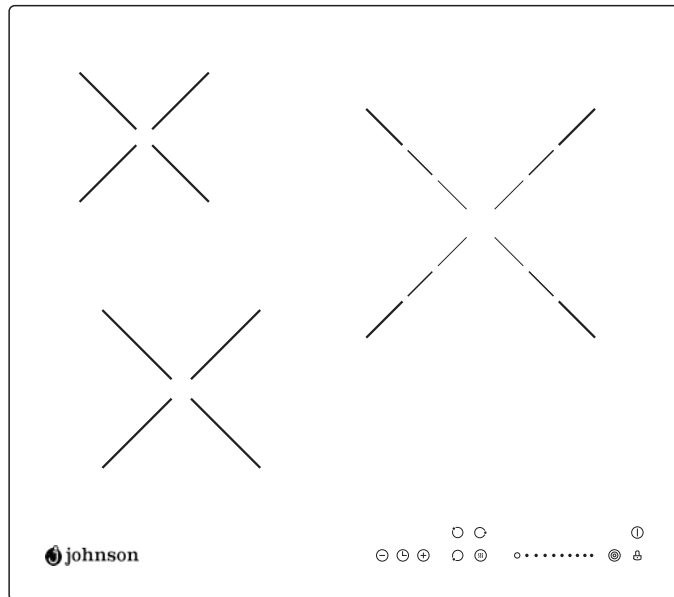




VITROCERÁMICA

CERAMIC HOB
PLAQUE VITROCÉRAMIQUE
PLACA VITROCERÂMICA



JVICA3302

**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

V.2

Índice

1. Introducción.....	3
1.1 Advertencias de seguridad	3
1.2 Instalación	3
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica.....	3
1.2.2 Riesgo de corte.....	3
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad.....	3
1.3 Funcionamiento y mantenimiento.....	4
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica.....	4
1.3.2 Peligro para la salud.....	4
1.3.3 Riesgo de superficie caliente	4
1.3.4 Riesgo de corte.....	5
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad	5
2. Información del producto.....	7
2.1 Resumen	7
2.2 Panel de mandos	7
2.3 Información del producto	7
2.4 Antes de usar su nueva vitrocerámica	8
2.5 Especificaciones técnicas	8
3. Funcionamiento del producto.....	8
3.1 Controles táctiles	8
3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados.....	8
3.3 Uso de la vitrocerámica	9
3.3.1 Empezar a cocinar.....	9
3.3.2 Terminar la cocción.....	10
3.3.3 Uso de la triple zona de cocción	10
3.3.4 Mantener el calor	11
3.3.5 Bloqueo de controles	12
3.3.6 Control de temporizador.	12
3.3.7 Protección contra sobrecalentamiento	14
3.3.8 Advertencia de calor residual	14
3.3.9 Tiempos de funcionamiento por defecto	14
4. Guías de cocción	15
4.1 Consejos de cocción.....	15
4.1.1 Cocina a fuego lento, cocinar arroz.....	15
4.1.2 Filete a la plancha, marcado de la carne.....	15
4.1.3 Salteado	15
5. Ajustes de calor.....	16
6. Cuidado y limpieza.....	16
7. Solución de problemas.....	17
8. Instalación.....	17
8.1 Selección del equipo de instalación.....	17
8.2 Antes de fijar los soportes de fijación.....	19
8.3 Precauciones.....	20
8.4 Conexión de la placa a la corriente	20
9. Condiciones de garantía.....	22

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad.

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

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

Desconecte el aparato de la toma de corriente principal antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento en la placa.

La conexión a una buena toma de tierra es esencial y obligatoria. Las modificaciones en la toma de tierra doméstica las debe llevar a cabo únicamente personal cualificado.

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

1.2.2 Riesgo de corte

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

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

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

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

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

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

La instalación del aparato y su conexión sólo pueden realizarla personas cualificadas.

Este aparato deberá tener su propia toma de corriente con interruptor de aislamiento con desconexión total de la alimentación.

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

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

Nunca cocine en una placa rota o rajada. Si la superficie de la placa está rota o agrietada, desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal y contacte con el servicio técnico.

Desenchufe la placa antes de limpiarla o realizar cualquier mantenimiento.

No seguir estos consejos podría provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

Este aparato cumple los estándares de seguridad electromagnética.

No obstante, las personas con marcapasos o implantes eléctricos deben consultar con su médico antes de usar este aparato, para asegurar que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.

No cumplir estos consejos podría ocasionar problemas graves de salud e incluso la muerte.

1.3.3 Riesgo por superficie caliente

Durante su uso, las partes accesibles de este aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.

Ninguna parte de su cuerpo, ropa o cualquier otro utensilio de cocina debe entrar en contacto con el cristal de la encimera hasta que la superficie esté fría.

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

Mantenga alejados a los niños.

Compruebe que los mangos de las sartenes no rozan otras zonas de cocción que estén enchufadas. Mantenga alejados a los niños de los mangos.

No seguir estas instrucciones podría provocar quemaduras.

1.3.4 Riesgo de corte.

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

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad.

Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso.

Nunca use este aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.

Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.

No deje ningún objeto magnetizable (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o equipos electrónicos (ordenadores, mp3) cerca del aparato, porque se podrían ver afectados por su campo electromagnético.

Después de su uso, apague siempre la zona de cocción y la placa de cocción tal como se describe en este manual. Cuando retire las sartenes tras cocinar, compruebe que la zona queda apagada, no confíe sólo en la función de detección de sartén de la placa.

No permita que los niños jueguen con el aparato.

No coloque objetos que puedan ser de interés para los niños en los armarios de encima del aparato. Los niños podrían encaramarse sobre la placa de cocción y esto les puede provocar heridas graves. No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se encuentre la placa de cocción.

Los niños y personas con discapacidades que puedan limitar su habilidad con el aparato deben tener un responsable o una persona cualificada para guiarlos en su uso. Se les debe enseñar cómo utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o para su entorno.

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

No use limpiadores de vapor para limpiar la placa de cocción.

No coloque objetos pesados sobre la vitrocerámica.

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

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

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

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

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

Evite tocar los mandos de control si estos están calientes.

ADVERTENCIA: Una cocción no supervisada en una placa con aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir el fuego con agua.

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

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

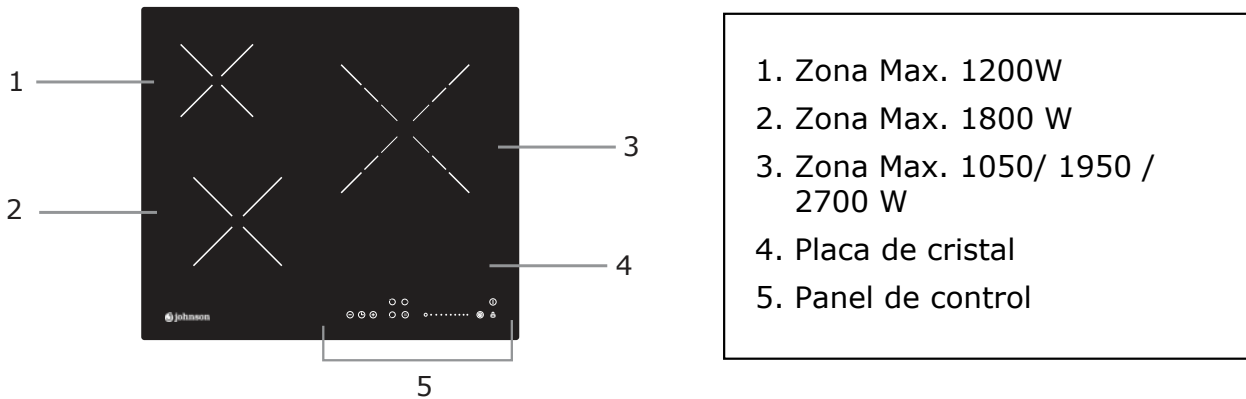
No utilice aparatos de vapor para su limpieza.

Nunca use este aparato para calentar la habitación.

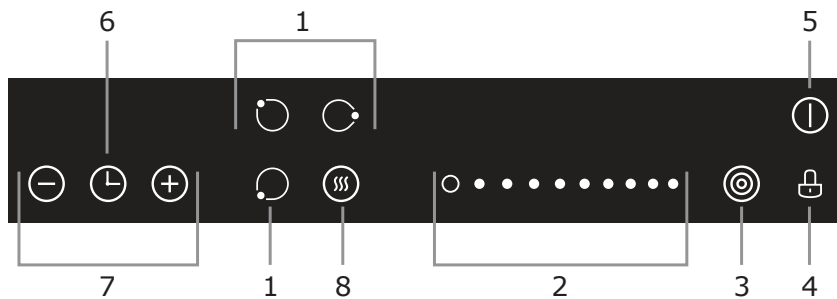
ENHORABUENA por la compra de su nueva vitrocerámica. Recomendamos que dedique su tiempo a leer estas instrucciones para entender cómo instalarla correctamente. Para las directrices de instalación, lea la sección de instalación. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar la placa, y guarde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

2. Información del producto

2.1 Vista superior



2.2 Panel de control



1. Control de selección de zona de cocción
2. Regulador de potencia táctil
3. Control de zona triple
4. Control de bloqueo de teclas
5. Control ON/OFF
6. Control del temporizador
7. Regulador del temporizador
8. Control para mantener el calor

2.3 Información sobre el producto

Esta placa de cocción vitrocéramica cumple con distintos requisitos de cocina por su calentamiento mediante resistencia eléctrica, su control electrónico y la selección de distintos niveles de potencia, lo que la convierte en la opción óptima para cualquier familia moderna.

La placa vitrocéramica se centra en las necesidades de los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa proporciona un funcionamiento seguro y fiable para garantizarle la mayor comodidad.

2.4 Información sobre el funcionamiento

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

2.5 Antes de usar su nueva vitrocerámica

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

Elimine cualquier película protectora que se encuentre sobre su vitrocerámica.

2.6 Especificaciones técnicas

Modelo	JVICA3302
Zonas de cocción	3 Zonas
Fuente de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	5200-6200W
Tamaño de producto La×An×Al(mm)	590X520X51
Medidas de encastre	560X480

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

CONSUMO ENERGÉTICO

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

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

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.

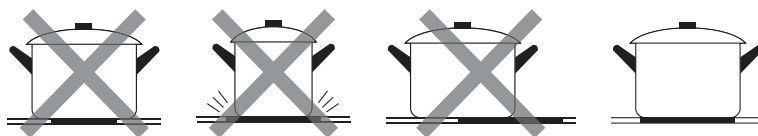


3.2 Elección de utensilios de cocina adecuados

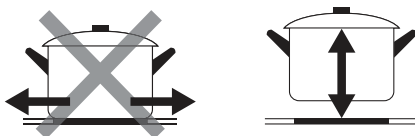
No use utensilios de cocina con bordes irregulares o con bases curvas.



Asegúrese de que la base del utensilio sea regular, que queda plana sobre el cristal, y que es del mismo tamaño que la zona de cocción. Coloque la olla siempre en el centro de la zona de cocción.




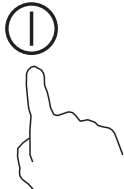
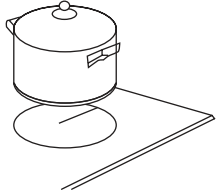
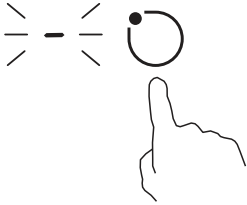
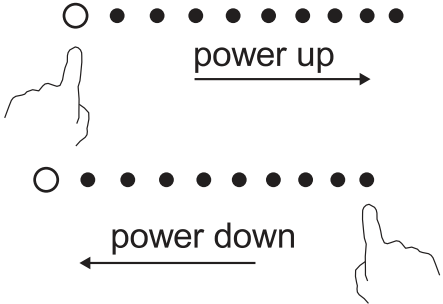
Si tiene que desplazar la olla, hágalo levantándola, nunca deslizando, ya que se puede rayar el cristal.



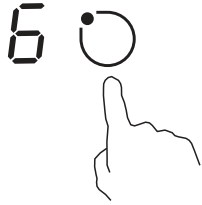

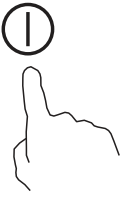
3.3 Uso de la vitrocerámica

3.3.1 Empezar a cocinar

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

<p>Toque ON/OFF : en todos los indicadores aparecerá "-"</p>	
<p>Coloque el recipiente en la zona de cocción que desea usar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese que la parte trasera de la sartén y la superficie de la vitrocerámica están limpias y secas. 	
<p>Toque el control de selección de zona de cocción y se iluminará un indicador junto a la tecla.</p>	
<p>Regule la temperatura de cocción pulsando el regulador deslizante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no elige la temperatura en un minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo por el primer paso. • Puede modificar la temperatura de cocción en cualquier momento durante la cocción. • Manteniendo pulsado cualquiera de estos dos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo. 	

3.3.2 Terminar la cocción

<p>Toque el control de selección de zona de cocción que desea apagar.</p>	
<p>Apague la zona de cocción deslizando el regulador hasta la posición "0". Asegúrese de que el display muestra "0"</p>	
<p>Apague la placa por completo tocando el control ON/OFF (ⓘ).</p>	

Cuidado con las superficies calientes

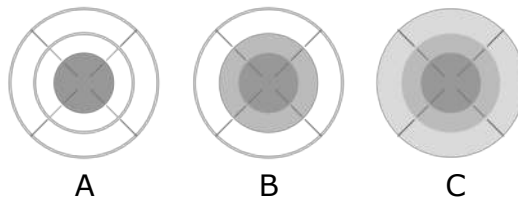


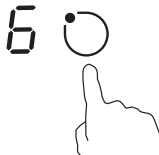

El símbolo "H" indica qué zona de cocción está caliente, y desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía: si quiere calentar más recipientes, utilice la zona de cocción que todavía esté caliente.







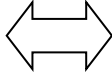







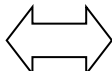








3.3.3 Uso de la zona triple de cocción









- La función solo es válida para la zona de cocción #3.
- La zona triple de cocción tiene dos áreas de cocción complementarias que puedes usar. Puede usar la sección central (A) independientemente o ambas secciones (B) o/y (C) a la vez.

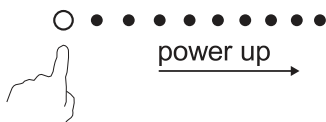


<h4>Activar la Zona Triple</h4>	
<p>Ajuste entre los niveles de potencia 1 y 9 (por ejemplo, 6)</p>	
<p>La sección central de la zona triple de cocción se encenderá.</p>	

Tocando la zona triple  una vez, la sección (B) se activa.	 
El indicador de la zona de cocción muestra  y "6" alternativamente.	    6
Tocando la zona triple  una segunda vez, la sección (C) se activa.	 
El indicador de la zona de cocción muestra  y "6" alternativamente.	    6
Desactivar la zona triple	
Si la sección B de la zona triple de cocción está funcionando, toque  dos veces para volver a la sección (A) y desactivar la zona triple.	 
Si la sección A de la zona triple de cocción está funcionando, toque  una vez para volver a la sección A y desactivar la zona triple.	
Después de que la triple zona se desactive, aparece el indicador de la zona de cocción.	 6



3.3.4 Mantener el calor

Activar la función para mantener el calor	
Toque el control de selección de zona de cocción.	 6 
Toque el control de la función para mantener el calor, el nivel de potencia mostrará "1"	    1
Desactivar la función para mantener el calor	
Toque el control de selección de zona de cocción.	 1 

<p>Toque el regulador para cancelar la función de mantener el calor.</p>	
--	--

3.3.5 Bloqueo de controles

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

<p>Para bloquear los controles</p>	
<p>Toque el control de bloqueo </p>	<p>En el indicador del temporizador aparecerá "Lo"</p>
<p>Para desbloquear los controles</p>	
<p>Asegúrese de que la vitrocerámica está encendida. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo </p>	



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF. ⓪ Siempre puede apagar la vitrocerámica con el control ON/OFF ⓪ en caso de emergencia. Una vez que encienda el aparato de nuevo, deberá desbloquear los controles.

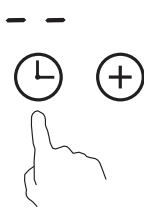

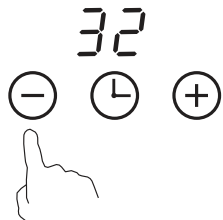
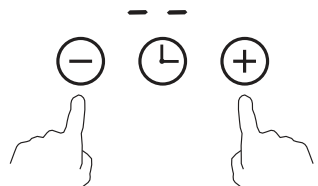
3.3.6 Temporizador

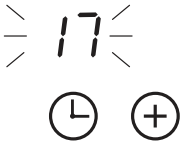

Puede usar el temporizador de dos formas distintas:

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

a) Uso del temporizador como alarma

Si no selecciona ninguna zona de cocción


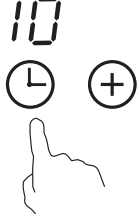
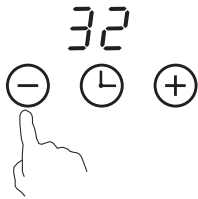
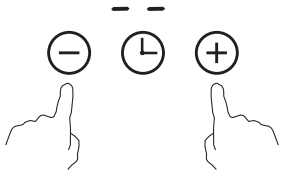
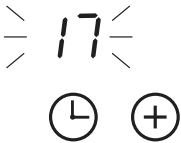
<p>Asegúrese de que la placa esté encendida. Nota: puede usar el minutero incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Toque el control del temporizador, se mostrará "--" en la pantalla del temporizador</p>	
<p>Configure el temporizador tocando los controles "-" o "+". El indicador parpadeará y se mostrará en el display del temporizador.</p>	
<p>Toque el "-" y "+" a la vez para cancelar la alarma. En la pantalla del temporizador aparecerá "--".</p>	

Una vez ajustado el tiempo, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos	
El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" cuando el tiempo de ajuste haya finalizado.	

Recomendación:

- a) Pulse "-" o "+" del control del temporizador para disminuir o aumentar un minuto.
- b) Pulse y mantenga "-" o "+" del control del temporizador para disminuir o incrementar en fracciones de 10 minutos.
- c) Si el ajuste del tiempo excede de 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente al minuto 0.

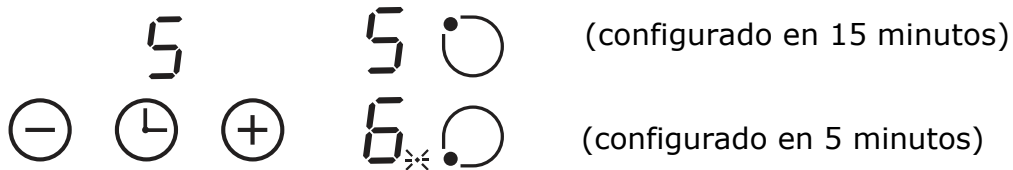
b) Programación del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Configurar una zona	
Toque el control de selección de zona de cocción	
Toque el control del temporizador, se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.	
Configure el temporizador tocando los controles "-" o "+". El indicador parpadeará y se mostrará en el display del temporizador.	
Toque el "-" y "+" a la vez para cancelar la alarma. En la pantalla del temporizador aparecerá "--".	
Una vez ajustado el tiempo, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos	

Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

a) Si más de una zona de calefacción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo (por ejemplo, zona 1# tiempo de ajuste de 5 minutos, zona 2# tiempo de ajuste de 15 minutos, el indicador del temporizador muestra "5").

NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará.



b). Una vez el temporizador ha terminado, la zona de cocción correspondiente se apaga. Después aparece el siguiente temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadea.



c). Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



Nota:

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



b) Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.

3.3.7 Protección contra sobrecalentamiento

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

3.3.8 Advertencia de calor residual

Cuando la placa de cocción haya estado funcionando durante un tiempo, quedará calor residual. La letra "H" aparecerá para advertirle de qué zona está caliente aún.

3.3.9 Tiempos de funcionamiento por defecto

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

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

4. Guías de cocinado



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

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 Salteado

1. Elija una sartén grande o wok compatible con la placa vitrocerámica.

2. Tenga todos los ingredientes preparados, porque el salteado debe hacerse rápido. Si va a cocinar en grandes cantidades, separe la comida en varias porciones.

3. Precaliente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.

4. Cocine primero la carne y déjela aparte, manteniéndola caliente.

5. Fría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, ajuste la zona de cocción a una potencia inferior, y añada las salsas correspondientes.

6. Remueva los ingredientes cuidadosamente para que se cocinen bien.

7. Sirva inmediatamente.

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 vitrocerámica para encontrar la configuración que más le convenga.

Configuración de calor	Apropiado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Pequeñas cantidades de comida. • Derretir chocolate, mantequilla y otros alimentos que se puedan quemar rápidamente. • Cocina a fuego lento muy suave. • Calentamiento lento.
3 - 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 o 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.</p> <p>Los estropajos, paños de nylon y agentes limpiadores abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si los paños son adecuados.</p> <p>Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción o el cristal podría mancharse.</p>
Derrames, alimentos fundidos y azúcar derretido sobre el cristal	<p>Retírelo inmediatamente con una paleta o espátula afilada adecuada para la placa, 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. 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. 	La placa 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 vitrocerámica.
------------------------------------	---	--

7. Solución de problemas

Problema	Posibles causas	Soluciones
La vitrocerámica no se enciende.	No hay corriente	Compruebe que la placa está conectada a la corriente y que está encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su casa o en los alrededores. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección "Uso de la vitrocerámica" para obtener instrucciones.
Los mandos tardan mucho en responder	Puede haber algo de agua sobre los mandos de control, o puede que esté usando sólo la punta del dedo para pulsar.	Asegúrese de que los mandos de control estén secos y use la yema del dedo para tocarlos.
El cristal 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.

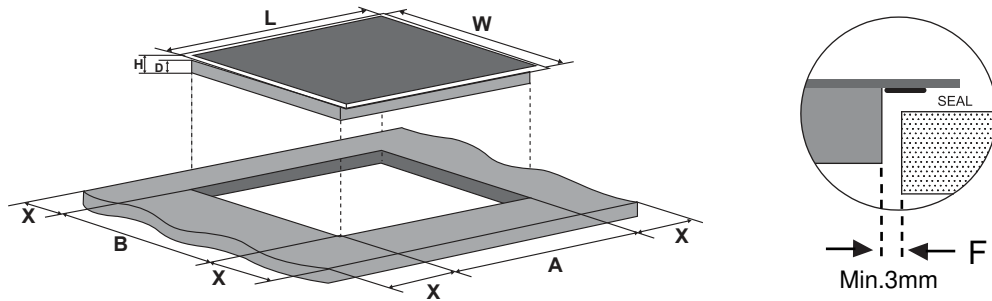
8. Instalación

8.1 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.

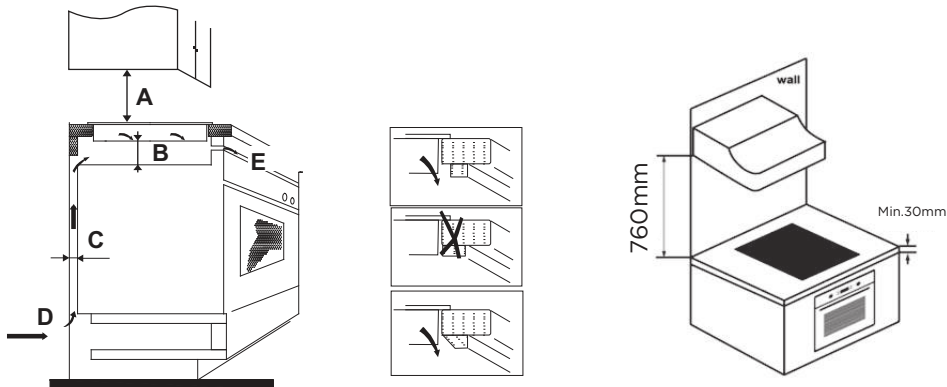


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560+/-2	480+/-2	50 mini	3 mini

Bajo toda circunstancia, asegúrese de que la vitrocerámica 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:



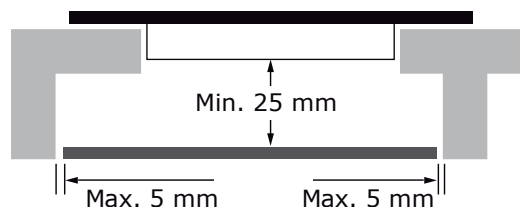
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debe ser al menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 mínimo	20 mínimo	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

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





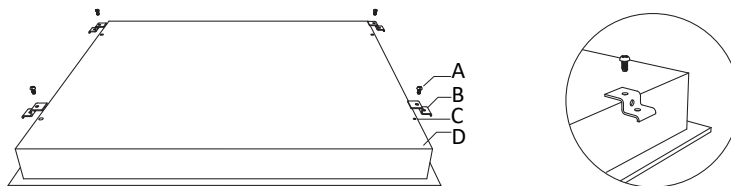
Hay agujeros de ventilación en todo el exterior de la encimera. Debe garantizar que estos agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando se ponga la placa en su posición.



- 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.

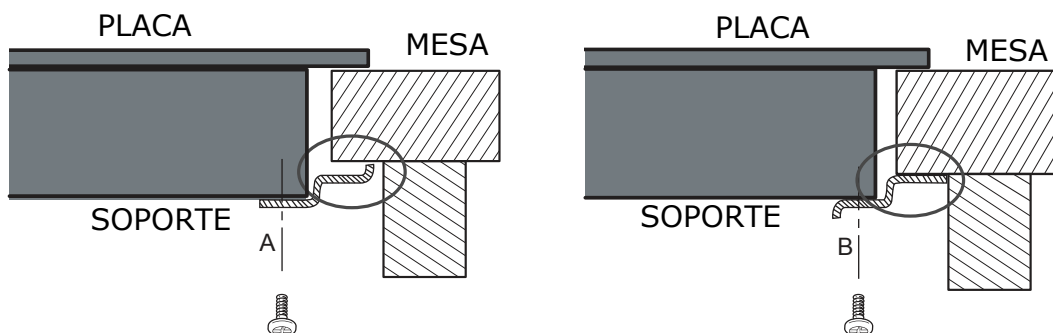
8.2 Antes de fijar los soportes de fijación

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



A	B	C	D
tornillo	soporte	orificio tornillo	base

Ajuste la posición del soporte para el espesor de las diferentes superficies de trabajo.





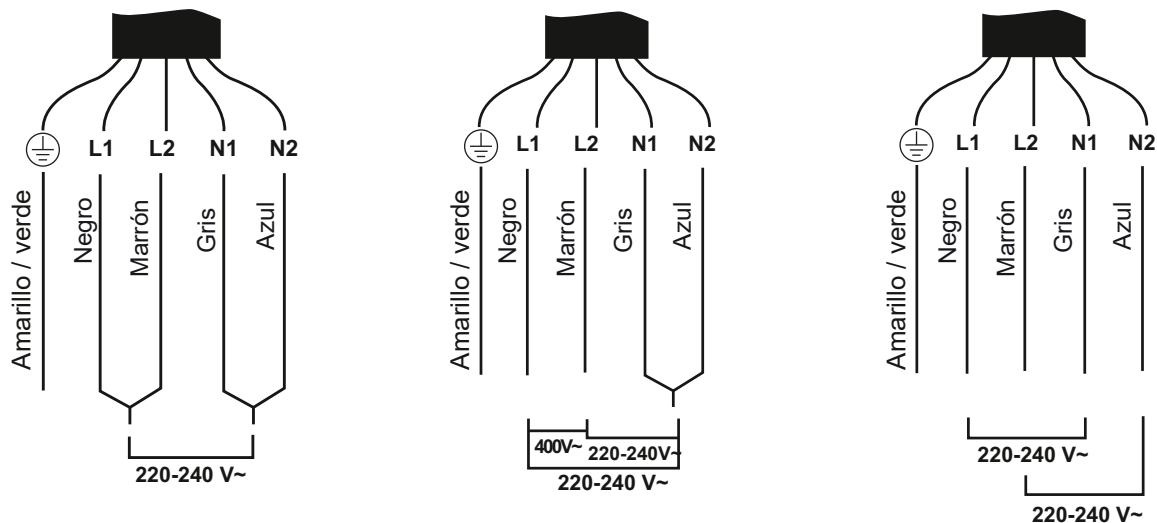
Bajo ninguna circunstancia, los soportes no pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen).

8.3 Precauciones

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

8.4 Conectar la vitrocerámica a las principales tomas de corriente

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



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

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

El instalador debe asegurarse de que se ha realizado correctamente la conexión eléctrica y que ésta cumple con las normas de seguridad.

El cable no debe doblarse ni aplastarse.

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



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



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.

9. Fallos mostrados y diagnóstico

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

Código	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E0	Error cero	Reconecte la placa del display a la placa electrónica. Sustituya la placa electrónica.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito.	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
C1	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E3	Fallo del sensor de temperatura del NTC --circuito abierto.	Sustituya la placa del display.
E4	Fallo del sensor de temperatura del NTC --cortocircuito.	
EL	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal.
EH	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	Encienda después de la fuente de alimentación es normal.
EU	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de la pantalla y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de pantalla.

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 a 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	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	6
1.3.4 Cut Hazard	6
1.3.5 Important safety instructions	6
2. Product Introduction	8
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Product Information	8
2.4 Working Principle	8
2.5 Before using your New Ceramic Hob	9
2.6 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 Treble zone function	11
3.3.4 Keeping warm	12
3.3.5 Locking the Controls	13
3.3.6 Timer control	13
3.3.7 Over-Temperature Protection	15
3.3.8 Residual Heat Warning	15
3.3.9 Default working times	15
4. Cooking Guidelines	15
4.1 Cooking Tips	15
4.1.1 Simmering, cooking rice	16
4.1.2 Searing steak	16
4.1.3 For stir-frying	16
5. Heat Settings	16
6. Care and Cleaning	17
7. Hints and Tips	18
8. Installation	18
8.1 Selection of installation equipment	18
8.2 Before locating the fixing brackets	20
8.3 Cautions	21
8.4 Connecting the hob to the mains power supply	21
9. Warranty	23

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 Ceramic 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

Ceramic glass surface as this can scratch the glass.

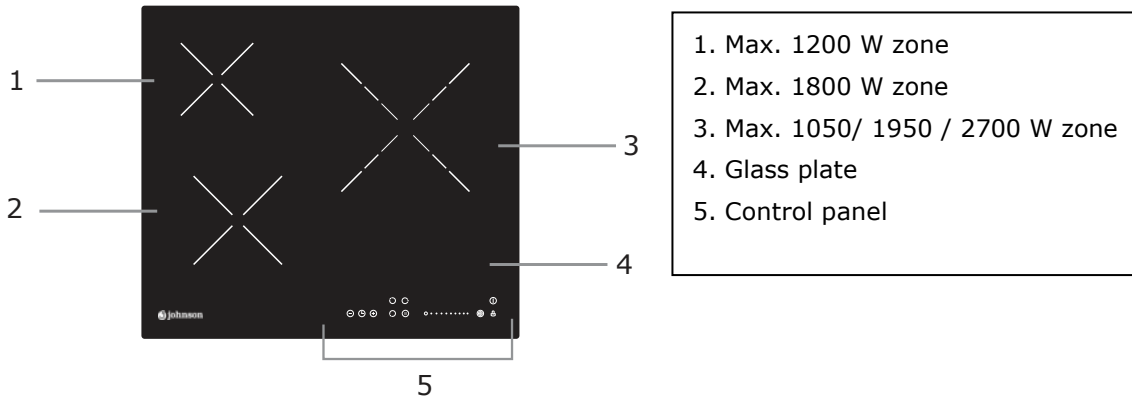
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended 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.
- **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 Ceramic Hob.

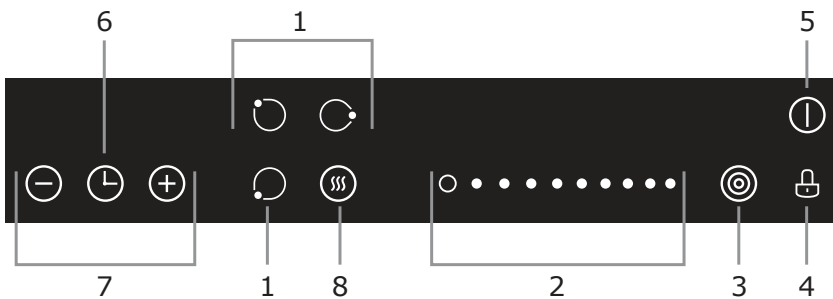
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

2.1 Top View



2.2 Control Panel



- 1. Heating zone selection controls
- 2. Power slider touch control
- 3. Dual zone control
- 4. Keylock control
- 5. ON/OFF control
- 6. Timer control
- 7. Timer regulating controls
- 8. Keep warm control

2.3 Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

2.4 Working Principle

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

2.5 Before using your New Ceramic Hob

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

2.6 Technical Specification

Cooking Hob	JVICA3302
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	5200-6200W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X51
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

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

ENERGY CONSUMPTION

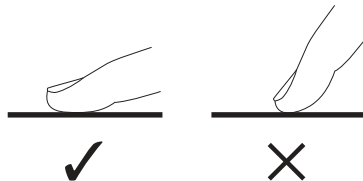
Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

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

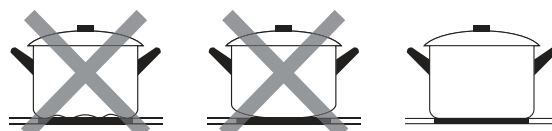
3.1 Touch Controls

- 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.

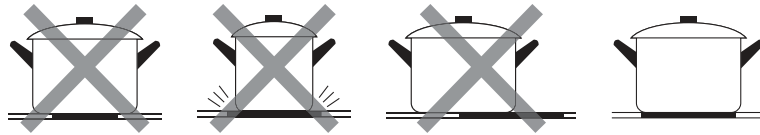


3.2 Choosing the right Cookware

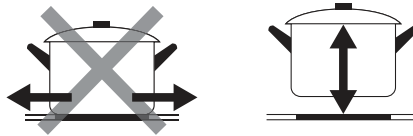
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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





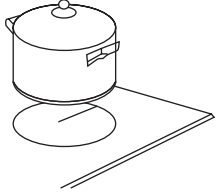
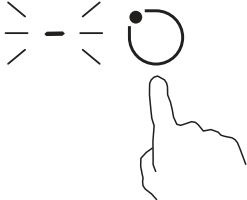
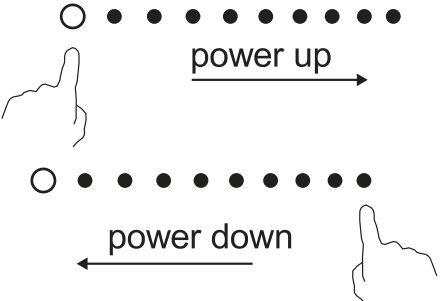
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



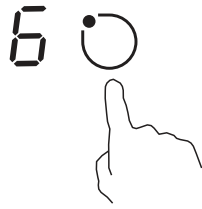

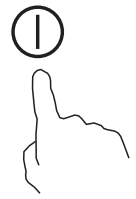
3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

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

<p>Touch the ON/OFF  control. all the indicators show “-”</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>	
<p>Adjust heat setting by touching the slider control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. • You can modify the power level from 0 to 9 By the slide control. 	

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 touching the slider to "0". Make sure the display shows "0"</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	



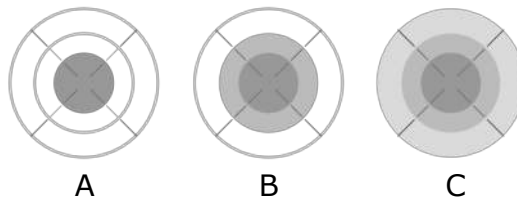
Beware of hot surfaces

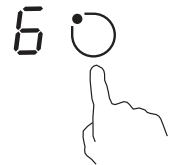

"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.






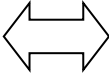
















3.3.3 Using the Treble zone function












- The function only work in 3# cooking zone
- The treble cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section **(A)** independently or both sections **(B)** or **(C)** at once.




<h4>Activate the Treble zone</h4>	
<p>Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6)</p>	
<p>Central section of the treble cooking zone will switch on.</p>	

Touching the treble zone control  once time, the section (B) works.	 
The cooking zone indicator show "  " and "6" alternately.	  
Touching the treble zone control  second time, the section (C) works.	 
The cooking zone indicator show "  " and "6" alternately.	  
Deactivate the Treble zone	
If the 3# cooking zone works in section (B) ,touching the  two times, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.	 
If the 3# cooking zone works in section (C) ,touching the  one time, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.	
After the treble zone is deactivated, the cooking zone indicator show "6".	 



3.3.4 Keeping warm

Activate the keep warm function	
Touching the heating zone selection control	  
Touching the keep warm control, the power level show "1"	    
Deactivate the keep warm function	
Touching the heating zone selection control	  



Touch the slider control to cancel the keep warm function	
---	--

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



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

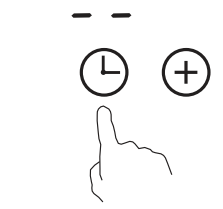
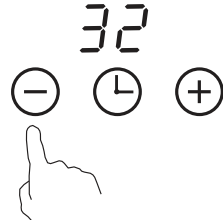
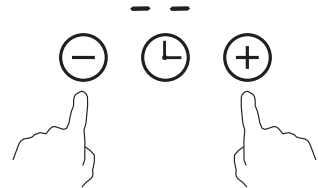
3.3.6 Timer control

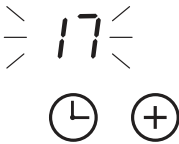

You can use the timer in two different ways:

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

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

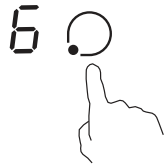
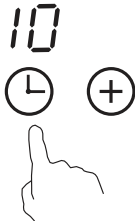
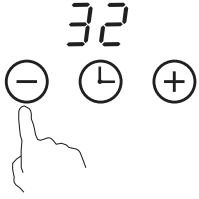
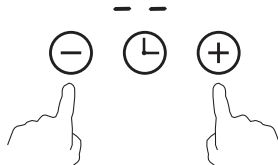
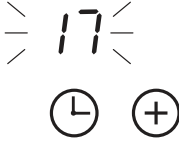
<p>Make sure the cooktop is turned on.</p> <p>Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
Touch the timer control, the timer indicator will show "--";	
Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.	

<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>	

Hint:

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

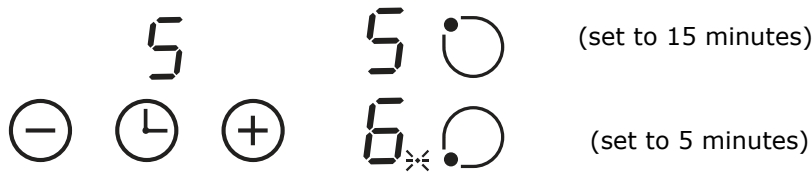
b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone	
<p>Touching the heating zone selection control</p>	
<p>Touch the timer control, the timer indicator show "10"</p>	
<p>Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" 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>	

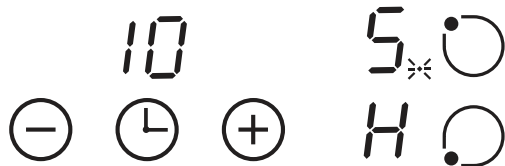
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

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

NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.



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



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



Note:

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



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

3.3.7 Over-Temperature Protection

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

3.3.8 Residual Heat Warning

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

3.3.9 Default working times

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

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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

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

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 Ceramic 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 Ceramic 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 cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

8. Installation

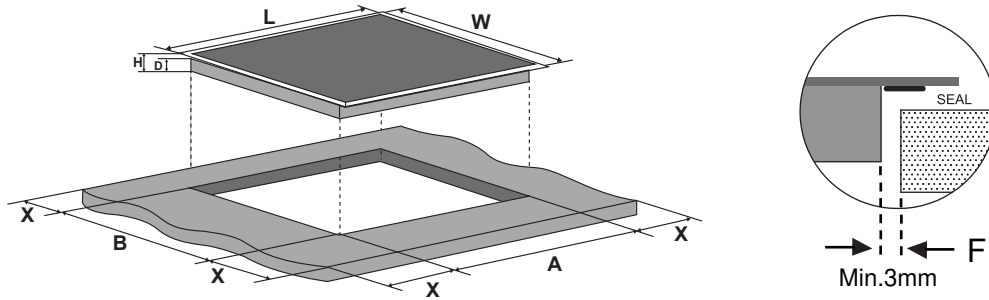
8.1 Selection of installation equipment

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:




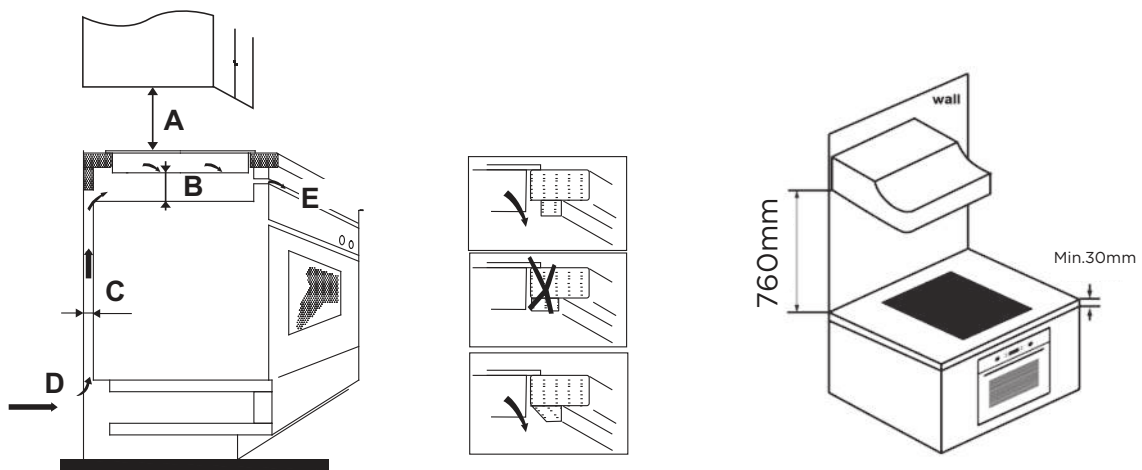
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+/-2	480+/-2	50 mini	3 mini

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

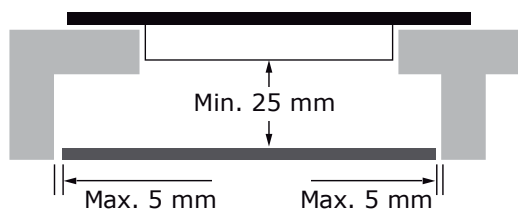
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting 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.

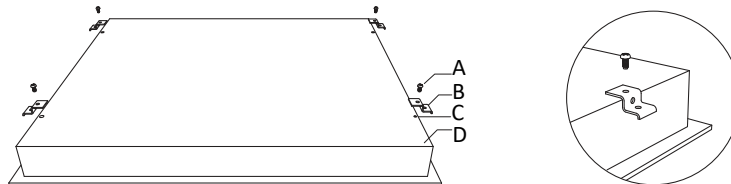


- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

8.2 Before locating the fixing brackets

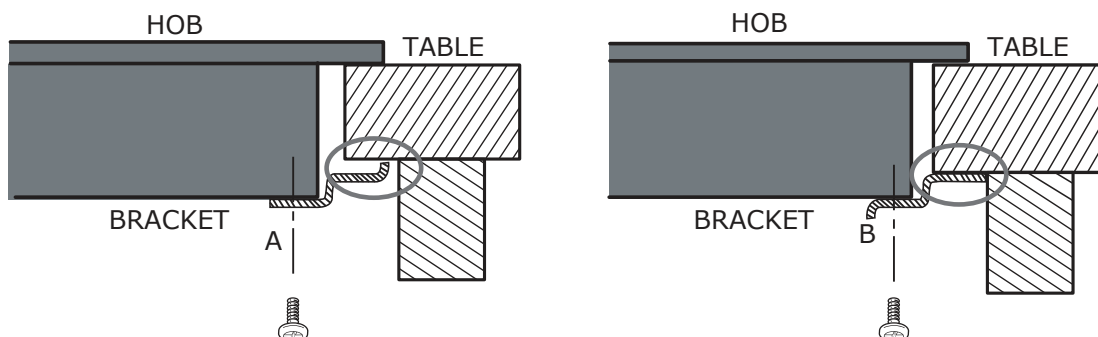
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.





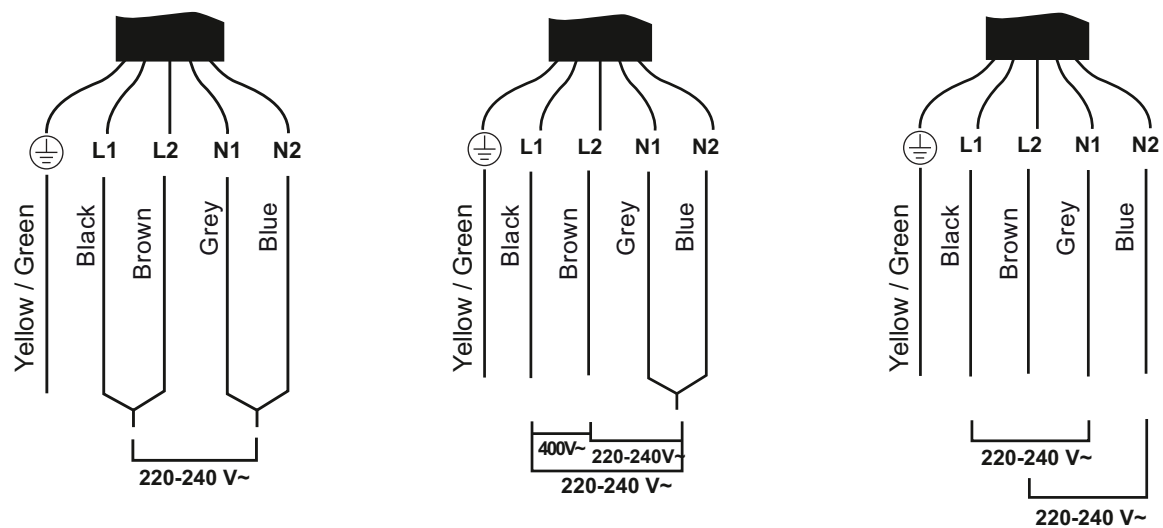
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

8.3 Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

8.4 Connecting the hob to the mains power supply

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



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



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



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.

9. Failure display, hints and tips

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

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure --open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure --short circuit	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY EXCLUSIONS

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

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



www.ponjohnsonentuvda.es

Indice

1. Introduction	3
1.1 Avertissements de sécurité	3
1.2 Installation	3
1.2.1 Risque de choc électrique	3
1.2.2 Risque de coupure	3
1.2.3 Instructions importantes de sécurité	3
1.3 Fonctionnement et entretien	4
1.3.1 Risque de choc électrique	4
1.3.2 Danger pour la santé	4
1.3.3 Risque de surface chaude	4
1.3.4 Risque de coupure	5
1.3.5 Instructions importantes de sécurité	5
2. Information du produit	7
2.1 Vue de dessus.....	7
2.2 Panneau de commande	7
2.3 Information du fonctionnement	7
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque vitrocéramique	8
2.5 Spécifications techniques	8
3. Fonctionnement du produit	8
3.1 Commandes tactiles	8
3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisine	8
3.3 Utilisation de la vitrocéramique	9
3.3.1 Commencer la cuisson	9
3.3.2 Finir la cuisson	10
3.3.3 Utilisation de la triple zone de cuisson	10
3.3.4 Fonction de maintien au chaud	11
3.3.5 Contrôle du verrouillage	12
3.3.6 Contrôle de la minuterie	12
3.3.7 Protection contre la surchauffe	14
3.3.8 Avertissement de chaleur résiduelle	14
3.3.9 Temps de fonctionnement par défaut	14
4. Guides de cuisson	15
4.1 Conseils pour la cuisine	15
4.1.1 Mijoter, cuire du riz	15
4.1.2 Steak grillé	15
4.1.3 Sautée	15
5. Réglages de chauffage	16
6. Entretien et nettoyage	16
7. Résolution de problèmes	17
8. Installation	17
8.1 Sélection du matériel d'installation	17
8.2 Avant de fixer les supports de montage	19
8.3 Précautions	20
8.4 Raccordement de la vitrocéramique à l'alimentation électrique	20
9. Conditions de garantie	22

1. Introduction

1.1 Avertissements de sécurité

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

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc électrique

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

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

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

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

1.2.2 Risque de coupure

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

1.2.3 Instructions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

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

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

1.3 Opération et maintenance

1.3.1 Risque de choc électrique

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

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

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

1.3.2 Danger pour la santé

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

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

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

1.3.3 Risque de surface chaude

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

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

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

Éloignez les enfants.

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

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

1.3.4 Risque de coupure

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

1.3.5 Instructions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

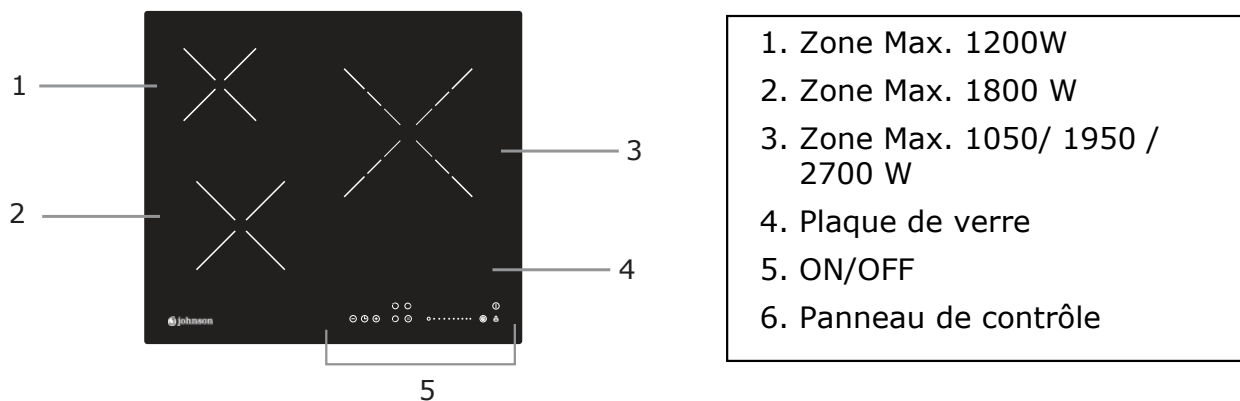
N'utilisez pas d'appareils à vapeur pour le nettoyage.

N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer la pièce.

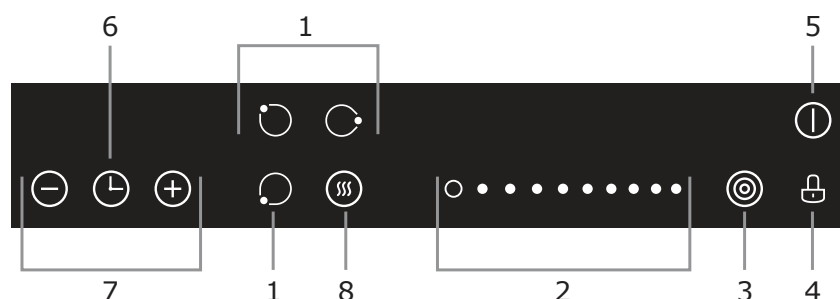
FÉLICITATIONS pour l'achat de votre nouvelle vitrocéramique. Nous vous recommandons de passer votre temps à lire ces instructions pour comprendre comment l'installer correctement. Pour les instructions d'installation, lisez la section d'installation. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser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

2. Informations sur le produit

2.1 Vue de dessus



2.2 Panneau de contrôle



1. Commande de sélection de la zone de cuisson
2. Régulateur de puissance tactile
3. Contrôle de la triple zone
4. Contrôle du verrouillage des touches
5. Commande ON/OFF
6. Contrôle de la minuterie
7. Régulateur de minuterie
8. Contrôle du maintien au chaud

2.3 Informations sur le fonctionnement

Cette table de cuisson en vitrocéramique répond à différentes exigences de cuisson grâce à son chauffage par résistance électrique, sa commande électronique et la sélection de différents niveaux de puissance, ce qui en fait le choix optimal pour toute famille moderne.

La table de cuisson en vitrocéramique se concentre sur les besoins des clients et adopte un design personnalisé. La plaque de cuisson offre un fonctionnement sûr et fiable pour vous assurer le plus grand confort.

2.4 Informations sur le fonctionnement

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

2.5 Avant d'utiliser votre nouvelle vitrocéramique

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

Retirez le film protecteur de votre table de cuisson en vitrocéramique.

2.6 Spécifications techniques

Modèle	JVICA3302
Zones de cuisson	3 Zones
Alimentation électrique	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Puissance électrique installée	5200-6200W
Taille du produit LxLxH(mm)	590X520X51
Dimensions d'encastrement	560X480

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

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

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

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

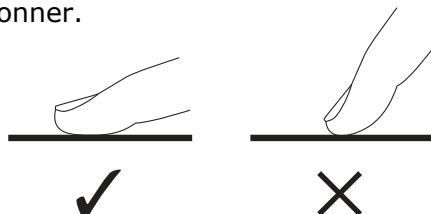
3. Fonctionnement du produit

3.1 Panneau de contrôle

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

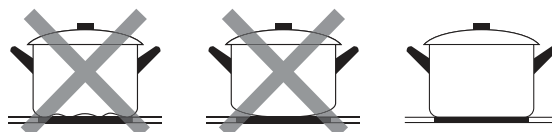
Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.

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

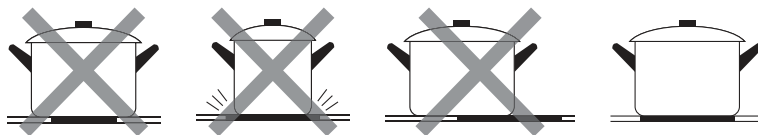


3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisine

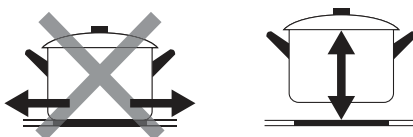
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine dont les bords sont irréguliers ou dont le fond est incurvé.



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



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



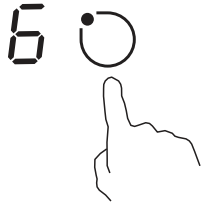

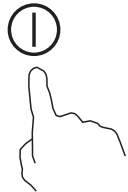
3.3 Utilisation de la table de cuisson en vitrocéramique

3.3.1 Commencer à cuisiner

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

<p>Toucher ON/OFF (ⓘ): "-" apparaît sur tous les indicateurs.</p>	
<p>Placez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'arrière de la casserole et la surface en vitrocéramique sont propres et secs. 	
<p>Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson et le voyant situé à côté de la touche s'allume.</p>	
<p>Réglez la température de cuisson en appuyant sur le curseur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si vous ne sélectionnez pas la température dans la minute qui suit, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez alors recommencer à partir de la première étape. Vous pouvez modifier la température de cuisson à tout moment pendant la cuisson. En appuyant sur l'un de ces deux boutons et en le maintenant enfoncé, la valeur sera ajustée vers le haut ou vers le bas. 	

3.3.2 Fin du processus de cuisson

<p>Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver.</p>	
<p>teignez la zone de cuisson en faisant glisser le bouton de commande sur la position "0". Assurez-vous que l'écran affiche "0".</p>	
<p>Éteignez complètement la carte en touchant la commande ON/OFF (I).</p>	

Attention aux surfaces chaudes:

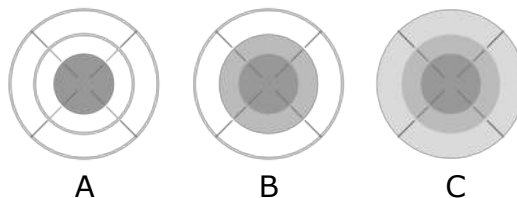


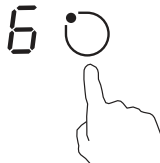

H apparaît lorsque la zone de cuisson est chaude au toucher et disparaît lorsque la surface atteint une température sûre. Cela peut également être utilisé comme économiseur d'énergie: si vous souhaitez chauffer plus de casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude.






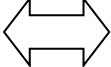














3.3.3 Utilisation de la triple zone de cuisson









- La fonction n'est valable que pour la zone de cuisson n°3.
- La triple zone de cuisson comporte deux zones de cuisson complémentaires que vous pouvez utiliser. Vous pouvez utiliser la section centrale (A) indépendamment ou les deux sections (B) ou/et (C) en même temps.




Activer la triple zone	
<p>Réglez entre les niveaux de puissance 1 et 9 (par exemple 6)</p>	
<p>La partie centrale de la triple zone de cuisson s'allume.</p>	

En touchant la triple zone  une fois, la section (C) est activée.	
L'écran de la zone de cuisson affiche  et "6" en alternance.	    6
En touchant la triple zone  une seconde fois, la section (C) est activée.	
L'écran de la zone de cuisson affiche  et "6" en alternance.	    6
Désactiver la triple zone	
Si la section B de la triple zone de cuisson fonctionne, touchez  deux fois pour revenir à la section (A) et désactiver la triple zone.	
Si la section A de la triple zone de cuisson fonctionne, touchez  une fois pour revenir à la section A et désactiver la triple zone.	
Une fois que la triple zone est désactivée, l'indicateur de zone de cuisson apparaît.	 6



3.3.4 Maintenir au chaud

Activer la fonction de maintien au chaud	
Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson.	 6 
Touchez la commande de fonction pour le maintien au chaud, le niveau de puissance s'affiche "1".	    1
Désactiver la fonction de maintien au chaud	
Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson.	 1 

<p>Touchez le contrôleur pour annuler la fonction de maintien au chaud.</p>	
---	--

3.3.5 Contrôles de verrouillage

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

<p align="center">Pour verrouiller les contrôles</p>	
<p>Touchez la commande du verrou </p>	<p>"Lo" apparaîtra sur l'écran de la minuterie.</p>
<p align="center">Pour débloquer les contrôles</p>	
<p align="center">Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Toucher et maintenir la commande de verrouillage </p>	



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

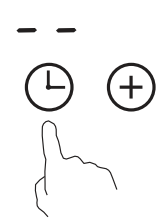

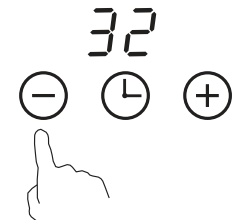
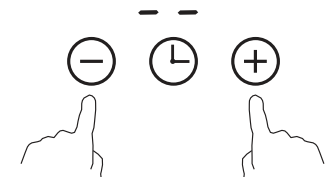
3.3.6 Minuterie

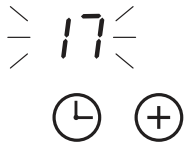

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes:

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

a) Utilisation de la minuterie comme alarme

Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée

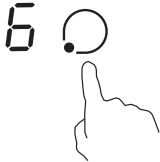
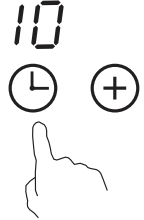
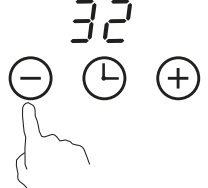
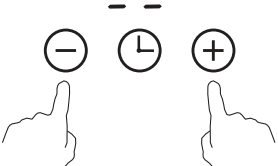
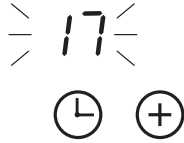
<p>Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.</p>	
<p>Touchez la commande de la minuterie, "--" s'affiche sur l'écran de la minuterie.</p>	
<p>Réglez la minuterie en touchant les commandes "-" ou "+". L'indicateur clignote et s'affiche sur l'écran de la minuterie.</p>	
<p>Touchez simultanément les touches "-" et "+" pour annuler l'alarme. L'écran de la minuterie affiche "--".</p>	

<p>Une fois la durée réglée, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.</p>	
<p>Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "--" lorsque le temps de réglage est écoulé.</p>	

Recommandation :

- (a) Appuyez sur "-" ou "+" de la commande de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute.
- b) Appuyez sur "-" ou "+" de la commande de la minuterie et maintenez-les enfoncés pour diminuer ou augmenter par fractions de 10 minutes.
- c) Si la durée programmée dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à la minute 0.

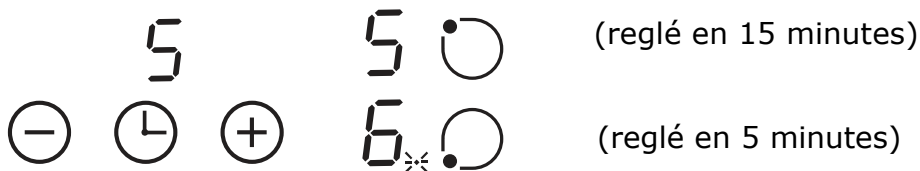
b) Programmation d'une minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

<p style="text-align: center;">Configuration d'une zone</p>	
<p>Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson</p>	
<p>Touchez la commande de la minuterie, "10" s'affiche sur l'écran de la minuterie.</p>	
<p>Réglez la minuterie en touchant les commandes "-" ou "+". L'indicateur clignote et s'affiche sur l'écran de la minuterie.</p>	
<p>Touchez simultanément les touches "-" et "+" pour annuler l'alarme. L'écran de la minuterie affiche "--".</p>	
<p>Une fois la durée réglée, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.</p>	

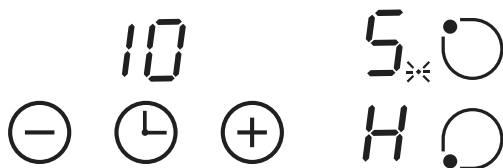
Réglage de la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

a) Si plus d'une zone de cuisson utilise cette fonction, l'indicateur de la minuterie affichera le temps le plus bas (par exemple, zone 1# 5 minutes, zone 2# 15 minutes, l'indicateur de la minuterie affichera "5").

REMARQUE : Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume.



b). Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson correspondante est désactivée. La minuterie suivante apparaît alors et le point de la zone correspondante clignote.



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



Remarque:

a) Le point rouge situé à côté de l'indicateur de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



b) Si vous souhaitez modifier l'heure après que la minuterie a été réglée, vous devez recommencer à l'étape 1.

3.3.6 Protection contre la surchauffe

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

3.3.7 Avertissement de chaleur résiduelle

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

3.3.8 Temps de fonctionnement par défaut

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

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

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.
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.

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 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/P	- 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, 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. 2. Absorber le déversement. 3. Nettoyez la zone du bouton avec une éponge ou un chiffon humide. 4. Séchez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Rebranchez la plaque. 	La plaque 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.
---	--	---

7. Résolution de problèmes

Problème	Causes possibles	Solution
La plaque de cuisson 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.

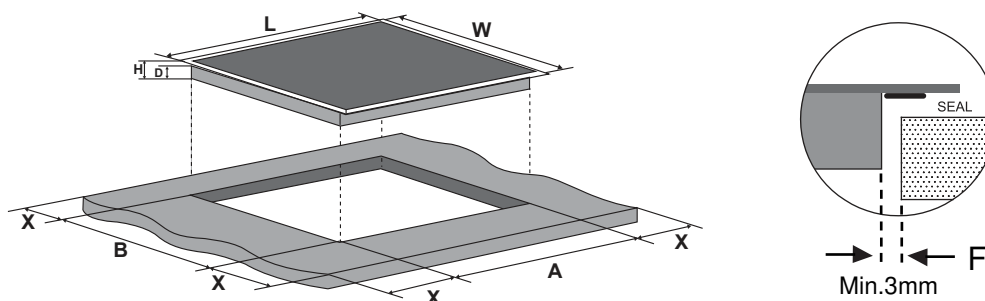
8. Installation

8.1 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.

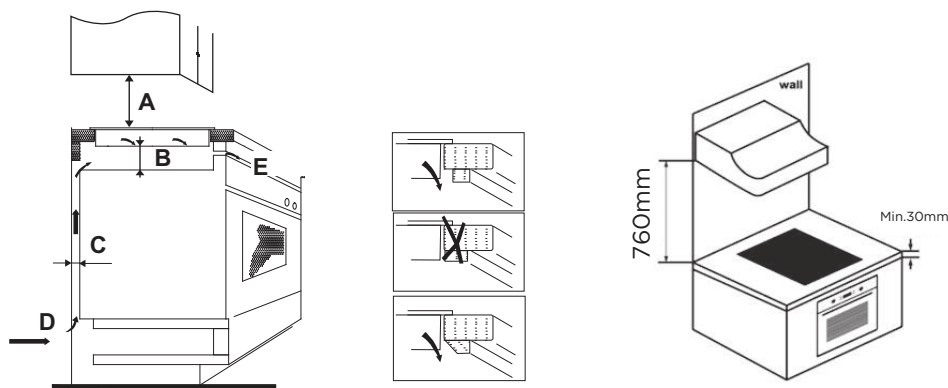


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+/-2	480+/-2	50 mini	3 mini

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



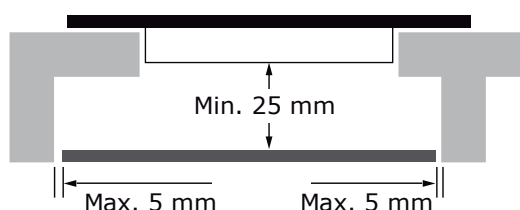
Remarque: la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 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:





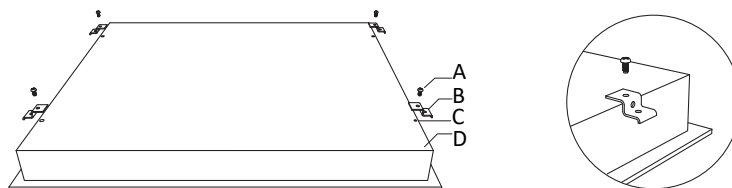
Il y a des trous de ventilation tout autour de la plaque de cuisson. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lorsque la plaque de cuisson est mise en place.



- 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.

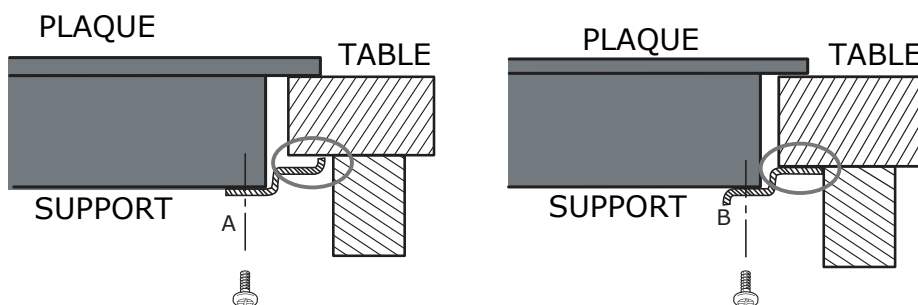
8.2 Avant de fixer les supports de montage

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (vous pouvez utiliser l'emballage comme base). N'appliquez pas de force sur les commandes qui dépassent de la surface de cuisson. Fixez la plaque avec les vis sur la face inférieure du plan de travail (voir photo), puis placez-la dans le renforcement.



A	B	C	D
vis	support	trou de vis	base

Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur des différentes surfaces de travail.





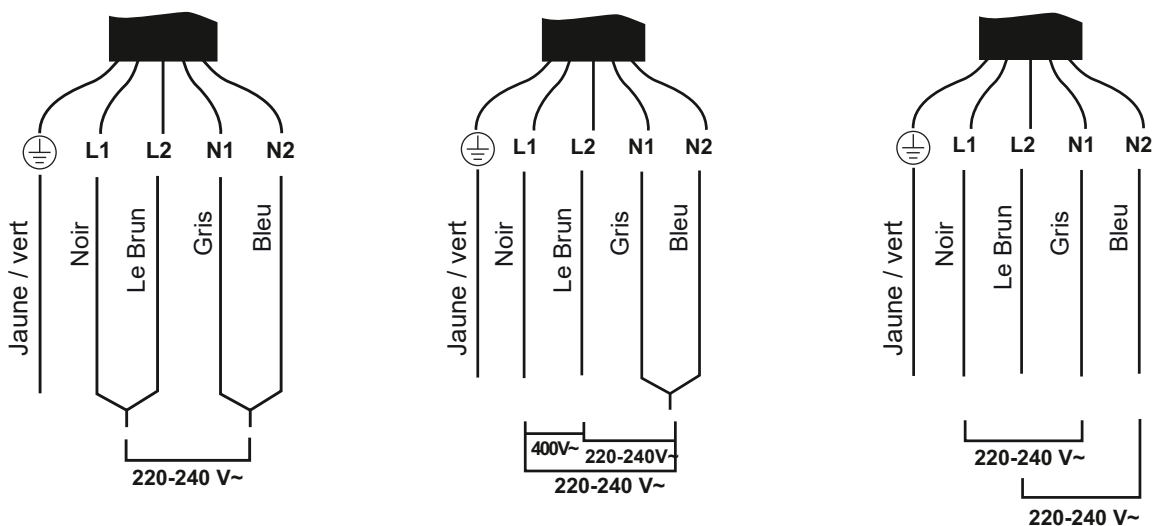
Les supports ne doivent pas être en contact avec les surfaces intérieures de la surface de travail après l'installation (voir photo)

8.3 Précautions

1. La plaque de cuisson doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié. L'utilisateur ne doit jamais le faire seul.
2. La vitrocéramique ne doit pas être installée au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un équipement de réfrigération ou d'un lave-linge et d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager la plaque de cuisson électronique.
3. La vitrocéramique doit être installée de manière à ce que la dissipation thermique soit optimale et que cela garantisse une amélioration de sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
5. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer la plaque de cuisson.

8.4 Connectez la plaque à l'alimentation


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



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



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

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

9. Défauts affichés et diagnostic

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

Code d'erreur	Problème	Solution
Pas de récupération automatique		
E0	Erreur zero	Reconnecter la carte d'affichage à la carte électronique. Remplacer la carte électronique.
E1	Défaut du capteur de température de la carte céramique : circuit ouvert.	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température sur la plaque en céramique.
E2	Défaut dans le capteur de température de la plaque en céramique : court-circuit.	
E7	Capteur de température de la plaque en céramique défectueux	
C1	Capteur à plaque céramique haute température.	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Appuyez sur la touche "ON/OFF" pour réinitialiser l'appareil.
E3	Défaut du capteur de température de NTC --circuit ouvert.	Remplacer la carte d'affichage.
E4	Défaut du capteur de température del NTC --court-circuit	
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettre en marche après que l'alimentation électrique soit normale.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur de communication.	Réinsérer la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacer la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

CONDITIONS DE GARANTIE

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

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

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

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



Índice

1. Introdução.....	3
1.1 Avisos de segurança	3
1.2 Instalação	3
1.2.1 Risco de choque eléctrico	3
1.2.2 Risco de corte	3
1.2.3 Instruções de segurança importantes	3
1.3 Funcionamento e manutenção	4
1.3.1 Risco de choque eléctrico	4
1.3.2 Perigo para a saúde	4
1.3.3 Risco de superfície quente	4
1.3.4 Risco de corte	5
1.3.5 Instruções de segurança importantes	5
2. Informação sobre produtos	7
2.1 Sumário	7
2.2 Painel de controlo	7
2.3 Informação do funcionamento	7
2.4 Antes de utilizar a sua nova placa de cerâmica	8
2.5 Especificações técnicas	8
3. Como funciona o produto	8
3.1 Controlos tácteis	8
3.2 Escolher os utensílios de cozinha adequados	8
3.3 Utilização da vitrocerâmica	9
3.3.1 Começar a cozinhar	9
3.3.2 Acabar de cozinhar	10
3.3.3 Utilização da zona de cozedura tripla	10
3.3.4 Manter o calor	11
3.3.5 Bloqueio de controlos	12
3.3.6 Controlo do temporizador	12
3.3.7 Protecção contra o sobreaquecimento	14
3.3.8 Aviso de calor residual	14
3.3.9 Tempos de funcionamento por defeito	14
4. Guias de cozinha	15
4.1 Dicas de cozinha	15
4.1.1 Cozer em fogo brando, cozer arroz	15
4.1.2 Cozinhar a carne	15
4.1.3 Sauté	15
5. Configurações de aquecimento	16
6. Cuidados e limpeza	16
7. Resolução de problemas	17
8. Instalação	17
8.1 Selecção do equipamento de instalação	17
8.2 Antes de fixar os suportes de montagem	19
8.3 Precauções	20
8.4 Ligar a placa à fonte de alimentação	20
9. Condições de garantia	22

1. Introdução

1.1 Avisos de segurança.

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

1.2 Instalação

1.2.1 Risco de choque elétrico

Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de efectuar qualquer trabalho de manutenção na vitrocerâmica.

A conexão a um bom aterramento é essencial e obrigatória.

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

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

1.2.2 Risco de corte

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

1.2.3 Instruções importantes de segurança

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

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

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

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

O aparelho só pode ser instalado por pessoal qualificado.

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

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

1.3 Operação e manutenção

1.3.1 Risco de choque elétrico

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

Desligue a vitrocerâmica antes de limpar ou realizar qualquer manutenção.

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

1.3.2 Perigo para a saúde

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

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

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

1.3.3 Risco de superfície quente

Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho podem ficar quentes o suficiente para causar queimaduras.

Nenhuma parte de seu corpo, roupa ou qualquer outro utensílio de cozinha deve entrar em contato com o vidro da bancada até que a superfície esteja fria.

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

Mantenha as crianças afastadas.

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

O não cumprimento dessas instruções pode causar queimaduras.

1.3.4 Risco de corte.

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

1.3.5 Instruções importantes de segurança.

Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver em uso.

Nunca use este aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.

Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.

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

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

Não permita que crianças brinquem com o aparelho.

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

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

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

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

Não use limpadores a vapor para limpar a placa.

Não coloque objetos pesados sobre a placa.

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

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

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

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

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

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

Evite tocar nos botões de controle se eles estiverem quentes.

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

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

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

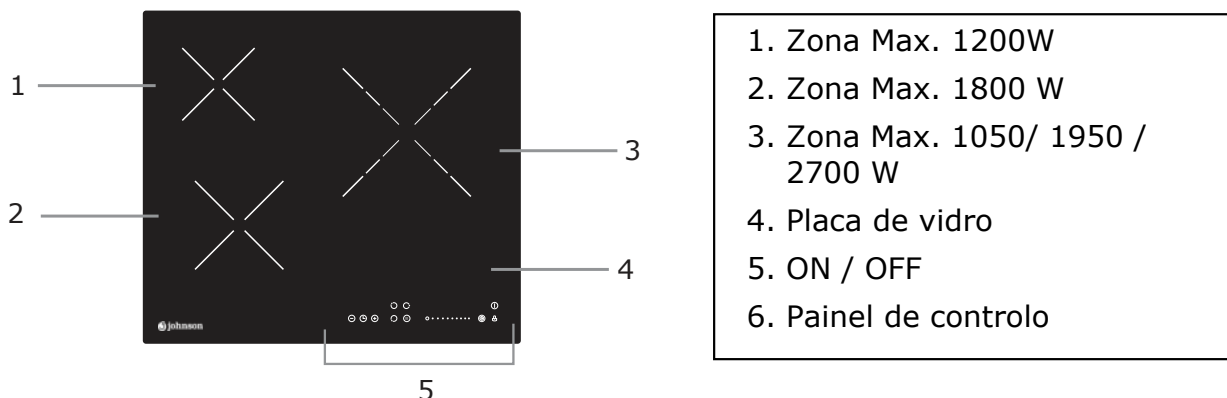
Não use aparelhos a vapor para limpar.

Nunca use este aparelho para aquecer o ambiente.

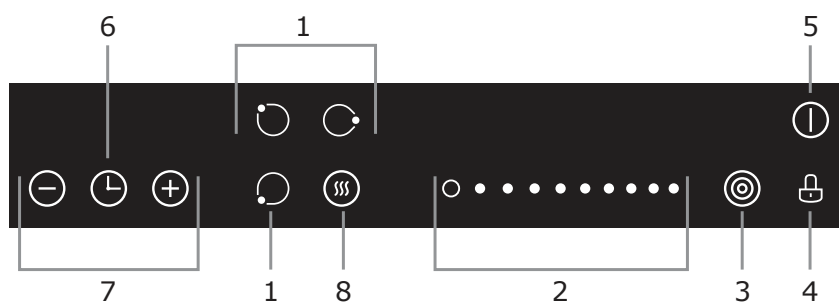
PARABÉNS pela aquisição da sua nova placa de cerâmica. Recomendamos que você gaste seu tempo lendo estas instruções para entender como instalá-lo corretamente. Para obter as diretrizes de instalação, leia a seção de instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de usar o fogão e guarde-as para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

2. Informações do produto

2.1 Vista superior



2.2 Painel de controlo



1. Controlo de selecção de zona de cozedura
2. Regulador de potência de toque (slider)
3. Controlo de zona tripla
4. Controlo da fechadura dos controlos
5. Controlo ON/OFF
6. Controlo do temporizador
7. Regulador do temporizador
8. Manter o controlo quente

2.3 Informação sobre o produto

Esta placa de vitrocerâmica satisfaz vários requisitos de cozedura com o seu aquecimento de resistência eléctrica, controlo electrónico e selecção de diferentes níveis de potência, tornando-a a escolha ideal para qualquer família moderna.

O fogão de vidro cerâmico centra-se nas necessidades dos clientes e adopta um design personalizado. A placa proporciona uma operação segura e fiável para lhe garantir a maior comodidade.

2.4 Informação de funcionamento

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

2.5 Antes de utilizar a sua nova placa de cerâmica

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

2.6 Especificações técnicas

Modelo	JVICA3302
Zonas de cozedura	3 Zonas
Fornecimento de energia	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Energia eléctrica instalada	5200-6200W
Tamanho do produto La×W×H(mm)	590X520X51
Dimensões interiores	560X480

O peso e as dimensões são aproximadas. Porque nos esforçamos continuamente por inovar e melhorar o nosso produto, as especificações e designs estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

CONSUMO ENERGÉTICO

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

Modo desligado	0.5 W
----------------	-------

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

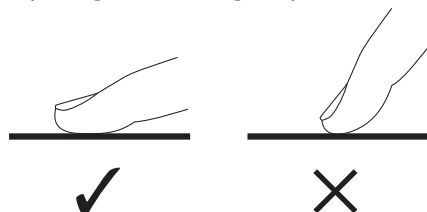
3. Funcionamento do produto

3.1 Cuadro de mandos

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

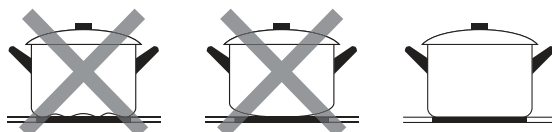
Um pequeno sinal sonoro soa cada vez que um toque é registado.

Certifique-se de que os botões de controlo estão limpos, e que não há objectos (utensílios ou pano) sobre eles. Quaisquer gotas de água podem dificultar o funcionamento dos botões.

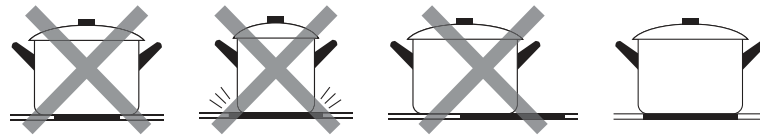


3.2 Escolha de utensílios de cozinha adequados

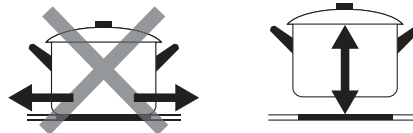
Não utilizar utensílios de cozinha com bordas irregulares ou bases curvas.



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




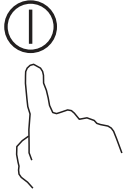
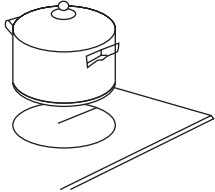
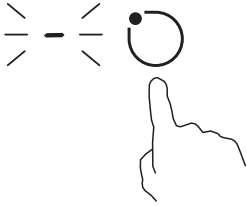
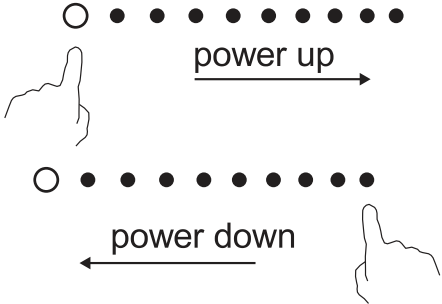
Se tiver de mover a panela, faça-o levantando-a, nunca deslizando-a, pois isto pode arranhar o vidro.



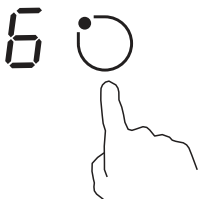

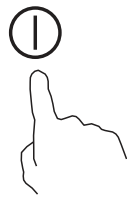
3.3 Utilização da placa de vitrocerâmica

3.3.1 Começar a cozinhar

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

<p>Toque em ON/OFF : "-" aparece em todos os indicadores</p>	
<p>Coloque a panela na zona de cozedura que deseja utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificar-se de que a parte de trás da panela e a superfície de cerâmica de vidro estão limpas e secas. 	
<p>Toque no controlo de selecção da zona de cozedura e um indicador ao lado da chave acender-se-á.</p>	
<p>Ajustar a temperatura de cozedura pressionando o controlo slider.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no elige la temperatura en un minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo por el primer paso. • Puede modificar la temperatura de cocción en cualquier momento durante la cocción. • Manteniendo pulsado cualquiera de estos dos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo. 	

3.3.2 Acabamento do processo de cozedura

<p>Toque no controlo de selecção da zona de cozedura que deseja desligar.</p>	
<p>Desligar a zona de cozedura deslizando o botão de controlo para a posição "0". Certificar-se de que o visor mostra "0".</p>	
<p>Desligar completamente o quadro tocando no controlo ON/OFF (ⓘ).</p>	

Cuidado com as superfícies quentes

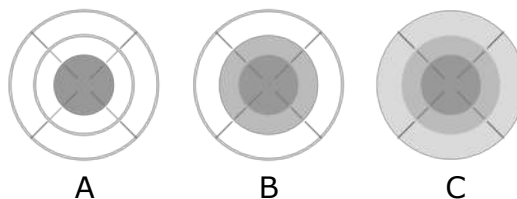


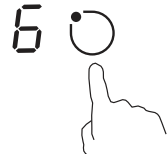

O símbolo "H" indica que zona de cozedura está quente, e desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como uma função de poupança de energia: se quiser aquecer mais panelas, utilize a zona de cozedura que ainda está quente.


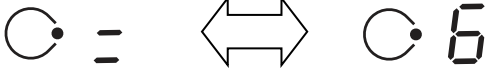


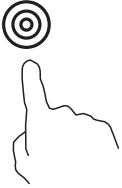



3.3.3 Utilização da zona de cozedura tripla


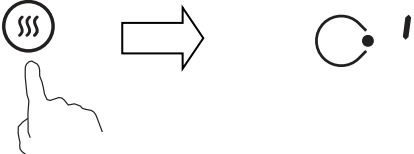

- A função só é válida para a zona de cozedura #3.
- A zona de cozedura tripla tem duas zonas de cozedura complementares que pode utilizar. Pode utilizar a secção central (A) independentemente ou ambas as secções (B) e/ou (C) ao mesmo tempo.



<h4>Activar a Zona Tripla</h4>	
<p>Ajuste entre níveis de potência 1 e 9 (por exemplo, 6)</p>	
<p>A secção central da zona de cozedura tripla acender-se-á.</p>	

<p>Ao tocar uma vez na zona tripla (⊙), a secção (B) é activada.</p>	
<p>O indicador de zona de cozedura mostra = e "6" alternadamente.</p>	
<p>Ao tocar uma vez na zona tripla (⊙), a secção (C) é activada.</p>	
<p>O indicador de zona de cozedura mostra = e "6" alternadamente.</p>	
<p>Desactivar a zona tripla</p>	
<p>Se a secção B da zona de cozedura tripla estiver a funcionar, tocar (⊙) duas vezes para voltar à secção (A) e desactivar a zona tripla.</p>	
<p>Se a secção A da zona de cozedura tripla estiver a funcionar, tocar (⊙) uma vez para voltar à secção A e desactivar a zona tripla.</p>	
<p>Após a zona tripla ser desactivada, aparece o indicador de zona de cozedura.</p>	

3.3.4 Manter o calor



<p>Activar a função manter quente</p>	
<p>Tocar no controlo de selecção da zona de cozedura.</p>	
<p>Tocar no controlo de função para manter quente, o nível de potência exibirá "1".</p>	
<p>Desactivar a função manter quente</p>	
<p>Tocar no controlo de selecção da zona de cozedura.</p>	

<p>Tocar no controlo de selecção da zona de cozedura.</p>	
---	--

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.

<p align="center">Para bloquear os controlos</p>	
<p>Tocar no controlo de bloqueio </p>	<p>"Lo" aparecerá no mostrador do temporizador.</p>
<p align="center">Para desbloquear os controlos</p>	
<p align="center">Certifique-se de que o fogão está ligado.</p> <p align="center">Tocar e manter premido o controlo de bloqueio </p>	



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

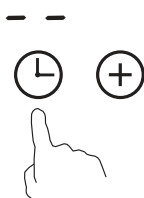

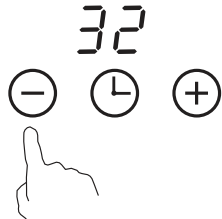
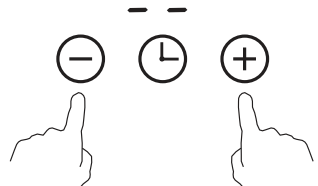
3.3.6 Temporizador

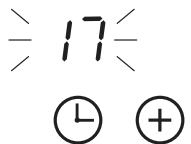

Pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

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

a) Utilização do temporizador como alarme

Se não for seleccionada uma zona de cozedura


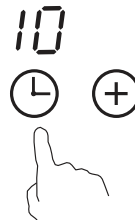
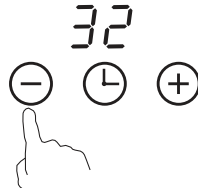
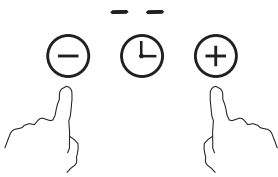
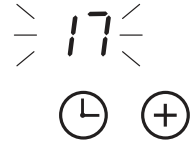
<p>Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: pode utilizar o temporizador mesmo que não seleccione nenhuma zona de cozedura.</p>	
<p>Tocar no controlo do temporizador, "--" será mostrado no visor do temporizador.</p>	
<p>Ajustar o temporizador tocando nos controlos "-" ou "+". O indicador piscará e será mostrado no display do temporizador.</p>	
<p>Tocar nos "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o alarme. O display do temporizador mostrará "--".</p>	

<p>Uma vez estabelecido o tempo, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.</p>	
<p>A campainha soará durante 30 segundos e o indicador do temporizador exibirá "--" quando o tempo de definição tiver decorrido.</p>	

Recomendação:

- a) Prima "-" ou "+" do controlo do temporizador para diminuir ou aumentar em um minuto.
- b) Manter premido "-" ou "+" no controlo de temporizador para diminuir ou aumentar as fracções de 10 minutos.
- c) Se a definição do tempo exceder 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente ao minuto 0.

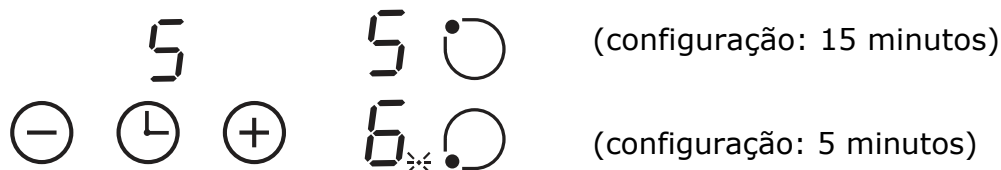
b) Programação temporizada para desligar uma ou mais zonas de cozedura

<p align="center">Configuração de uma zona</p>	
<p>Tocar no controlo de selecção da zona de cozedura</p>	
<p>Tocar no controlo do temporizador, "10" será mostrado no visor do temporizador.</p>	
<p>Ajustar o temporizador tocando nos controlos "-" ou "+". O indicador piscará e será mostrado no mostrador do temporizador.</p>	
<p>Tocar nos "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o alarme. O mostrador do temporizador mostrará "--".</p>	
<p>Uma vez estabelecido o tempo, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.</p>	

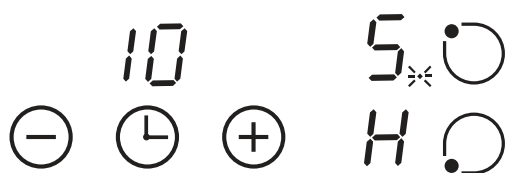
Configurar o temporizador para desligar mais do que uma zona de cozedura

a) Se mais do que uma zona de aquecimento usar esta função, o indicador temporizador mostrará o tempo mais baixo (por exemplo, zona 1# 5 minutos de tempo definido, zona 2# 15 minutos de tempo definido, indicador temporizador mostra "5").

NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência acender-se-á.



b). Uma vez decorrido o tempo, a zona de cozedura correspondente é desligada. Depois aparece o temporizador seguinte e o ponto da zona correspondente pisca.



c). Quando o tempo de cozedura expira, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.



Nota:

a) O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acender-se-á indicando que a zona está seleccionada.



b) Se desejar alterar o tempo após o temporizador ter sido definido, deve começar a partir do passo 1.

3.3.7 Protecção contra o sobreaquecimento

O sensor de temperatura equipado pode monitorizar a temperatura dentro da placa de cozedura. Quando detecta uma temperatura elevada, a placa pára automaticamente.

3.3.8 Aviso de calor residual

Quando a placa estiver a funcionar há já algum tempo, haverá calor residual. A letra "H" aparecerá para o avisar para se manter afastado dela.

3.3.9 Tempos de funcionamento por defeito

O desligamento automático é outra característica de segurança da placa de cozedura. Se se esquecer de desligar a zona de cozedura, esta desliga-se após um certo tempo. A tabela seguinte mostra os tempos de funcionamento por defeito para os diferentes níveis de potência.

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

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

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 com o fogão 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	<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. 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.</p> <p>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 vitrocerâmica, 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>

7. Resolução de problemas

Problema	Causas possíveis	Soluções
A vitrocerâmica não se liga.	Sem corrente	Verificar se a placa está ligada à fonte de alimentação e se está ligada. Verifique se há uma falha de energia dentro ou à volta da sua casa. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não são reactivos.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos. Ver a secção "Utilização da vitrocerâmica" para instruções.
Os controlos demoram muito tempo a responder	Pode haver alguma água nos botões de controlo, ou pode estar a usar apenas a ponta do dedo para pressionar.	Certifique-se de que os botões de controlo estão secos e use a ponta dos dedos para os tocar.
O vidro está a começar a arranhar	Causado por utensílios de cozinha com arestas ásperas, ou pode estar a utilizar produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.	Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e uniformes. Ver secções "Escolher os utensílios de cozinha adequados" e "Limpeza e cuidados".
Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos crepitantes ou estaladiços.	Isto pode ser causado pela composição do seu pote (camadas de diferentes metais que vibram de diferentes maneiras).	Esta é uma reacção normal dos utensílios de cozinha e não é uma falha da placa de cozedura.

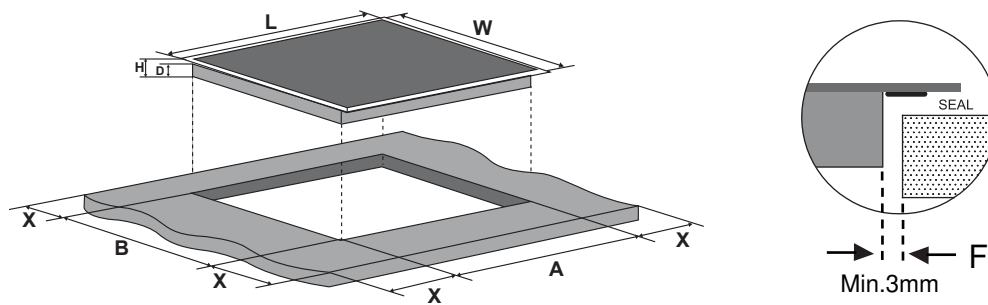
8. Instalação

8.1 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.

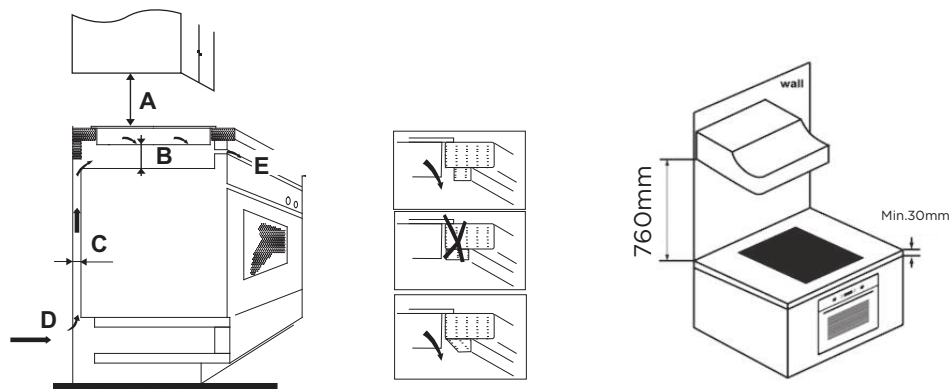


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+/-2	480+/-2	50 mini	3 mini

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



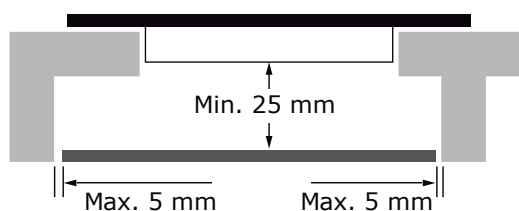
Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 mínimo	20 mínimo	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:





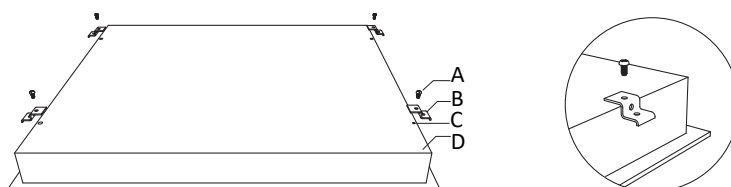
Existem furos de ventilação em todo o exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada quando a placa é colocada em posição.



- 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.

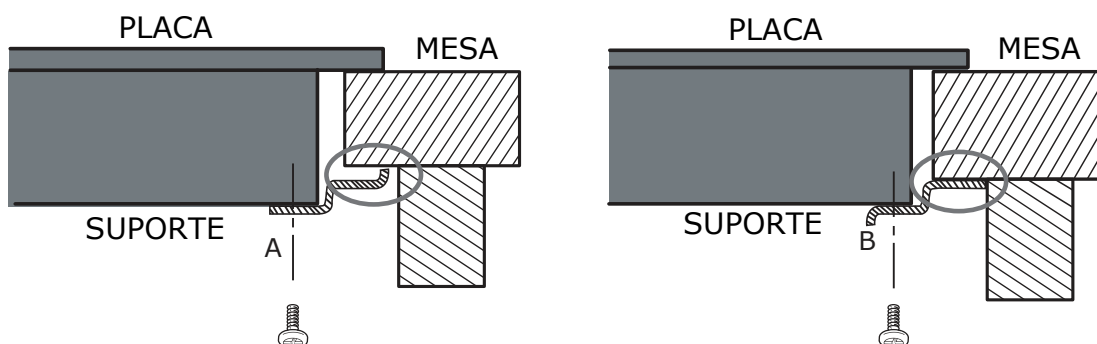
8.2 Antes de fixar os suportes de fixação

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. Fixar a placa com os parafusos na parte de baixo da bancada (ver imagem), depois colocá-la no recesso.



A	B	C	D
parafuso	suporte	furo do parafuso	base

Ajustar a posição do suporte para a espessura das diferentes superfícies de trabalho.





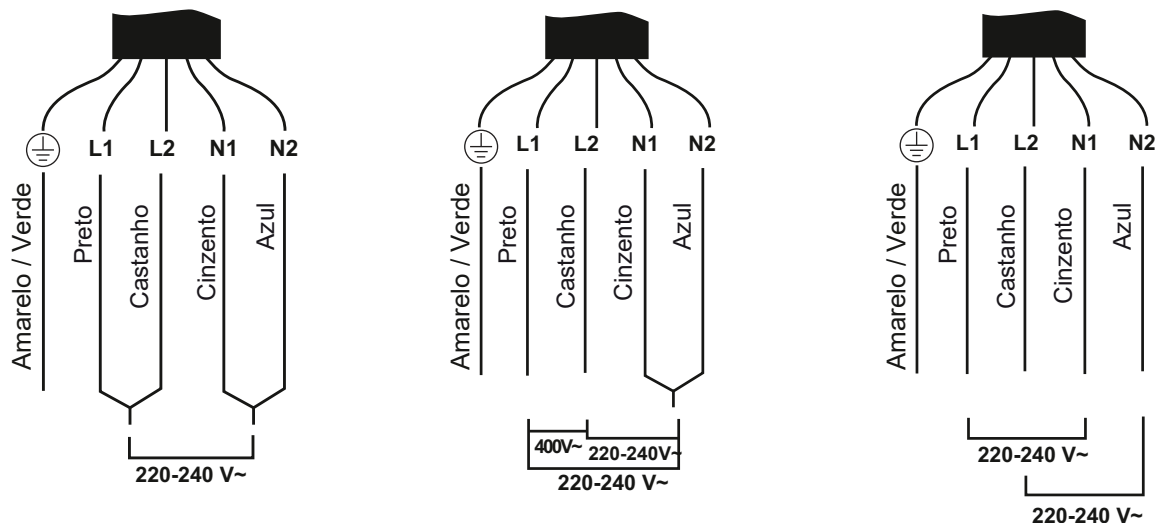
Sob nenhuma circunstância os suportes podem tocar nas superfícies internas da placa após a instalação (ver imagem).

8.3 Precauciones

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

8.4 Ligação da vitrocerâmica às tomadas principais de alimentação

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



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

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

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

O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.

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



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



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.

9. Falhas e diagnósticos exibidos

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

Código erro	Problema	Solução
Sem recuperação automática		
E0	Erro zero	Voltar a ligar a placa do visor à placa eletrónica. Substituir a placa eletrónica.
E1	Falha do sensor de temperatura da placa cerâmica: circuito aberto.	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura na placa de cerâmica.
E2	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica: curto-circuito.	
E7	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica	
C1	Alta temperatura do sensor da placa cerâmica.	Aguardar que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Tocar no botão "ON/OFF" para repor a unidade.
E3	Falha do sensor de temperatura NTC --circuito aberto.	Sustituya la placa del display.
E4	Falha do sensor de temperatura del NTC --curto-circuito	
EL	A tensão de alimentação é mais baixa do que a tensão nominal.	Verificar se o fornecimento de energia é normal. Ligar depois de a fonte de alimentação estar normal.
EH	A tensão de alimentação é mais alta do que a tensão nominal.	
EU	Erro de comunicação.	Reinsere a ligação entre a placa de visualização e a placa de alimentação de energia. Substituir a placa de alimentação de energia ou a placa expositora.

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

