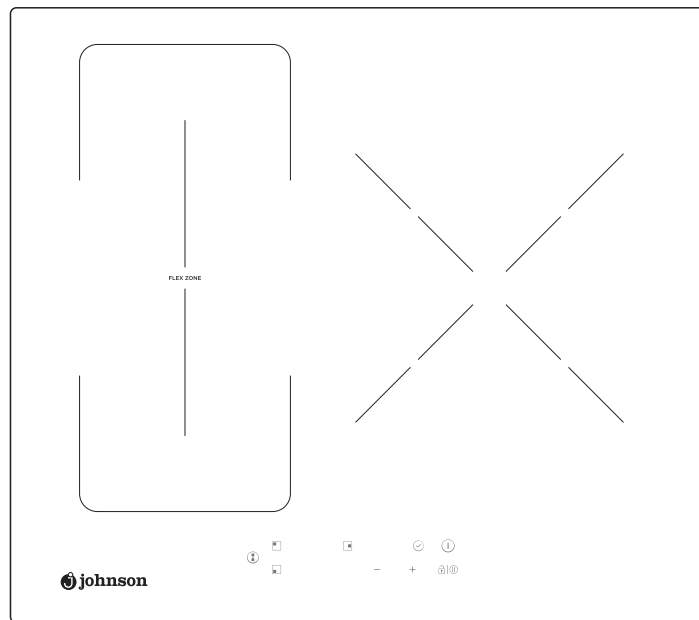




PLACA DE INDUCCIÓN

INDUCTION HOB
PLAQUE INDUCTION
PLACA DE INDUÇÃO



JINDU332FLEX

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

1. Introducción.....	4
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación	4
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica.....	4
1.2.2 Riesgo de corte.....	4
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad.....	4
1.3 Funcionamiento y mantenimiento.....	5
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica.....	5
1.3.2 Peligro para la salud.....	6
1.3.3 Riesgo de superficie caliente	6
1.3.4 Riesgo de corte.....	6
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad.....	6
2. Información del producto.....	8
2.1 Resumen	8
2.2 Panel de mandos	8
2.3 Teoría de funcionamiento	8
2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción	9
2.5 Especificaciones técnicas	9
3. Funcionamiento del producto.....	9
3.1 Controles táctiles	9
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.....	11
3.3.3 Uso de la función Boost.....	12
3.3.4 Área Flexible	12
3.3.5 Bloqueo de los controles	14
3.3.6 Modo Pausa	14
3.3.7 Función de gestión de potencia	14
3.3.8 Control del temporizador	15
3.3.9 Tiempos de funcionamiento por defecto	17
4. Guías de cocción.....	17
4.1 Tipos de cocción	17
4.1.1 Cocina a fuego lento, cocinar arroz.....	17
4.1.2 Marcado de la carne.....	17
4.1.3 Salteado	18
4.2 Detección de pequeños objetos	18
5. Ajustes de calor.....	18
6. Cuidado y limpieza.....	19
7. Solución de problemas.....	19
8. Fallos mostrados y diagnóstico	20
9. Instalación.....	22
9.1 Selección del equipo de instalación.....	22
9.2 Comprobaciones previas a la instalación	24
9.3 Comprobaciones posteriores a la instalación	24
9.4 Antes de fijar los soportes de fijación.....	25
9.5 Ajuste de la posición de soporte.....	25
9.6 Precauciones.....	25
9.7 Conectar la placa a la corriente	26
10. Condiciones de garantía.....	28

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

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

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 del cableado doméstico las debe llevar a cabo únicamente un profesional cualificado.

No cumplir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.2.2 Peligro 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 con interruptor de aislamiento propio, para poder desconectarlo de la alimentación.

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

Este aparato pueden utilizarlo niños de 8 años o más, o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, siempre que estén bajo supervisión y que tengan conocimientos para usarlo de manera adecuada, además de entender los peligros que su uso conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar su limpieza y mantenimiento sin supervisión.

Si el cable de corriente está deteriorado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico u otro profesional igualmente cualificado para evitar riesgos.

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

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

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.

ADVERTENCIA: peligro de incendio: no coloque ningún objeto en las superficies de cocción.

El proceso de cocción debe estar supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse sin interrupción.

ADVERTENCIA: Una cocción no supervisada en una placa con aceite o grasa puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir el fuego con agua: apague el aparato y luego cubra la llama con la tapa o con una manta ignífuga.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Peligro 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 con las normas 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 Peligro 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 las asas fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones podría provocar quemaduras.

1.3.4 Peligro 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.

Nunca use el aparato para calentar la habitación.

Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal como se describe en este manual, con los controles táctiles. Cuando retire los recipientes 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 capacidad de uso del aparato deben tener un responsable o una persona cualificada para guiarlos en su uso. Se les debe enseñar cómo utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o para su entorno.

No repare ni reemplace ninguna parte del aparato usted mismo. Todas estas operaciones las debe realizar personal cualificado.

No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.

No se suba sobre el aparato.

No use recipientes con bordes afilados ni los arrastre sobre la superficie de vidrio, porque podría romperse el cristal.

No use estropajos ni ningún limpiador abrasivo, porque esto puede dañar la superficie de cristal de la placa de cocción.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en entorno doméstico y similares, tales como: áreas de cocina, 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 se calientan durante el uso.

Evite tocar los mandos de control si estos están calientes.

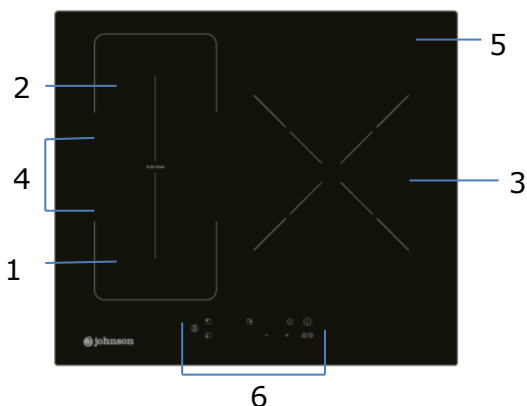
Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén vigilados.

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.

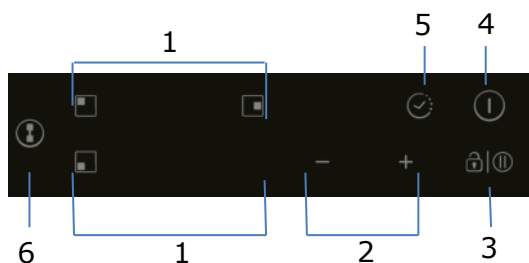
2. Información del producto

2.1 Vista superior



- 1. Zona Max. 1500/2100 W
- 2. Zona Max. 1500/2100 W
- 3. Zona Max. 3000/3800 W
- 4. Zona Max. 3000/3600 W
- 5. Placa de vidrio
- 6. Panel de control

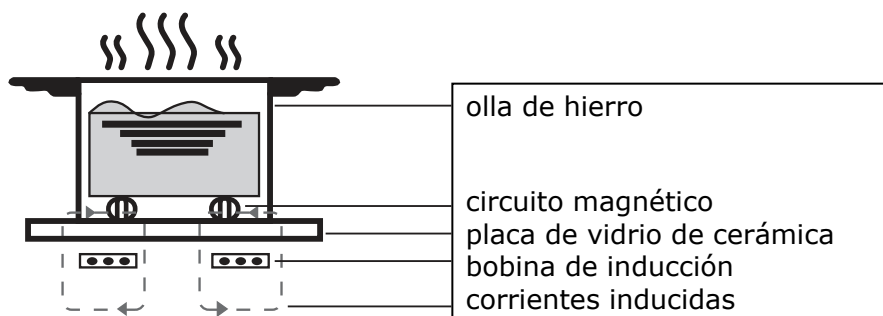
2.2 Panel de control



- 1. Controles de selección de la zona de cocción
- 2. Controles de regulación de potencia/temporizador
- 3. Control de bloqueo/pausa
- 4. Control ON/OFF
- 5. Control del temporizador
- 6. Control de la zona flexible

2.3 Teoría de funcionamiento

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



2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción

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

2.5 Especificaciones técnicas

Modelo	JINDU332FLEX
Zonas de cocción	3 Zonas
Alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica	7400W
Dimensiones del producto Fon×An×Al(mm)	590X520X60
Dimensiones de encastre A×B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños 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
------------------	------

EI tiempo máximo necesario para que el aparato alcance automáticamente el modo o la condición de bajo consumo aplicable.	1 minuto
--	----------

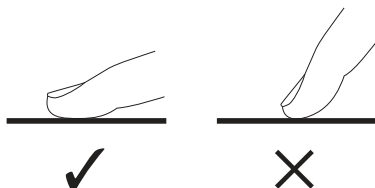
3. Funcionamiento del producto

3.1 Controles táctiles

Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ninguna presión. Use la yema del dedo, no la punta.

Escuchará un pitido cada vez que se registra un toque.


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

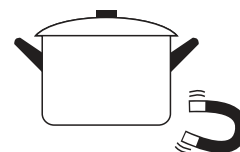


3.2 Elección de utensilios de cocina adecuados

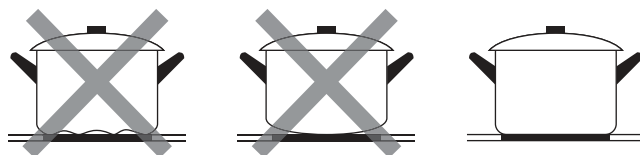


• Utilice sólo utensilios de cocina con una base adecuada para placas de inducción. Busque el símbolo de inducción en la etiqueta de la sartén.

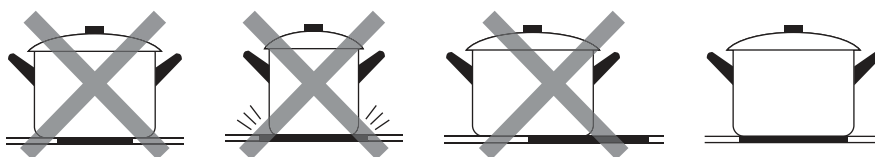
- Puede comprobar si el utensilio es adecuado para inducción usando un imán. Mueva un imán hacia la base de la cacerola: si atrae el imán, la sartén es apta para inducción.
- Si no dispone de un imán:
 - o 1. Ponga agua a calentar en el utensilio que quiere comprobar.
 - o 2. Si  no aparece en la pantalla y el agua está caliente, el utensilio es adecuado.



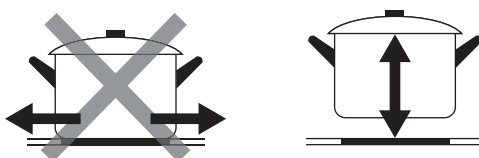
- Los utensilios de cocina fabricados con estos materiales no son compatibles: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o con bases curvas.



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


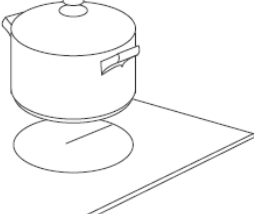



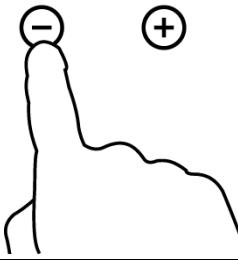
Si tiene que desplazar la olla, hágalo levantándola, nunca deslizando, ya que se puede rayar el cristal.



3.3 Uso de la placa de inducción

3.3.1 Inicio del cocinado

<p>Toque el control ON/OFF durante tres segundos. Después del encendido, se emitirá un pitido y todas las pantallas mostrarán "-" o "- -", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.</p>	
<p>Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.</p> <p>Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.</p>	
<p>Cuando toque el control de selección de la zona de calentamiento, el indicador de al lado parpadeará.</p>	

<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. 	
---	---

PRECAUCIÓN:

La encimera en conjunto puede soportar una corriente máxima de 3000W. La placa reduce automáticamente la corriente de salida máxima limitando la suma máxima de niveles de potencia a 12.

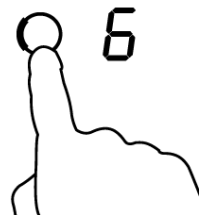
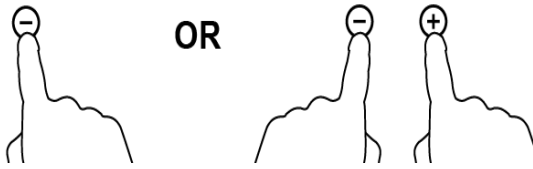
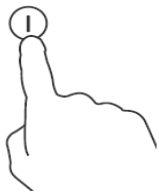

Si parpadea  en la pantalla alternando con el ajuste de cocción

Significa que:


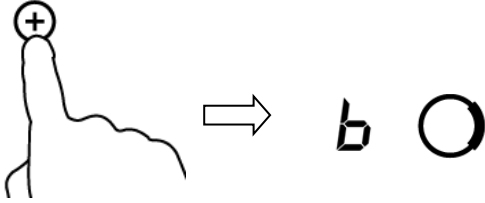
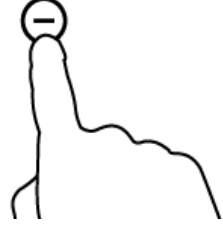
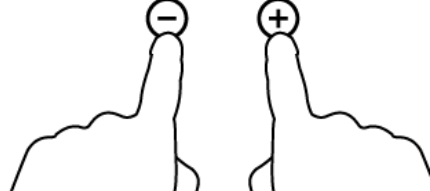
- la sartén no está colocada en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

La zona no se calienta a menos que se coloque una sartén adecuada en la zona de cocción. El display se apaga automáticamente en 1 minuto si no hay ninguna sartén adecuada en la zona de cocción.

3.3.2 Terminar la cocción

<p>Toque el control de selección de la zona que desea apagar.</p>	
<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>	
<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.</p>	

3.3.3 Uso de la función Boost

Activar la función Boost	
Toque el control de selección de zona de calentamiento, y luego pulse "+". Asegúrese de que la pantalla muestra 9.	
Toque de nuevo el botón "+". El indicador de zona de cocción mostrará "b" y la potencia alcanzará el máximo.	
Cancelar la función Boost	
Toque el control "-" para cancelar la función Boost, entonces la zona de cocción volverá a su configuración original.	
Si toca "+" y "-" a la vez, la zona de cocción se apaga y la función Boost se cancela automáticamente.	

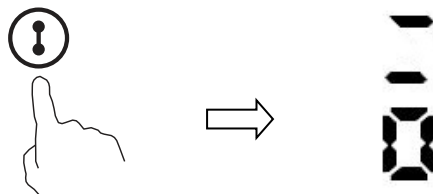
- La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 5 minutos.

3.3.4 Zona flexible

- Esta zona se puede usar como una zona única o como dos zonas diferentes, de acuerdo con las necesidades de cocción en cualquier momento.
- Esta zona flexible está compuesta por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

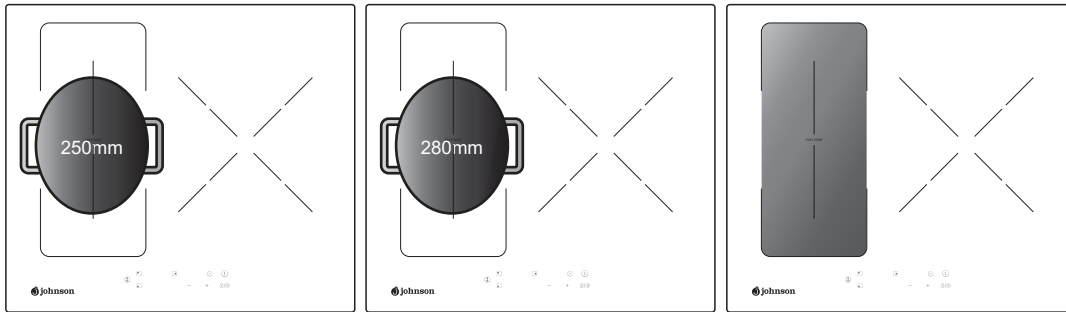
Como una única zona grande

1. Para activar la zona flexible como una sola zona grande, toque el control de Zona flexible.



2. Como zona grande única, sugerimos las siguientes disposiciones:

Utensilios de cocina con diámetros de 250 mm o 280 mm (los utensilios de cocina cuadrados u ovalados también son aceptables).

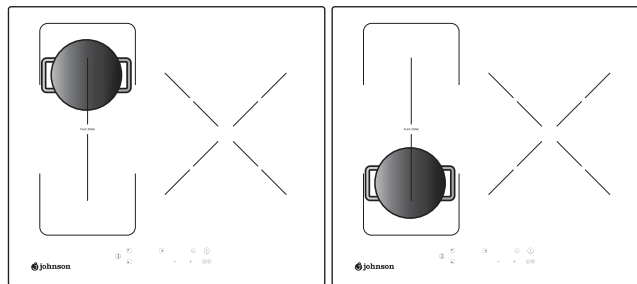


No recomendamos otros usos, excepto los tres mencionados anteriormente, ya que podría afectar a la capacidad de calentamiento del electrodoméstico.

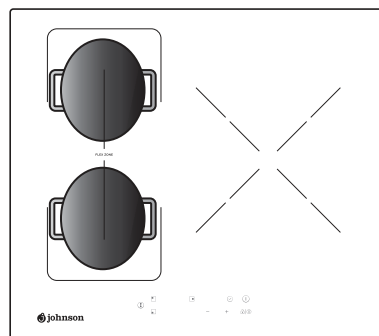
Como dos zonas independientes

Usando el área flexible como dos zonas diferentes, puede tener dos áreas más de cocinado.

(a) Coloque una olla o sartén en la parte superior del lado derecho o en la inferior de la placa (donde se encuentra el área flexible).



(b) Coloque dos recipientes a ambos lados de la zona flexible.



Aviso: asegúrese de que el diámetro de la sartén sea más grande de 12 cm.

3.3.5 Bloqueo de los controles

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

Para bloquear los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo	El indicador de temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo	



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

3.3.6 Modo de pausa

- En lugar de apagar la placa, tiene la posibilidad de pausar la cocción.
- Cuando se accede al modo Pausa, todos los controles excepto ON/OFF quedarán desactivados.

Para activar el modo Pausa	
Toque el control de bloqueo/pausa	Todos los indicadores muestran " "
Para desactivar el modo Pausa	
Toque el control de bloqueo/pausa	

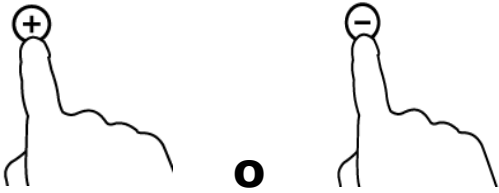
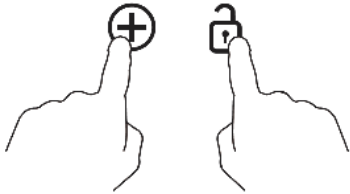


Cuando la placa está en modo de pausa, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF Ⓛ. Siempre puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF Ⓛ en caso de emergencia. La placa se apagará pasados 10 minutos si no sale del modo de pausa.

3.3.7 Función de gestión de potencia

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

Para acceder a la función de gestión de potencia	
Encienda la placa y pulse a la vez los botones "+" (del control de temperatura/temporizador) y de bloqueo.	El indicador del temporizador mostrará "P5", que equivale al nivel 5 de potencia. Es el modo predeterminado de 7.4kW.

Para cambiar a otro nivel	
<p>Pulse +/-.</p> 	<p>Hay 5 niveles de potencia, de "P1" a "P5". El display del temporizador mostrará el que esté ajustado.</p> <p>"P1": la potencia máxima es 2.5kW. "P2": la potencia máxima es 3.5kW. "P3": la potencia máxima es 4.5kW. "P4": la potencia máxima es 5.5kW. "P5": la potencia máxima es 7.4kW.</p>
Confirmar y salir de la función de gestión de potencia	
<p>Pulse a la vez + y Bloqueo para confirmar.</p> 	<p>La placa se apagará.</p>

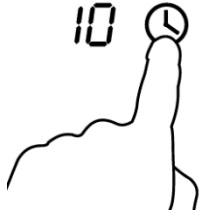
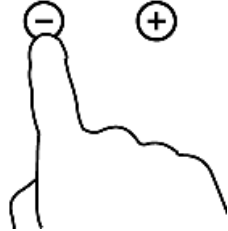
3.3.8 Control del temporizador

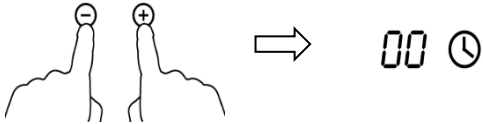

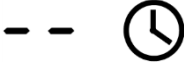
Puede usar el temporizador de dos formas distintas:

- a) Puede usarlo como alarma de tiempo. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- b) Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido. El temporizador máximo es de 99 min.

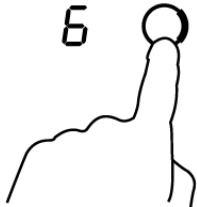


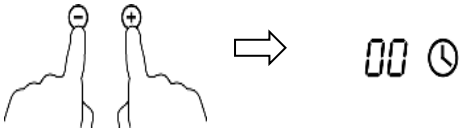
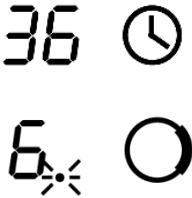
a) Uso del temporizador como un indicador de minutos


Si no selecciona ninguna zona de cocción:

<p>Asegúrese de que la placa esté encendida. Nota: puede usar el temporizador incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Toque el botón "+" de los controles del temporizador. El indicador del temporizador comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.</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) Configuración del temporizador para apagar una zona

Ajuste de una zona	
<p>Toque el control de selección de área de cocción para la que desea configurar el temporizador. (p.ej. zona 3#)</p>	
<p>Toque el control del temporizador: se mostrará "10" en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.</p>	
<p>Programa 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 haya terminado de programar el temporizador, 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>	

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



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

3.3.9 Tiempos de funcionamiento predeterminados

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

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

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede detener el calentamiento inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



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

4. Guías de cocción



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

4.1 Consejos de cocinado

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

4.1.1 Cocer a fuego lento, cocinar arroz

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

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 Para freír

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

4.2 Detección de pequeños artículos

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

5. Configuraciones de calor

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


Nivel	Apropiado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Pequeñas cantidades de comida. • Derretir chocolate, mantequilla y otros alimentos que se puedan quemar rápidamente. • Cocina a fuego lento muy suave. • Calentamiento lento.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentamiento • Cocina a fuego lento • 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, cocción a la brasa • Llevar sopas a ebullición • Hervir agua

6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria del vidrio (huellas dactilares, manchas, marcas dejadas por los alimentos o derrames 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 <ol style="list-style-type: none"> a. una toalla de papel. 4. Vuelva a dar corriente. 	<p>Cuando se apaga la corriente de la placa de cocción, no se muestra ninguna indicación de superficie caliente, pero la zona aún puede quemar. Tenga mucho cuidado. Los estropajos, paños de nylon y agentes limpiadores abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si los paños son adecuados. Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción o el cristal podría mancharse.</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 de la cuchilla que quedan expuestos están afilados. Manéjelos con extremo cuidado y mantenga siempre 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 control táctil con una esponja húmeda o paño. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Conecte la placa de nuevo. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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

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.

Resolución de problemas

1) Código de fallo que se muestra al usuario y su solución:

Código fallo	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Tensión de alimentación superior a la nominal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de la fuente de alimentación es normal.
E2	Tensión de alimentación inferior a la nominal.	
E3	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica (1#).	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E4	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica (2#).	
E5	Alta temperatura del IGBT (1#).	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Pulse el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; Si no es así, sustituya el ventilador.
E6	Alta temperatura del IGBT (2#).	
Sin recuperación automática		
F3/F6	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito. (F3 para 1#, F6 para 2#)	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto. (F4 para 1#, F7 para 2#)	
F5/F8	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica—inválido. (F5 para 1#, F8 para 2#)	
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT (cortocircuito/circ. abierto para 1#)	Sustituya la placa de alimentación.
FC /FD	Fallo del sensor de temperatura del IGBT (cortocircuito/circ. abierto para 2#)	

2) Fallos específicos y solución

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

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

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

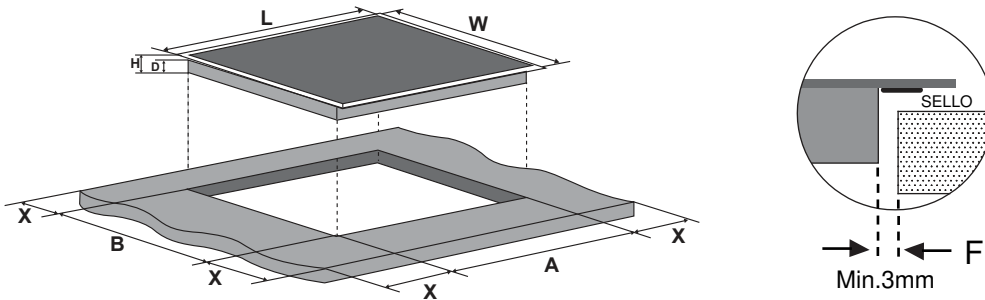
9. Instalación

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 ser resistente al calor (la madera y fibras similares no deben usarse como material de trabajo a menos que estén protegidas y tratadas) para evitar descargas eléctricas y deformaciones causadas por la radiación de calor de la zona de cocción. Consulte el diagrama siguiente:



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

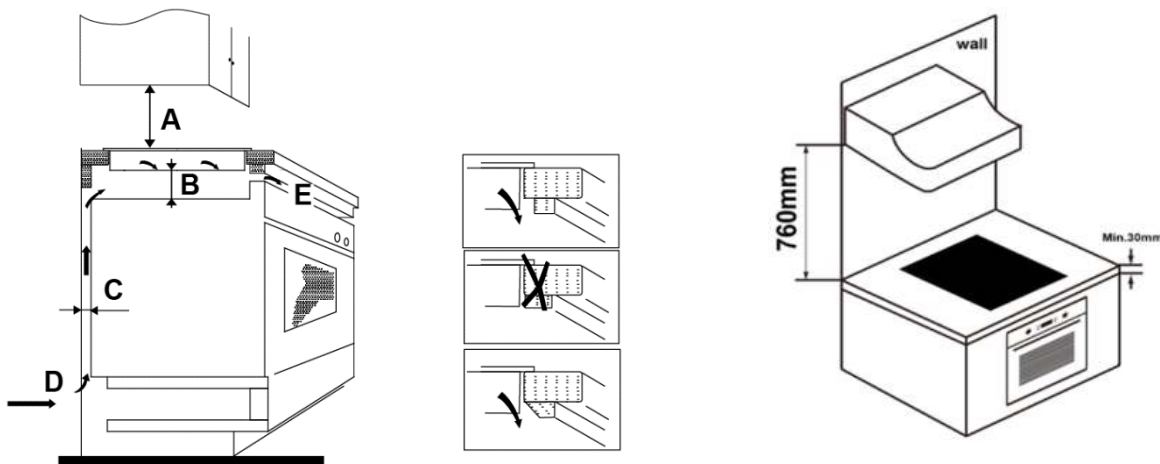


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Bajo toda circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción está bien ventilada y de que 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:



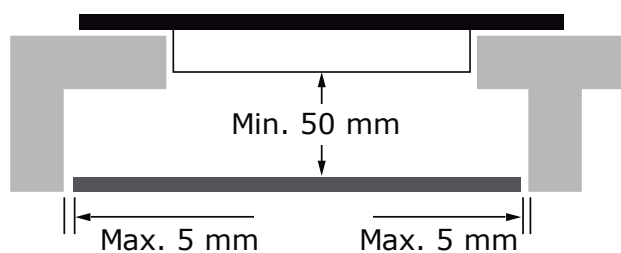
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debe ser al menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Toma de aire	Salida de aire 5mm

ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

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





Hay agujeros de ventilación en todo el exterior de la encimera. Debe garantizar que estos agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando se ponga la placa en su posición.



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

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 de cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y debe proporcionar una 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 usuario 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

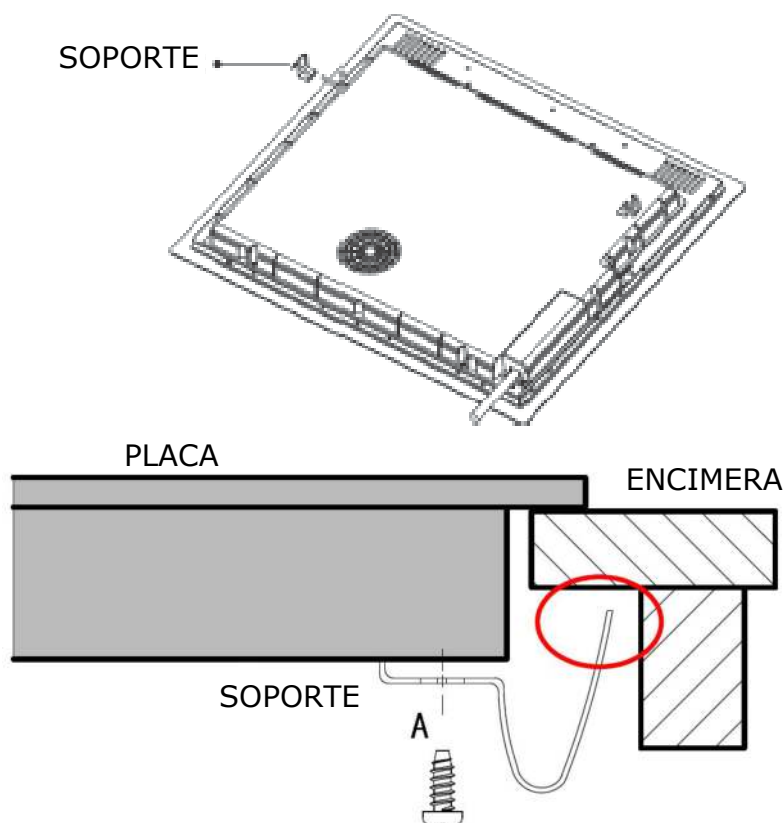
- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de los armarios o cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los armarios a la base de la encimera.
- Si la placa se instala por encima de un cajón o armario, se debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El usuario puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

9.4 Antes de ubicar los soportes de fijación

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

9.5 Ajuste de los soportes de fijación

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los distintos espesores de la superficie de trabajo.



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

9.6 Precauciones

1. La placa debe instalarla un técnico o profesional cualificado. El usuario nunca debe hacerlo por su cuenta.
2. La placa de inducción no debe instalarse sobre lavavajillas, equipos de refrigeración o lavadoras y secadoras, porque la humedad puede dañar la placa electrónica.
3. La placa de inducción debe instalarse de manera que la disipación de calor sea óptima para garantizar una mejor fiabilidad.

4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No debe emplearse un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.

9.7 Conexión de la encimera a la red eléctrica



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:

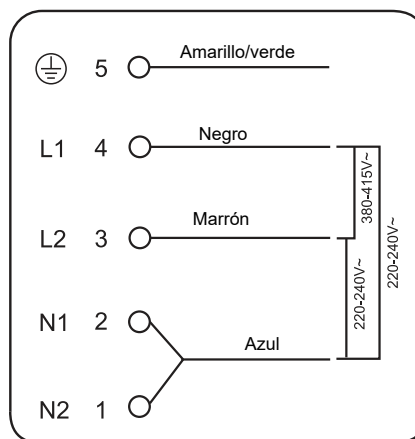
1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa.
2. El voltaje corresponde al valor dado en la placa de características
3. Las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la fuente de alimentación principal, no use adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendios.

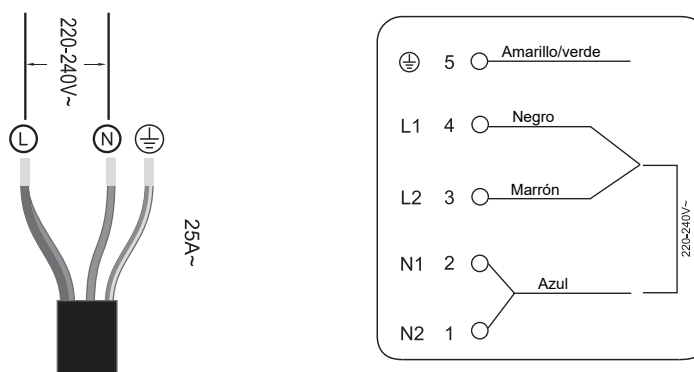
El cable de la fuente de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de modo que su temperatura no supere los 75°C en ningún momento.



Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier modificación solo debe ser realizada por 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 ésta cumple con las normas de seguridad.

El cable no debe doblarse ni aplastarse.

El cable debe revisarse regularmente y solo puede reemplazarlo un técnico autorizado.



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



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 constituyen 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.....	9
3.3 How to use	10
3.3.1 Start cooking.....	10
3.3.2 Finish cooking.....	11
3.3.3 Using the Boost function	12
3.3.4 FLEXIBLE AREA.....	12
3.3.5 Locking the Controls.....	14
3.3.6 Pause Mode.....	14
3.3.7 Power Management Function.....	14
3.3.8 Timer control.....	15
3.3.9 Default working times.....	17
4. Cooking Guidelines	17
4.1 Cooking Tips	17
4.1.1 Simmering, cooking rice.....	17
4.1.2 Searing steak	17
4.1.3 For stir-frying	18
4.2 Detection of Small Articles	18
5. Heat Settings	18
6. Care and Cleaning	19
7. Hints and Tips	19
8. Failure Display and Inspection	20
9. Installation	22
9.1 Selection of installation equipment	22
9.2 Before installing the hob, make sure that	24

9.3	After installing the hob, make sure that	24
9.4	Before locating the fixing brackets.....	25
9.5	Adjusting the bracket position	25
9.6	Cautions.....	25
9.7	Connecting the hob to the mains power supply	26

10. Warranty **28**

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.

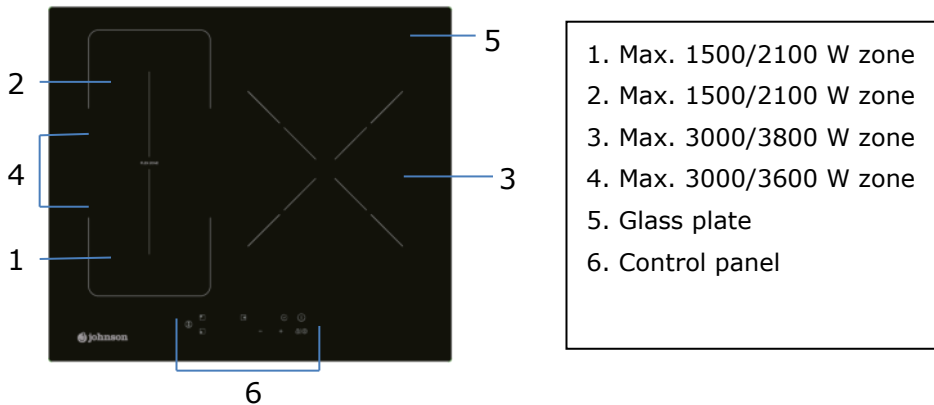
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

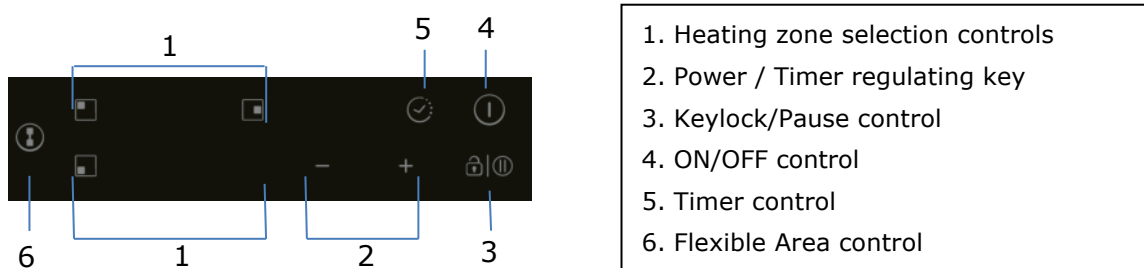
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Induction

2.1 Top View

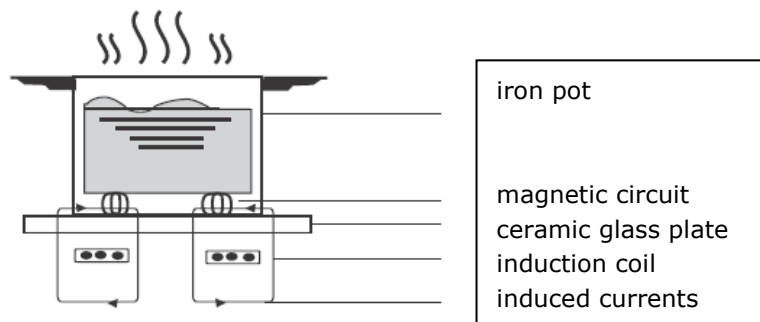


2.2 Control Panel



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	JINDU332FLEX
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

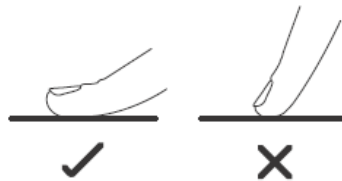
Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

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

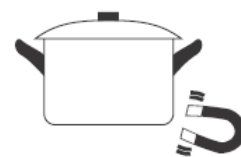
3.1 Touch Controls

- 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

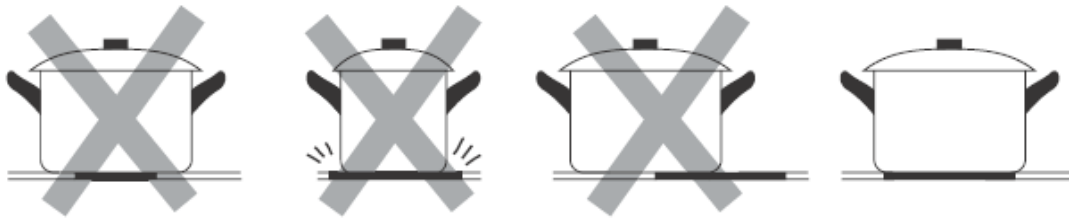
- 
 Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



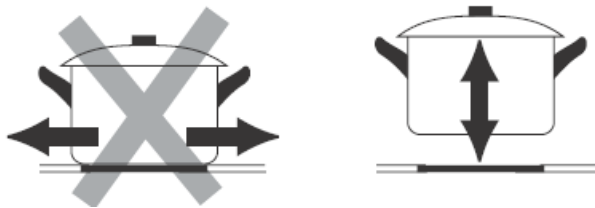
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

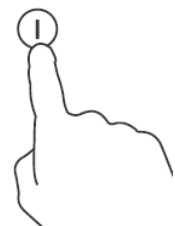
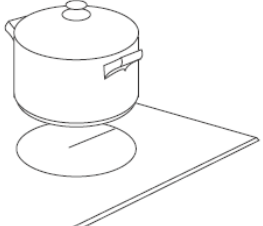



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



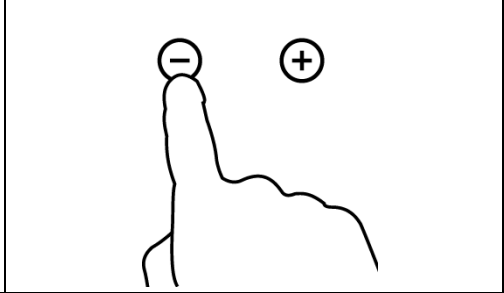
3.3 How to use

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>Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash</p>	

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

- If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



Warning:

The whole hob can take in charge a maximum power of 3000W. Consequently, the hob automatically reduces the maximum output power by allowing a maximum sum of the all power levels of 12

If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

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


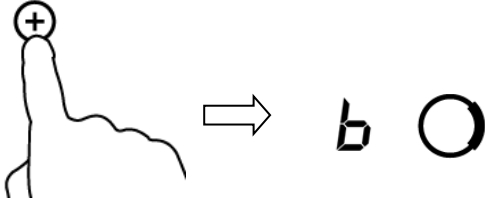
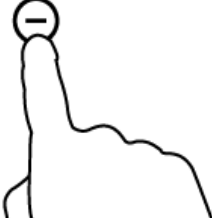
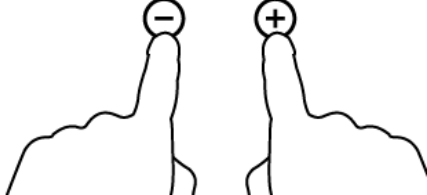
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

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

3.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
<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>	
<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.</p>	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control , then touching "+" . Make sure the display shows "9".	
Touching the "+" button again ,the zone indicator show "b" and the power reach Max	
Cancel the Boost function	
Touching 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	

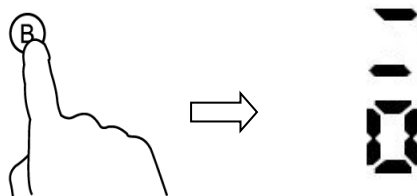
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

3.3.4 FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

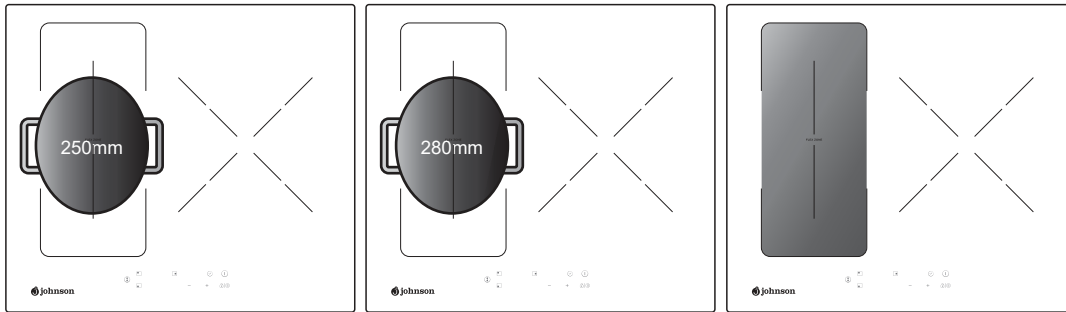
As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest to use it as follows:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

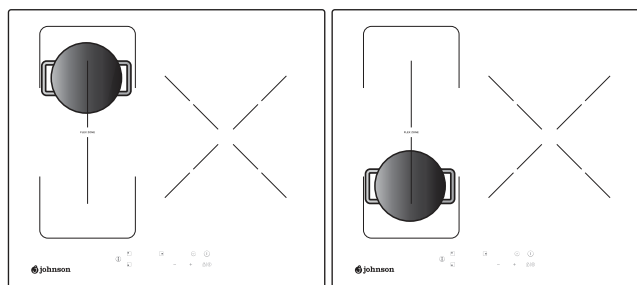


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

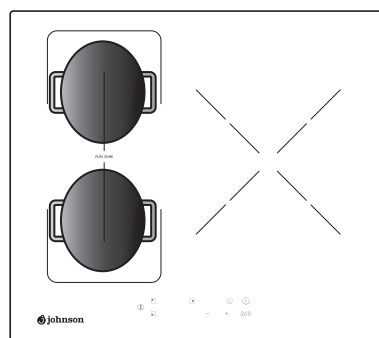
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.





Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

3.3.5 Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch and hold the lock/pause control for a while	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock/pause control for a while.	





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

3.3.6 Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

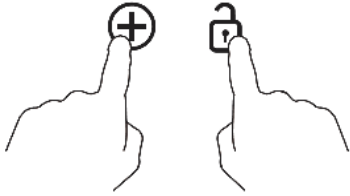
To enter pause mode	
Touch the lock/pause control.	All the indicator will show " "
To exit pause mode	
Touch the lock/pause control.	

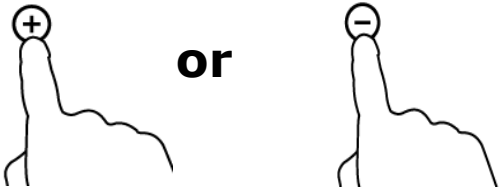
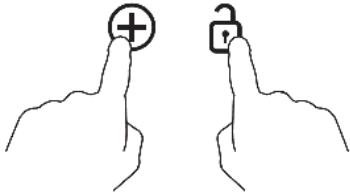


When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

3.3.7 Power Management Function

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

To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then Press at the same time the "+" (timer) and key lock.	The timer indicator will show "P5" which means power level 5. The default mode is on 7.4kW.
	

To switch to another level	
<p>Press +/- from the timer</p> 	<p>There are 5 power levels, from "P1" to "P5". The timer indicator will show one of them.</p> <p>"P1": the maximum power is 2.5kW.</p> <p>"P2": the maximum power is 3.5kW.</p> <p>"P3": the maximum power is 4.5kW.</p> <p>"P4": the maximum power is 5.5kW.</p> <p>"P5": the maximum power is 7.4kW.</p>
Confirmation and Exit Power Management Function	
<p>Press at the same time + (timer) and key lock for confirmation.</p> 	<p>Then the hob will be turned off.</p>

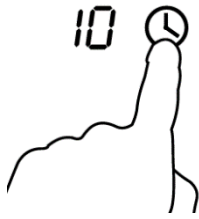
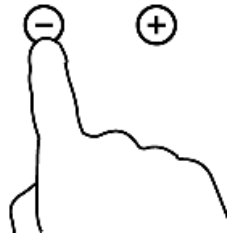
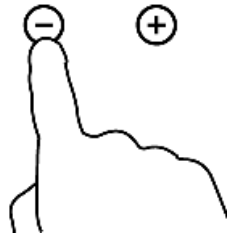
3.3.8 Timer control

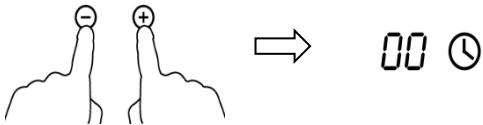

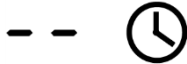
You can use the timer in two different ways:

- 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.

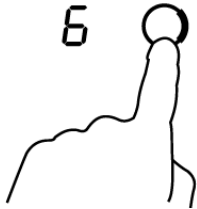



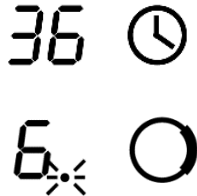
a) Using the Timer as a Minute Minder

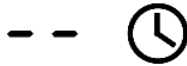
If you are not selecting any cooking zone

<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 cooking zone off

Set one zone	
<p>Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)</p>	
<p>Touch timer control, 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 will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will 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 flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	

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.

3.3.9 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 flavorful 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 for 2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid. (F5 for 1#, F8 for 2#)	
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

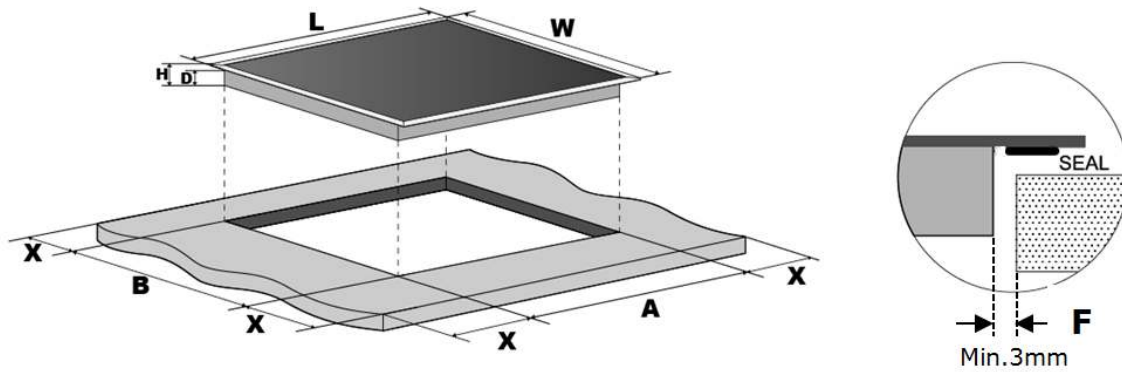
9.1 Selection of installation equipment

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.

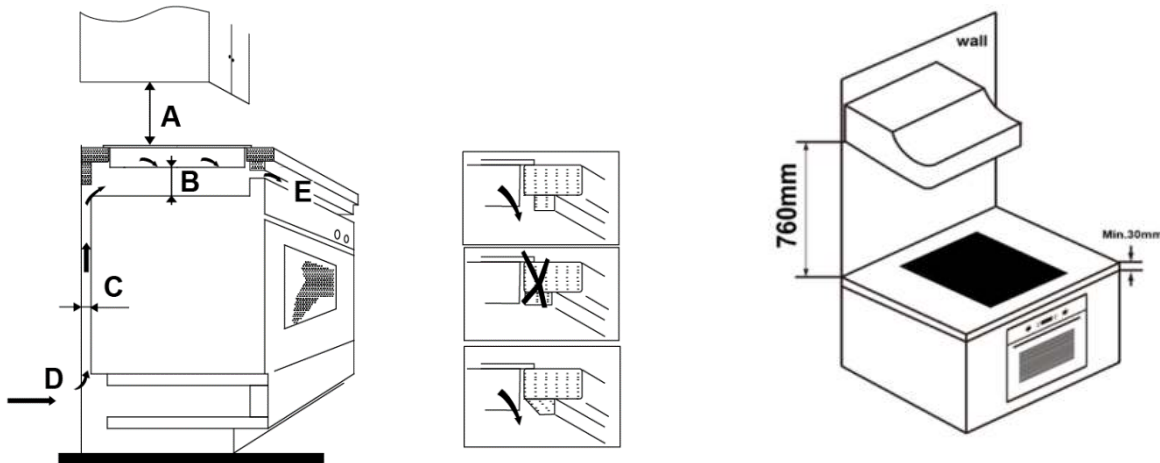


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



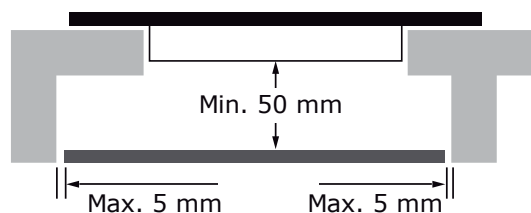
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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





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



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

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

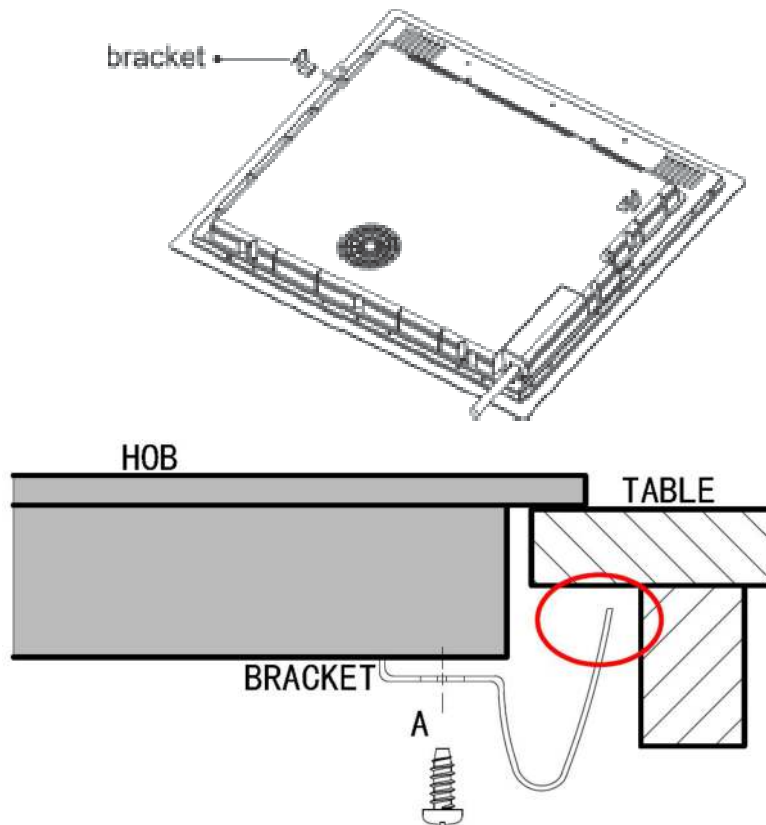
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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



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

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



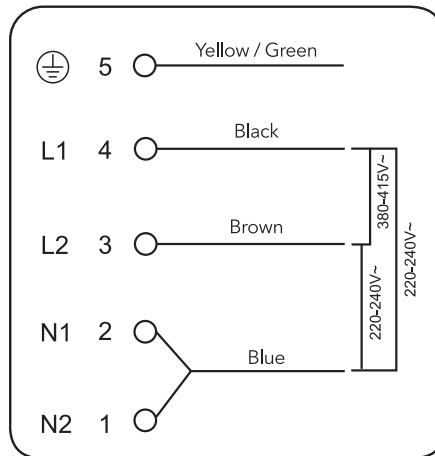
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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.

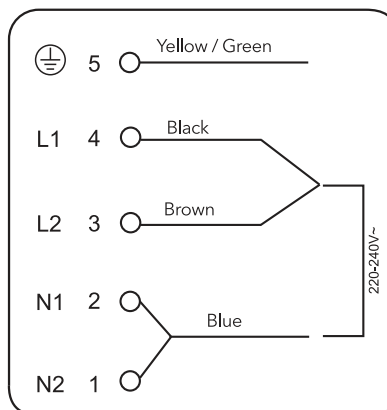
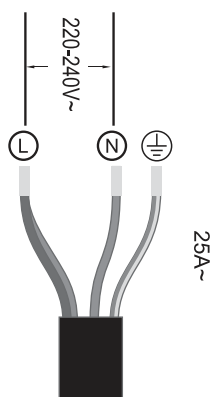
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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.



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



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

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

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

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

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

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY EXCLUSIONS

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

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



www.ponjohnsonentuvda.es

Indice

1. Introduction	4
1.1 Avertissements de sécurité	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Risque de choc électrique.....	4
1.2.2 Risque de coupure	4
1.2.3 Instructions importantes de sécurité	4
1.3 Fonctionnement et maintenance	5
1.3.1 Risque de choc électrique	5
1.3.2 Danger pour la santé	6
1.3.3 Risque lié aux surfaces chaudes	6
1.3.4 Risque de coupure	6
1.3.5 Instructions importantes de sécurité	6
2. Informations sur le produit	8
2.1 Sommaire	8
2.2 Panneau de commande	8
2.3 Informations sur le fonctionnement	8
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction	9
2.5 Spécifications techniques.....	9
3. Fonctionnement du produit	9
3.1 Panneau de commande	9
3.2 Choix des bons ustensiles de cuisine	9
3.3 Utilisation de la table de cuisson à induction	10
3.3.1 Commencer à cuisiner	10
3.3.2 Terminer la cuisson	11
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost	12
3.3.4 Zone flexible	12
3.3.5 Verrouiller les contrôles	14
3.3.6 Mode pause	14
3.3.7 Fonction de contrôle de puissance	14
3.3.8 Contrôle de la minuterie	15
3.3.9 Temps de fonctionnement par défaut	17
4. Guides de cuisson	17
4.1 Types de cuisson	17
4.1.1 Mijoter, cuire le riz	17
4.1.2 Cuire la viande	17
4.1.3 Sauté	18
4.2 Détection des petits objets	18
5. Réglages du chauffage	18
6. Entretien et nettoyage	19
7. Résolution des problèmes	19
8. Pannes affichées et diagnostic	20
9. Installation	22
9.1 Sélection du matériel d'installation	22
9.2 Contrôles préalables à l'installation	24
9.3 Contrôles après installation	24
9.4 Avant de fixer les supports de montage	25
9.5 Ajustement de la position de support	25
9.6 Précautions	25
9.7 Raccordement de la table à induction à l'alimentation électrique	26
10. Conditions de garantie	28

1. Introduction

1.1 Avertissements de sécurité

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

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc électrique

Débranchez l'appareil de la prise de courant avant d'effectuer tout travail d'entretien sur la table. La connexion à une bonne prise de terre est essentielle et obligatoire. Les modifications du câblage domestique ne doivent être effectuées que par un professionnel qualifié.

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

1.2.2 Risque de coupure

- Le cadre inférieur de la table est tranchant.
- Si elle n'est pas manipulée avec précaution, elle peut provoquer des blessures ou des coupures.

1.2.3 Instructions importantes de sécurité

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

Aucun matériel ou produit inflammable ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.

Donnez cette information aux personnes responsables de l'installation du produit, car elle peut faciliter l'installation.

Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions.

L'appareil ne peut être installé que par du personnel qualifié.

Cet appareil doit avoir sa propre prise de courant avec son propre sectionneur afin de pouvoir être débranché de l'alimentation électrique.

Une installation incorrecte de cet appareil peut invalider toute garantie ou responsabilité de la marque.

Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque.

AVERTISSEMENT: Si la surface est cassée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Il ne doit pas y avoir d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes ou cuillères sur la surface de cuisson lorsque l'appareil est allumé.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie: ne placez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé sans interruption.

AVERTISSEMENT: La cuisson non surveillée sur une table de cuisson huilée ou graissée peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau: éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme avec le couvercle ou une couverture anti-feu.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Danger de choc électrique

Ne cuisinez jamais sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson est cassée ou fissurée, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale et contactez le technicien de service.

Débranchez la table de cuisson avant de la nettoyer ou d'effectuer un entretien quelconque.

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

1.3.2 Danger pour la santé

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un implant électrique doivent consulter leur médecin avant d'utiliser ce dispositif afin de 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, voire la mort.

1.3.3 Danger dû aux surfaces chaudes

Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Aucune partie de votre corps, de vos vêtements ou d'autres ustensiles de cuisine ne doit entrer en contact avec la table de cuisson en verre tant que la surface n'est pas refroidie.

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

Tenez les enfants à l'écart.

Vérifiez que les poignées des casseroles ne touchent pas les autres zones de cuisson qui sont branchées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.

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

1.3.4 Risque de coupure

Le bord tranchant des lames et des ustensiles de nettoyage, exposé lorsque le couvercle de sécurité est retiré, peut provoquer des blessures; il faut toujours les ranger en toute sécurité et les garder hors de portée des enfants. L'absence de précautions peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.3.5 Instructions importantes de sécurité

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

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 les cartes de crédit ou les cartes à mémoire) ou équipement électronique (ordinateurs, lecteurs mp3) à proximité de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.

N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.

Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel. Lorsque vous retirez les casseroles après la cuisson, vérifiez que la zone est éteinte, ne comptez pas uniquement sur la fonction de détection de casseroles de la table de cuisson.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

Ne placez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants pourraient grimper sur la table de cuisson et cela pourrait causer de graves blessures.

Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans la zone où se trouve la table 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. Il faut leur apprendre à utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.

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

Ne pas placer ou laisser tomber d'objets lourds sur la table.

Ne montez pas sur l'appareil.

N'utilisez pas de récipients à bords tranchants ou ne les faites pas glisser sur la surface du verre, car cela pourrait le briser.

N'utilisez pas de tampons à récurer ni de nettoyeurs abrasifs, car cela pourrait endommager la surface vitrée de la table de cuisson.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques et similaires, tels que: les cuisines, les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, les chalets, par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements de type résidentiel.

AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

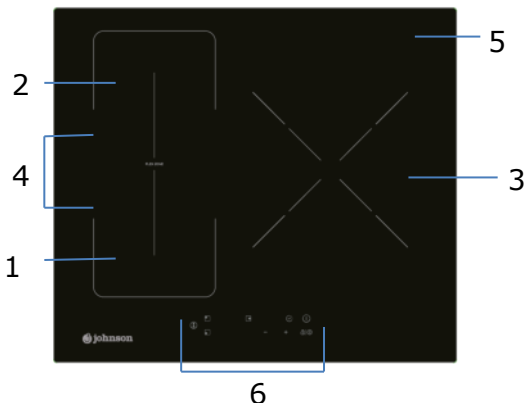
Évitez de toucher les boutons de commande s'ils sont chauds.

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

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

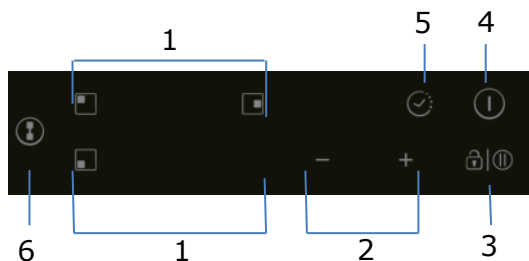
2. Informations sur le produit

2.1 Sommaire



- 1. Zone Max. 1500/2100 W
- 2. Zone Max. 1500/2100 W
- 3. Zone Max. 3000/3800 W
- 4. Zone Max. 3000/3600 W
- 5. Plaque de verre
- 6. Panneau de contrôle

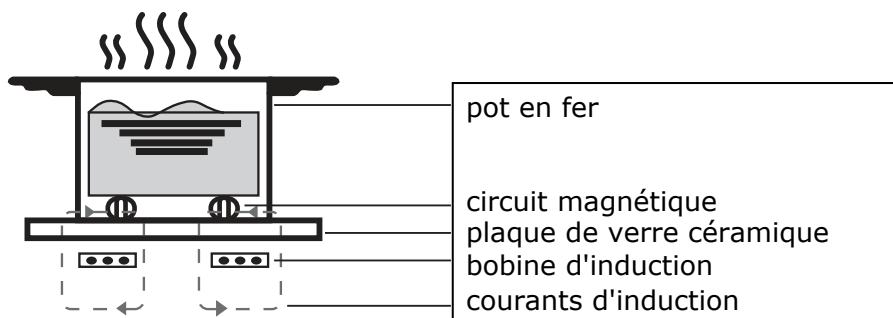
2.2 Panneau de contrôle



- 1. Boutons de sélection des zones de chauffage
- 2. Régulation de la puissance/ minuterie
- 3. Bouton de verrou/pause
- 4. Bouton ON/OFF
- 5. Bouton minuterie
- 6. Bouton de zone flexible

2.3 Théorie du fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, efficace et économique. Il fonctionne au moyen de vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre est chauffé uniquement par la chaleur dégagée par la poêle.



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson

- Lisez ce manuel en prêtant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez tout film protecteur de votre table de cuisson à induction.

2.5 Spécifications techniques

Modèle	JINDU332FLEX
Zones de cuisson	3 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Dimensions du produit Fon×L×H (mm)	590X520X60
Dimensions de l'encart A×B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions 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

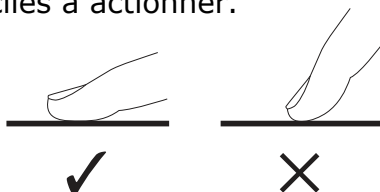
3. Fonctionnement du produit

3.1 Commandes tactiles

Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression. Utilisez la pulpe de votre doigt, pas le bout.

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

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




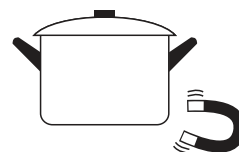
3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisine

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

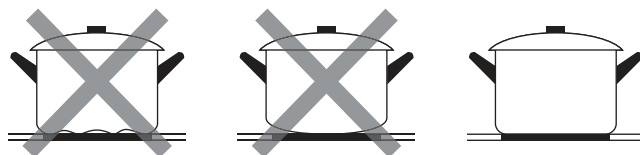
Vous pouvez vérifier si l'ustensile est adapté à l'induction en utilisant un aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole - si vous attirez l'aimant, la casserole convient à l'induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant:

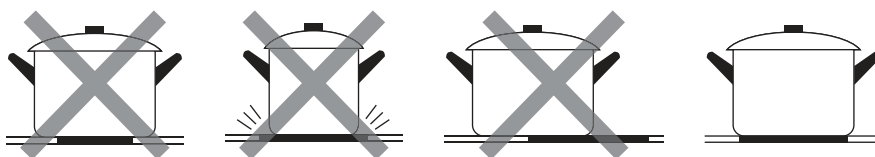
1. Mettez de l'eau à chauffer dans l'ustensile que vous souhaitez vérifier.
2. Si  n'apparaît pas sur l'écran et l'eau est chaude, l'ustensile convient.



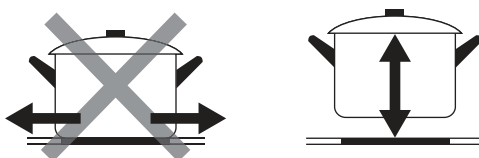
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir de ces matériaux ne sont pas compatibles: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords coupants ou à fond incurvé.



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


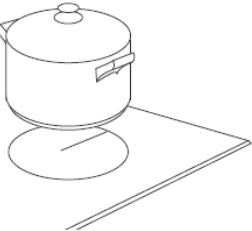
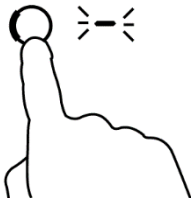


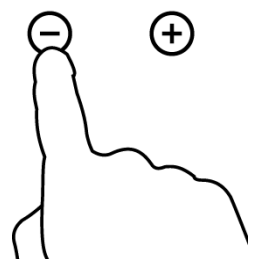
Si vous devez déplacer le pot, faites-le en le soulevant, sans jamais le faire glisser, car le verre peut être rayé.



3.3 Utilisation de la table de cuisson à induction

3.3.1 Commencer la cuisson

<p>Touchez la commande ON/OFF pendant trois secondes. Après la mise sous tension, un signal sonore retentit et tous les écrans affichent "-" ou "- -", indiquant que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.</p>	
<p>Placez une poêle à frire appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <p>Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.</p>	
<p>Lorsque vous touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, l'indicateur à côté de celle-ci clignote.</p>	

<p>Sélectionnez le paramètre de cuisson en touchant "+" ou "-".</p> <p>Si vous ne choisissez pas de niveau de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devez ensuite revenir à la première étape.</p> <p>Vous pouvez modifier le réglage de cuisson à tout moment pendant la cuisson.</p>	
--	---

ATTENTION:

La table de cuisson dans son ensemble peut supporter un courant maximum de 3000W. La table réduit le courant de sortie maximal automatiquement en limitant la somme maximale des niveaux de puissance à 12.

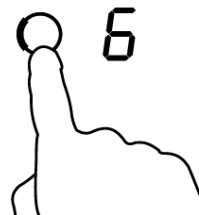
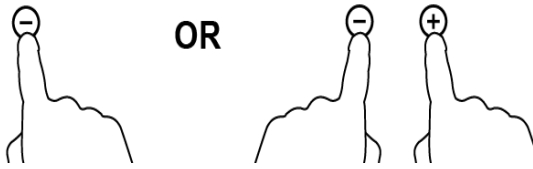


Si sur l'écran clignote  en alternance avec le réglage de cuisson

Cela veut dire que:


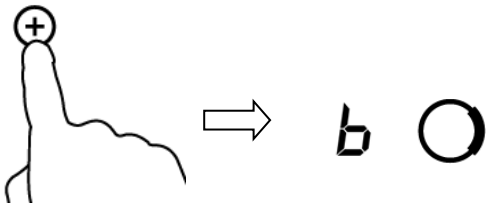
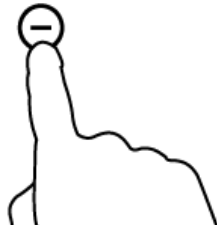
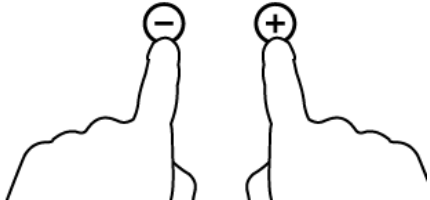
- La casserole n'est pas placée sur la bonne zone de cuisson, ou
- La casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la zone de cuisson, ou
- La casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

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.

3.3.2 Terminer la cuisson

<p>Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver.</p>	
<p>Éteignez la zone de cuisson en mettant l'appareil sur "0" ou en appuyant simultanément sur "-" et "+". Assurez-vous que l'écran affiche "0".</p>	
<p>Éteignez la table de cuisson en touchant la commande ON / OFF.</p>	
<p>Attention aux surfaces chaudes</p> <p>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 Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost	
<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, puis appuyez sur "+". Assurez-vous que l'écran affiche 9.</p>	
<p>Appuyez à nouveau sur le bouton "+". L'indicateur de zone de cuisson affichera "b" et la puissance atteindra son maximum.</p>	
Annuler la fonction Boost	
<p>Touchez la commande "-" pour annuler la fonction Boost, puis la zone de cuisson revient à son réglage initial.</p>	
<p>Si vous touchez "+" et "-" en même temps, la zone de cuisson est désactivée et la fonction Boost est automatiquement annulée.</p>	

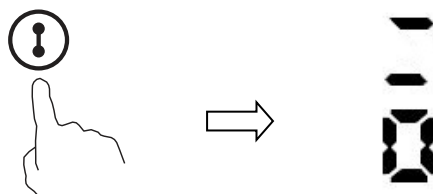
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.

3.3.4 Zone flexible

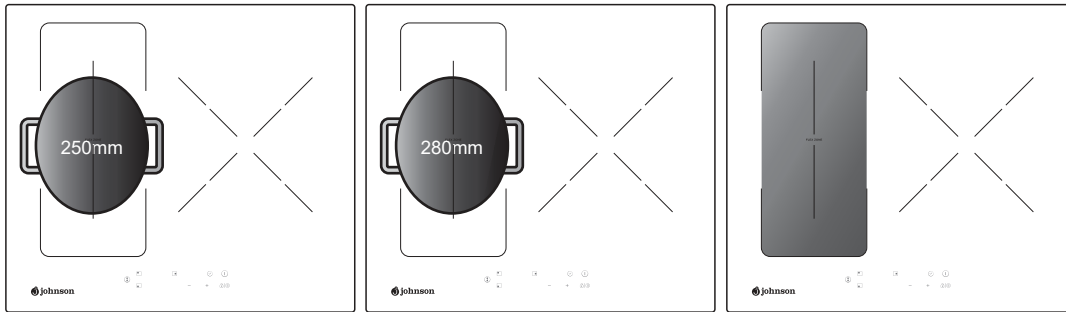
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- Cette zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément.

En tant que grande zone unique

1. Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, touchez la commande Zone flexible.



2. En tant que grand espace unique, nous suggérons les dispositions suivantes: avec des ustensiles de cuisine d'un diamètre de 250 mm ou 280 mm (les ustensiles de cuisine carrés ou ovales sont également acceptés).

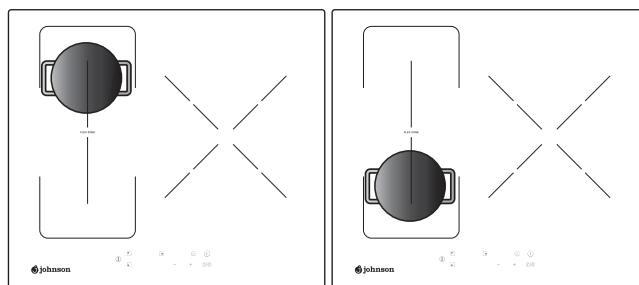


Nous ne recommandons aucune autre utilisation, à l'exception des trois mentionnées ci-dessus, car cela peut affecter la capacité de chauffage de l'appareil.

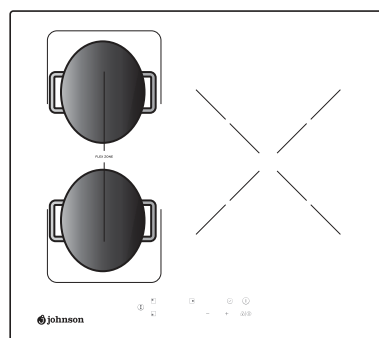
En tant que deux zones distinctes

En utilisant la zone flex comme deux zones séparées, vous pouvez avoir deux zones de cuisson supplémentaires.

a) Placez une casserole ou un poêlon en haut du côté droit ou en bas de la table de cuisson (là où se trouve la zone de cuisson flexible).



b) Placer deux conteneurs de part et d'autre de la zone flexible.



Note: Veillez à ce que le diamètre de la poêle à frire soit supérieur à 12 cm.

3.3.5 Verrouillage des contrôles

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

Pour verrouiller les contrôles	
Appuyez la commande de verrouillage	L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".
Pour débloquer les contrôles	
Appuyez et maintenez la commande du verrou	



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

3.3.6 Mode pause

- Au lieu d'éteindre la table de cuisson, vous avez la possibilité d'interrompre la cuisson.
- Lorsque vous entrez en mode Pause, toutes les commandes, sauf ON/OFF, sont désactivées.

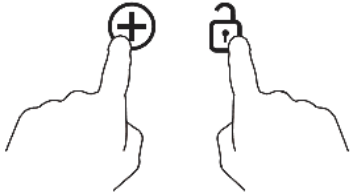
Pour activer le mode Pause	
Touchez la commande de verrouillage/pause	Tous les indicateurs affichent " ".
Pour désactiver le mode Pause	
Touchez la commande de verrouillage/pause	

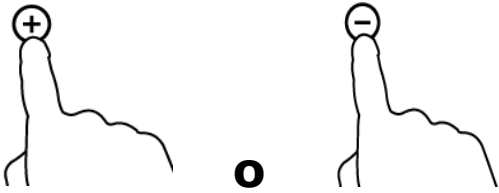
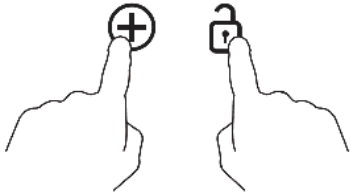


Lorsque la table de cuisson est en mode pause, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande ON/OFF (ⓘ). En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction à l'aide de la commande ON/OFF (ⓘ). La table de cuisson s'éteint au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

3.3.7 Fonction de gestion de l'énergie

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

Pour accéder à la fonction de gestion de l'énergie	
Allumez la table de cuisson et appuyez simultanément sur les touches "+" (réglage de la température/minuterie) et de verrouillage.	L'indicateur de la minuterie affiche "P5", ce qui équivaut au niveau de puissance 5. Il s'agit du mode par défaut de 7,4 kW.
	

Pour passer à un autre niveau	
<p>Appuyer sur +/-.</p> 	<p>Il existe 5 niveaux de puissance, de "P1" à "P5". L'écran de la minuterie affiche le niveau réglé.</p> <p>"P1" : la puissance maximale est de 2,5 kW.</p> <p>"P2" : la puissance maximale est de 3,5 kW.</p> <p>"P3" : la puissance maximale est de 4,5 kW.</p> <p>"P4" : la puissance maximale est de 5,5 kW.</p> <p>"P5" : la puissance maximale est de 7,4 kW.</p>
Confirmer et quitter la fonction de gestion de l'énergie	
<p>Appuyez simultanément sur + et Lock pour confirmer.</p> 	<p>La table est mise hors tension.</p>

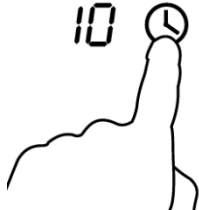
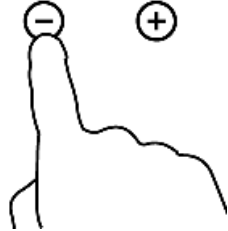
3.3.8 Minuterie

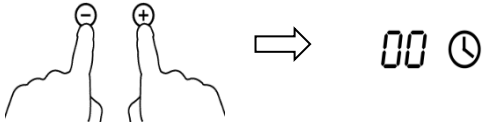

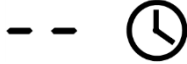
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes:

- a) Vous pouvez l'utiliser comme un réveil. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque l'heure programmée est écoulée.
- b) Vous pouvez le régler pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson après l'écoulement du temps fixé. La durée maximale est de 99 minutes.

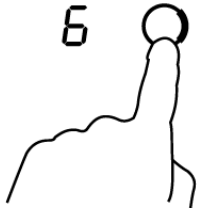


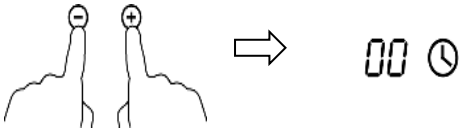
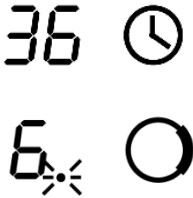
a) Utilisation de la minuterie comme alarme


Si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson

<p>Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée. Remarque: vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson.</p>	
<p>Appuyez sur le bouton "+" des commandes de la minuterie. L'indicateur de la minuterie commence à clignoter et "10" s'affiche sur l'écran de la minuterie.</p>	

<p>Appuyez sur "-" et "+" en même temps pour annuler l'alarme. "00" apparaîtra sur l'écran de la minuterie.</p>	
<p>Lorsque l'heure est fixée, le compte à rebours commence immédiatement. Le rappel du temps restant apparaîtra sur l'écran et l'indicateur de temps clignotera pendant 5 secondes.</p>	
<p>La sonnerie retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "--" lorsque le temps programmé est écoulé.</p>	

b) Régler la minuterie pour éteindre une zone de cuisson.

Réglage d'une zone	
<p>Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie. (p.ex. zone 3#)</p>	
<p>Touchez la commande de la minuterie : "10" s'affichera sur l'écran de la minuterie et "0" clignotera.</p>	
<p>Réglez l'heure à l'aide du panneau de contrôle de la minuterie. Appuyez une fois sur "-" ou "+", pour augmenter ou diminuer le temps en fractions de minute. Appuyez sur "-" ou "+" et maintenez-les enfoncés pour diminuer ou augmenter en fractions de 10 minutes.</p>	
<p>Appuyez simultanément sur les touches "-" et "+" pour annuler la minuterie. "00" apparaîtra dans l'affichage des minutes.</p>	
<p>Lorsque vous avez fini de programmer la minuterie, elle commence à descendre immédiatement. Le rappel du temps restant apparaît à l'écran et le voyant clignote pendant 5 secondes. REMARQUE : Le point rouge situé à côté du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone de cuisson sélectionnée.</p>	

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



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

3.3.7 Temps de fonctionnement préétablis

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

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

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



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

4. Guides de cuisson



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

4.1 Conseils de cuisine

Lorsque la nourriture arrive à ébullition, réduisez la température.

L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.

Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.

Commencez la cuisson à une température élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauffés.

4.1.1 Mijoter, cuire du riz

La cuisson se produit en dessous du point d'ébullition, environ 85°C, lorsque le liquide contenu dans les aliments commence à bouillonner de temps en temps. C'est la clé des délicieuses soupes et ragoûts, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits.

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

4.1.2 Bien cuire la viande

1. Amener la viande à température ambiante 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonner les deux côtés de la viande avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande dans la poêle.

4. Ne retournez la viande qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur de la viande et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier sa cuisson: plus il est ferme, plus la viande est cuite.
5. Laissez la viande reposer quelques minutes sur une assiette chaude avant de commencer à servir.

4.1.3 Sauté

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

4.2 Détection de petits objets

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

5. Paramètres de chauffage

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

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

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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez les restes de nourriture et les éclaboussures de sucre dès que possible. Si la plaque devient froide, elle est plus difficile à nettoyer et peut même endommager la surface du verre. • Risque de coupure: lorsque le couvercle de sécurité est retiré, les bords exposés sont tranchants. Manipulez-les avec une extrême prudence et éloignez toujours les enfants.
Déversements sur le panneau de commande	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la plaque à induction. 2. Absorber le déversement. 3. Nettoyez la zone du bouton avec une éponge ou un chiffon humide. 4. Séchez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Rebranchez la plaque. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque à induction peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les fonctions des boutons de commande peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide renversé sur la surface. Assurez-vous de nettoyer et de sécher la zone du panneau de commande avant de rebrancher la plaque à induction.

7. Résolution de problèmes

Problème	Causes possibles	Solution
----------	------------------	----------

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

8. Défaits affichés et diagnostic

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

Dépannage

1) Code d'erreur affiché à l'utilisateur et sa solution:

Code d'erreur	Problème	Solution
Pas de récupération automatique		
E1	Tension d'alimentation supérieure à la tension nominale.	Vérifier si l'alimentation électrique est normale.
E2	Tension d'alimentation inférieure à la tension nominale.	Mettre en marche après que l'alimentation électrique soit normale.
E3	Défaut du capteur de température de la plaque en céramique (1#).	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale.
E4	Défaut du capteur de température de la plaque en céramique (2#).	Appuyez sur la touche "ON/OFF" pour réinitialiser l'appareil.
E5	Température élevée de l'IGBT. (1#).	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale.
E6	Température élevée de l'IGBT. (2#).	Appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
Pas de récupération automatique		
F3/F6	Défaut du capteur de température de la plaque en céramique : court-circuit (F3 pour 1#, F6 pour 2#).	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température sur la plaque en céramique.
F4/F7	Défaut du capteur de température de la carte céramique : circuit ouvert (F4 pour 1#, F7 pour 2#).	
F5/F8	Défaut du capteur de température de la carte céramique - non valide (F5 pour 1#, F8 pour 2#).	
F9/FA	Défaut du capteur de température IGBT (court-circuit/circuit ouvert pour 1#)	Remplacer la carte d'alimentation.
FC /FD	Défaut du capteur de température IGBT (court-circuit/circuit ouvert pour 2#)	

2) Erreurs spécifiques et solution

Error	Problema	Solución A	Solución B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est en marche.	Pas de courant	Vérifiez que la prise est correctement branchée et qu'elle fonctionne.	
	Défaut de la connexion du tableau d'alimentation électrique et du tableau d'affichage.	Vérifiez la connexion.	

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

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

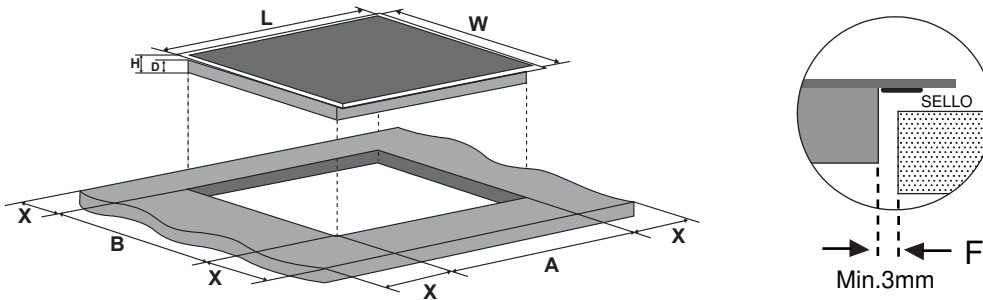
9. Installation

9.1 Sélection du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. Pour l'installation et l'utilisation de la plaque, vous devez laisser un minimum de 5 cm 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) afin d'éviter les chocs électriques et les déformations causés par le rayonnement de chaleur de la zone de cuisson. Voir le schéma ci-dessous:



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

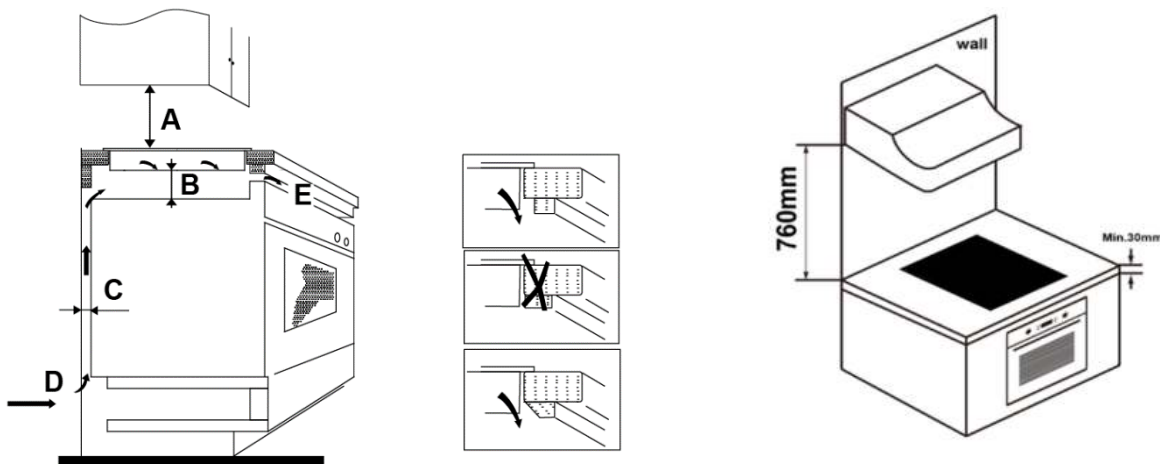


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



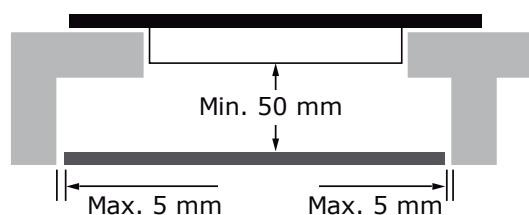
Remarque: la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



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

AVERTISSEMENT: assurer une ventilation adéquate

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





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



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

9.2 Contrôles préalables à l'installation:

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

9.3 Contrôles après installation

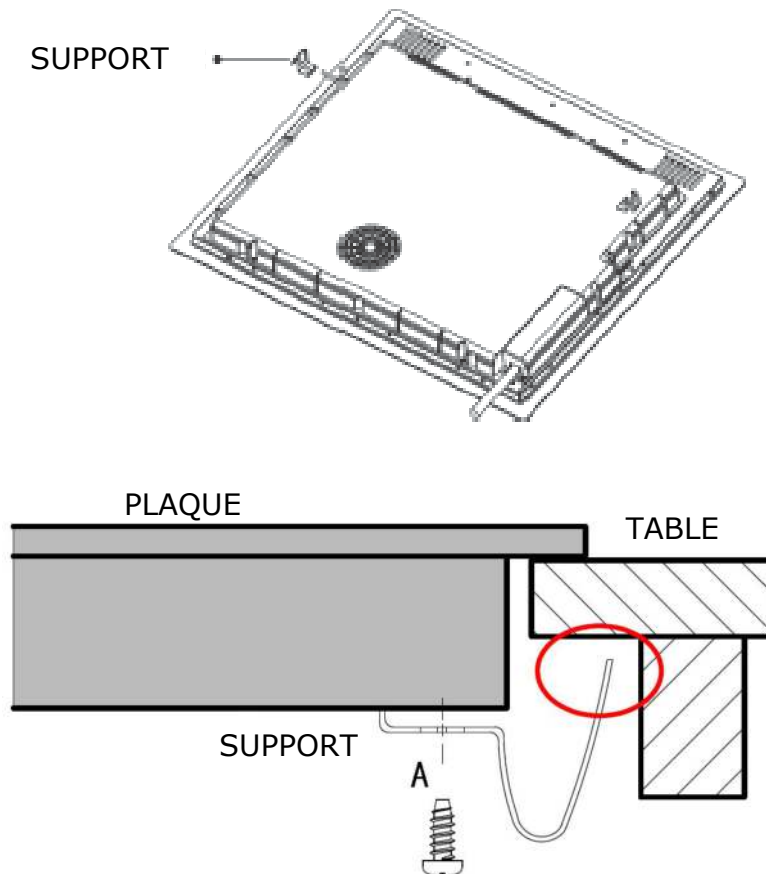
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou les tiroirs.
- L'air frais circule suffisamment de l'extérieur des armoires à la base de la table de cuisson.
- Si la table est installée au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière de protection thermique doit être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

9.4 Avant de placer les supports de montage

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

9.5 Ajustement des supports de fixation

Fixez la plaque sur le plan de travail en vissant 2 supports sur la face inférieure de la plaque (voir photo) après l'installation. Ajustez la position du support en fonction des différentes épaisseurs de la surface de travail.



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

9.6 Précautions

1. Le tableau doit être installé par un technicien ou un professionnel qualifié. L'utilisateur ne doit jamais le faire seul.
2. La plaque à induction ne doit pas être installée sur les lave-vaisselle, les équipements de réfrigération ou les machines à laver et à sécher, car l'humidité peut endommager la carte électronique.
3. La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à ce que la dissipation de la chaleur soit optimale pour assurer une meilleure fiabilité.

4. Le mur et la zone de chauffage par induction au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer la plaque de cuisson.

9.7 Raccordement de la plaque à l'alimentation électrique



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

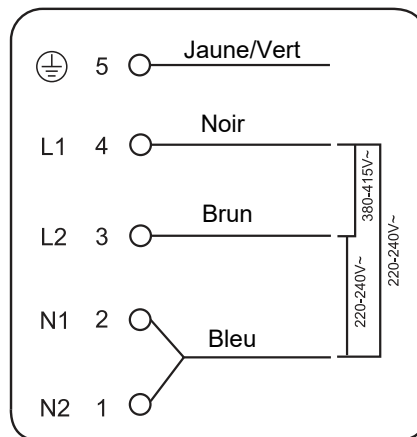
1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la carte.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections des câbles d'alimentation électrique peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour connecter la carte à l'alimentation électrique principale, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

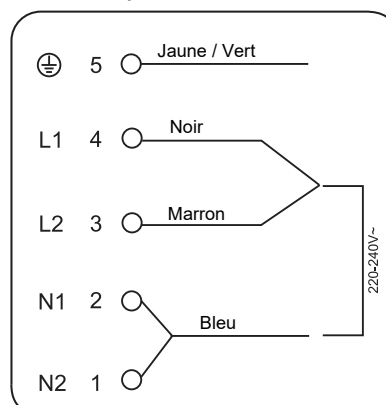
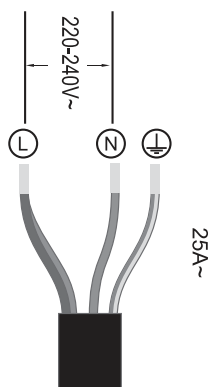
Le câble d'alimentation électrique ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment 75°C.



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



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



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

Si l'appareil est branché directement au réseau, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.

Le câble ne doit pas être plié ou écrasé.

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



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



ÉLIMINATION : Ne pas éliminer ce produit avec les déchets municipaux non triés. Il est nécessaire de collecter ces déchets 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	4
1.1 Avisos de segurança	4
1.2 Instalação	4
1.2.1 Risco de choque eléctrico	4
1.2.2 Risco de corte	4
1.2.3 Instruções de segurança importantes	4
1.3 Funcionamento e manutenção	5
1.3.1 Risco de choque eléctrico	5
1.3.2 Perigo para a saúde	6
1.3.3 Risco de superfície quente	6
1.3.4 Risco de corte	6
1.3.5 Instruções de segurança importantes	6
2. Informação sobre o produto	8
2.1 Sumário	8
2.2 Painel de controlo	8
2.3 Informação sobre o produto	8
2.4 Antes de utilizar o seu novo fogão de indução	9
2.5 Especificações técnicas	9
3. Funcionamento do produto.....	9
3.1 Painel de controlo	9
3.2 Escolher os utensílios de cozinha adequados	9
3.3 Utilização da placa de indução	10
3.3.1 Começar a cozinhar	10
3.3.2 Acabar de cozinhar	11
3.3.3 Utilização da função Boost	12
3.3.4 Área flexível	12
3.3.5 Bloqueio dos controlos	14
3.3.6 Modo pausa.	14
3.3.7 Função de controlo da potência.....	14
3.3.8 Controlo do temporizador	15
3.3.9 Tempos de funcionamento por defeito	17
4. Guias de cozinha	17
4.1 Tipos de cozedura	17
4.1.1 Cozer em fogo brando, cozer arroz	17
4.1.2 Cozinhar a carne	17
4.1.3 Sauté	18
4.2 Detecção de pequenos objectos	18
5. Configurações de aquecimento	18
6. Cuidados e limpeza	19
7. Resolução de problemas	19
8. Falhas e diagnósticos exibidos	20
9. Instalação	22
9.1 Selecção do equipamento de instalação	22
9.2 Verificações pré-instalação	24
9.3 Verificações pós-instalação	24
9.4 Antes de fixar os suportes de montagem	25
9.5 Ajustar a posição de suporte	25
9.6 Precauções	25
9.7 Ligar a placa à fonte de alimentação	26
10. Condiciones de garantía.....	28

1. Introdução

1.1 Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Por favor leia atentamente este manual antes de começar a utilizar a placa de indução.

1.2 Instalação

1.2.1 Risco de choque eléctrico

Desligar o aparelho da tomada antes de realizar qualquer trabalho de manutenção na placa de indução. A ligação a uma boa ligação à terra é essencial e obrigatória. As modificações à cablagem doméstica só devem ser efectuadas por um profissional qualificado. O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou mesmo na morte.

1.2.2 Risco de corte

- A estrutura inferior da placa é afiada.
- Se não for tratada com cuidado, poderá causar ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções de segurança importantes

Leia atentamente as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.

Nenhum material ou produto inflamável deve ser colocado sobre este aparelho em qualquer altura.

Dar esta informação às pessoas responsáveis pela instalação do produto, uma vez que pode facilitar a instalação.

Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado em conformidade com estas instruções.

A instalação do aparelho só deve ser efectuada por pessoas qualificadas.

Este aparelho deve ter a sua própria tomada de corrente com o seu próprio interruptor de isolamento para que possa ser desligado da rede eléctrica.

A não instalação correcta deste aparelho pode invalidar qualquer garantia ou responsabilidade da marca.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.

AVISO: Se a superfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

Não deve haver objectos metálicos tais como facas, garfos ou colheres na superfície do fogão quando o aparelho está ligado.

Não utilizar produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

O aparelho não está concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

ATENÇÃO: perigo de incêndio: não colocar quaisquer objectos sobre as superfícies de cozedura.

O processo de cozedura deve ser controlado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser controlado sem interrupção.

ATENÇÃO: Cozinhar sem supervisão numa placa de cozinha oleada ou untada pode ser perigoso e pode resultar num incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligar o aparelho e depois cobrir a chama com a tampa ou com um cobertor contra incêndio.

1.3 Funcionamento e manutenção

1.3.1 Perigo de choque eléctrico

Nunca cozinhe em cima de um fogão partido ou rachado. Se a superfície da placa estiver partida ou rachada, desligar o aparelho da fonte de alimentação principal e contactar o técnico de serviço.

Desligar a placa antes de limpar ou efectuar qualquer manutenção.

O não seguimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.

1.3.2 Perigo para a saúde

Este dispositivo está em conformidade com as normas de segurança electromagnética. No entanto, as pessoas com marcapassos ou implantes eléctricos devem consultar o seu médico antes de utilizarem este dispositivo para garantir que os seus implantes não serão afectados pelo campo electromagnético.

O não cumprimento deste conselho pode resultar em graves problemas de saúde ou mesmo na morte.

1.3.3 Perigo devido a superfícies quentes

Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho podem ficar suficientemente quentes para causar queimaduras. Nenhuma parte do seu corpo, vestuário ou outros utensílios de cozinha deve entrar em contacto com a placa de vidro até que a superfície esteja fria.

Não deve haver objectos metálicos tais como facas, garfos ou colheres na superfície do fogão quando este estiver ligado.

Manter as crianças afastadas.

Verificar se as pegas das panelas não tocam noutras zonas de cozedura que estão ligadas à tomada. Manter as pegas fora do alcance das crianças.

O não cumprimento destas instruções poderia resultar em queimaduras.

1.3.4 Perigo de corte

A aresta afiada das lâminas e utensílios de limpeza de bancada expostos quando a tampa de segurança é retirada pode causar ferimentos; guarde-os sempre em segurança e mantenha-os fora do alcance das crianças. A não tomada de precauções pode resultar em ferimentos ou cortes.

1.3.5 Instruções de segurança importantes

Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante a sua utilização.

Nunca utilizar este aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.

Nunca deixar quaisquer objectos ou utensílios na unidade. Não deixar objectos magnetizáveis (tais como cartões de crédito ou cartões de memória) ou equipamento electrónico (computadores, leitores de mp3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afectados pelo seu campo electromagnético.

Nunca utilize o aparelho para aquecer a sala.

Após a utilização, desligar sempre a zona de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual. Ao retirar as painéis depois de cozinhar, verificar se a zona está desligada, não confiar apenas na função de detecção da placa da placa.

Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho.

Não colocar objectos que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças poderiam subir para a placa e isto poderia causar lesões graves.

Não deixar as crianças desacompanhadas ou sem supervisão na área onde a placa está localizada.

As crianças e as pessoas com deficiências que possam limitar a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável ou qualificada para as orientar na sua utilização. Devem ser ensinados a utilizar o aparelho sem perigo para si próprios ou para o seu ambiente.

Não reparar ou substituir qualquer parte do aparelho por si próprio. Todas essas operações devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Não colocar ou deixar cair objectos pesados sobre o prato.

Não trepar ao aparelho.

Não utilizar recipientes com arestas vivas ou arrastá-los sobre a superfície do vidro, pois isto pode quebrar o vidro.

Não utilizar esfregões ou qualquer produto de limpeza abrasivo, pois pode danificar a superfície do vidro da placa.

Este aparelho destina-se à utilização em ambientes domésticos e similares, tais como: áreas de cozinha, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de campo, por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.

AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização.

Evitar tocar nos botões de controlo se eles estiverem quentes.

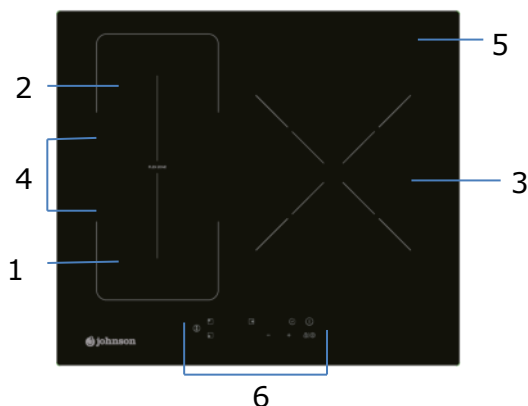
As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas.

CONGRATULAÇÕES sobre a compra do seu novo fogão de indução.

Recomendamos que dedique algum tempo à leitura destas instruções para compreender como instalá-lo correctamente. Para directrizes de instalação, leia por favor a secção de instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar o fogão, e guarde estas instruções para referência futura.

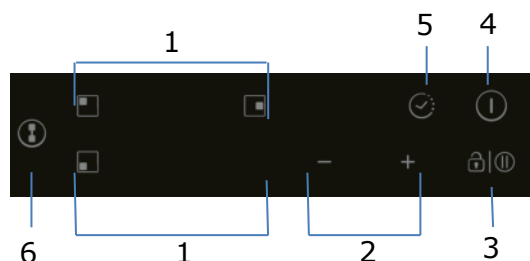
2. Informações sobre o produto

2.1 Vista superior



1. Zona Max. 1500/2100 W
2. Zona Max. 1500/2100 W
3. Zona Max. 3000/3800 W
4. Zona Max. 3000/3600 W
5. Placa de vidro
6. Painel de controlo

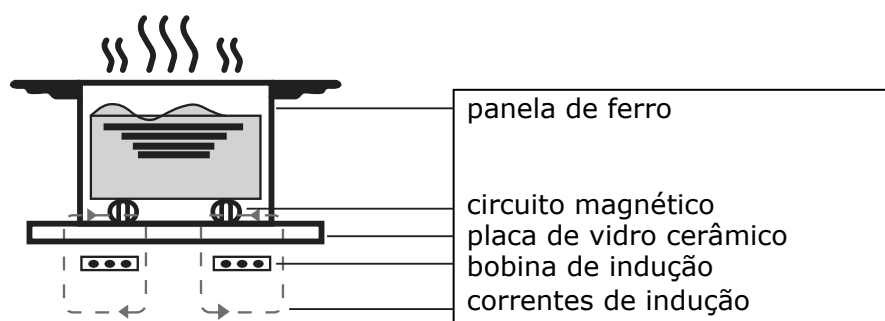
2.2 Painel de controlo



1. Controlos de seleção da zona de cozedura
2. Controlos de regulação da potência/temporizador
3. Controlo de bloqueio/pausa
4. Controlo ON/OFF
5. Controlo do temporizador
6. Controlo da zona flexível

2.3 Teoría da operação

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



2.4 Antes de utilizar o seu novo fogão de indução

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

2.5 Especificações técnicas

Modelo	JINDU332FLEX
Zonas de cozedura	3 Zonas
Voltagem	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Energia eléctrica instalada	7400W
Dimensões do produto Fon×W×H(mm)	590X520X60
Dimensões do encaixe A×B (mm)	560X490

O peso e as dimensões são aproximadas. Porque nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs 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. Funcionamento do produto

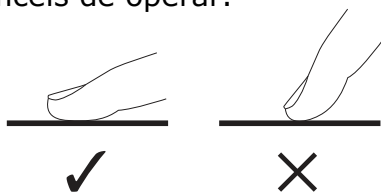
3.1 Controlos tácteis

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

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

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

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



3.2 Escolha de utensílios de cozinha adequados




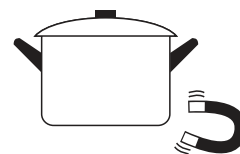
Use apenas tachos com uma base adequada para placas de indução.

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.

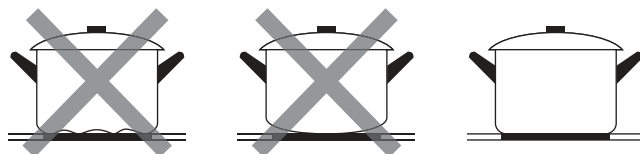
• Se você não tiver um ímã:

- 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.

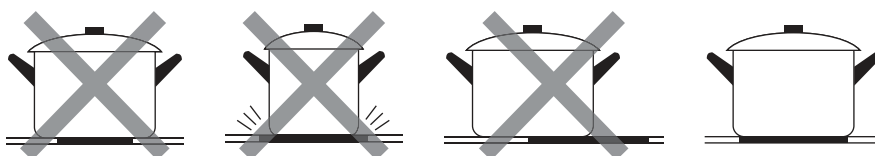


Panelas feitas com estes materiais não são compatíveis: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

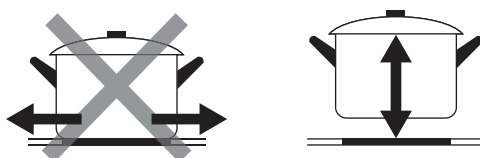
Não use panelas com bordas afiadas ou bases curvas.



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


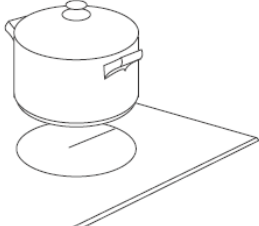



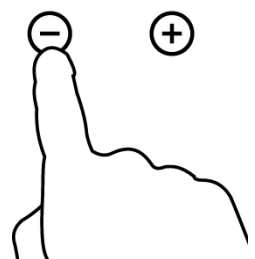
Se tiver que mover a panela, faça-o levantando-a, nunca deslizando, pois o vidro pode arranhar.



3.3 Utilização da placa de indução

3.3.1 Comece a cozinhar

<p>Touchar no controlo ON/OFF durante três segundos. Depois de ligado, um sinal sonoro soará e todos os ecrãs mostrarão "-" ou "- -", indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.</p>	
<p>Colocar uma panela ou recipiente adequado na zona de cozedura que deseja utilizar.</p> <p>Certifique-se de que a base da panela e a superfície de cozedura estão limpas e secas.</p>	
<p>Quando tocar no controlo de selecção da zona de aquecimento, o indicador junto a ele piscará.</p>	

<p>Selecionar a regulação de cozedura tocando em "+" ou "-".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se não escolher um modo de cozedura no espaço de um minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de voltar ao primeiro passo. • É possível alterar a regulação de cozedura em qualquer altura durante a cozedura. 	
--	---

CUIDADO:

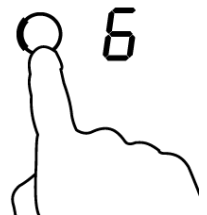
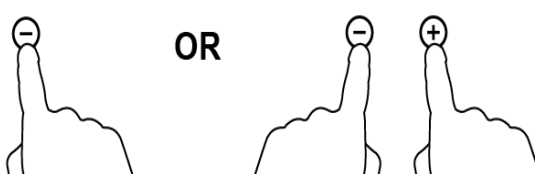


A placa de cozinha no seu conjunto pode suportar uma corrente máxima de 3000 W. A placa reduz automaticamente a corrente máxima de saída, limitando a 12 a soma máxima das potências.

Se a tela piscar  alternando com a configuração da cozinha


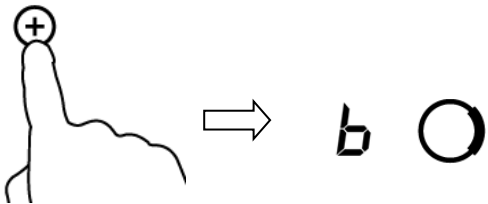
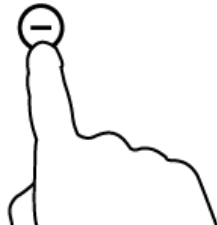
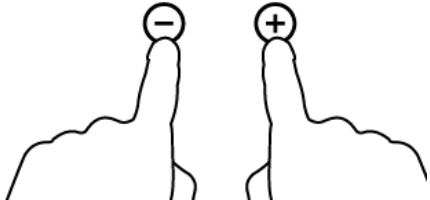
Significa que:

- a frigideira não é colocada na zona de cozedura correcta ou,
- a frigideira que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução, ou,
- a panela é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura. Não haverá aquecimento, a menos que haja uma panela adequada na zona de cozedura. O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for colocada uma bandeja adequada.

3.3.2 Fim da cozedura

<p>Toque no controlo de selecção da zona de aquecimento que deseja desligar.</p>	
<p>Desligue a zona de cozedura, baixando para "0" ou premindo "-" e "+" ao mesmo tempo. Certifique-se de que o visor mostra "0".</p>	
<p>Desligue o fogão tocando no controlo ON/OFF.</p>	
<p>Cuidado com as superfícies quentes. H aparece quando a zona de cozedura está quente ao toque e desaparece quando a superfície cai a uma temperatura segura. Isto também pode ser usado como economizador de energia: se quiser aquecer mais panelas, use a zona que ainda está quente.</p>	

3.3.3 Utilização da função Boost

Activar a função Boost	
Tocar no controlo de selecção da zona de aquecimento, depois premir "+". Certifique-se de que o visor mostra 9.	
Voltar a tocar no botão "+". O indicador de zona de cozedura mostrará "b" e a potência atingirá o máximo.	
Cancelamento da função Boost	
Tocar no controlo "-" para cancelar a função Boost, depois a zona de cozedura voltará à sua configuração original.	
Se tocar em "+" e "-" ao mesmo tempo, a zona de cozedura é desligada e a função Boost é automaticamente cancelada.	

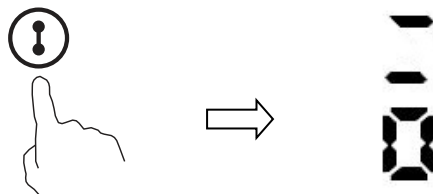
- A zona de cozinhar volta ao ajuste original após 5 minutos.

3.3.4 Zona flexível

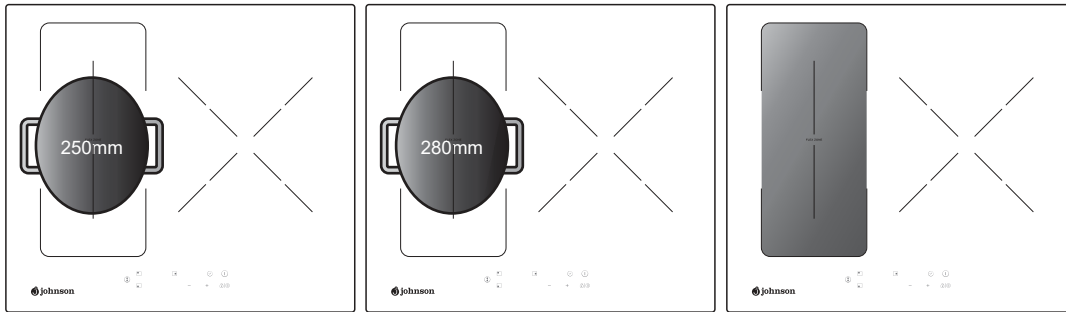
- Esta zona pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozedura em qualquer altura.
- Esta zona flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

Como uma única grande área

1. Para activar a área flexível como uma única área grande, toque no controlo da Área flexível.



2. Como uma única grande área, sugerimos as seguintes disposições:
Trem de cozinha com diâmetros de 250 mm ou 280 mm (também é aceitável um trem de cozinha quadrado ou oval).

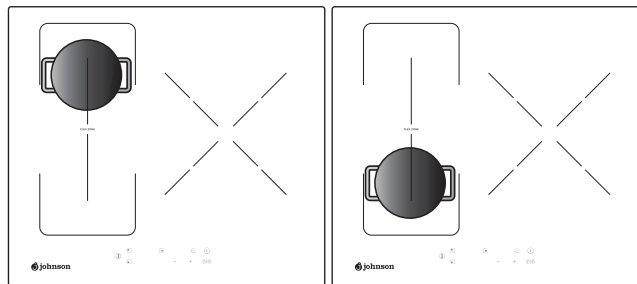


Não recomendamos quaisquer outras utilizações, excepto as três acima mencionadas, uma vez que isto pode afectar a capacidade de aquecimento do aparelho.

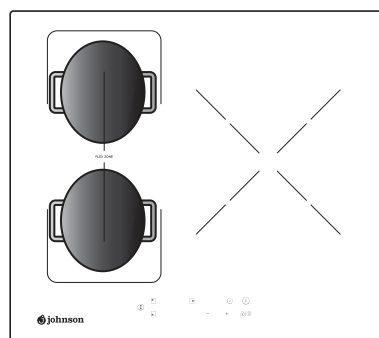
Como duas zonas separadas

Ao utilizar a zona flex como duas zonas separadas, pode ter mais duas zonas de cozedura.

a) Colocar uma panela ou panela no topo do lado direito ou no fundo do fogão (onde se encontra a zona flexível).



(b) Colocar dois contentores em ambos os lados da zona flexível.



Nota: Certifique-se de que o diâmetro da panela é maior do que 12 cm.

3.3.5 Bloqueio dos controlos

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

Para bloquear os controlos	
Pressionar o controlo de bloqueio	O indicador do temporizador exibirá "Lo".
Para desbloquear los controlos	
Pressionar o controlo de bloqueio	



Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controlos são desactivados excepto o controlo ON/OFF. Ⓜ Pode sempre desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF Ⓜ em caso de emergência. Quando voltar a ligar o aparelho, deve desbloquear os controlos.

3.3.6 Modo de pausa

- Em vez de desligar a placa de cozedura, tem a opção de interromper a cozedura.
- Quando o modo Pausa é introduzido, todos os controlos, excepto ON/OFF, serão desactivados.

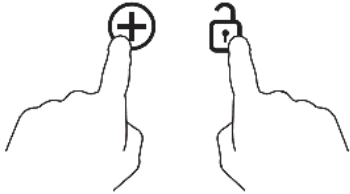
Para activar o modo Pausa	
Tocar no controlo de bloqueio/pausa	Todos os indicadores mostram " "
Para desactivar o modo Pausa	
Tocar no controlo de bloqueio/pausa	



Quando a placa está em modo de pausa, todos os controlos são desactivados excepto o control Ⓜ ON/OFF. Pode sempre desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF Ⓜ em caso de emergência. A placa de cozedura desliga-se após 10 minutos se não sair do modo de pausa.

3.3.7 Função de gestão de energia

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

Para aceder à função de gestão de energia	
Ligar a placa e premir simultaneamente os botões "+" (regulação da temperatura/temporizador) e de bloqueio. 	O indicador do temporizador apresentará "P5", o que equivale ao nível de potência 5. Este é o modo predefinido de 7,4 kW.

Para passar para outro nível	
<p>Prima +/-.</p> 	<p>Existem 5 níveis de potência, de "P1" a "P5". O ecrã do temporizador indica o nível que está definido.</p> <p>"P1": a potência máxima é de 2,5kW. "P2": a potência máxima é de 3,5kW. "P3": a potência máxima é de 4,5kW. "P4": a potência máxima é de 5,5kW. "P5": a potência máxima é de 7,4kW.</p>
Confirmar e sair da função de gestão de energia	
<p>Prima + e Bloquear ao mesmo tempo para confirmar.</p> 	<p>A placa é desligada.</p>

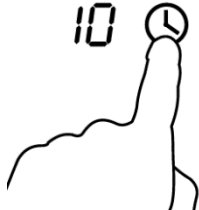
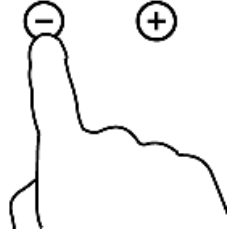
3.3.8 Temporizador

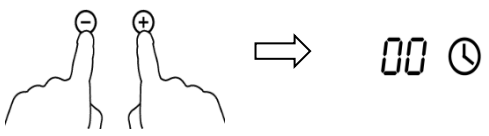

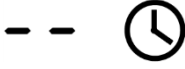
Pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

- a) Pode utilizá-lo como alarme de tempo. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido for ultrapassado.
- b) Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de decorrido o tempo definido. O tempo máximo é de 99 minutos.

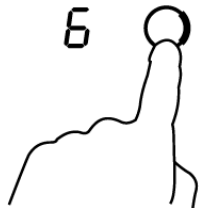



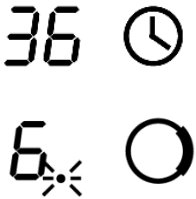
a) Utilização do temporizador como alarme

Se não seleccionar uma zona de cozedura

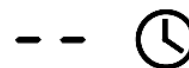
<p>Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: Pode utilizar o temporizador mesmo que não esteja seleccionada nenhuma zona de cozedura.</p>	
<p>Tocar no botão "+" nos controlos do temporizador. O indicador do temporizador começará a piscar e "10" será mostrado no visor do temporizador.</p>	

<p>Prima "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o alarme. "00" aparecerão no mostrador de minutos.</p>	
<p>Quando a hora for definida, começará a contagem decrescente imediatamente. O lembrete de tempo restante aparecerá no visor, e o indicador de tempo piscará durante 5 segundos.</p>	
<p>A campainha apita durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "--" quando o temporizador expirou.</p>	

b) Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Definir uma zona	
<p>Toque no controlo de selecção da zona de cozedura para a qual pretende definir o temporizador. (p.e. zona 3#)</p>	
<p>Tocar no controlo do temporizador: "10" será mostrado no visor do temporizador e "0" piscará.</p>	
<p>Definir o tempo utilizando o painel de controlo do temporizador. Prima "-" ou "+" uma vez, para aumentar ou diminuir o tempo em fracções de um minuto. Manter pressionado "-" ou "+" para diminuir ou aumentar em fracções de 10 minutos.</p>	
<p>Prima "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o temporizador. "00" aparece no mostrador do temporizador.</p>	
<p>Quando tiver terminado de programar o temporizador, este começará a baixar imediatamente. O lembrete do tempo restante aparece no ecrã e o indicador pisca durante 5 segundos.</p> <p>NOTA: O ponto vermelho ao lado do nível de potência acende-se para indicar a zona de cozedura seleccionada.</p>	

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



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

3.3.9 Tempos de funcionamento pré-definidos

O desligamento automático é uma função de protecção de segurança para a sua placa de indução. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar o fogão. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

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

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



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

4. Guia de cozinha



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

4.1 Conselhos para cozinhar

Quando os alimentos chegam a ferver, reduzir a temperatura.

A utilização de uma tampa reduzirá o tempo de cozedura e poupará energia, retendo o calor.

Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.

Começar a cozinhar a uma temperatura elevada e reduzir a configuração quando os alimentos são aquecidos.

4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

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

Algumas receitas, tais como cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior para cozinhar correctamente os alimentos no tempo recomendado.

4.1.2 Filete grelhado

1. Levar a carne à temperatura ambiente 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo pesado.
3. Escovar ambos os lados da carne com óleo. Regar uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e depois colocar a carne na frigideira.

4. Virar a carne apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exacto de cozedura dependerá da espessura da carne e da forma como a quer cozinhada. O tempo pode variar entre 2-8 minutos por lado. Pressionar o bife para verificar como está cozinhado: quanto mais firme se sente, mais cozinhada é a carne.
5. Deixe a carne descansar durante alguns minutos num prato quente antes de começar a servir.

4.1.3 Para fritar

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

4.2 Detecção de pequenos artigos

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

5. Configurações de aquecimento

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

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

6. Cuidado e limpeza

O que?	Quão?	Importante
Sujidade diária do vidro (impressões digitais, manchas, marcas deixadas pelos alimentos ou derramamentos de alimentos não adoçados no copo)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar a corrente para a placa de cozedura. 2. Limpar a placa de aquecimento quando o vidro tem algum calor residual mas não queima. 3. Enxaguar e secar com um pano seco ou toalha de papel ou toalha de papel. 4. Voltar a ligar a energia. 	<p>Quando a alimentação do fogão é desligada, nenhuma indicação de superfície quente é exibida, mas a área ainda pode queimar. Tenha muito cuidado.</p> <p>Almofadas de decapagem, panos de nylon e agentes de limpeza abrasivos podem riscar vidros. Ler sempre o rótulo para verificar se os panos são adequados. Nunca deixar resíduos de limpeza na placa ou o vidro pode ficar manchado.</p>
Derramamentos , alimentos derretidos e açúcar derretido em vidro	<p>Retirar imediatamente com uma talocha afiada ou espátula adequada para a placa de indução, mas ter cuidado com as superfícies de cozedura quente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar o aparelho da parede 2. Segurar a lâmina ou ferramenta num ângulo de 30° e raspar qualquer sujidade. 3. Limpar a sujidade derramada com uma toalha de papel ou um pano macio. 4. Seguir os passos 2 a 4 na secção de limpeza da sujidade diária da placa. 	<p>Remover as manchas deixadas por resíduos alimentares e derrames de açúcar o mais depressa possível. Se a placa arrefecer, são mais difíceis de limpar e podem até danificar a superfície do vidro.</p> <p>Risco de corte: Quando a cobertura de segurança é removida, as bordas expostas da lâmina são afiadas. Manusear com extremo cuidado e manter sempre as crianças afastadas.</p>
Derrames no painel de controlo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar a placa de indução. 2. Absorver o derramamento. 3. Limpar a área de controlo de toque com uma esponja ou pano húmido. 4. Secar completamente a área com uma toalha de papel. 5. Voltar a ligar o quadro. 	<ul style="list-style-type: none"> • A placa de indução pode apitar e desligar-se, e as funções dos botões de controlo podem não funcionar enquanto houver líquido derramado sobre a superfície. Certifique-se de limpar e secar a área do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa de indução.

7. Resolução de problemas

Problema	Causas possíveis	Soluções
----------	------------------	----------

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

8. Falhas exibidas e diagnóstico

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

Resolução de problemas

1) Código de avaria apresentado ao utilizador e a sua solução:

Código erro	Problema	Solução
Sem recuperação automática		
E1	Tensão de alimentação superior à tensão nominal.	Verificar se a fonte de alimentação está normal.
E2	Tensão de alimentação inferior à tensão nominal.	Ligar depois de a fonte de alimentação estar normal.
E3	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica (1#).	Aguardar que a temperatura da placa de vitrocerâmica volte ao normal.
E4	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica (2#).	Tocar na tecla "ON/OFF" para reiniciar o aparelho.
E5	Temperatura elevada do IGBT (1#).	Aguardar que a temperatura do IGBT volte ao normal.
E6	Temperatura elevada do IGBT (2#).	Premir o botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verificar se a ventoinha está a funcionar corretamente; Se não estiver, substituir a ventoinha.
Sem recuperação automática		
F3/F6	Defeito do sensor de temperatura da placa de cerâmica: curto-circuito (F3 para 1#, F6 para 2#).	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura na placa de cerâmica.
F4/F7	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica: circuito aberto (F4 para 1#, F7 para 2#).	
F5/F8	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica - inválido (F5 para 1#, F8 para 2#).	
F9/FA	Falha do sensor de temperatura do IGBT (curto-circuito/circuito aberto para 1#)	Substituir a placa da fonte de alimentação.
FC /FD	Falha do sensor de temperatura do IGBT (curto-circuito/circuito aberto para 2#)	

2) Erros específicos e soluções

Erro	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a unidade está ligada.	Sem corrente	Verificar se a ficha está devidamente ligada e se está a funcionar.	
	Falha de ligação da placa de alimentação de energia e da placa de visualização.	Verificar a ligação.	

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

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

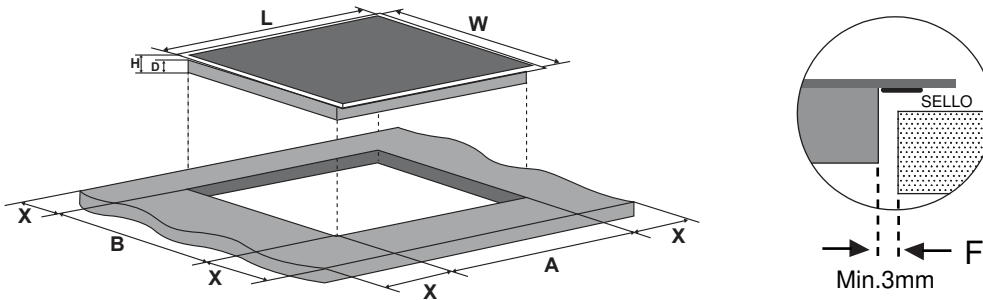
9. Instalação

9.1 Selecção do equipamento de instalação

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



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

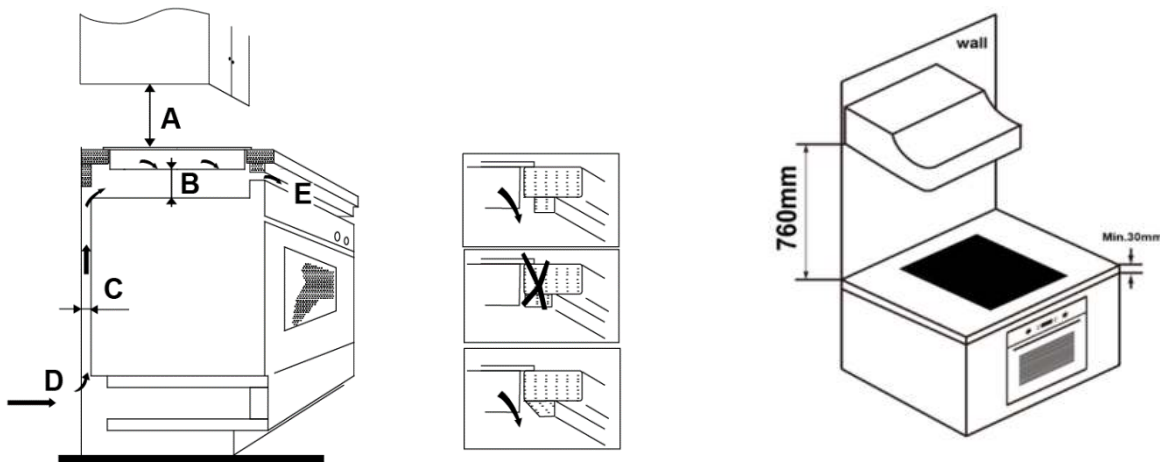


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



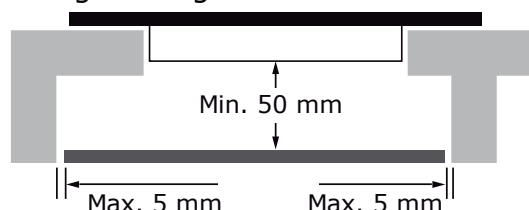
Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos 760mm.



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

ADVERTÊNCIA: Garantir ventilação adequada

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





Existem furos de ventilação em todo o exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada quando a placa é colocada em posição.



-
- É favor notar que a cola que liga o material plástico ou madeira ao mobiliário deve suportar uma temperatura não inferior a 150°C para evitar que os painéis se descasquem.
 - A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de resistir a uma temperatura de 90°C.
-

9.2 Verificações pré-instalação:

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

9.3 Verificações pós-instalação

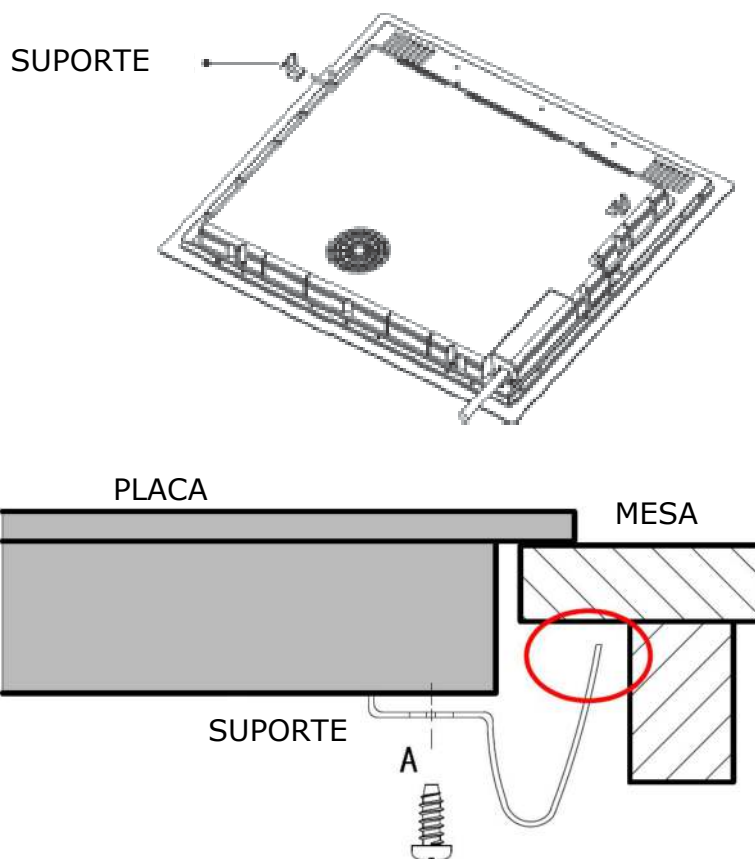
- O cabo eléctrico não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há um fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa de cozedura.
- Se o tapete for instalado por cima de uma gaveta ou armário, deve ser instalada uma barreira de protecção térmica por baixo da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

9.4 Antes de posicionar os suportes de fixação

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

9.5 Ajuste dos suportes de fixação

Fixar a placa à superfície de trabalho, aparafusando 2 suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação. Ajustar a posição do suporte de acordo com as diferentes espessuras da superfície de trabalho.



Sob nenhuma circunstância os suportes podem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação (ver imagem).

9.6 Precauções

1. A placa deve ser instalada por um técnico ou profissional qualificado. O utilizador nunca o deve fazer sozinho.
2. A placa de indução não deve ser instalada sobre máquinas de lavar louça, equipamento de refrigeração ou máquinas de lavar e secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a placa electrónica.
3. A placa de indução deve ser instalada de tal forma que a dissipação de calor seja óptima para assegurar uma melhor fiabilidade.

4. A parede e a zona de aquecimento por indução acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
5. Para evitar danos, a camada intermédia e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Um aparelho de limpeza a vapor não deve ser utilizado para limpar a placa de aquecimento.

9.7 Ligar a placa à rede eléctrica



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

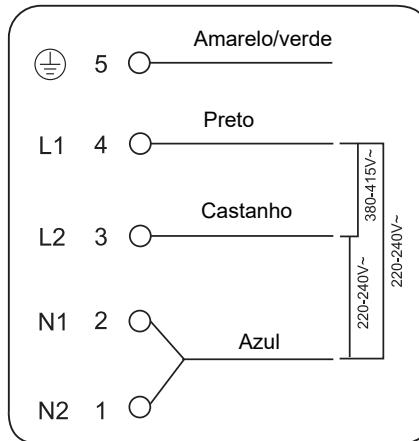
1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia consumida pela placa.
2. A voltagem corresponde ao valor dado na placa de identificação.
3. As secções transversais do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na chapa de identificação.

Para ligar a placa à fonte de alimentação principal, não utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos de bypass, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

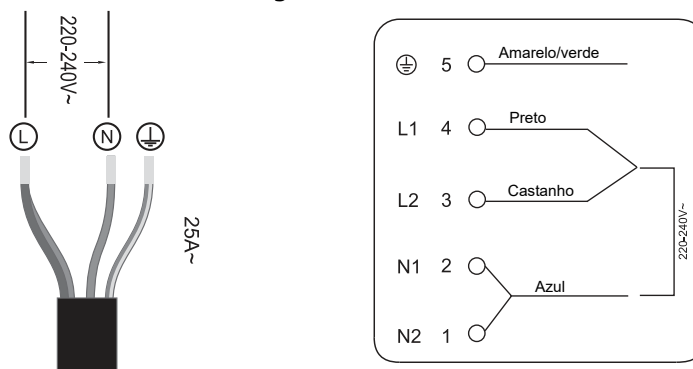
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum momento.



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



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



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

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

O instalador deve certificar-se de que a ligação eléctrica foi efectuada correctamente e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.

O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.

O cabo deve ser verificado regularmente e só deve ser substituído por um técnico autorizado.



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



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 elétricos e eletrônicos (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 noutra 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

