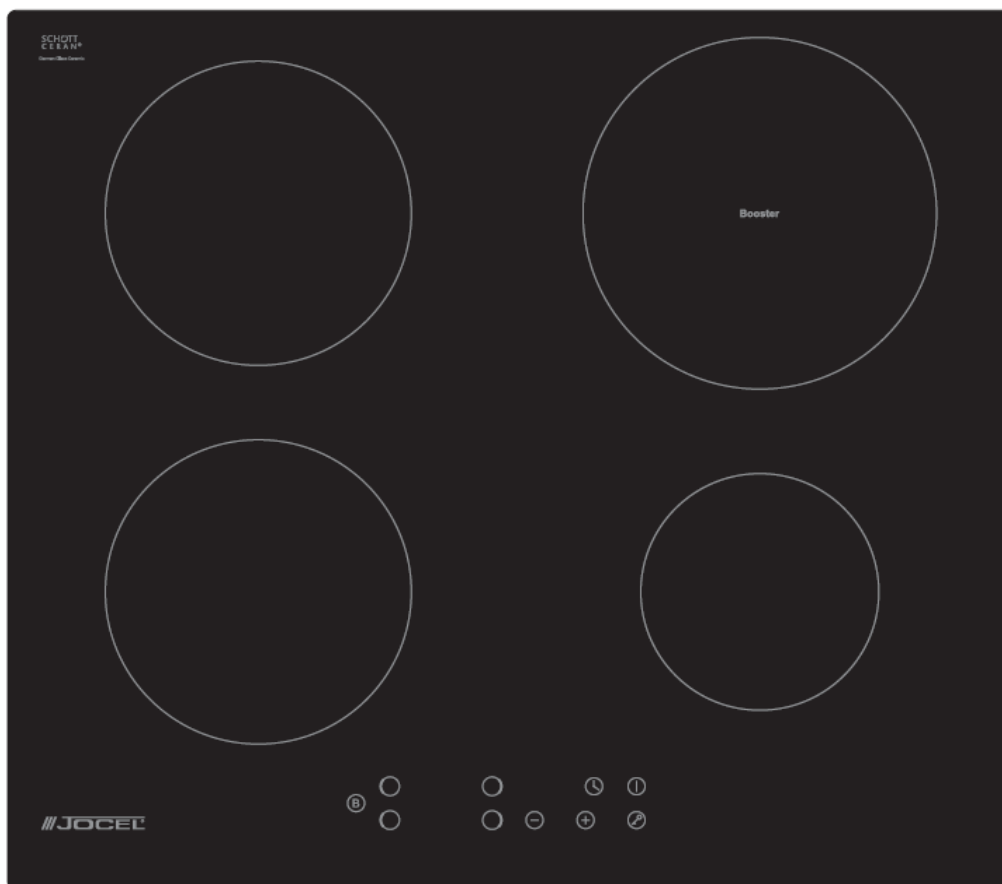




**PLACA DE INDUÇÃO
PLACA DE INDUCCIÓN
INDUCTION HOB**

MC-IF682G



**INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL**

Caro cliente,
Obrigado por comprar a Placa de Indução. O nosso produto pode servi-lo durante muitos anos para sua satisfação.
Por favor, leia cuidadosamente este manual antes de utilizar e de instalar a Placa de Indução.
Guarde-o Manual cuidadosamente depois de o ler para consulta futura.
Obrigado novamente por comprar a Placa de Indução e desejamos que a desfrute ao máximo.

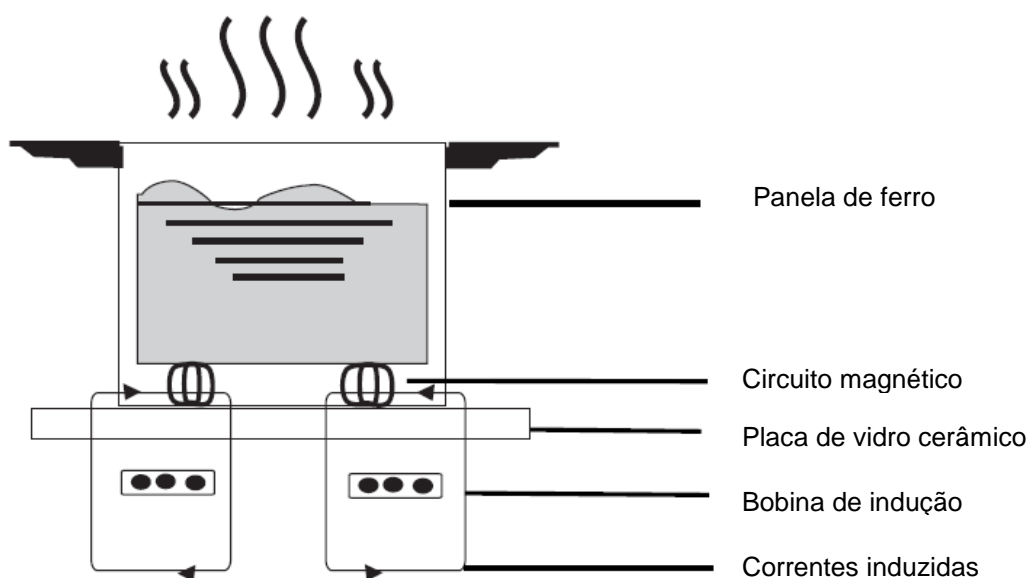
INTRODUÇÃO AO PRODUTO

A Placa de Indução pode dar resposta a várias necessidades da culinária através do aquecimento electromagnético, com comando micro computadorizado e multifunções; efectivamente a melhor escolha para as famílias modernas.

A Placa de Indução concentra-se nos clientes e adopta um design personalizado. Fabricada a partir de materiais de primeira qualidade e recorrendo a um processo avançado, a unidade possui um desempenho seguro e fiável, tornando a sua vida confortável e permitindo-lhe desfrutar de todo o prazer da vida.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

A Placa de Indução é composta principalmente por uma bobina de aquecimento por indução, uma placa constituída por materiais ferromagnéticos e um sistema de controlo. Por princípio, a corrente gera um potente campo magnético através da bobina. Um grande número de vórtices é produzido de modo a que as linhas magnéticas no campo entrem em contacto com a base que contém substâncias de ferro ou de aço inoxidável. A imensa energia gerada pelos vórtices pode aquecer os alimentos directamente através da conversão da eficiência da energia térmica que penetra pela base.



SEGURANÇA

Concebemos esta placa para utilização doméstica privada.

Com uma visão para o desenvolvimento constante dos nossos produtos, reservamos o direito de efectuar qualquer tipo de alterações técnicas, programáticas ou estéticas relacionadas com a sua evolução técnica.

- **Protecção Sobreaquecimento**

Um sensor de temperatura incorporado pode monitorizar a temperatura no interior da placa.

Quando é monitorizada uma temperatura excessiva, a placa de indução pára o funcionamento automaticamente.

- **Detecção de Pequenos Artigos**

Quando um recipiente de tamanho inadequado ou não magnético (ex: alumínio) ou outro pequeno objecto (ex.: faca, garfo, chave) for deixado na placa, esta fica automaticamente em espera um minuto depois.

- **Indicação de Calor**

Quando a placa é utilizada durante um longo período de tempo, o calor perdido permanece na zona de aquecimento durante alguns minutos. O código "H" aparece, avisando o utilizador para se manter afastado da zona de aquecimento.

- **Protecção de Inactivação Automática**

A inactivação automática é uma função de protecção de segurança para a sua Placa de Indução. Desliga automaticamente sempre que se esquecer de desligar o fogão. Os tempos de funcionamento predefinidos para os vários níveis de potência são apresentados na seguinte tabela:

Nível de potência	A zona de aquecimento desliga automaticamente após
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Quando a panela for removida, a placa de indução pode parar de aquecer imediatamente e desligar-se após o sinal sonoro ter tocado durante um minuto.

***Advertência:**

Os indivíduos com um estimulador cardíaco devem utilizar este produto sob orientação médica.

INSTALAÇÃO

- **Seleção de equipamento de instalação**

Abra furos na superfície do balcão de acordo com os tamanhos apresentados na ilustração. Para efeitos de instalação e utilização, deve ser respeitado um espaço mínimo de 50 mm à volta do furo.

Certifique-se de que a espessura do balcão tem, pelo menos, 30 mm. Seleccione um material resistente ao calor para o balcão, de modo a evitar deformações maiores causadas pelas radiações do calor provenientes da placa.

Como é apresentado na Figura (1)

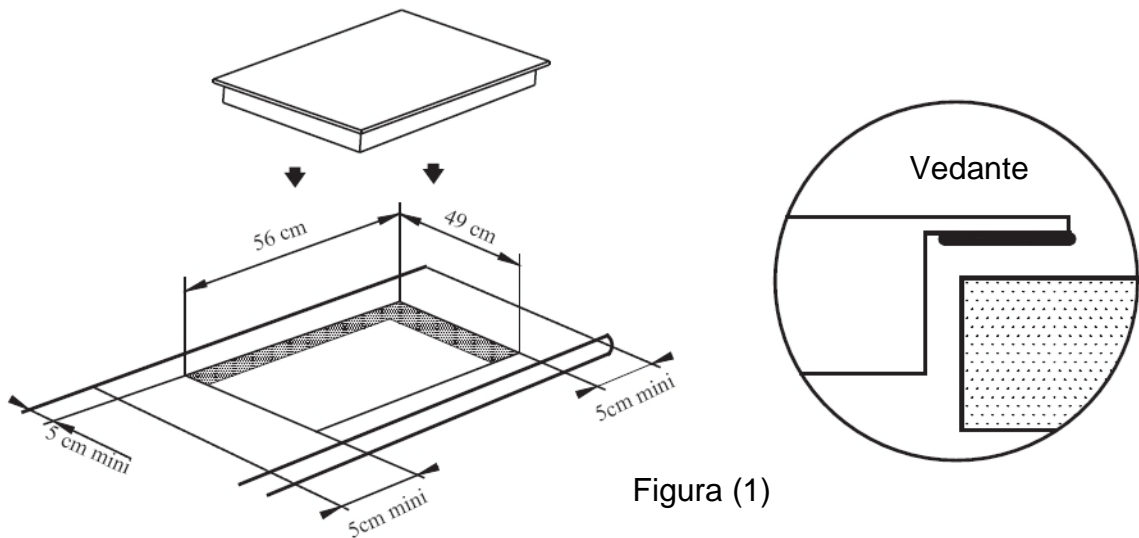


Figura (1)

- Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a Placa de Indução é bem ventilada e de que a entrada e a saída de ar não se encontram bloqueadas.

Certifique-se de que a Placa de Indução se encontra em bom estado de funcionamento. Como apresentado na Figura (2)

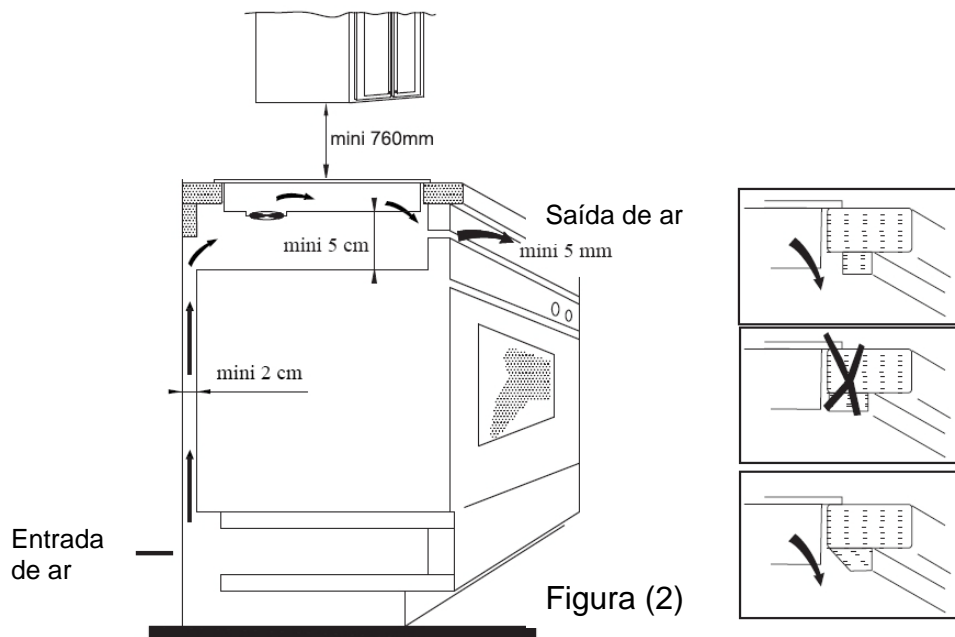
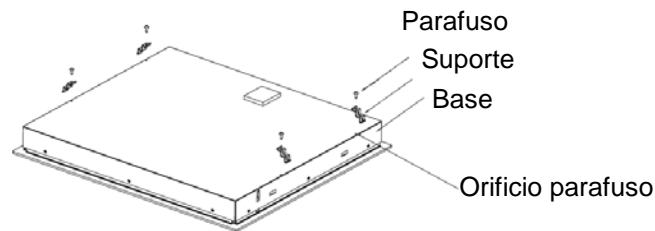


Figura (2)

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

- Fixe a placa no balcão apertando quatro suportes na base da placa (ver imagem) após a instalação. Ajuste a posição do suporte para se adaptar a uma diferente espessura do tampo do balcão.



Cuidados

1. A Placa de Indução tem de ser instalada por Técnicos Qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Declinamos qualquer responsabilidade na má instalação da placa. Nunca realize a operação sozinho.
2. A Placa de Indução não pode ser montada ao lado de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar loiça e secadores rotativos.
3. A Placa de Indução deve ser instalada de modo a que seja assegurada uma melhor radiação térmica de forma a melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície do balcão têm de suportar o calor.
5. Para evitar quaisquer danos, a camada e o adesivo em sanduíche devem ser resistentes ao calor.

- **Ligação à corrente eléctrica**

A tomada deve ser ligada de acordo com a norma relevante ou ligada a um disjuntor unipolar. O método de ligação é apresentado na Figura (3):

Voltagem e Frequência	Ligação das Cablagens				
400V 2-N 50\60HZ	1 ● L1 Preto	2 ● L2 Castanho	3 ●	4 ● N	5 ⏏ Amarelo/Verde
220-240V 50\60HZ	1 ●	2 ● L	3 ●	4 ● N	5 ⏏ Amarelo/Verde
220-240V 2+2-N 50\60HZ	1 ● L1 Preto	2 ● L2 Castanho	3 ● N1 Cinzento	4 ● N2 Azul	5 ⏏ Amarelo/Verde

Figura (3)

Se o cabo estiver danificado ou necessitar de substituição, a operação deve ser levada a cabo por um Técnico Qualificado do serviço pós-venda com as ferramentas específicas, de modo a evitar acidentes.

Se a aplicação está a ser ligada directamente à corrente eléctrica, deve ser instalado um disjuntor de corte omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

O responsável pela instalação deve assegurar-se de que a ligação eléctrica correcta foi efectuada e de que se encontra em conformidade com as regras de segurança.

O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por um Técnico Qualificado.

ASPECTO DA PLACA VITROCERÂMICA

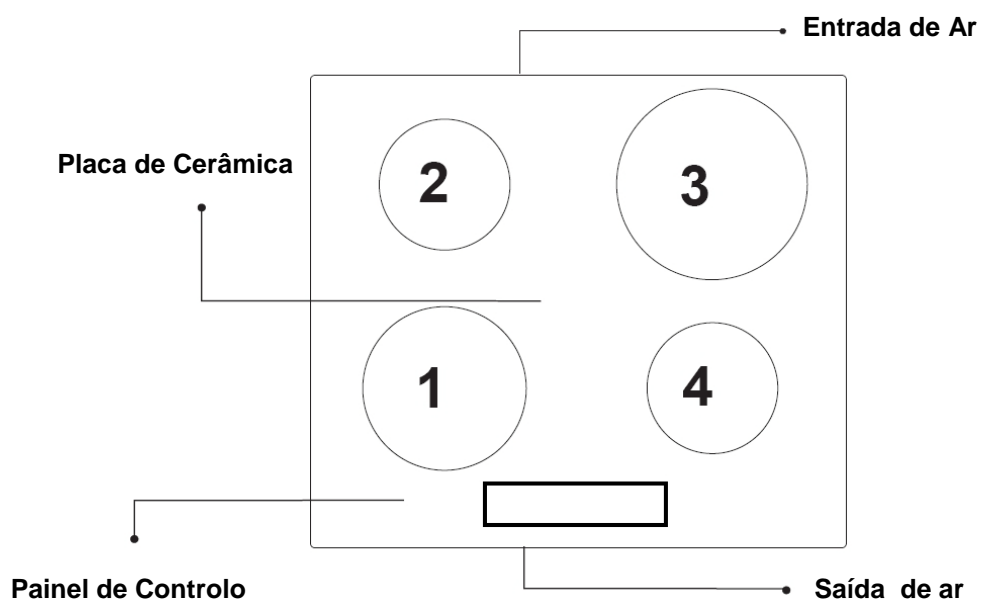
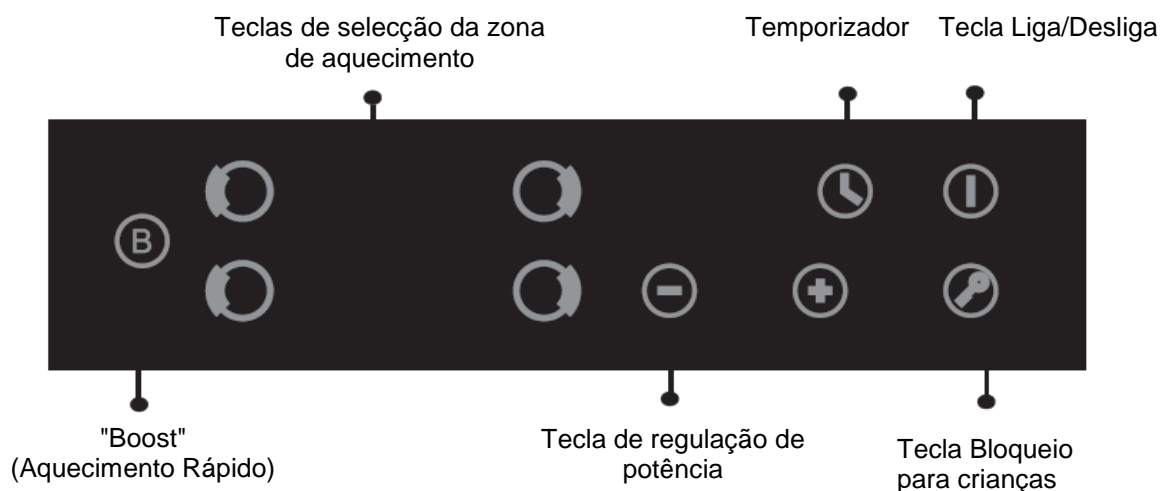


DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DO PAINEL DE CONTROLO



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Preparação antes da utilização:

Após ter ligado o aparelho, o sinal sonoro soa uma vez, todos os indicadores iluminam-se durante um segundo e, em seguida, desligam-se, indicando que a placa de indução entra em estado de espera.

Coloque a panela no centro da zona de aquecimento.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Depois de premir o Tecla “LIGA/DESLIGA”, todos os indicadores apresentam “-”. Coloque a panela na zona de aquecimento pretendida e seleccione a respectiva zona de aquecimento, com um indicador de nível de potência intermitente correspondente.

Nesse momento, prima a tecla "+" ou "-", o indicador mostra 5, em seguida, ajuste os níveis de potência utilizando a tecla “+” ou “-”.

Prima as teclas "+" e "-" simultaneamente, em seguida, a placa regressa imediatamente à definição de potência 0 e todas as zonas de aquecimento desligam-se.

Consulte a tabela anexada na PÁGINA 7 para se informar acerca da potência específica de cada zona de aquecimento.

Nota: Após ter premido a tecla “LIGA/DESLIGA”, a Placa de Indução regressará ao seu estado de espera se nenhuma operação for efectuada dentro de dois minutos.

TECLA "BOOST"

Para obter uma velocidade de aquecimento mais rápida, prima directamente a tecla “BOOST” após ter seleccionado a zona de aquecimento, com o indicador do nível de potência a mostrar “P.”. Esta função pode alcançar uma potência de aquecimento até 2600W.

Nota:

1. A função "boost" apenas funciona durante 5 minutos; em seguida, a zona de aquecimento regressa à definição original.
2. A função "boost" só funciona na terceira zona de aquecimento.
3. Assim que a função "boost" for activada, a 4ª zona de aquecimento fica limitada automaticamente ao nível 2.

Cancelamento da função “BOOST”

Em modo "Boost", seleccione a terceira zona de aquecimento e prima a tecla "Boost" ou a tecla "-" para cancelar o modo "boost", em seguida, a zona de aquecimento voltará à definição original.



TECLA TEMPORIZADOR

Prima a tecla Temporizador, em seguida o indicador fica intermitente, e, nesta altura, pode definir o tempo. Ao utilizar as teclas “+” e “-“, pode definir a temporização de 1 a 99 minutos. Quando a tecla “+” é premida, o tempo definido aumenta 1 minuto; quando a tecla “-” é premida, o tempo definido diminui 1 minuto; quando o tempo definido excede os 99 minutos, regressa automaticamente ao minuto 0.

Se premir a tecla “+” e “-” simultaneamente, o indicador passa a mostrar 0.



Confirmação da temporização:

1. Seleccione o nível de potência da zona de aquecimento, em seguida, prima a Tecla "Temporizador", para configurar o temporizador.
2. Assim que o indicador da temporização fique intermitente durante 5 segundos, o tempo definido será confirmado para ser validado automaticamente.
3. Após ter seleccionado um tempo definido, prima a tecla “Temporizador”, confirmado a sua eficácia.

Cancelamento da temporização:

Se premir “+” e “-” simultaneamente, a temporização pode ser cancelada automaticamente, com o indicador de temporização a apresentar “0”.

TECLA BLOQUEIO

Para assegurar a segurança das crianças, a Placa de Indução é fornecida com a função de bloqueio.

Bloquear: Prima a tecla “Bloqueio”, em seguida, a placa de indução entra no estado de bloqueio, com o indicador de temporização a apresentar “L0” e as outras teclas desactivadas, excepto a tecla "LIGA/DESLIGA".



Desbloquear: Sob o estado de bloqueio da Placa de Indução, mantenha premida a tecla “Bloqueio”, removendo automaticamente o estado de bloqueio.

A potência máxima de cada zona de aquecimento é abaixo apresentada:

Zona de aquecimento	Potência máxima (W)	
	Normal	"Boost"
1	2000	-----
2	1500	-----
3	2000	2600
4	1500	-----

Os valores acima apresentados podem variar se o material ou o tamanho das painéis forem diferentes.

Seleção de equipamentos de aquecimento



Frigideira de ferro



Panela em aço
inoxidável



Tacho de ferro



Chaleira de ferro



Chaleira em aço
inoxidável e
esmalte



Acessório de
cozinha de
esmalte



Placa de ferro

Pode possuir vários equipamentos adequados ao aquecimento. Esta Placa de Indução é capaz de identificar vários equipamentos de aquecimento, e pode testá-los de acordo com um dos seguintes métodos:

- Coloque o equipamento na zona de aquecimento. Se a zona de aquecimento correspondente apresenta um nível de potência, demonstra a adequação do equipamento; se “U” ficar intermitente, significa que o equipamento não é adequado à cozinha por indução.
- Tenha um íman para entrar em contacto com o equipamento. Se existe atracção entre eles, significa que o equipamento pode ser utilizado na cozinha por indução.

* Requisitos para os materiais de panelas: a base contém materiais de condutividade magnética.

* Requisitos para a forma: base lisa, mais de 12 cm de diâmetro.

AVISOS DE SEGURANÇA E MANUTENÇÃO:



Utilize um interruptor eléctrico de ar de protecção específico;



Apenas para utilização no interior.



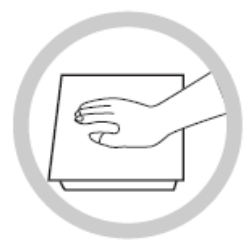
Nunca lave directamente a placa de indução com água, de modo a evitar perigos.



Nunca utilize a placa de indução sem alimentos no interior do recipiente, caso contrário o seu desempenho funcional pode ser afectado e podem ocorrer vários perigos.



Para alimentos fechados, tais como enlatados, não os aqueça antes de lhes abrir as coberturas para evitar riscos de explosão resultantes da expansão de calor.



Após ter sido utilizada durante muito tempo, a zona de aquecimento correspondente da placa de indução ainda se encontra quente. Nunca toque na superfície cerâmica para evitar queimaduras.



Sugerimos que verifique periodicamente se não existem objectos (vidros, papéis, etc.) que possam obstruir a entrada de ar debaixo da sua placa de indução.



Os objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa, uma vez que podem aquecer.



Nunca utilize a placa de indução em ambientes de altas temperaturas, tal como perto de um fogão a gás ou a querosene.



Não coloque detergentes ou materiais inflamáveis no equipamento instalado abaixo da placa de indução.



Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de um choque eléctrico.



Não coloque equipamentos ásperos ou irregulares, pois podem danificar a superfície cerâmica.



Limpe a placa de indução regularmente para evitar que matérias estranhas se entranhem na ventoinha, influenciando assim o funcionamento normal.



Mantenha o aparelho eléctrico fora do alcance das crianças ou pessoas com deficiências. Não permita a utilização de aparelhos sem supervisão.



Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu Técnico Qualificado de forma a evitar perigos.



ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como resíduos municipais não seleccionados. É necessária a recolha de tais resíduos para um tratamento especial.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Pode limpar facilmente a superfície da Placa de Indução se os seguintes métodos na tabela abaixo forem seguidos.

Tipo de Sujidade	Método de Limpeza	Artigos Utilizados para a Limpeza
Leves	Imergir em água quente, em seguida secar com pano	Esponja de limpeza
Acumulação de pó	Imergir em água quente, em seguida secar com esponja abrasiva	Esponja especial de limpeza para vidro cerâmico
Manchas em anel e crostas de calcário	Aplique vinagre branco na zona poluída, em seguida seque com um pano suave ou um artigo especial disponível nos mercados locais	Adesivo especial para vidro cerâmico
Doces, alumínio ou plásticos derretidos	Utilize um raspador adequado para vidro cerâmico (para proteger vidro, recomenda-se um produto em silicone) para remover os resíduos	Adesivo especial para vidro cerâmico

Dica: Desligue da alimentação antes da limpeza.

VISOR DE FALHAS E INSPECÇÃO

Se ocorrer uma anomalia, a Placa de Indução entrará em estado de protecção automaticamente e mostrará os códigos de protecção respectivos:

Problemas	Razões possíveis	Soluções
F0/F1/F2	Falha da ventoinha	Contacte a Assistência Técnica
F3-F8	Falha do sensor de temperatura	Contacte a Assistência Técnica
E1/E2	Voltagem de alimentação anormal	Verifique se a fonte de alimentação se encontra normal.
		Ligue depois de a fonte de alimentação se encontrar normal.
E3/E4	Temperatura anormal	Inspeccione a panela.
E5/E6	Radiação térmica na placa incorrecta	Reinicie após a placa ter arrefecido.

A tabela acima apresenta a fundamentação e inspecção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sozinho, de modo a evitar quaisquer perigos e danos na Placa de Indução.

Serviço de Apoio ao Cliente

No caso da Placa de Indução não funcionar correctamente e antes de contactar a Assistência Técnica, sugerimos que:

- Verifique se a ficha se encontra correctamente introduzida na tomada
- Leia a tabela de Falhas e do Visor acima

No caso de não ser possível estabelecer a razão para o mau funcionamento do aparelho:

- Desligue o aparelho, não tente retirá-lo e ligue para a Assistência Técnica.

Declaração Especial

Todos os conteúdos deste manual foram sujeitos a uma verificação rigorosa.

Para qualquer erro e omissão na impressão ou desentendimento dos conteúdos, a empresa reserva o direito da interpretação.

Nota: Quaisquer melhoramentos técnicos serão introduzidos no manual revisto sem aviso prévio; a aparência e a cor do produto estão de acordo com o actual modelo

Estimado cliente:

Gracias por comprar esta Placa de Inducción. Nuestro producto puede darle un servicio satisfactorio durante muchos años.

Antes de utilizar e instalar este electrodoméstico, lea detenidamente este manual de instrucciones y consérvelo para futuras consultas.

Gracias de nuevo por adquirir esta Placa de Inducción. Deseamos que disfrute de su adquisición.

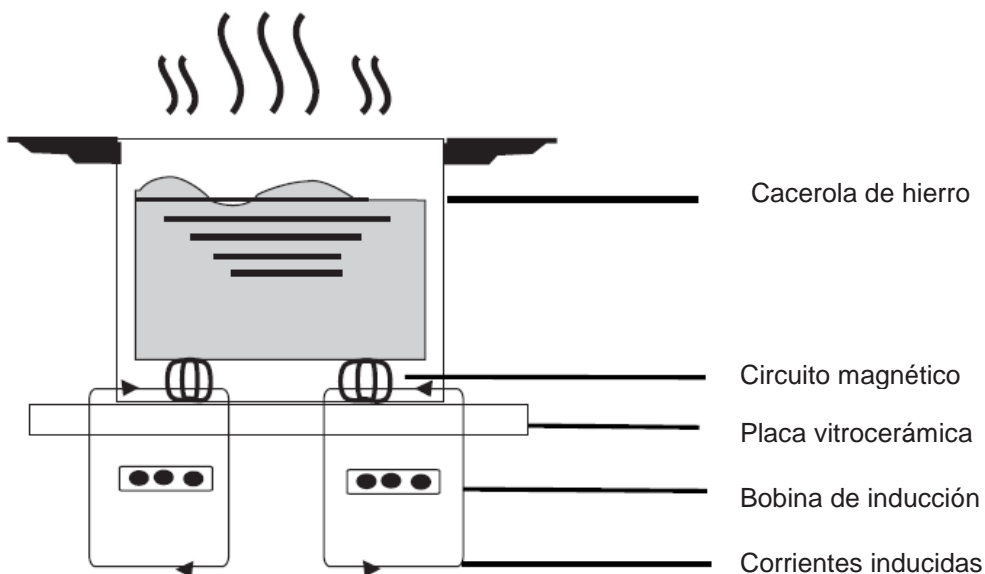
INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Esta Placa de Inducción puede satisfacer diferentes necesidades de cocinado mediante el calentamiento electromagnético, controlado por microordenador y funciones múltiples; realmente la mejor elección para las familias modernas.

La Placa de Inducción se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. Fabricada a través de un proceso avanzado y utilizando materiales de primera calidad, la placa funciona de manera segura y fiable, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar de los placeres de la vida.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

La Placa de Inducción se compone principalmente de un serpentín de calentamiento, una placa fabricada con materiales ferromagnéticos y un sistema de control. En principio, la corriente genera un potente campo magnético a través del serpentín. Se produce un gran número de vórtices de manera que las líneas del campo magnético entran en contacto con la parte de debajo de los recipientes de hierro o acero inoxidable. La tremenda energía generada por los vórtices puede calentar los alimentos directamente aprovechando la energía calorífica que penetra a través del fondo del recipiente.



SEGURANÇA

Esta Placa de Inducción ha sido diseñada para su uso doméstico exclusivamente. Con el fin de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho a realizar cualquier cambio en sus características técnicas, estéticas o de programación en relación con su evolución técnica.

- **Protección contra altas temperaturas**

Un sensor controla la temperatura en el interior de la placa. Cuando se detecta un exceso de temperatura, la Placa de Inducción deja de funcionar automáticamente.

- **Detección de objetos pequeños**

Cuando se deja sobre la placa un recipiente de tamaño inadecuado o no magnético (por ejemplo, de aluminio) u otros objetos pequeños (cuchillos, tenedores, llaves...), la placa se pone automáticamente en modo espera un minuto después.

- **Indicación de calor**

Cuando se ha utilizado esta placa durante un tiempo prolongado, la zona de cocción permanecerá con calor residual durante varios minutos. El piloto mostrará el código "H", indicando que la zona de cocción está caliente aún.

- **Apagado automático de protección**

El apagado automático de protección es una función de seguridad para la placa de inducción. Se apaga automáticamente si usted se olvida de apagarla. La tabla siguiente muestra los tiempos de funcionamiento por defecto para los diferentes niveles de potencia.

Nivel de potencia	La zona de cocción se apagará automáticamente a las
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Al retirar el recipiente, la Placa de Inducción dejará de calentar inmediatamente y se apagará una vez que el indicador acústico haya sonado durante un minuto.

***Recuerde: Los pacientes que lleven un marcapasos deben utilizar este producto bajo supervisión médica.**

INSTALACIÓN

- **Selección del equipo de instalación:**

Taladre la encimera de acuerdo con las medidas que se indican en el dibujo. Deje un espacio de 50 mm como mínimo alrededor del hueco para poder instalar y utilizar la placa. Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30 mm. Utilice una encimera de material resistente al calor para evitar las deformaciones provocadas por la radiación de calor de la placa. Véase la Figura (1)

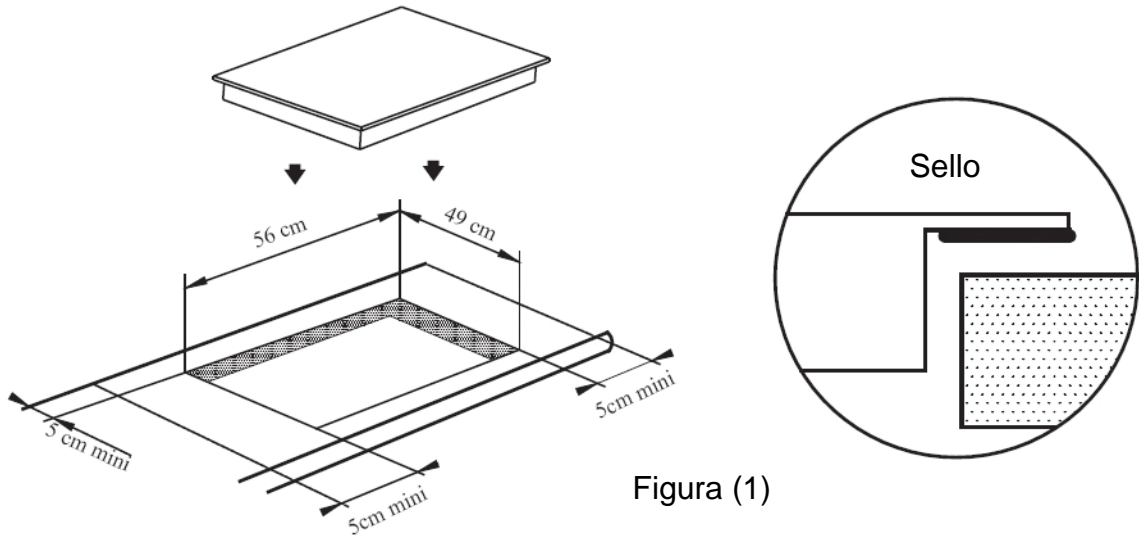


Figura (1)

- En cualquier circunstancia asegúrese de que la Placa de Inducción está bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la Placa de Inducción está en buen estado. Véase la Figura (2)

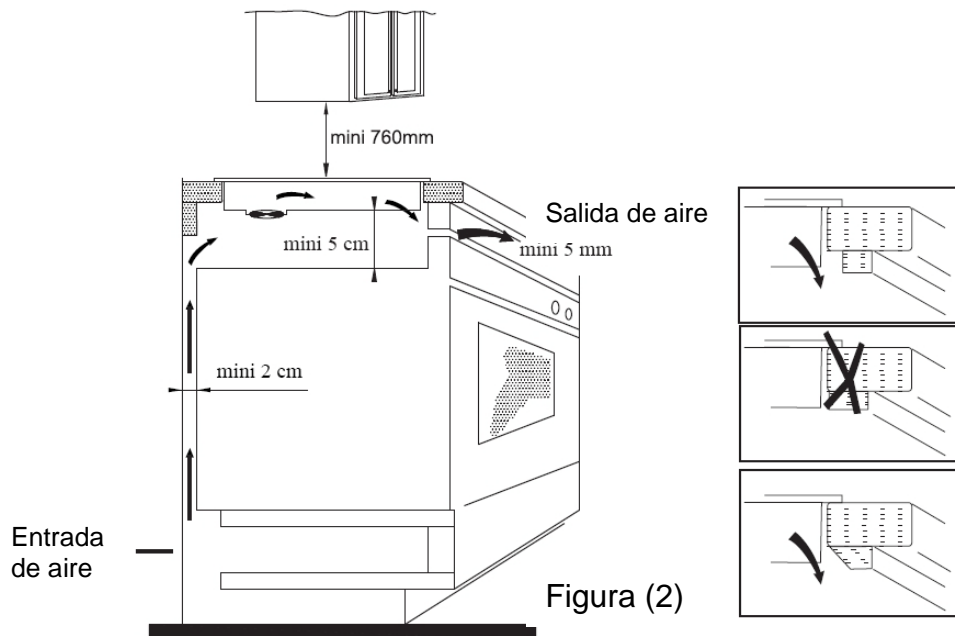
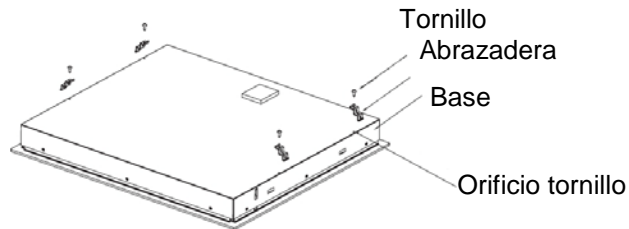


Figura (2)

Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario situado encima de ella debe ser de 760 mm mínimo.

- Fije la placa a la encimera atornillando cuatro abrazaderas en la parte inferior de la placa (ver dibujo) después de instalarla. Ajuste la posición de las abrazaderas al grosor de la encimera.



Advertencias

1. La Placa de Inducción debe ser instalada por Técnicos Cualificados. Disponemos de profesionales a su servicio. Declinamos cualquier responsabilidad en la mala instalación de la placa. Nunca realice esta operación usted mismo.
2. La Placa de Inducción no debe estar pegada a equipos de refrigeración, lavavajillas o secadoras.
3. La Placa de Inducción debe estar instalada de tal manera que se asegure la mejor irradiación de calor para optimizar su fiabilidad.
4. La pared y la encimera deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier deterioro, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

- **Conexión del cable de alimentación**

El enchufe debe estar conectado de acuerdo con las normas pertinentes o conectado a un interruptor automático unipolar. La Figura (3) muestra el método de conexión:

Tensión y Frecuencia	Conexión cables				
400V 2-N 50\60HZ	1 ● L1 Negro	2 ● L2 Marrón	3 ●	4 ● N Gris y Azul	5 ● Amarillo/Verde
220-240V 50\60HZ	1 ●	2 ● L Negro y Marrón	3 ●	4 ● N Gris y Azul	5 ● Amarillo/Verde
220-240V 2+2-N 50\60HZ	1 ● L1 Negro	2 ● L2 Marrón	3 ● N1 Gris	4 ● N2 Azul	5 ● Amarillo/Verde

Figura (3)

Si el cable está deteriorado o necesita que lo cambien, será el servicio técnico con las herramientas apropiadas quien deba hacerlo para evitar accidentes.

Si el aparato está conectado directamente a la red, debe instalarse un interruptor general automático de corte omnipolar con una abertura mínima de 3mm entre contactos.

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

El cable no debe estar doblado ni comprimido.

Revise el cable con regularidad y debe ser sustituido únicamente por técnicos autorizados.

ASPECTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

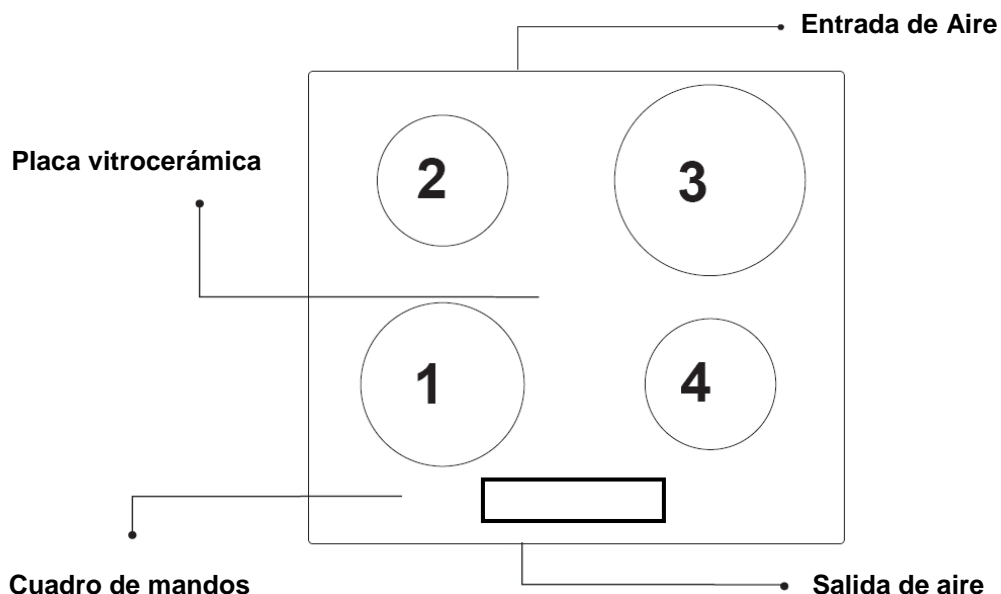
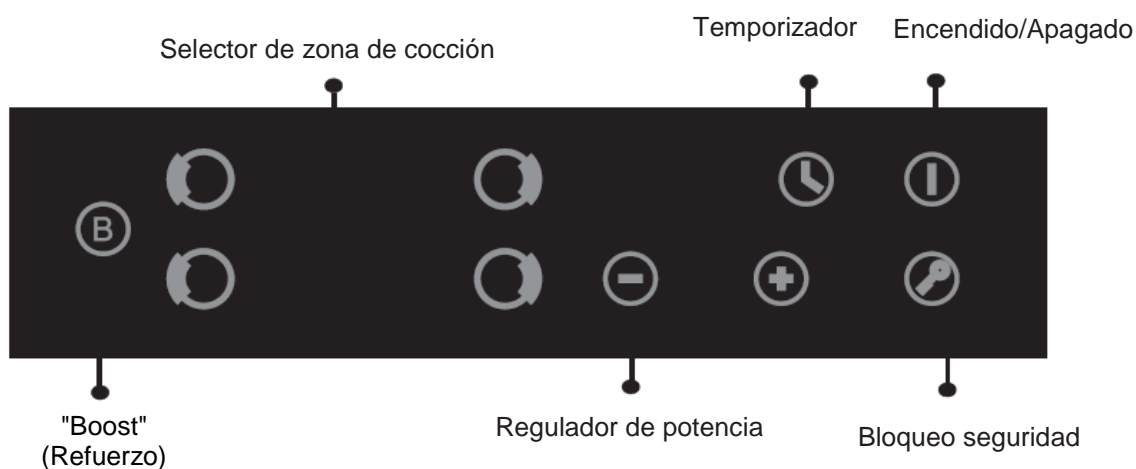


DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DEL CUADRO DE MANDOS



INSTRUCCIONES DE USO

Preparación antes de su utilización:

Después de encender la placa, suena un indicador acústico y todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la Placa de Inducción entra en modo espera.

Coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.

Instruções de Funcionamento

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Después de que haya pulsado la tecla "Encendido/Apagado", todos los indicadores aparecerán como "-". Seleccione la zona de cocción dependiendo del lugar donde haya colocado el recipiente y se encenderá el indicador de potencia correspondiente. En ese momento, pulse "+" o "-"; el indicador mostrará "5" y podrá ajustar los niveles de potencia utilizando los botones "+" o "-". Al pulsar "+" y "-" simultáneamente, la placa volverá inmediatamente al nivel de potencia "0" y todas las zonas de cocción se apagarán.

Consulte la tabla de la página 13 para ver la potencia específica de cada zona de cocción.

Nota: Después de que haya pulsado el botón "Encendido/Apagado", la Placa de Inducción volverá al modo espera si usted no realiza ninguna operación en un plazo de dos minutos.

FUNCIÓN "BOOST"

Si desea aumentar la velocidad de calentamiento, pulse directamente el botón "Boost" después de haber seleccionado la zona de cocción, y el indicador de potencia mostrará "P". Esta función puede aumentar la potencia de calentamiento hasta 2600W.

Nota:

1. La función boost solamente funciona durante 5 minutos, después de los cuales la zona de cocción vuelve a los parámetros originales.
2. La función boost solamente se puede utilizar en la tercera zona de cocción.
3. Cuando la función boost está activada, la cuarta zona de cocción se limita al nivel 2 o inferior automáticamente.

Cancelación de la función boost

Cuando la función boost esté activada, seleccione la tercera zona de cocción y pulse "Boost" o "-" para cancelar el modo boost; la zona de cocción volverá a los parámetros originales.



FUNCIÓN TEMPORIZADOR

Pulse la tecla del temporizador; cuando el indicador parpadee puede configurar el tiempo de cocción. Con las teclas “+” y “-” puede configurar el tiempo de 1 a 99 minutos. Al pulsar el botón “+”, el tiempo aumentará en 1 minuto; Al pulsar la tecla “-”, el tiempo disminuirá en 1 minuto; cuando el tiempo configurado supere los 99 minutos, volverá a 0 minutos automáticamente. Al pulsar “+” y “-” simultáneamente, el indicador mostrará 0.



Confirmación temporizador:

1. Seleccione el nivel de potencia de la zona de cocción y luego pulse el botón del temporizador.
2. Cuando el indicador del temporizador parpadee durante 5 segundos, el tiempo configurado se confirmará y validará automáticamente.
3. Después de seleccionar el tiempo, pulse la tecla del temporizador para confirmarlo.

Cancelación del temporizador:

Al pulsar “+” y “-” a la vez, el temporizador se cancelará automáticamente e indicará “0”.

BLOQUEO DE SEGURIDAD:

Esta Placa de Inducción está equipada con un bloqueo de seguridad para niños.

Bloqueo: Pulse el botón de bloqueo para que la Placa de Inducción quede bloqueada; el indicador del temporizador mostrará “L0” y el resto de los botones quedarán inutilizados excepto Encendido/Apagado).



Desbloqueo:

Cuando la Placa de Inducción esté bloqueada, mantenga pulsado el botón de bloqueo y la placa se desbloqueará automáticamente.

La potencia máxima de cada zona de cocción es la siguiente:

Zona de cocción	Potencia máxima (W)	
	Normal	"Boost"
1	2000	-----
2	1500	-----
3	2000	2600
4	1500	-----

Las potencias arriba indicadas pueden variar dependiendo del material o tamaño del recipiente utilizado.

Selección de recipientes



Sartén de hierro



Cacerola de
acero inoxidable



Cazuela de
hierro



Hervidor de
hierro



Hervidor de acero
inoxidable
esmaltado



Recipientes de
cocina esmaltados



Paella de hierro

Existen múltiples recipientes adecuados para cocinar. Esta Placa de Inducción puede identificar multitud de recipientes y usted puede probarlos de acuerdo con uno de los métodos siguientes:

- Coloque el recipiente en la zona de cocción. La zona de cocción correspondiente mostrará un nivel de potencia indicando si el recipiente es adecuado; si se enciende una "U", indica que el recipiente no es adecuado para cocinar en una placa de inducción.
- Acerque un imán al recipiente. Si existe atracción entre ellos, indica que el recipiente es adecuado para cocinar en una placa de inducción.

* Requisitos para los recipientes: que la parte de abajo sea de un material con conductividad magnética.

* Requisitos de tamaño: que la parte de abajo sea lisa y tenga más de 12 cm de diámetro.

RECORDATORIO DE SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO:



Utilice un interruptor específico de protección de potencia.



No usar a la intemperie.



Nunca lave la placa de inducción directamente con agua para evitar riesgos.



No ponga la Placa de Inducción en marcha sin alimentos, de otro modo su rendimiento operativo podría verse afectado y producirse algún riesgo.



En el caso de alimentos envasados, como conservas, no los caliente antes de abrir la tapa para evitar el riesgo de explosión debido a la expansión por el calor.



Cuando se ha utilizado la Placa de Inducción durante un tiempo prolongado, la zona de cocción correspondiente permanecerá caliente. Nunca toque la superficie de la placa para evitar quemaduras.



Le sugerimos que compruebe periódicamente que no haya objetos (cristales, papel, etc.) que puedan obstruir la entrada que se encuentra bajo la placa de inducción.



No coloque sobre la placa objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que se podrían calentar demasiado.



Nunca utilice la Placa de Inducción en un entorno de alta temperatura, como cerca de una estufa de gas o de keroseno.



No ponga detergentes o productos inflamables en el equipo instalado bajo la placa de inducción..



Si la superficie está resquebrajada, apague la placa para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.



No ponga cacharros ásperos o irregulares sobre la placa, ya que podrían dañar la superficie vitrocerámica.



Limpie la Placa de Inducción con regularidad para evitar que cuerpos extraños entren en el ventilador y afecten a su funcionamiento normal.



Mantenga los aparatos eléctricos fuera del alcance de los niños o personas poco estables. No permita que los utilicen sin supervisión.



Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas cualificadas a fin de evitar riesgos.



ELIMINACIÓN: No deseche este producto con la basura municipal sin clasificar. Estos desechos requieren tratamiento especial.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Puede limpiar fácilmente la superficie de la Placa de Inducción si sigue los métodos que se indican a continuación en la tabla.

Tipo de Suciedad	Método de Limpieza	Artículos de Limpieza
Ligera	Límpiala con agua caliente y luego séquela.	Esponja
Acumulación de suciedad	Límpiala con agua caliente y luego séquela con un estropajo.	Estropajo especial para vitrocerámica
Cercos y restos de cal	Aplique vinagre blanco en la zona sucia y séquela con un paño suave o un artículo especial disponible en el mercado	Adhesivo especial para vitrocerámica
Sweetmeat, melt aluminum or plastics	Utilice una rasqueta adecuada para vitrocerámica (para proteger la placa, es preferible que sea de silicona) para eliminar los residuos	Adhesivo especial para vitrocerámica

Consejo: Desconecte el aparato antes de limpiarlo.

INDICACIÓN DE FALLO E INSPECCIÓN

Si se produce algún hecho anormal, la Placa de Inducción entrará en modo protección automáticamente e indicará el código de protección correspondiente:

Problemas	Razões possíveis	Soluções
F0/F1/F2	Fallo en el ventilador	Póngase en contacto con su proveedor
F3-F8	Fallo en el sensor de temperatura	Póngase en contacto con su proveedor.
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Compruebe si el suministro eléctrico es normal.
		Encienda la placa cuando el suministro eléctrico sea normal.
E3/E4	Temperatura anormal	Revise el recipiente.
E5/E6	Inadecuada irradiación de calor de la placa	Vuelva a encender la placa cuando ésta se haya enfriado.

Lo que se indica arriba son opiniones y comprobaciones referidas a fallos normales. No desmonte el aparato usted mismo para evitar riesgos y daños en la placa de inducción.

Servicio de atención al cliente

Antes de llamar al servicio de atención al cliente:

En caso de que este aparato no funcione adecuadamente, le sugerimos que:

- Compruebe si el enchufe está bien conectado a la toma de corriente.
- Lea la tabla de indicación de fallos que se muestra más arriba.

En caso de que no sea posible averiguar la razón del mal funcionamiento de este aparato: -Apáguelo, no intente manipularlo y llame al servicio de atención al cliente.

Declaración especial

El contenido de este manual ha sido revisado minuciosamente. En caso de error u omisión en la impresión o malentendidos en su contenido, la empresa se reserva el derecho de interpretación.

Nota: Cualquier mejora técnica se añadirá al manual revisado sin notificación previa; la apariencia y color del producto se corresponde con el modelo actual.

Dear customer:

Thank you for purchasing the Induction Hob our product can serve you many years to your satisfaction.

Please read this instructions manual carefully before using and installation, keep it cautiously after reading for future reference.

Thank you for your purchase of the Induction Hob again, and wish you to enjoy the pleasure by it.

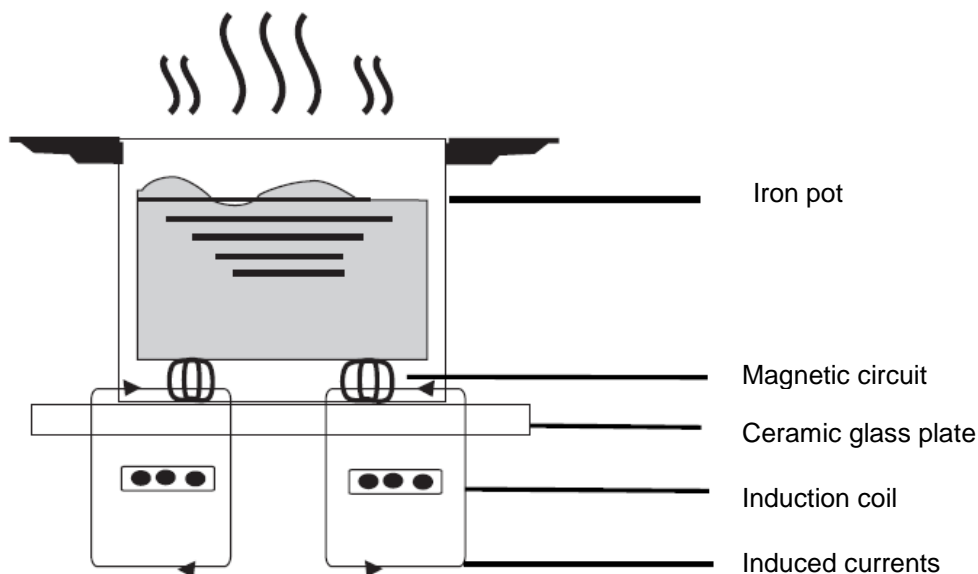
PRODUCT INTRUDOTION

The Induction Hob can meet several of cuisine demands by electromagnetic heating, with micro-computerized control and multifunction's, really the optimal choice for modern families.

The Induction Hob centers on customers and adopts personalized design. Made of first quality materials and through advanced process, the unit has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure of life.

WORKING PRINCÍPLE

The Induction Hob is mainly composed of an induced heating coil, hotplate made of ferromagnetic materials and control system. In principle, current generates a powerful magnetic field via the coil. Large numbers of vortexes are produced in the way that the magnetic lines in the field contact the bottom containing iron or stainless steel substances. The tremendous energy generated by the vortexes can heat the food directly by converting efficiency heat energy penetrating through the bottom.



SAFETY

We have designed this hob for private use in home.

With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make any changes to their technical, program or aesthetic features connected with their technical evolution.

- **Over-Temperature Protection**

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hotplate. When an excessive temperature is monitored, the Induction Hob will stop operation automatically.

- **Detection of Small Articles**

When a unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob goes automatically on to standby a minute later.

- **Heat Indication**

When the hotplate is used for a long time, waste heat remains in the heating zone in a few minutes. The code "H" appears, warning to be away from the heating zone.

- **Auto Shutdown Protection**

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

Power Level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

When the pot is removed, the Induction Hob can stop heating immediately and shut down after the buzzer sounds for 1 minute.

***Remind:**

The patient with a heart pacemaker shall use this product under the guidance of the doctor.

INSTALLATION

- **Selection of the installation equipment**

Drill holes on the table surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the table surface is at least 30mm. Please select heat-resistant table material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

As shown in Figure (1)

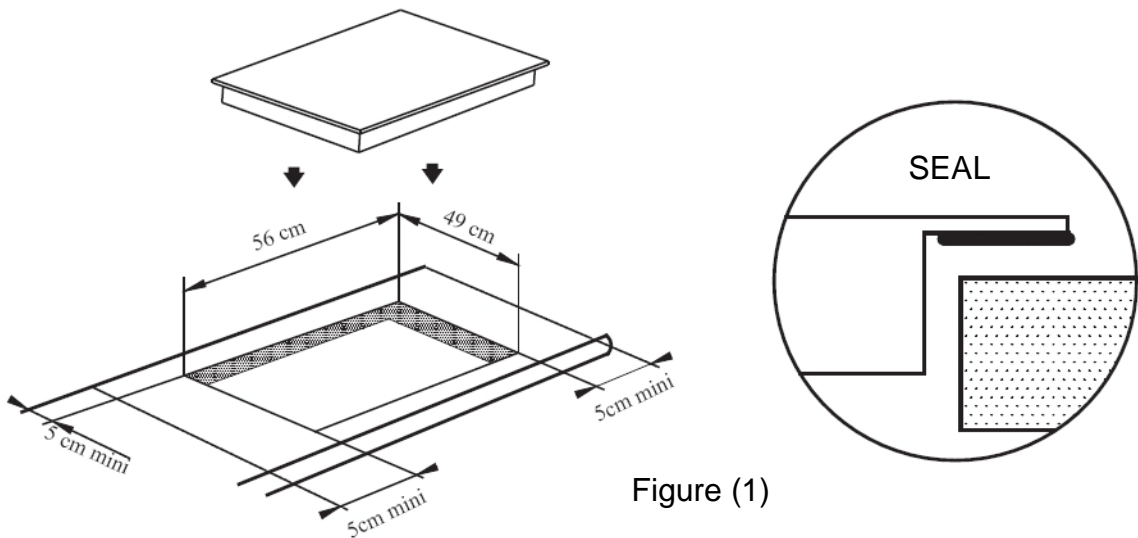


Figure (1)

- Under any circumstances, make sure the Induction Hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction Hob is in good work state. As shown in Figure (2)

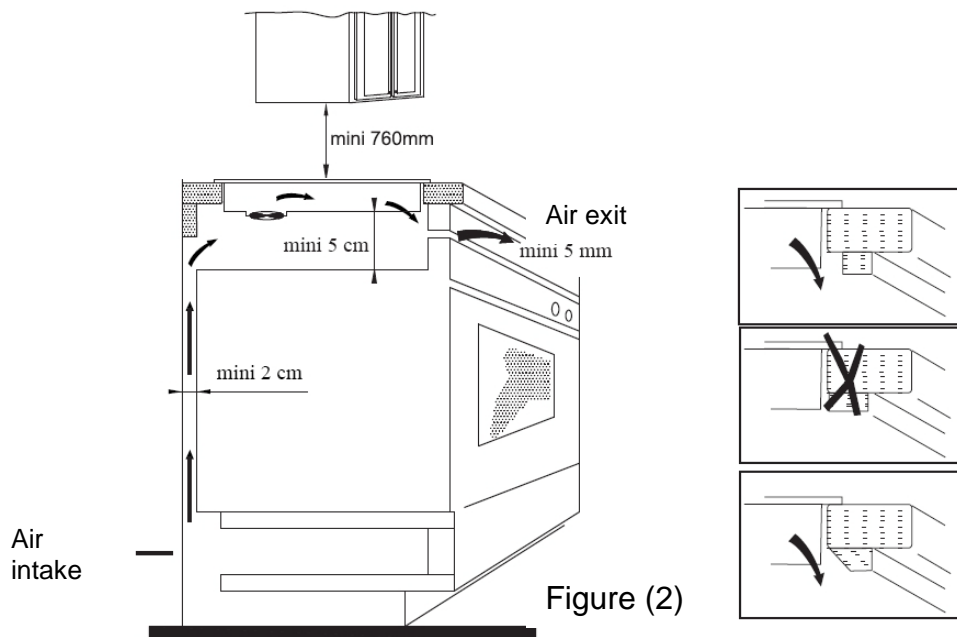
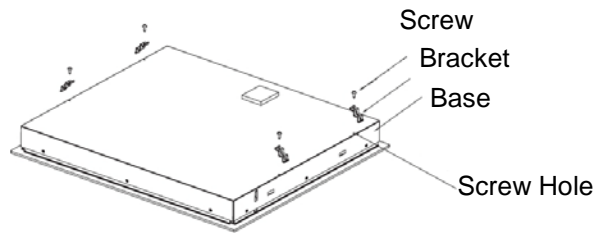


Figure (2)

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

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



Cautions

1. The Induction Hob must be installed by Qualified Technicians. We have professionals at your service. We are not responsible for a bad installation of the hob. Please never conduct the operation by yourself.
2. The Induction Hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The Induction 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 table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

- **Power line connection**

The socket shall be connected according to the relevant standard or connected to a single-pole cut-out. The method of connection is shown in Figure (3):

Voltage & Frequency	Wire connection				
400V 2-N 50\60HZ	1 ● L1 Black	2 ● L2 Brown	3 ●	4 ● N Gray & Blue	5 ⏏ Yellow/Green
220-240V 50\60HZ	1 ●	2 ● L Black & Brown	3 ●	4 ● N Gray & Blue	5 ⏏ Yellow/Green
220-240V 2+2-N 50\60HZ	1 ● L1 Black	2 ● L2 Brown	3 ● N1 Gray	4 ● N2 Blue	5 ⏏ Yellow/Green

Figure (3)

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

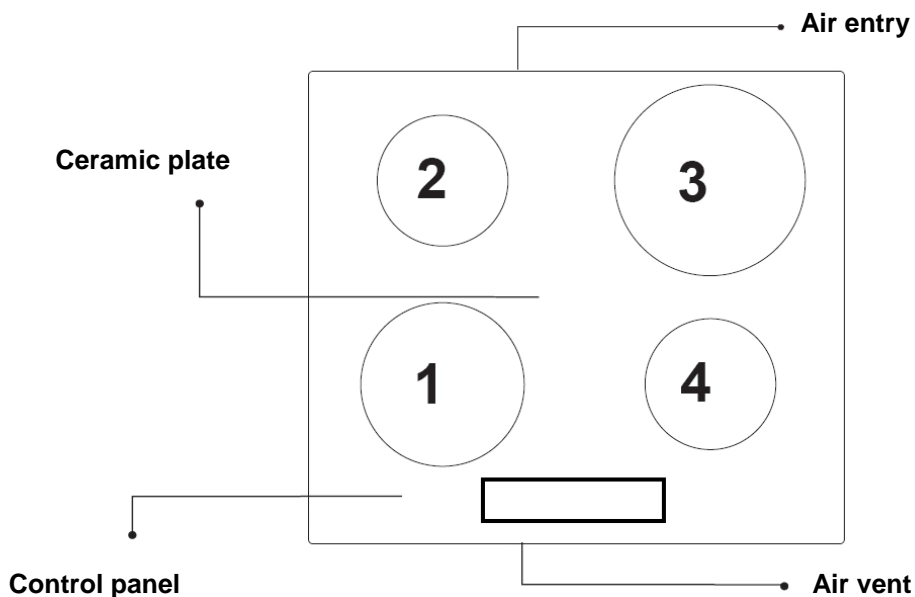
If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

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

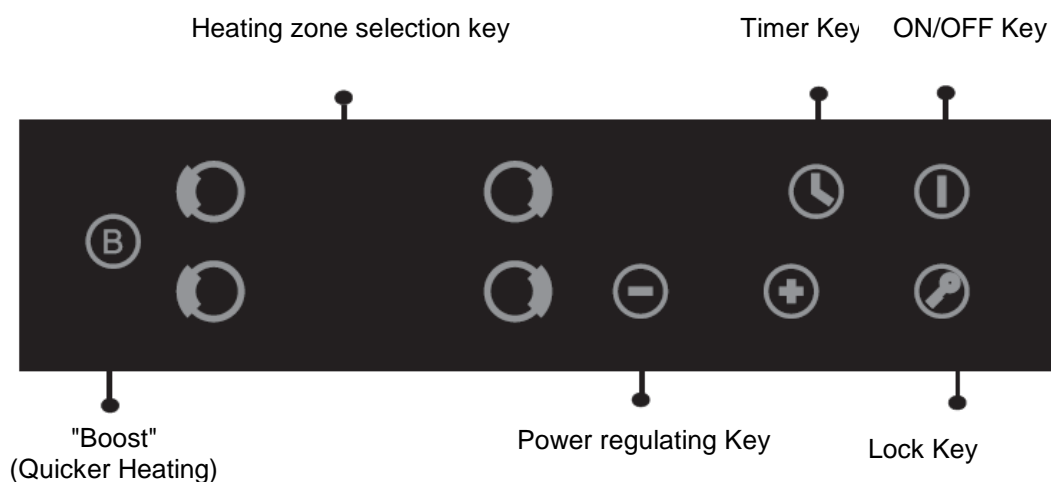
The cable must not be bent or compressed.

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

INDUCTION HOB APPEARANCE



SHEMATIC DIAGRAM OF THE CONTROL PANEL



INSTRUCTIONS FOR USE

Preparing before using:

After power on, the buzzer beep once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating the Induction Hob enters the state of standby.

Put the pot in the center of the heating zone.

OPERATING INSTRUCTIONS

After the "ON/OFF" key is pressed, all the indicators will show "-". According to the heating zone where the pot is placed, select a relevant zone selection, with a corresponding power level indicator flashing. At the moment, press the "+" or "-" button, the indicator displays 5, then adjust the power levels using the "+" or "-" button. Press the "+" and "-" button simultaneously, the hotplate immediately returns the power setting to 0 and all the cooking zone switches off.

See the attached table on PAGE 24 for the power specific to each heating zone.

Note: After the "ON/OFF" key is pressed, the Induction Hob will restore to its standby state if no any operation is carried out within two minutes.

"BOOST" FUNCTION

To get a quicker heating speed, directly press "BOOST" after selecting the heating zone, with the power level indicator showing "P." This function can reach the heating power of up to 2600W.

Note:

1. The boost function only operates for 5 minutes, after which the cooking zone returns to its original setting.
2. The boost function only works on the third cooking zone.
3. As the boost function is activated, the 4th cooking zone is limited under level 2 automatically.

Cancellation of "BOOST" function

When in "Boost" mode, select the third cooking zone and press the "Boost" key or the "-" key to cancel the Boost mode, then the cooking zone will revert to its original setting.



TIMING FUNCTION

Press the timing key, then the indicator flashes, and at this point, you can set time. Using the “+” and “-“ keys, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes. When the “+” key is pressed, the set time will increase by 1 minute; when the “-“ key is pressed, the set time will decrease by 1 minute; when the set time exceeds 99 minutes, it will restore to 0 minute automatically.

If press the "+" and "-" simultaneously, the indicator displays 0.



Timing Confirmation:

1. Select the power level of the cooking zone, then press the "Timer" button, you can set the timer.
2. Once the timing indicator flashes for 5 seconds, the set time will be confirmed to be valid automatically.
3. After selecting a set time, press the “Timing” key, confirming its effectiveness.

Timing cancellation:

If press the "+" and "-" simultaneously, the timing can be cancelled automatically, with the timing indicator showing “0”.

LOCK KEY

To ensure the safety of children, the Induction Hob is provided with the Lock function.

Locking: Press the “Lock” key, and then the Induction Hob enters the locking state, with the timing indicator showing “LO” and the rest keys disabled except the "ON/OFF" key.



Unlocking: Under the locking state of the Induction Hob, hold the “Lock” key, removing the locking state automatically.

A potência máxima de cada zona de aquecimento é abaixo apresentada:

Heating Zone	Max Power (W)	
	Normal	"Boost"
1	2000	-----
2	1500	-----
3	2000	2600
4	1500	-----

The above power may vary if the material or the size of pot is different.

Selection of heating appliances



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil



Iron plate

You may have multiple appliances suitable for heating. This Induction Hob is able to identify multiple heating appliances, and you can test them according to one of the following methods:

- Place the appliance in the heating zone. If the corresponding heating zone displays a power level, it shows the suitability of the appliance; if “U” flashes, it shows the appliance does not fit in the induction cooking.
 - Have a magnet to contact the appliance. If there is attraction between them, it shows the appliance also fits in the induction cooking.
 - Requirement for pot material: the bottom contains materials of magnetic conductivity.
- * Requirement for shape: flat bottom, more than 12 cm in diameter.
- * Tenha um ímã para entrar em contacto com o equipamento. Se existe atracção entre eles, significa que o equipamento pode ser utilizado na cozinha por indução.

SAFETY REMINDING AND MAINTENANCE:



Please use a dedicated power protection air switch;



Indoor use only.



Never directly wash the induction hotplate with water so as to avoid dangers.



Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.



For sealed food such as canned goods, please do not heat them before opening their covers so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.



After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.



We suggest that you should periodically check that there are no object (glass, paper, etc) that could obstruct the inlet under your induction hotplate.



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



Never use the induction hotplate in high temperature environments such as near a gas stove or kerosene stove.



Do not put any detergents or flammable materials in the equipment installed under the induction hotplate.



If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



Do not place rough or uneven appliances, which may damage the ceramic surface.



Clean the induction hotplate on a regular basis to prevent foreign matters from entering the fan thus influencing the normal operation.



Keep electrical appliance out of reach from children or inform person. Do not let them use the appliances without supervision.



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



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

CLEANNES AND MAINTENANCE

You can easily clean the surface of the Induction Hob if following the methods given in the table.

Type of contamination	Method of cleaning	Articles used for cleaning
Light	Immerse in hot water then wipe it dry	Cleaning sponge
Accumulation of dirt	Immerse in hot water then wipe it dry with abrasive sponge	Special cleaning sponge for ceramic glass
Rings and lime crumbles	Apply white vinegar to the polluted zone, then wipe it dry with soft cloth or a special article available in local markets	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melt aluminum or plastics	Use a scraper suitable for ceramic glass (to protect glass, a silicon product is preferred) to remove residuals	Special adhesive for ceramic glass

Hint: please disconnect power before the cleaning.

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

If an abnormality comes up, the Induction Hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Troubles	Possible reasons	Solutions
F0/F1/F2	Fan failure	Please contact the supplier
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.
E5/E6	Bad hotplate heat radiation	Please restart after the hotplate cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the Induction Hob.

Customer Care Service

Before calling the After Sales Service

In case the appliance should not work correctly we suggest to:

- Verify if the plug is correctly inserted in the socket
- Read the Failure and Display table above

In case it is not possible to establish the reason for the bad functioning of the appliance:

- Switch it off, do not try to manumit it and call the After Sales Service.

Special Declaration

All the contents in this material have been subjected to careful check.

For any mistake and omission in printing or misunderstanding of the contents, the company keeps the right of interpretation.

Addition: Any technical improvement will be placed in the revised manual without notice; for product appearance and color is according to the actual one



ASSISTÊNCIA TÉCNICA
ASISTENCIA TÉCNICA
TECHNICAL ASISTANCE

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: assistencia@jocel.pt

<http://www.jocel.pt>