
Déversements sur le panneau de commande	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la plaque à induction. 2. Absorber le déversement. 3. Nettoyez la zone du bouton avec une éponge ou un chiffon humide. 4. Séchez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Rebranchez la carte. 	<p>La plaque à induction peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les fonctions des boutons de commande peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide renversé sur la surface. Assurez-vous de nettoyer et de sécher la zone du boîtier de commande avant de rebrancher la plaque à induction.</p>

7. Solution de problèmes

Problème	Causes possibles	Solutions
La plaque à induction ne s'allume pas	Aucune puissance	Vérifiez que la plaque est connectée à l'alimentation et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou ses environs. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.

Les boutons de commande ne répondent pas	Les commandes sont verrouillées	Déverrouillez les commandes. Lisez la section «Utilisation de la plaque de cuisson» des instructions.
Les commandes mettent beaucoup de temps à répondre	Il peut y avoir de l'eau sur les boutons de commande, ou vous utilisez peut-être juste le bout de votre doigt pour appuyer.	Assurez-vous que les boutons de commande sont secs et utilisez la touche de votre doigt pour les toucher.
Le verre commence à se rayer	Causé par des ustensiles de cuisine avec des bords rugueux, ou vous utilisez peut-être des produits de nettoyage inappropriés ou abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et régulier. Consultez les sections «Choisir la bonne batterie de cuisine» et «Nettoyage et entretien».
Certaines casseroles émettent des grincements ou des cliquetis	Cela peut être causé par la composition de votre pot (couches de différents métaux qui vibrent de différentes manières)	Il s'agit d'une réaction normale de l'ustensile de cuisson et non d'une panne de la plaque de cuisson.
La plaque de cuisson émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à une température élevée.	Causé par la technologie de la plaque de cuisson.	Ceci est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître lorsque le réglage de chaleur est diminué.
Le bruit du ventilateur provient de la plaque de cuisson.	Un ventilateur à l'intérieur de la plaque à induction a été activé pour éviter la surchauffe de l'électronique. Cela peut continuer à fonctionner même si vous avez éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et vous n'avez rien à faire. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction lorsque le ventilateur est en marche.
La casserole ne chauffe pas et  apparaît à l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas la casserole car elle n'est pas adaptée à la plaque de cuisson. La plaque à induction ne détecte pas la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson, elle n'est pas correctement positionnée au centre.	Utilisez des ustensiles adaptés à la plaque à induction. Regardez la section: "Choisir une bonne batterie de cuisine". Placez la casserole au centre et assurez-vous que la base est de la même taille que la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une seule zone de cuisson s'est éteinte de façon inattendue, un bip retentit et un code d'erreur s'affiche sur l'écran (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage de la minuterie de cuisson).	Erreur technique.	Notez les lettres et les chiffres qui sont apparus, débranchez la plaque à induction du courant et contactez un technicien qualifié.

8. Défaits affichés et diagnostics

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

Solution de problèmes

1) Code d'erreur qui apparaît lors de l'utilisation du client et solution possible.

Code d'erreur	Problème	Solution
Récupération automatique		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Reconnectez.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	
E3	Température du capteur de plaque en céramique trop élevée. (1#)	Attendez que la température de la plaque revienne à la normale. Appuyez sur "ON / OFF" pour réinitialiser l'appareil.
E4	Température du capteur de plaque en céramique trop élevée. (2#)	
E5	Température du capteur IGBT élevée. (1#)	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur "ON / OFF" pour réinitialiser l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne, sinon, il doit être remplacé.
E6	Température du capteur IGBT élevée. (2#)	
Pas de récupération automatique		
F3/F6	Erreur de sonde de température de la plaque en céramique - court-circuit. (F3 pour 1 #, F6 pour 2 #)	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température du plateau en céramique.
F4/F7	Erreur de sonde de température de la plaque en céramique - circuit ouvert. (F4 pour 1 #, F7 pour 2 #)	
F5/F8	Erreur de sonde de température de la plaque en céramique - invalide. (F5 pour 1 #, F8 pour 2 #)	
F9/FA	Erreur du capteur de température IGBT. (court-circuit / circuit ouvert pour 1 #)	Remplacez la carte d'alimentation.
FC /FD	Erreur du capteur de température (court-circuit / circuit ouvert pour 2 #)	

2) Erreurs spécifiques et solutions

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est allumé.	Aucun courant	Vérifiez que la fiche est correctement fixée dans la prise et que la prise fonctionne.	
	Échec de connexion de la carte d'alimentation des accessoires et de la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'alimentation des accessoires est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED ne s'affiche pas correctement.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	

L'indicateur du mode de cuisson apparaît, mais ne commence pas à chauffer.	Température élevée de la zone de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée et la sortie d'air peuvent être bloquées.	
	Il y a une panne du ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne, sinon vous devez le remplacer.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et "u" clignote sur l'affichage.	Type de casserole inapproprié	Utilisez le pot approprié, comme indiqué dans le manuel d'instructions.	Le circuit de détection de casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Diamètre du pot trop petit.		
	La cuisine a surchauffé	L'unité a surchauffé. Attendez qu'il revienne à sa température normale. Appuyez sur "ON / OFF" pour réinitialiser l'appareil.	
Le circuit de détection de casserole est terminé, remplacé la carte d'alimentation.	La carte d'alimentation et la carte d'affichage ont une erreur de connexion.	Vérifier 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.	

Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter tout danger et les erreurs de la plaque à induction.

9. Installation

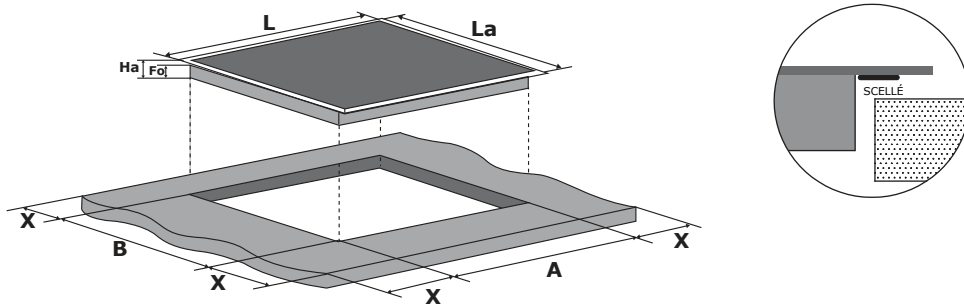
9.1 Sélection du matériel d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.

Pour l'installation et l'utilisation de la plaque, un minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. 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) pour éviter les chocs électriques et la déformation causés par le rayonnement thermique de la zone cuisine. Voir le schéma ci-dessous:



Remarque: la distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et la surface intérieure de la plaque de cuisson doit être d'au moins 3 mm.

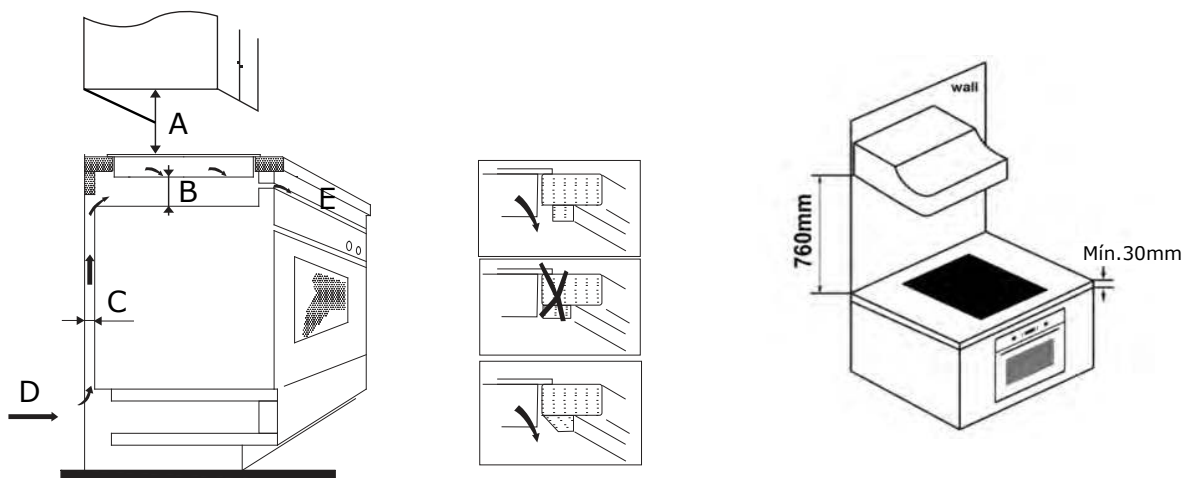


L(mm)	La(mm)	Ha(mm)	Fo(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson est en bon état de fonctionnement, comme indiqué sur l'image:



Remarque: la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble sur la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



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

9.2 Contrôles préalables à l'installation

La surface de travail est plane et plane, et aucune pièce structurelle n'interfère avec les dimensions requises.

La surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur et isolé.

Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four 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 qui fournit une déconnexion complète de l'alimentation secteur a été incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour se conformer aux règles et réglementations locales concernant les connexions.

L'interrupteur d'isolement doit être d'un type approuvé et doit fournir un entrefer de contact de 3 mm dans tous les pôles (ou sur tous les câbles de phase sous tension si les réglementations de câblage locales autorisent cette variation des exigences).

L'interrupteur d'isolement doit être facilement accessible au client avec la plaque déjà installée.

Consultez les autorités locales du bâtiment et les statuts en cas de doute sur l'installation.

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

9.3 Contrôles après installation

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

Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur des armoires vers la base du plan de travail.

Si la plaque de cuisson est installée au-dessus de tiroirs ou d'une armoire, vous devez installer une barrière de protection thermique sous la base du comptoir.

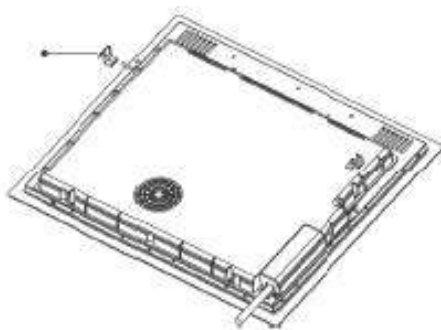
Le client a un accès facile au commutateur d'isolement.

9.4 Avant de fixer les supports de fixation

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 plaque de cuisson.

9.5 Réglage de la position de la vis

Fixez la plaque de cuisson sur le plan de travail en vissant les deux pattes en bas du plan de travail (voir photo), après l'installation. Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur des différentes surfaces de travail.



9.6 Précautions

La plaque de cuisson doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié. L'utilisateur ne doit jamais le faire seul.

La plaque à induction ne doit pas être installée au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un équipement de réfrigération ou d'un lave-linge et d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager la plaque de cuisson électronique.

La plaque d'induction doit être installée de manière à ce que la dissipation thermique soit optimale et que cela garantisse une amélioration de sa fiabilité.

Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer la plaque de cuisson.

9.7 Connectez la plaque à l'alimentation

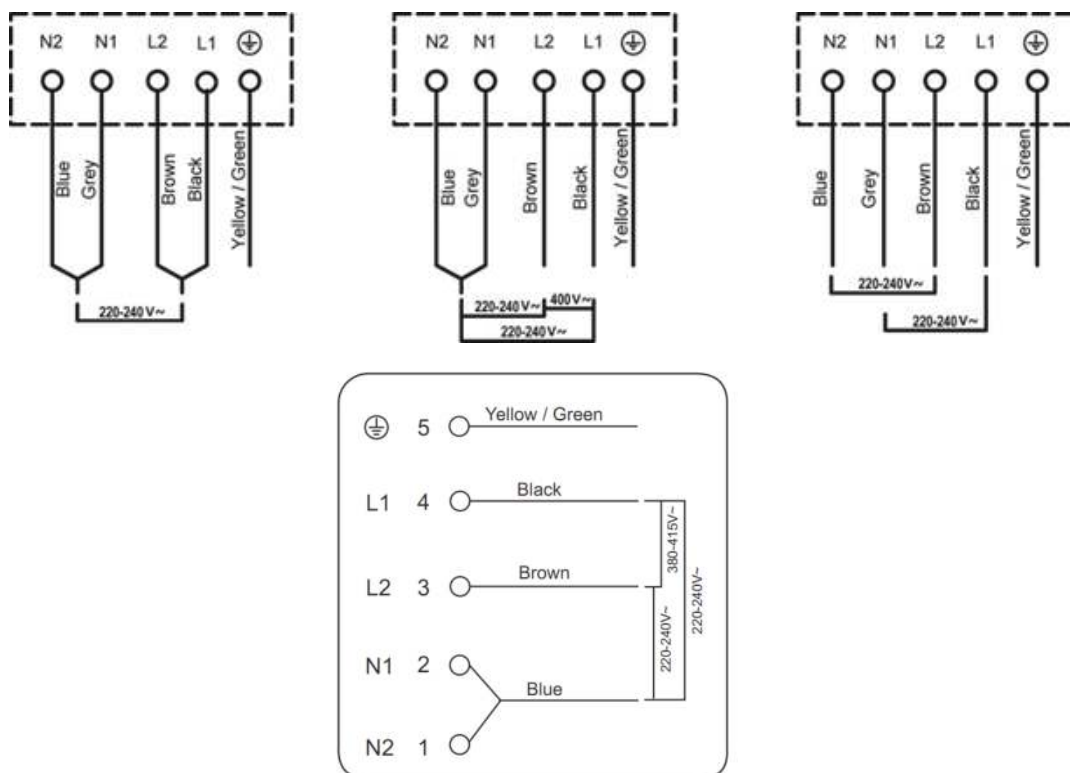


Seule une personne qualifiée peut connecter cette plaque à induction à la prise de courant principale. Avant de vous connecter à l'alimentation principale, vérifiez que:

1. Le système de câblage interne est adapté au courant requis de la carte.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur les caractéristiques de la plaque.
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
4. N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour connecter la carte à la prise de courant principale, car ils peuvent provoquer une surchauffe. Le cordon d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être positionné de telle sorte que sa température ne dépasse à aucun moment 75°C.

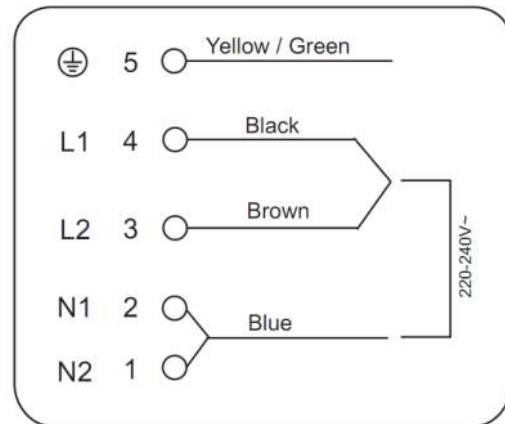
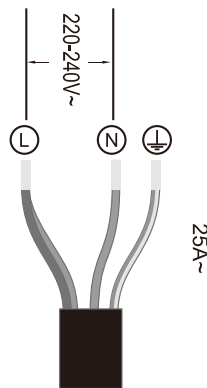


Consultez un électricien pour voir si le système de câblage interne est adéquat et en bon état. Si une modification est nécessaire, elle ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.





Si le nombre total de zones de cuisson de votre plaque à induction n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au réseau en utilisant une connexion électrique monophasée, comme indiqué ci-dessous.



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



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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

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

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



Índice

1.Introdução	3
1.1 Avisos de segurança	3
1.2 Instalação	3
1.2.1 Risco de choque elétrico	3
1.2.2 Risco de corte	3
1.2.3 Instruções de segurança importantes	3
1.3 Operação e manutenção	4
1.3.1 Risco de choque elétrico	4
1.3.2 Perigo à saúde	4
1.3.3 Risco de superfície quente	4
1.3.4 Risco de corte.	5
1.3.5 Instruções de segurança importantes	5
2. Informação do produto	7
2.1 Visão global	7
2.2 Painel de controle	7
2.3 Informação do produto	7
2.4 Antes de usar sua nova placa de cerâmica	8
2.5 Especificações técnicas	8
3. Funcionamento de produto	8
3.1 Painel de controle	8
3.2 Escolhendo os utensílios de cozinha certos	9
3.3 Usando o fogão de indução	10
3.3.1 Comece a cozinhar	10
3.3.2 Terminar de cozinhar	10
3.3.3 Usando a função Boost	11
3.3.4 Bloqueio de controle	13
3.3.5 Controle de cronômetro	13
3.3.6 Tempos de execução padrão	15
4. Guias de cozinha	15
4.1 Tipos de cozinha	16
4.1.1 Cozinhe em fogo baixo, cozinhe o arroz	16
4.1.2 Marcando a carne	16
4.1.3 Refogado	16
4.2 Detecção de pequenos objetos	16
5. Configurações de calor	17
6. Cuidado e limpeza	17
7.Solução de problemas	18
8. Falhas e diagnósticos exibidos	19
9.Instalação	20
9.1 Seleção do equipamento de instalação.....	20
9.2 Verificações pré-instalação	21
9.3 Verificações pós-instalação	21
9.4 Antes de prender os suportes de fixação	21
9.5 Ajuste de posição de suporte	21
9.6 Precauções	22
9.7 Conecte a placa de indução à energia	22
10.Condições de garantia	24

1. Introdução

1.1 Avisos de segurança.

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

1.2 Instalação

1.2.1 Risco de choque elétrico

Desligue o aparelho da tomada elétrica antes de efectuar qualquer trabalho de manutenção na placa de indução.

A conexão a um bom aterramento é essencial e obrigatória.

As modificações na ligação à terra doméstica devem ser realizadas apenas por pessoal qualificado.

O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou mesmo morte.

1.2.2 Risco de corte

- A moldura inferior da placa é afiada.
- Se não for manuseado com cuidado, pode causar ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções importantes de segurança

Leia as instruções cuidadosamente antes de instalar ou usar este aparelho.

Você não deve colocar nenhum material ou produto inflamável neste aparelho em nenhum momento.

Forneça essas informações aos responsáveis pela instalação do produto, pois podem facilitar a instalação.

Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções.

O aparelho só pode ser instalado por pessoal qualificado.

Este aparelho deve ter sua própria tomada para desconectá-lo da fonte de alimentação.

A falha em instalar este aparelho corretamente pode invalidar qualquer garantia ou responsabilidade da marca.

1.3 Operação e manutenção

1.3.1 Risco de choque elétrico

Nunca cozinhe sobre uma placa quebrada ou rachada. Se a superfície da placa estiver partida ou fissurada, desligue o aparelho da rede elétrica e contacte o serviço técnico.

Desligue a placa de indução antes de limpar ou realizar qualquer manutenção.

O não cumprimento dessas dicas pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.3.2 Perigo para a saúde

Este dispositivo está em conformidade com os padrões de segurança eletromagnética.

No entanto, pessoas com marca-passos ou implantes elétricos devem consultar seu médico antes de usar este dispositivo para garantir que seus implantes não sejam afetados pelo campo eletromagnético.

O não cumprimento dessas dicas pode levar a sérios problemas de saúde e até à morte.

1.3.3 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.

Não deve haver objetos metálicos como facas, garfos ou colheres na superfície da placa quando esta estiver ligada.

Mantenha as crianças afastadas.

Certifique-se de que as pegas das panelas não roçam nas outras zonas de cozinhar ligadas. Mantenha as crianças longe das alças.

O não cumprimento dessas instruções pode causar queimaduras.

1.3.4 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.

1.3.5 Instruções importantes de segurança.

Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver em uso.

Nunca use este aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.

Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.

Não deixe objetos magnetisáveis (como cartões de crédito ou de memória) ou equipamentos eletrônicos (computadores, mp3 players) próximos ao dispositivo, pois podem ser afetados pelo campo eletromagnético.

Após a utilização, desligue sempre a zona de cozinhar e a placa de cozinha conforme descrito neste manual. Quando retirar as painéis após a cozedura, certifique-se de que a zona permanece desligada, não conte apenas com a função de detecção de painéis na placa.

Não permita que crianças brinquem com o aparelho.

Não coloque objetos que possam ser do interesse de crianças nos armários acima do aparelho. As crianças podem subir na placa e causar lesões graves.

Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância na área onde o fogão está localizado.

Crianças e pessoas com deficiências que podem limitar sua habilidade com o dispositivo devem ter um responsável ou pessoa qualificada para orientá-los em seu uso. Eles devem ser ensinados a usar o aparelho com segurança, para si próprios ou para os arredores.

Não repare ou substitua qualquer parte do aparelho por conta própria. Todas essas operações devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Não use limpadores a vapor para limpar a placa.

Não coloque objetos pesados sobre a placa.

Não use painéis com bordas afiadas nem arraste as painéis na superfície do vidro, pois o vidro pode quebrar.

Não use panos ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar a superfície de vidro.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por pessoal qualificado para evitar riscos.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos e semelhantes, tais como: cozinhas, lojas, escritórios e outros

ambientes de trabalho, casas de campo, por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.

AVISO: O aparelho e suas partes acessíveis começam a aquecer durante o uso.

Evite tocar nos botões de controle se eles estiverem quentes.

Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas longe do aparelho, a menos que sejam supervisionadas.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, desde que estejam sob supervisão e tenham conhecimentos para o utilizar da forma adequada, além de compreenderem os perigos que a sua utilização acarreta.

As crianças não devem brincar com o aparelho. Nenhuma criança deve realizar sua limpeza e manutenção sem supervisão.

AVISO: Cozinhar sem supervisão em uma placa com óleo pode ser perigoso e pode causar incêndio. NUNCA tente extinguir o fogo com água.

AVISO: Risco de incêndio - Não coloque nada na superfície da placa de indução.

AVISO: Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

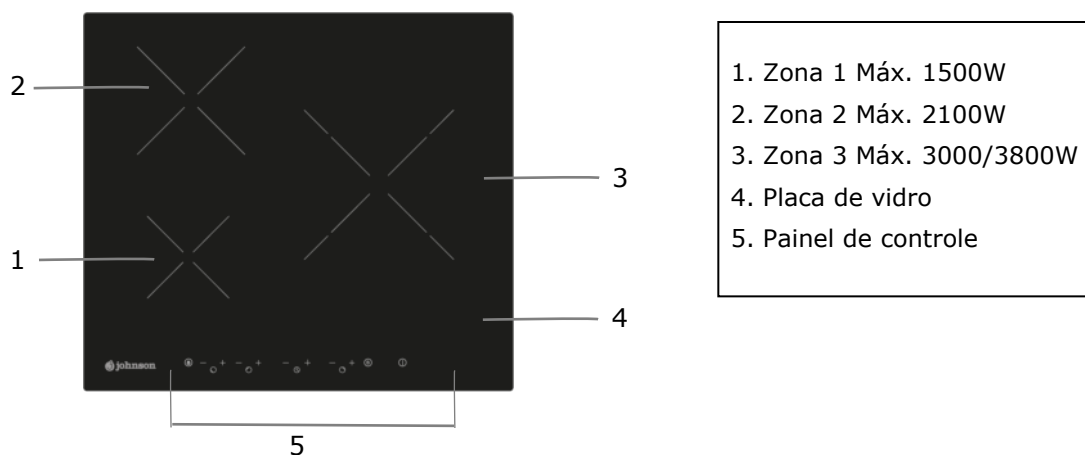
Não use aparelhos a vapor para limpar.

Nunca use este aparelho para aquecer o ambiente.

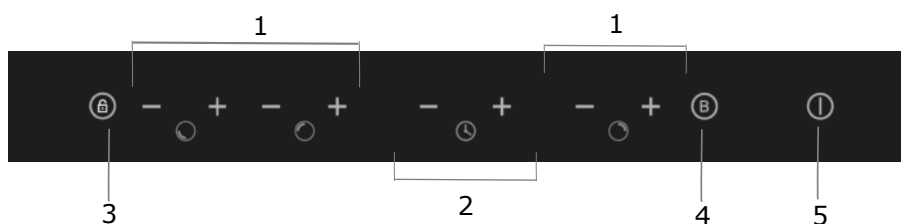
PARABÉNS pela aquisição da sua nova placa de cerâmica. Recomendamos que você gaste seu tempo lendo estas instruções para entender como instalá-lo corretamente. Para obter as diretrizes de instalação, leia a seção de instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de usar o fogão e guarde-as para referência futura.

2. Informações do produto

2.1 Vista superior

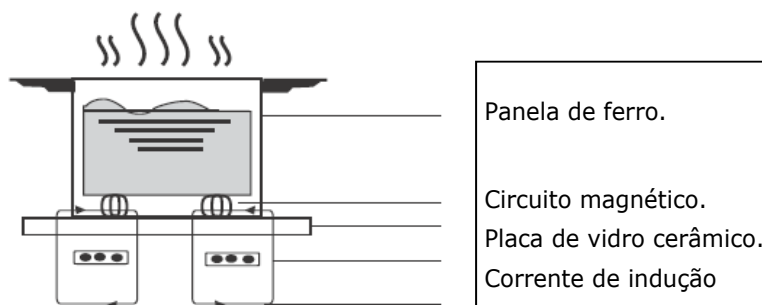


2.2 Painel de controle



2.3 Informações do produto

O cozimento por indução é um tipo de cozimento seguro e eficiente. Ele funciona por meio de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente, por meio do aquecimento da superfície do vidro. O vidro começa a aquecer apenas no fundo da panela.



2.4 Antes de usar sua nova placa de indução

Leia este manual, prestando muita atenção à seção "Avisos de segurança". Remova qualquer película protetora que esteja na placa de indução.

2.5 Especificações técnicas

Placa de indução	JINDU3292/JINDU3292B
Zonas de cozinha	3 Zonas
Fonte de energia	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Energia elétrica instalada	7400W
Tamanho do produto L x L x A (mm)	590X520X60
Dimensões de incorporação A x B (mm)	560X490

Peso e dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para inovar e melhorar nosso produto, as especificações e projetos podem ser alterados sem aviso prévio.

CONSUMO ENERGÉTICO

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

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

3. Operação do produto

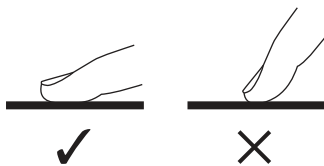
3.1 Painel de controle

Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão. Use a polpa do dedo, não a ponta do dedo.


Um pequeno sinal sonoro soa cada vez que um toque é registado.


Certifique-se de que os botões de controlo estão limpos, e que não há objectos (utensílios ou

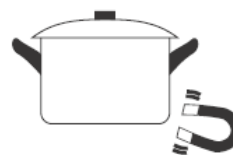
pano) sobre eles. Quaisquer gotas de água podem dificultar o funcionamento dos botões.



3.2 Escolha de utensílios de cozinha adequados

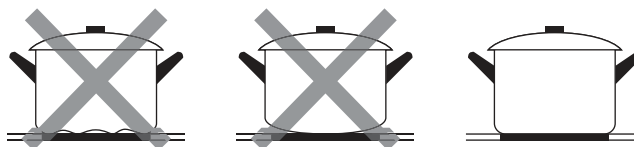
 Use apenas tachos com uma base adequada para placas de indução. Procure o símbolo de indução no rótulo da panela.

- Você pode verificar se o utensílio é adequado para indução usando um ímã. Mova um ímã em direção ao fundo da panela - se você atrair o ímã, a panela é adequada para indução.
- Se você não tiver um ímã:
 - o 1. Coloque água para esquentar no utensílio que deseja verificar.
 - o 2. Se não  aparecer na tela e a água estiver quente, o utensílio é adequado.

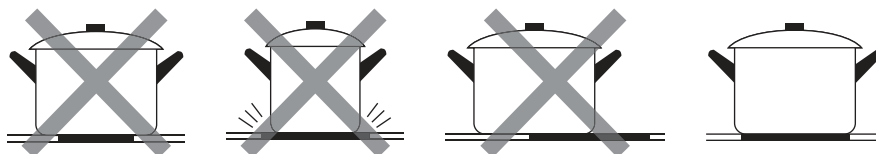


Panelas feitas com estes materiais não são compatíveis: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

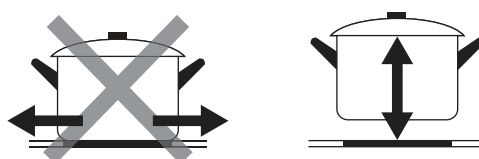
Não use panelas com bordas afiadas ou bases curvas.



Certifique-se de que o fundo da panela é nivelado, que fica plano sobre o vidro e que tem o mesmo tamanho da zona de cozinhar. Use panelas com diâmetro igual ao das letras da zona de cozinhar selecionada. Se você usar uma panela um pouco mais larga, o fogão funcionará com mais eficiência; pelo contrário, com um menor a eficiência pode ser menor. A placa não detecta potes com uma base menor que 140 mm. Coloque sempre a panela no centro da zona de cozinhar.

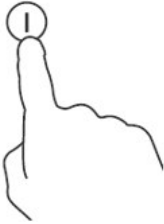
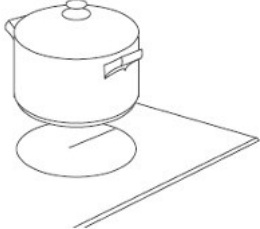



Se tiver que mover a panela, faça-o levantando-a, nunca deslizando, pois o vidro pode arranhar.



3.3 Usando a placa de indução

3.3.1 Começando a cozinhar

<p>Toque em ON / OFF por 3 segundos. Quando a placa de fogão for ligada, soará um sinal sonoro e todos os visores apresentam “-” ou “- -”, indicando que a placa entrou no modo de espera.</p>	
<p>Coloque um utensílio adequado na zona de cozinhar que deseja usar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície de cozimento estão limpos e secos.	
<p>Selecione a configuração de cozimento tocando em “+” ou “-”</p> <ul style="list-style-type: none">• Se não escolher um modo de cozinhar dentro de um minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Você terá que voltar à primeira etapa.• Você pode alterar a configuração de cozimento a qualquer momento durante o cozimento.	

Se a tela piscar alternando com a configuração da cozinha

Isso significa que:

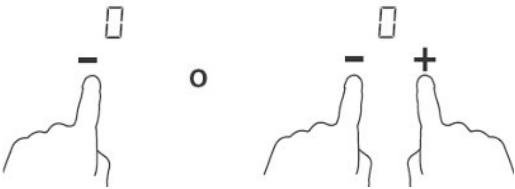

A panela não está colocada na zona de cozinhar correta, ou

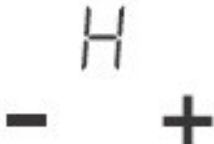
A panela que você está usando não é adequada para a zona de cozinhar, ou

A frigideira é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cozinhar.


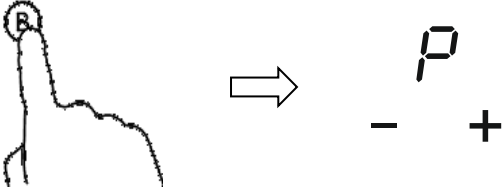
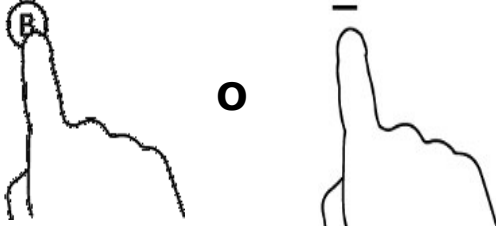
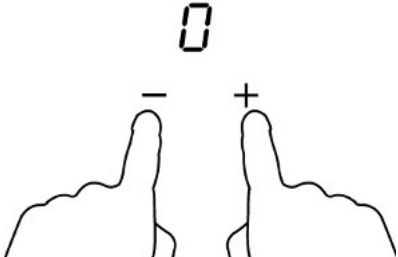
A zona só aquece se uma frigideira adequada for colocada na zona de cozinhar. O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não houver uma panela adequada na zona de cozinhar.

3.3.2 Terminar de cozinhar

<p>Desligue a zona de cozinhar baixando para "0" ou premindo simultaneamente “-” e “+”. Certifique-se de que "0" apareça na tela.</p>	
<p>Desligue a placa tocando no botão ON / OFF.</p>	

<p>Cuidado com as superfícies quentes: H aparece quando a zona de cozinhar está quente ao toque e desaparece quando a superfície atinge uma temperatura segura. Isso também pode ser usado para economizar energia - se você quiser aquecer mais panelas, use a área que ainda está quente.</p>	
---	---

3.3.3 Função Boost

<h4>Ative a função Boost</h4>	
<p>Selecione a zona que deseja aquecer tocando em "+" ou "-" na tela.</p>	
<p>Pressione o controle "Boost". O indicador de zona mostrará "P" e a potência atingirá o máximo.</p>	
<h4>Cancelar a função Boost</h4>	
<p>Prima o comando "Intensificador" ou o botão "-" para cancelar a função Intensificador e a zona de cozedura volta ao estado original.</p>	
<p>Pressione "-" e "+" juntos. A zona de cozinhar desliga-se e a função "Boost" cancela-se automaticamente.</p>	



Nota:



- Esta função é válida para a zona de cozedura grande (Max. 3000/3800W).
- A zona de cozinhar volta ao ajuste original após 5 minutos.
- Se a configuração de calor original for 0, ela será definida como 9 após 5 minutos.

3.3.4 Bloqueio de controle

Você pode bloquear os botões de controle para evitar o uso indevido (por exemplo, crianças ligando acidentalmente uma zona)

Quando os controles estão travados, todos os controles, exceto ON / OFF, serão desativados.

Para bloquear os controles	
Toque no botão de bloqueio 	O indicador do cronômetro mostrará "Lo"
Para desbloquear os controles	
<p>Certifique-se de que a placa esteja ligada.</p> <p>Pressione e segure o controle de bloqueio  por um momento.</p>	

Quando o fogão está no modo bloqueado, todos os controles estarão desligados exceto ON/OFF . Você sempre pode pressionar ON / OFF  em caso de emergência, mas na utilização seguinte a primeira coisa a fazer é desbloqueá-la.

3.3.5 Controlo do temporizador

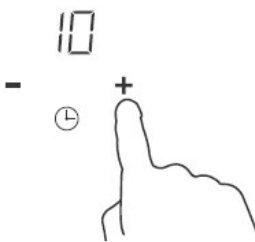
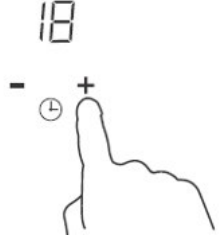
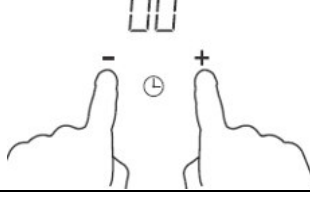
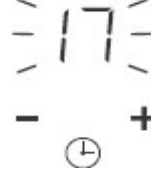

Pode utilizar o temporizador de duas maneiras diferentes:

1. Pode ser usado como alarme de tempo. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando a hora for ultrapassada, actua simplesmente como um lembrete.
2. Pode definir o tempo de cozedura para desligar uma ou mais zonas.

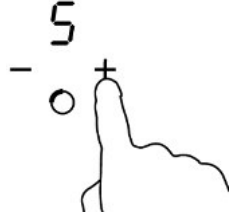

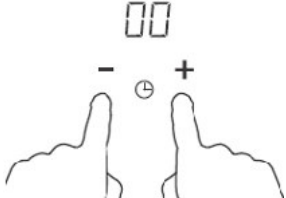

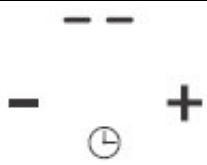
O tempo máximo do temporizador é de 99 minutos.

a) Utilizar o temporizador como alarme

Se não seleccionou uma zona de cozedura

<p>Certifique-se de que a zona de cozedura está ligada. Nota: Pode utilizar o temporizador mesmo que não tenha nenhuma zona de cozedura seleccionada.</p>	
<p>Toque no controle do cronômetro. "10" é exibido no visor do temporizador com "0" piscando.</p>	
<p>Defina o cronômetro pressionando "-" ou "+". Pressionar o controle do temporizador "-" ou "+" uma vez aumenta ou diminui um minuto. Manter os controles "-" ou "+" pressionados pode diminuir ou aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Pressione "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o alarme. "00" aparecerá no mostrador do ponteiro dos minutos.</p>	
<p>Quando a hora for programada, começará a descontar imediatamente. O lembrete de tempo restante aparecerá na tela e o indicador de tempo piscará por 5 segundos.</p>	
<p>A campainha emite um bipe por 30 segundos e o indicador do cronômetro mostra "- -" quando o cronômetro expira.</p>	

b) Programação do temporizador para desligar uma ou mais zonas

Programar uma zona	
Prima "+" ou "-" da zona correspondente cujo tempo de cozedura pretende programar.	
Defina a hora usando o painel de controle do temporizador. Pressione "-" ou "+" uma vez para aumentar ou diminuir tempo em frações de minuto. Pressione e segure "-" ou "+" para diminuir ou aumentar em frações de 10 minutos.	
Pressione "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o cronômetro. "00" aparecerá na exibição dos minutos.	
Depois de programado o tempo, começa a diminuir imediatamente. O lembrete de tempo restante aparecerá no display e o indicador piscará por 5 segundos. NOTA: O ponto vermelho próximo ao nível de potência acenderá indicando a zona de cozinhar selecionada.	
Quando o tempo definido for alcançado, a zona correspondente será desligada automaticamente.	



As outras zonas de cozinhar continuam a funcionar se tiverem sido previamente ligadas.

3.3.6 Tempos de operação padrão

O desligamento automático é um recurso de proteção de segurança da sua placa de indução. Se alguma vez se esquecer de o desligar, a placa desliga-se automaticamente. O tempo de desligamento padrão em diferentes níveis de potência de trabalho é mostrado na tabela a seguir:

Nível de poder	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de operação padrão (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



Qualquer pessoa com marca-passo deve consultar seu médico antes de usar este produto.

4. Guias de cozinha



Tenha cuidado ao fritar, pois a gordura e o óleo aquecem muito rapidamente, especialmente se você estiver usando o modo Boost. Em temperaturas muito altas, o óleo pode inflamar-se espontaneamente e causar graves riscos de incêndio.

4.1 Tipos de cozinha

Quando a comida começar a ferver, reduza o ajuste de temperatura.

Usar uma tampa reduzirá o tempo de cozimento e economizará energia ao reter o calor. Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento. Comece a cozinhar em fogo alto e reduza o ajuste quando o alimento estiver totalmente aquecido.

4.1.1 Cozinhar em fogo baixo, cozinhe o arroz

A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, acima de 85°C, quando o líquido da comida começa a borbulhar ocasionalmente. Esta é a chave para deliciosas sopas e ensopados, pois os sabores se desenvolvem sem cozer demais os alimentos.

Algumas receitas, como cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração mais alta do que a mais baixa para cozinhar os alimentos de forma adequada no tempo recomendado.

4.1.2 Cozinhar a carne

1. Mantenha a carne em temperatura ambiente 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso.
3. Pincele ambas as partes da carne com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira.
4. Vire a carne apenas uma vez durante o cozimento. O tempo de cozimento exato dependerá da espessura da carne e de como você quer cozinhá-la. O tempo pode variar entre 2 a 8 minutos de cada lado. Aperte o bife para verificar o grau de cozimento: quanto mais firme ao toque, mais passada a carne fica.
5. Deixe a carne descansar por alguns minutos em um prato quente antes de começar a servir.

4.1.3 Refogar

1. Escolha uma frigideira grande ou wok compatível com a placa.
2. Tenha todos os ingredientes prontos, pois o refogado deve ser feito rapidamente. Se você estiver cozinhando em grandes quantidades, cozinhe os alimentos várias vezes.
3. Pré-aqueça a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro a carne e reserve, mantendo quente.
5. Frite os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, coloque a zona de cozinhar em uma potência inferior e adicione os molhos apropriados.
6. Mexa os ingredientes com cuidado para que cozinhem bem.
7. Sirva imediatamente.

4.2 Detecção de pequenos objetos

Quando uma frigideira não magnética ou inadequada (por exemplo, alumínio) ou algum outro objeto (como facas, garfos ou chaves) está na placa, entrará no modo de espera em 1 minuto. O ventilador ficará ligado por mais um minuto.

5. Configurações de calor

As configurações descritas abaixo são apenas guias. O valor exato dependerá de vários fatores, incluindo a quantidade de comida a ser cozida. Experimente a placa para encontrar as configurações que funcionam melhor para você.


Configuração calor	Apropriado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Pequenas quantidades de comida.• Derreta o chocolate, a manteiga e outros alimentos que podem queimar rapidamente.• Cozinhar em fogo brando muito macio.• Aquecimento lento.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Reaquecimento• Cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sofrito• Cozinhar massa
9	<ul style="list-style-type: none">• Refogado• Cozinhar carne• Ferver sopas• Ferver água

6. Cuidado e limpeza

O que?	Quão?	Importante
Sujidade diária do vidro (impressões digitais, manchas, marcas deixadas por alimentos ou transbordamentos de alimentos sem açúcar no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a energia da placa. 2. Limpe a placa quando o vidro tiver algum calor residual, mas não estiver queimando. 3. Enxágue e seque com um pano seco ou papel toalha. 4. Restaure a energia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a energia da placa é desligada, não há indicação de uma superfície quente, mas a área ainda pode queimar. Tenha muito cuidado. • Esfregões, panos de náilon e agentes de limpeza abrasivos podem arranhar o vidro. Sempre leia o rótulo para ver se os panos são adequados. • Nunca deixe resíduos de limpeza na placa ou o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos, comida derretida e açúcar derretido no copo	<p>Remova imediatamente com uma espátula afiada ou espátula adequada para a placa de indução, mas tenha cuidado com as superfícies de cozimento quentes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o aparelho da parede 2. Segure a lâmina ou ferramenta em um ângulo de 30 ° e raspe a sujeira. 3. Limpe a sujeira derramada com um pano macio ou toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 na seção sobre como limpar a sujeira diária do fogão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova restos de comida e açúcar derramado o mais rápido possível. Se a placa esfriar, eles são mais difíceis de limpar e podem até danificar a superfície do vidro. • Risco de corte: quando a tampa de segurança é removida, as bordas expostas são afiadas. Manuseie-os com extremo cuidado e mantenha sempre as crianças afastadas.
Respingos no painel de controle	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa de indução. 2. Absorva o derramamento. 3. Limpe a área do botão com uma esponja ou pano úmido. 4. Seque a área completamente com uma toalha de papel. 5. Conecte a placa novamente. 	A placa de indução pode emitir um sinal sonoro e desligar-se sozinha e as funções dos botões de comando podem não funcionar enquanto houver líquido derramado na superfície. Certifique-se de limpar e secar a área da caixa de controle antes de reconectar a placa de indução.

7. Solução de problemas

Problema	Causas possíveis	Soluções
A placa de indução não liga	Sem corrente	Verifique se a placa de indução está ligada à corrente e ligada. Verifique se há um corte de energia em sua casa ou arredores. Se você verificou tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.

Os botões de controle não respondem	Os controles estão bloqueados	Desbloqueie os controles. Leia a seção "Usando a placa" das instruções.
Os controles demoram muito para responder	Pode haver um pouco de água nos botões de controle ou você pode estar usando apenas a ponta do dedo para pressioná-los.	Certifique-se de que os botões de controle estejam secos e use a ponta do dedo para tocá-los.
O vidro está começando a arranhar	Provocado por utensílios de cozinha com arestas ou pela utilização de produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.	Use painéis com bases planas e regulares. Consulte as seções "Escolhendo as painéis certos" e "Limpeza e cuidados".
Algumas painéis fazem sons de rangidos ou cliques	Isso pode ser causado pela composição do seu pote (camadas de metais diferentes que vibram de maneiras diferentes)	Esta é uma reação normal da painela e não uma falha da placa.
O fogão faz um ligeiro zumbido quando usado num ambiente de calor elevado.	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 painela não aquece e aparece  na tela.	A placa de indução não detecta a frigideira porque não é adequada para placa. A placa de indução não detecta a frigideira porque é muito pequena para a zona de cozinhar ou não está bem posicionada no centro.	Use painéis próprias para placas de indução. Veja a seção: "Escolhendo utensílios de cozinha adequados" Coloque a frigideira no centro e certifique-se de que a base tem o mesmo tamanho da zona de cozinhar.
A placa de indução ou uma única zona de cozinhar desligou inesperadamente, ouve-se um sinal sonoro e é apresentado um código de erro no visor (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador).	Erro técnico.	Anote as letras e números que aparecem, desligue a placa de indução da corrente e contacte um técnico qualificado.

8. Falhas e diagnósticos exibidos

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

Solução de problemas

1) Código de erro que aparece durante o uso e possível solução.

Código erro	Problema	Solução
Recuperação automática		
E1	A tensão da fonte de alimentação é superior à tensão nominal.	Verifique se a fonte de alimentação está normal.
E2	A tensão da fonte de alimentação é inferior à tensão nominal.	Reconecte.
E3	Temperatura do sensor da placa cerâmica muito alta. (1#)	Aguarde até que a temperatura da placa volte ao normal.
E4	Temperatura do sensor da placa cerâmica muito alta. (2 #)	Pressione "ON / OFF" para reiniciar a unidade.
E5	Temperatura alta do sensor IGBT. (1#)	Aguarde até que a temperatura do IGBT volte ao normal.
E6	Temperatura alta do sensor IGBT. (2 #)	Pressione "ON / OFF" para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona, caso contrário, deve ser substituído.
Sem recuperação automática		
F3/F6	Erro da sonda de temperatura da placa cerâmica - curto-circuito. (F3 para 1 #, F6 para 2 #)	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura do prato de cerâmica.
F4/F7	Erro da sonda de temperatura da placa cerâmica - circuito aberto. (F4 para 1 #, F7 para 2 #)	
F5/F8	Erro da sonda de temperatura da placa cerâmica - inválido. (F5 para 1 #, F8 para 2 #)	
F9/FA	Erro do sensor de temperatura IGBT. (curto-circuito / circuito aberto para 1 #)	Substitua o painel de alimentação.
FC /FD	Erro do sensor de temperatura IGBT (curto-circuito / circuito aberto para 2 #)	

2) Erros e soluções específicas

Erro	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada.	Sem corrente	Verifique se o plugue está conectado corretamente à tomada e se está funcionando.	
	Falha de conexão da placa de fonte de alimentação acessória e da placa de exibição.	Verifique a conexão.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua o painel de alimentação.	
	A placa de exibição está danificada.	Substitua o painel de alimentação.	
Alguns botões não funcionam ou o display LED não está correto.	A placa de exibição está danificada.	Substitua a placa de exibição.	

O indicador do modo de cozimento aparece, mas não começa a aquecer.	Alta temperatura da zona de cozinhar.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada e saída de ar podem estar bloqueadas.	
	Existe uma falha na ventoinha.	Verifique se o ventilador funciona, caso contrário, é necessário substituí-lo.	
	O painel de alimentação está danificado.	Substitua o painel de alimentação.	
O aquecimento para repentinamente durante a operação e "u" pisca no visor.	Tipo de panela inadequada	Use a panela apropriada, conforme indicado no manual de instruções.	O circuito de detecção de panela está danificado, substitua o painel de alimentação.
	Diâmetro do vaso muito pequeno.		
	O fogão sobreaqueceu	A unidade sobreaqueceu. Aguarde até que volte à temperatura normal. Pressione "ON / OFF" para reiniciar a unidade.	
Para zonas de cozinhar do mesmo lado (p. Ex. 1ª e 2ª zonas), "u" aparece no visor.	A placa de alimentação e a placa de exibição apresentam um erro de conexão.	Verifique a conexão	
	A seção de comunicação da placa de exibição está danificada	Substitua a placa de exibição.	
	A placa principal está danificada.	Substitua o painel de alimentação.	
O motor do ventilador faz um barulho estranho.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	

Não desmonte a unidade sozinho para evitar perigos e erros de exibição da placa de indução.

9. Instalação

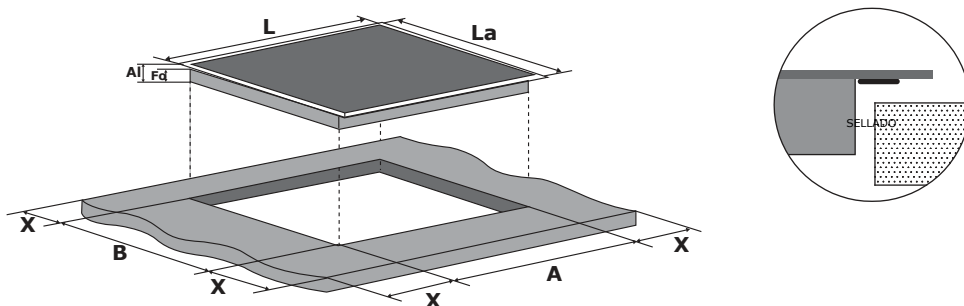
9.1 Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho, de acordo com os tamanhos indicados no desenho.

Para a instalação e uso da placa, um mínimo de 5 cm deve ser deixado ao redor do orifício. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. O material da superfície de trabalho deve ser isolado e resistente ao calor (madeira e fibras semelhantes não devem ser usadas como material de trabalho, a menos que sejam protegidos e tratados) para evitar choque elétrico e deformação causados pela radiação de calor da área cozinhando. Veja o diagrama abaixo:



Nota: A distância de segurança entre as laterais da placa e a superfície interna da placa deve ser de pelo menos 3 mm.

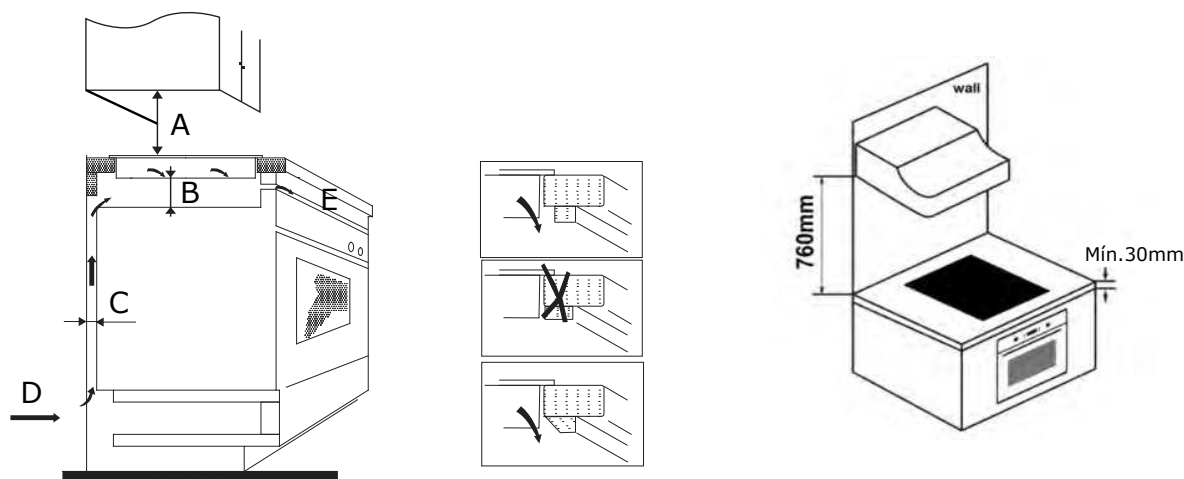


L(mm)	La(mm)	Al(mm)	Fo(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mín.

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



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



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

9.2 Verificações pré-instalação:

A superfície de trabalho é plana e nivelada, e não há peças estruturais que interfiram com as dimensões necessárias.

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

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

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

Um interruptor isolador adequado que proporciona uma desconexão completa da alimentação eléctrica é incorporado na cablagem permanente, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais relativos às ligações.

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

O interruptor isolador deve ser facilmente acessível ao cliente com a placa já instalada.

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 o tapete.

9.3 Verificações pós-instalação:

O cabo de alimentação não é acessível através das portas do gabinete ou da gaveta. Existe um fluxo adequado de ar fresco do exterior dos armários para a base da bancada.

Se a placa for instalada sobre gavetas ou armário, deve instalar uma barreira de protecção térmica por baixo da base do balcão.

O cliente tem fácil acesso ao interruptor de isolamento.

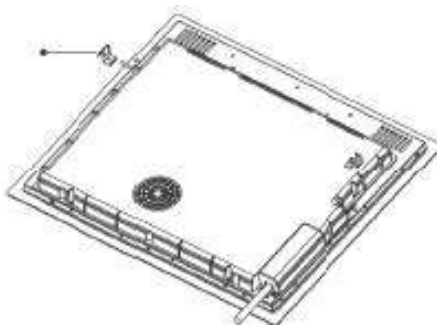
9.4 Antes de prender os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (você pode usar a embalagem como base). Não aplique força nos controles que se projetam da placa.

9.5 Ajustando a posição dos parafusos

Fixe a placa na superfície de trabalho aparafusando os dos suportes na parte inferior da bancada (ver foto), após a instalação.


Ajuste a posição do suporte de acordo com a espessura das diferentes superfícies de trabalho.




9.6 Precauções

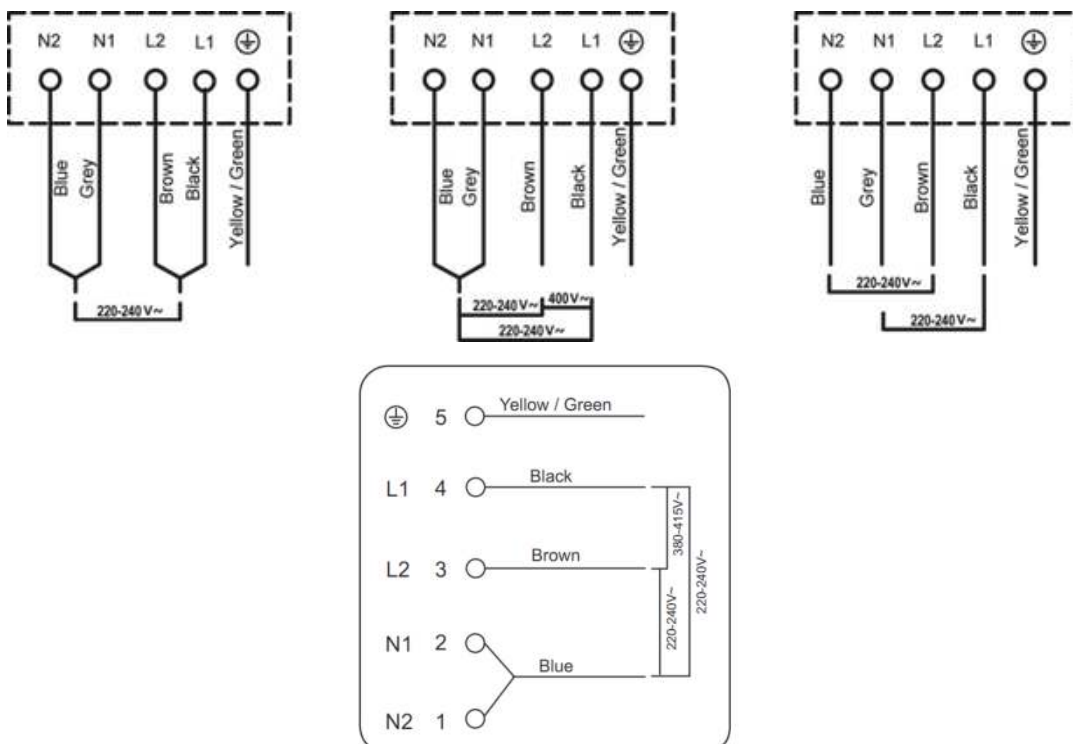
1. A placa deve ser instalada por um técnico ou pessoal qualificado. O usuário nunca deve fazer isso sozinho.
2. A placa de indução não deve ser instalada sobre máquinas de lavar louça, equipamentos de refrigeração ou máquinas de lavar e secar roupa, porque a humidade pode danificar a placa electrónica.
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a que a dissipação calor seja ideal e que garanta uma melhoria da sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície trabalho devem suportar o calor.
5. Não use limpador a vapor para limpar o cookto

9.7 Conecte a placa à alimentação

 Apenas uma pessoa qualificada pode conectar esta placa de indução à tomada de alimentação principal. Antes de conectar à alimentação principal, verifique se:

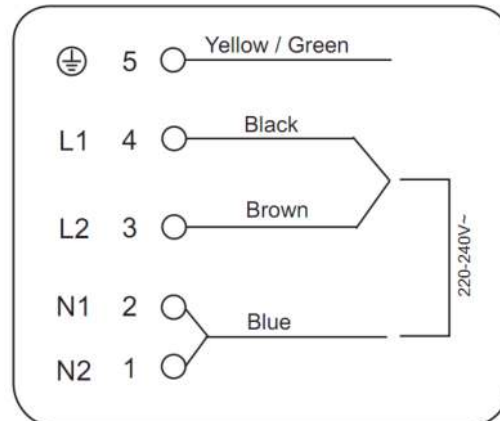
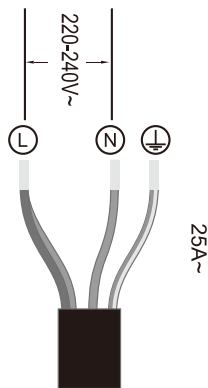
1. O sistema de fiação interna é adequado para a corrente necessária da plac
2. A tensão corresponde ao valor indicado nas características da plac
3. As seções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de identificação.
4. Não use adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação para conectar a placa à tomada de alimentação principal, pois podem causar superaquecimento. O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de forma que sua temperatura não ultrapasse 75°C em nenhum momento.

 Verifique com um electricista se o sistema de fiação interna está adequado e inalterado. Se houver necessidade de alguma alteração, ela deve ser feita apenas por um electricista qualificado.





Se o número total de zonas de cozedura da sua placa de indução não for inferior a 4, o aparelho pode ser ligado directamente à rede utilizando uma ligação eléctrica monofásica, como se mostra a seguir.



1. Se o cabo estiver danificado ou necessitar de substituição, o procedimento deve ser efectuado pelo serviço técnico autorizado com as ferramentas adequadas para evitar qualquer acidente.
2. Se o aparelho estiver conectado directamente à rede eléctrica, deve ser instalado um disjuntor multipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contatos.
3. O instalador deve garantir que a conexão eléctrica foi feita correctamente e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
4. O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e só pode ser substituído por um técnico autorizado.



ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo municipal não classificado. Esses resíduos devem ser coletados separadamente para tratamento especial.

Com base na diretiva europeia 2012/19 / UE sobre resíduos de equipamentos eléctricos e eletrónicos (WEEE), os eletrodomésticos não podem ser jogados nos recipientes municipais habituais; Eles devem ser coletados seletivamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos componentes e materiais que os compõem e reduzir o impacto na saúde humana e no meio ambiente.

O símbolo de lata de lixo riscado é marcado em todos os produtos para lembrar o consumidor da obrigação de separá-los para coleta seletiva. O consumidor deve entrar em contato com a autoridade local ou o vendedor para obter informações sobre o descarte correto de seu aparelho.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

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

EXCLUSÕES DA GARANTIA

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

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



www.ponjohnsonentuvda.es



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

johnson

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

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

