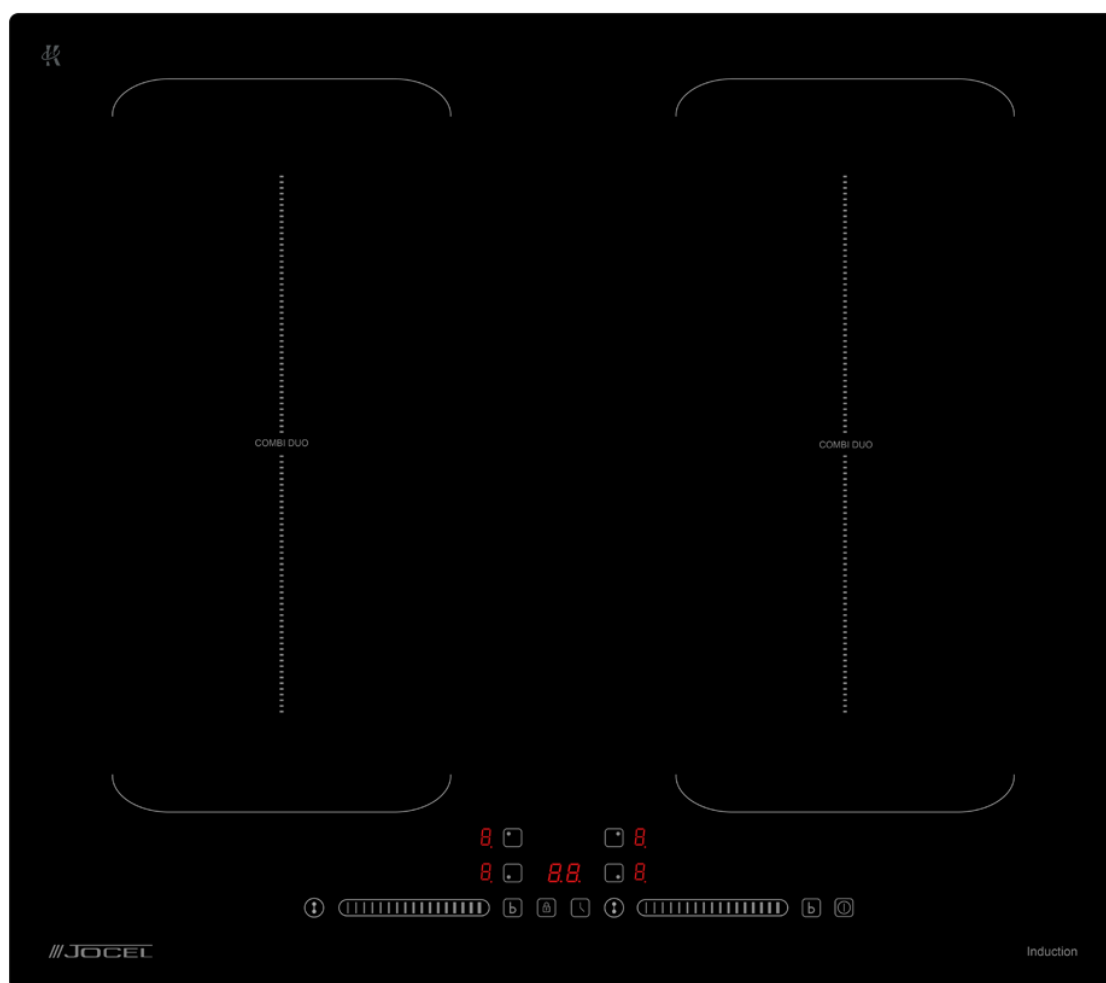




**PLACA INDUCCIÓN
PLACA DE INDUÇÃO
INDUCTION HOB**



JP4EIC008893

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUCTION MANUAL**

CONTENIDOS

PRÓLOGO	03
INTRUDUCCIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO	07
FUNCIONAMIENTO DEL ELECTRODOMÉSTICO	09
DIRECTRICES PARA COCINAR	17
AJUSTES E CALOR	18
CUIDADE Y LIMPIEZA	19
CONSEJOS Y SUGERENCIAS	20
VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLOS	21
INSTALACIÓN	22
GARANTIA	28
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	29

PRÓLOGO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar su placa.

INSTALACIÓN

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en la instalación eléctrica doméstica solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado porque los bordes del panel son afilados.
- La falta de precaución puede provocar daños o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.
- En ningún momento se debe colocar materiales o productos combustibles sobre este electrodoméstico.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, ya que podría reducir los costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico solo debe ser instalado y conectado a tierra correctamente por una persona debidamente cualificada.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del electrodoméstico podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Este electrodoméstico no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca de su utilización por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados para evitar que jueguen con el electrodoméstico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado para evitar riesgos.

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre la utilización del electrodoméstico de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- **Aviso:** Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar el riesgo de descarga eléctrica en las superficies vitrocerámicas o de material similar que proteja las partes electrificadas.
- No se debe utilizar un limpiador de vapor.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa.
- Después de su utilización, desconecte la placa mediante su control y no confíe en el detector de sartenes.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser supervisado continuamente.
- **AVISO:** Cocinar sin vigilancia en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.
- **AVISO:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante su utilización.
- Debe evitarse tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- **AVISO:** Cocinar sin vigilancia en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua. Desconecte el electrodoméstico y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe supervisarse continuamente.
- Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **AVISO:** Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del electrodoméstico para cocinar o indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de utilización como adecuados o protectores de placa incorporados en el electrodoméstico. La utilización de protectores inadecuados puede causar accidentes.

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o fisurada. Si la placa está rota o fisurada, desconecte inmediatamente el electrodoméstico de la fuente de alimentación (interruptor de pared) y contacte con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa a través del interruptor de pared antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de esta recomendación puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este electrodoméstico cumple las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este electrodoméstico para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de esta recomendación puede provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante su utilización, las partes accesibles de este electrodoméstico se calentarán lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro objeto que no sea un sartén adecuado entre en contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Las asas de la sartén pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las asas de los sartenes no sobrepasan otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta recomendación puede provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La hoja afilada de un rascador de placa queda expuesta cuando se retira la protección. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta recomendación puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el electrodoméstico desatendido cuando lo esté utilizando. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- No utilice nunca el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el electrodoméstico.

- No coloque ni deje objetos magnetizables (tarjetas de crédito, tarjetas de memoria, etc.) ni aparatos electrónicos (ordenadores, reproductores MP3, etc.) cerca del electrodoméstico, ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el electrodoméstico para calentar o climatizar la habitación.
- Después de su utilización, desconecte siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños que se suban a la placa podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se esté utilizando el electrodoméstico.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el electrodoméstico deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su utilización. El instructor debe asegurarse de que pueden utilizar el electrodoméstico sin peligro para sí mismos o para su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se coloque sobre la placa.
- No utilice sartenes con bordes irregulares ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de inducción, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: -zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de granjeros; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; -entornos de tipo bed & breakfast.
- **AVISO:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante su utilización.
- Evite tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén continuamente supervisados.

Enhorabuena por la compra de su nueva Placa de Inducción.

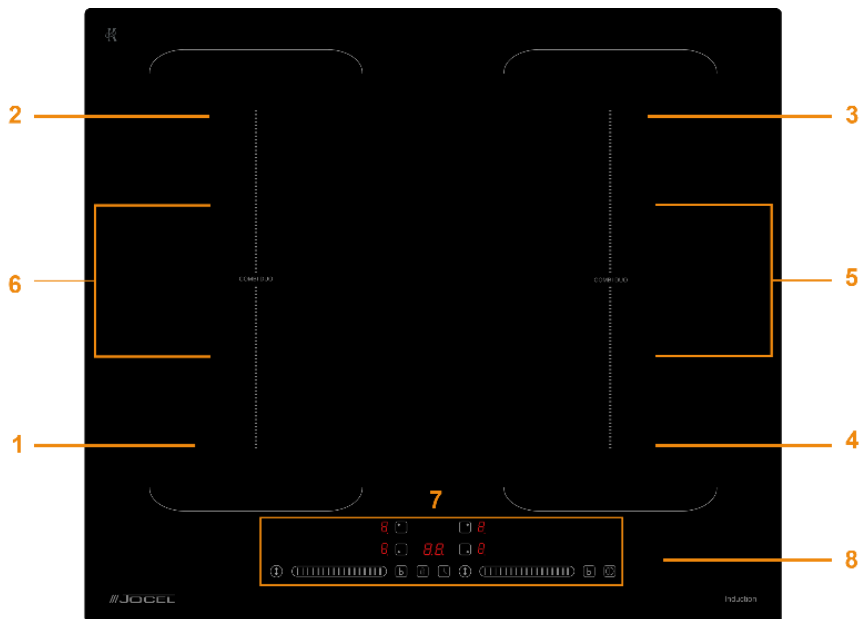
Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este Manual de Instrucciones / Instalación para comprender perfectamente cómo instalarlo correctamente y hacerlo funcionar.

Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el electrodoméstico y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para futuras consultas.

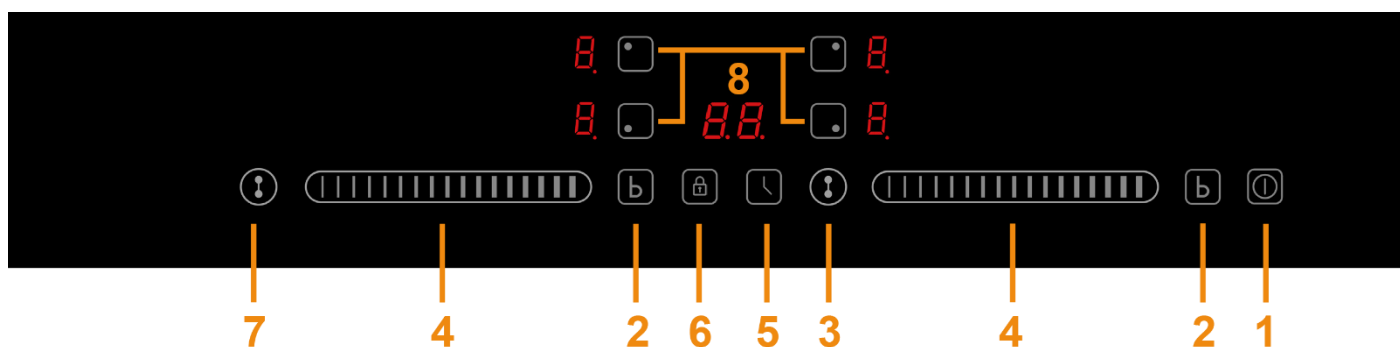
INTRODUCCIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

VISTA DESDE ARRIBA



1. Zona máx. 1800/2000W
2. Zona máx. 1900/2000W
3. Zona máx. 1900/2000W
4. Zona máx. 1800/2000W
5. Zona máx. 3000/3600W
6. Zona Máx. 3000/3600W
7. Placa de cristal
8. Panel de control

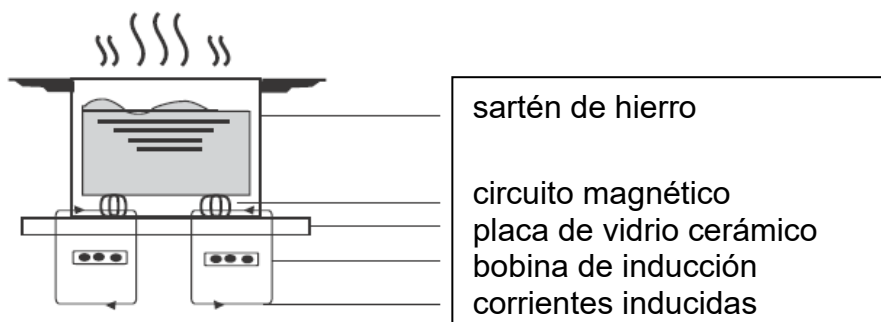
PANEL DE CONTROL



1. Control ON/OFF (de encendido/apagado)
2. Función booster
3. Control de Área Flexible derecha
4. Control táctil deslizante de encendido/del temporizador
5. Control del temporizador
6. Control de bloqueo
7. Control de Área Flexible izquierda
8. Controles de selección de la zona de calefacción

TEORÍA DEL FUNCIONAMIENTO

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta sólo porque la sartén acaba calentándolo.



ANTES DE UTILIZAR SU NUEVA PLACA DE INDUCCIÓN

- Lea este manual, prestando especial atención a la sección “Advertencias de seguridad”.
- Retire la película protectora que pueda haber en la placa de inducción.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

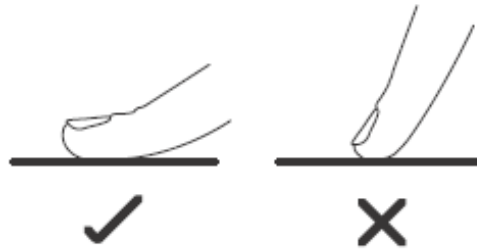
Modelo	JP4EIC008893
Zonas de cocción	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7400W
Tamaño del producto AxAxP (mm)	62X520X590
Dimensiones de montaje AxB (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

FUNCIONAMIENTO DEL ELECTRODOMÉSTICO



CONTROLES TÁCTILES

- Los controles responden al tacto, así que no es necesario aplicar tensión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos y de que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



ELEGIR LAS SARTENES ADECUADAS



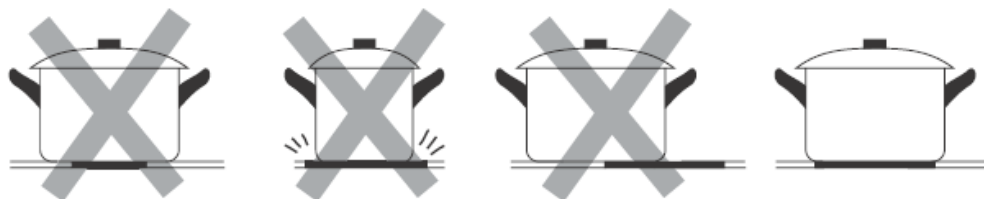
- Utiliza sólo sartenes con una base adecuada para la cocción por inducción.
 - Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo del recipiente.
- 
- Puede comprobar si su sartén es adecuada realizando una prueba magnética.
 - Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si es atraído, la sartén es apta para inducción.
 - Si no tiene un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea comprobar.
 2. Si el símbolo  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la sartén es adecuada.
 - No son adecuados los sartenes fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
 - Si la parte ferromagnética cubre sólo parcialmente la base de la sartén, sólo se calentará la zona ferromagnética, el resto de la base puede no calentarse a una temperatura suficiente para cocinar.
 - Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales como el aluminio esto puede afectar al calentamiento y a la detección de la sartén.
 - Si la base de la sartén es similar a las imágenes de abajo la sartén no puede detectar.



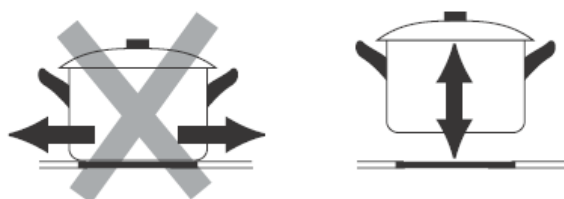
No utilice una sartén con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Utilizar una sartén un poco más grande garantizará el máximo aprovechamiento de la energía. Si utiliza una sartén más pequeña la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Sartenes de menos de 140 mm podrían no ser detectadas por la placa. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.

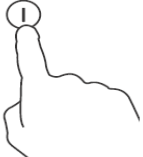
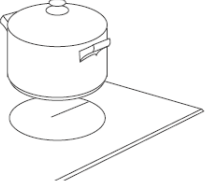

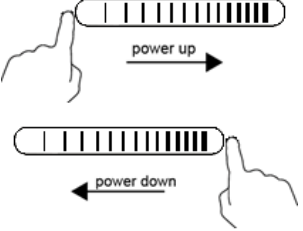


Levante siempre las sartenes de la placa, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



CÓMO UTILIZARLO

Empezar a cocinar


<p>Toque el control ON/OFF. Una vez encendida, emitirá un pitido y todas las pantallas mostrarán "-" o "- -", indicando que la placa ha entrado en el modo de espera.</p>	
<p>Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos. 	
<p>Al tocar el control de selección de la zona de calefacción, parpadeará un indicador junto a la Tecla.</p>	
<p>Seleccione un ajuste de calor tocando el control deslizante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá empezar de nuevo en el paso 1. • Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción. 	

En caso de que en la pantalla parpadee el símbolo  alternativamente con el ajuste de calor


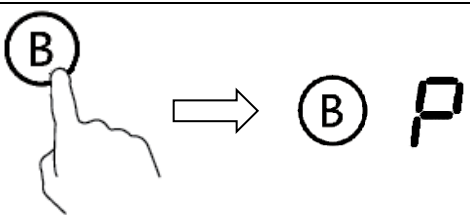
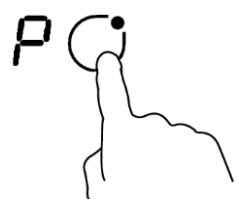
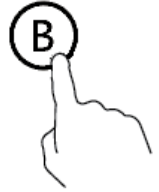
Significa que:

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

No se calienta a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción.

El símbolo "  " desaparecerá automáticamente al cabo de 1 minuto si no se coloca ninguna sartén adecuada.

Terminar de cocinar

Activar la función Boost	
Toque el control de selección de la zona de calefacción.	
Al tocar el control de Boost (B), el indicador de zona mostrará "P" y la potencia habrá alcanzado su máximo.	
Desactivar la función Boost	
Toque el control de selección de la zona de calefacción en la que desea cancelar la función Boost.	
Toque el control de Boost (B) para cancelar la función de Boost. La zona de cocción volverá a su ajuste original.	

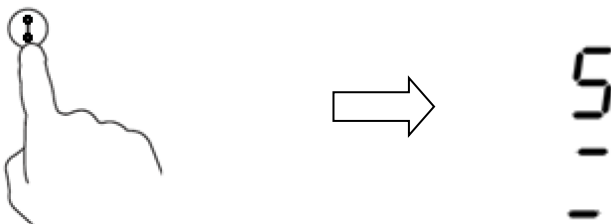
- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

Área Flexible

- Esta zona puede utilizarse como zona única o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción de cada momento.
- La zona libre está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

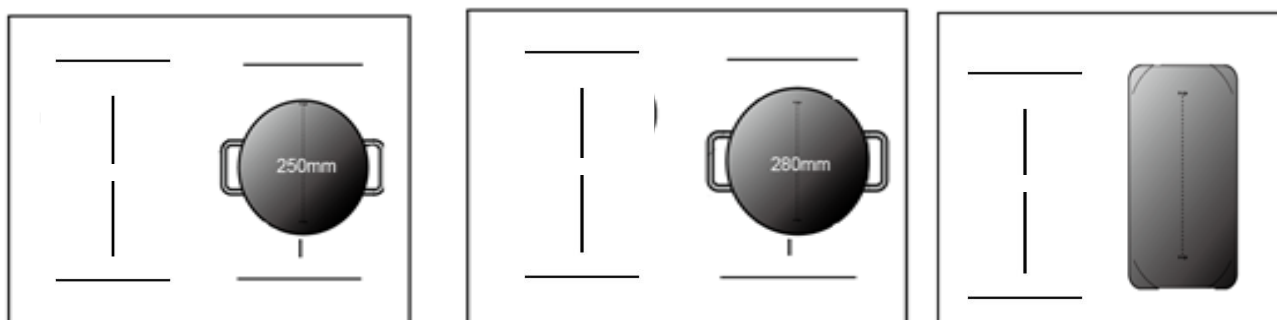
Como zona grande

1. Para activar el área libre como una única zona grande, toque el control Área flexible.



2. Como zona grande, sugerimos que se utilice lo siguiente:

Sartén: sartenes de 250 mm o 280 mm de diámetro (se aceptan sartenes cuadrados u ovalados).

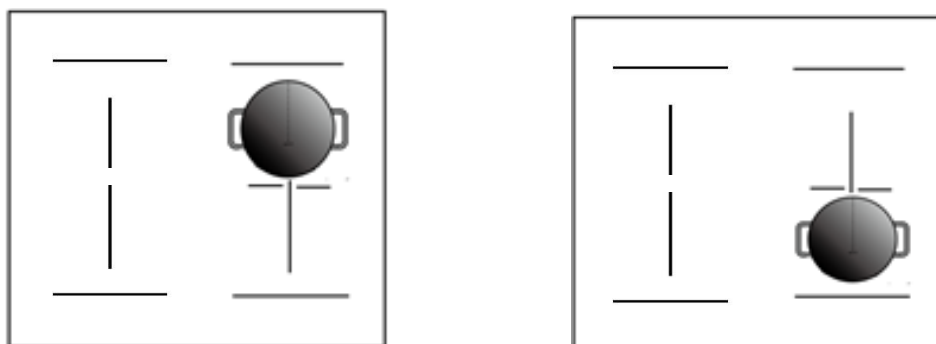


No se recomiendan otras operaciones, excepto las tres mencionadas anteriormente, ya que podrían afectar al calentamiento del electrodoméstico.

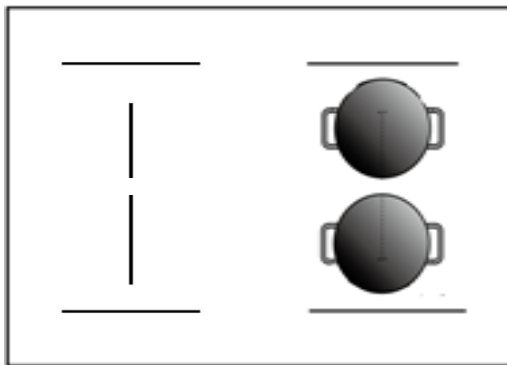
Como dos zonas independientes

Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes, tiene dos opciones de calefacción.

a) Coloque una sartén en el lado derecho hacia arriba o en el lado derecho hacia abajo de la zona flexible.



- b) Ponga dos sartenes a ambos lados de la zona flexible.



AVISO: Asegúrese de que el sartén es mayor de 120 mm.

Bloqueo de los controles

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

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo durante unos instantes.	

Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el control ON/OFF ①. Puede siempre apagar la placa de inducción con el control ON/OFF ① en caso de emergencia, pero debe desbloquear la placa primero en la siguiente utilización.


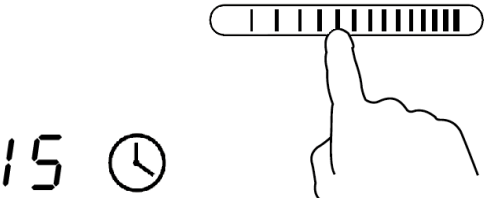

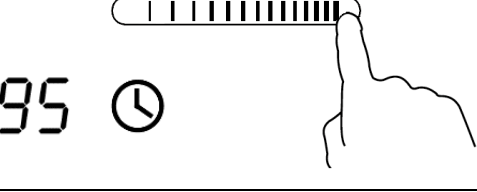
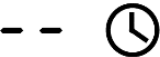
Control del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes:



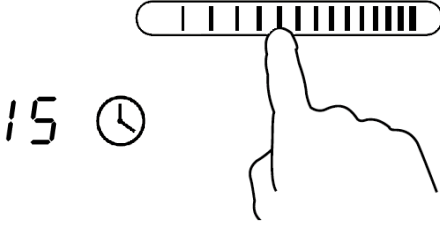

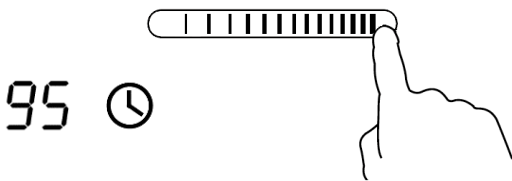


- a) Puede utilizarlo como minuterero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando haya transcurrido el tiempo programado.
- b) Puede programarlo para que una o varias zonas de cocción se apaguen una vez transcurrido el tiempo programado.
El temporizador máximo es de 99 min.

a) Utilizar el temporizador como minuterero

Si no seleccionar ninguna zona de cocción

<p>Asegúrese de que la placa está encendida. Nota: puede utilizar el minuterero al menos una zona debe estar activa.</p>	
<p>Al tocar el control del temporizador, aparecerá "10" en la pantalla del temporizador y "0" parpadeará.</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5)</p>	
<p>Al tocar de nuevo el control del temporizador, el "1" parpadeará</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9). En ese caso, el temporizador ajustado es de 95 minutos.</p>	<p>Una vez ajustada la hora, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante</p>
<p>Cuando haya ajustado el temporizador, sonará un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -".</p>	






b) Programar el temporizador para desactivar una zona de cocción

Para activar una zona	
Toque el control de selección de la zona de calefacción para la que desea programar el temporizador.	
En poco tiempo, la pantalla del temporizador mostrará "10" y "0" parpadeará.	
Ajuste el tiempo tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5)	
Al tocar de nuevo el control del temporizador, el "1" parpadeará.	
Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9). En ese caso, el temporizador ajustado es de 95 minutos.	
Cuando el temporizador esté ajustado, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. NOTA: El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que se ha seleccionado la zona.	
Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	





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

Las imágenes que se muestran arriba son sólo de referencia, y prevalecerá el producto final.

Para activar más zonas:	
<p>Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar una zona; Cuando se ajusta el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, se encienden los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes. El indicador de minutos muestra el minuterero. El punto de la zona correspondiente parpadea. Como se muestra a continuación:</p>	
	<p>3. (ajustado a 15 minutos) 15 </p>
	<p>6. (ajustado a 45 minutos)</p>
<p>Una vez que el temporizador de cuenta atrás expire, la zona correspondiente se desactivará. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador más bajo y el punto de la zona correspondiente parpadeará. Como se muestra a la derecha:</p>	<p>30   6. (ajustado a 30 minutos)</p>
<p>Al tocar el control de selección de la zona de calefacción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador de temporizador.</p>	

c) Cancelar el temporizador

<p>Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea cancelar el temporizador.</p>	
<p>Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadeará.</p>	
<p>Al tocar el control deslizante para poner el temporizador en "00", el temporizador se cancela.</p>	

Tiempos de funcionamiento predeterminados

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

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la sartén, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con un marcapasos cardíaco deben consultar con su médico antes de utilizar este electrodoméstico.

DIRECTRICES PARA COCINAR

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si utiliza PowerBoost. El aceite y la grasa se inflaman espontáneamente a temperaturas extremadamente altas, lo que supone un grave riesgo de incendio.

CONSEJOS PARA COCINAR

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a ajuste alto y reduzca el ajuste cuando los alimentos estén bien calientes.

Hervir a fuego lento / cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las sopas deliciosas y los guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin cocer demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas a base de huevo y las espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Freír un filete

Para cocinar jugosos y sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, baje la carne a la sartén caliente.
4. Gire el filete una sola vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de lo hecho que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el bistec para medir su grado de cocción: cuanto más firme se sienta, más “hecho” estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Para saltear

1. Elige un wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y el equipo. La fritura debe ser rápida. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltea las verduras. Cuando estén calientes pero crujientes, baja la zona de cocción, vuelve a poner la carne en la sartén y añade la salsa.
6. Mezcla suavemente los ingredientes para asegurarte de que se calientan bien.
7. Sirve inmediatamente.

DETECCIÓN DE ARTÍCULOS PEQUEÑOS

Cuando se deja sobre la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa pasa automáticamente a modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

AJUSTES DE CALOR

Los ajustes que se indican a continuación son sólo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos la sartén y la cantidad que cocine. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

Ajuste de calor	Adecuación
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos• derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente• cocción suave a fuego lento• calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• recalentamiento• cocción rápida a fuego lento• cocción del arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• crepes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• saltear• cocción de pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• saltear• freír• llevar la sopa a ebullición• hervir agua

CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad diaria en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no gaseosos en el cristal).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa. 2. Aplique un limpiador de placa mientras el cristal está todavía templado (¡pero no caliente!). 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se desconecte la alimentación de la placa, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción puede seguir caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa: el cristal podría mancharse.
<p>Hervores, derretimientos y derrames azucarados calientes en el vaso</p>	<p>Quítelos inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o una rasqueta de hoja de afeitar adecuada para placas de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa en la pared. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad diaria en el cristal". 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine lo antes posible las manchas dejadas por alimentos derretidos o azucarados. Si se dejan enfriar en el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del cristal. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está recogida, la cuchilla del rascador está afilada como una cuchilla de afeitar. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
<p>Salpicaduras en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa. 2. Absorbe el vertido. 3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que la placa emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona de los controles táctiles antes de volver a encender la placa.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Problema	Posibles causas	Resolución
La placa de inducción no se puede encender.	No hay energía.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la fuente de alimentación y de que está encendida. Compruebe si hay un corte de electricidad en tu casa o en la zona donde vives. Si lo has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones en la sección "Utilización de la placa de inducción".
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que la zona de control táctil esté seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Sartenes con bordes rugosos. Se utilizan estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice sartenes con bases planas y lisas. Véase "Elegir las sartenes adecuadas". Consulte la sección "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de su sartén (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en las sartenes y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería atenuarse o desaparecer por completo al reducir la temperatura.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	El ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las sartenes no se calientan ni aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no detecta la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Utilice sartenes adecuadas para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elegir las sartenes adecuadas". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la alimentación de la placa de inducción de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLOS

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Resolución de problemas

1) Código de fallo durante el uso del cliente y resolución;

Código de fallo	Problema	Resolución
Sin recuperación automática		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa inducción--circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa inducción--cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa inducción.	
E3	Alta temperatura del sensor de placa inducción.	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el control "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT -circuito abierto.	Sustituya la pantalla de alimentación.
E5	Fallo del sensor de temperatura del IGBT -cortocircuito.	
E6	Alta temperatura del IGBT.	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el control "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; en caso contrario, sustitúyalo.
E7	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Compruebe si la fuente de alimentación es normal.
E8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	Si la alimentación es normal, encienda la placa.
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la pantalla de visualización y la pantalla de alimentación. Sustituya la pantalla de alimentación o la pantalla de visualización.

2) Fallo específico y resolución

Fallo	Problema	Resolución A	Resolución B
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay alimentación.	Compruebe que el enchufe está bien sujeto en la toma de corriente y que ésta funciona.	
	La pantalla de alimentación accesoria y la pantalla de visualización conectada fallo.	Compruebe la conexión.	
	La pantalla de alimentación accesoria está dañada.	Sustituya la pantalla de alimentación accesoria.	
	La pantalla de visualización está dañada.	Sustituya la pantalla de visualización.	
Algunos controles no funcionan, o la pantalla LED no funciona con normalidad.	La pantalla de visualización está dañada.	Sustituya la pantalla de visualización.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia.	Alta temperatura de la placa.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada o salida de aire puede estar bloqueada.	
	El ventilador tiene algún problema.	Compruebe si el ventilador funciona correctamente; en caso contrario, sustitúyalo.	
	La pantalla de alimentación está dañada.	Sustituya la pantalla de alimentación.	
El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u".	El tipo de sartén es incorrecto.	Utilice la sartén adecuada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de sartenes está dañado, sustituya la pantalla de alimentación.
	El diámetro de la sartén es demasiado pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el control "ON/OFF" para reiniciar la unidad.	
Las zonas de calefacción del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostrarían "u" .	Fallo en la conexión de la pantalla de alimentación y la pantalla de visualización;	Compruebe la conexión.	
	La pantalla de visualización de la pieza de comunicación está dañada.	Sustituya la pantalla de visualización.	
	La placa principal está dañada.	Sustituya la pantalla de alimentación.	
El motor del ventilador suena de forma anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

La tabla anterior menciona el juicio y la inspección de fallos comunes.
No desmonte la unidad por sí mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

INSTALACIÓN

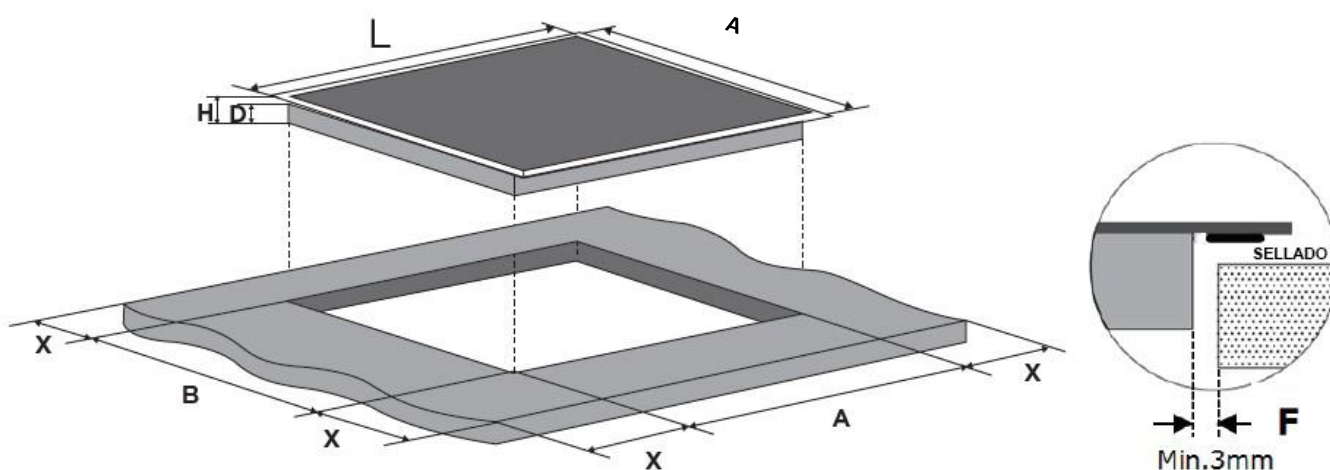
SELECCIÓN DEL EQUIPO DE INSTALACIÓN

Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en la figura.

A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor y aislante (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa. Como se indica a continuación:



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

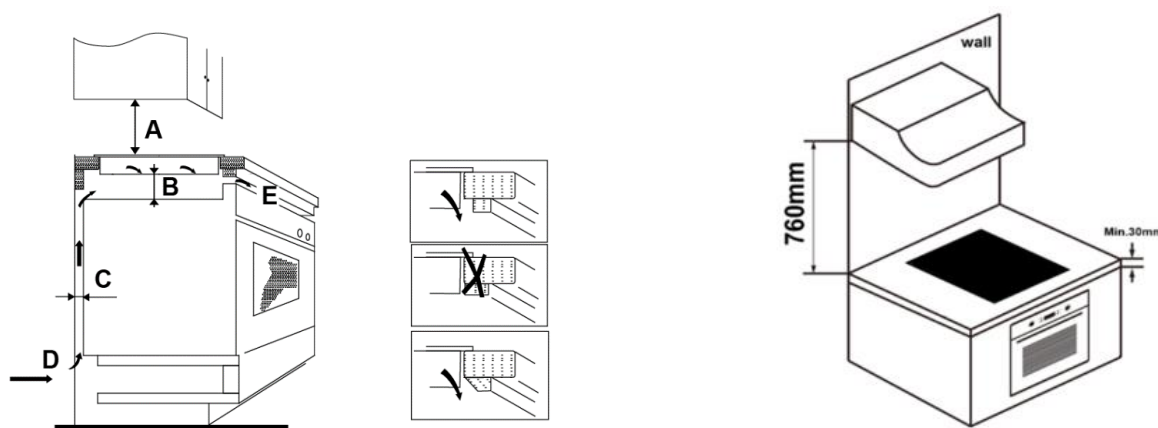


L(mm)	A(mm)	A(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4+1	490+4+1	50 mín.	3 mín.

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



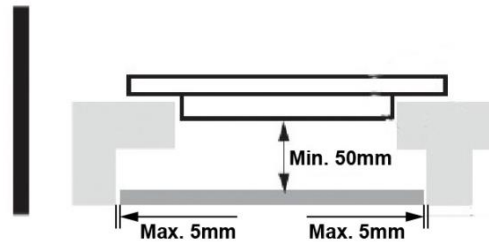
Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario situado encima de la placa debe ser de al menos 760 mm.



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

AVISO: Garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada de la placa, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la placa. Siga los siguientes requisitos.



Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera a los muebles, tiene que resistir a temperatura no inferior a 150°C, para evitar el despegue del revestimiento.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C.

ANTES DE INSTALAR LA PLACA, ASEGÚRESE DE QUE

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con las necesidades de espacio.
- La superficie de trabajo es de un material resistente al calor y aislante.
- Si la placa se instala sobre un horno, éste lleva incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incorporará al cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione la desconexión total de la fuente de alimentación, montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales sobre cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación entre contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades y ordenanzas locales de construcción.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

DESPUÉS DE INSTALAR LA PLACA, ASEGÚRESE DE QUE

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

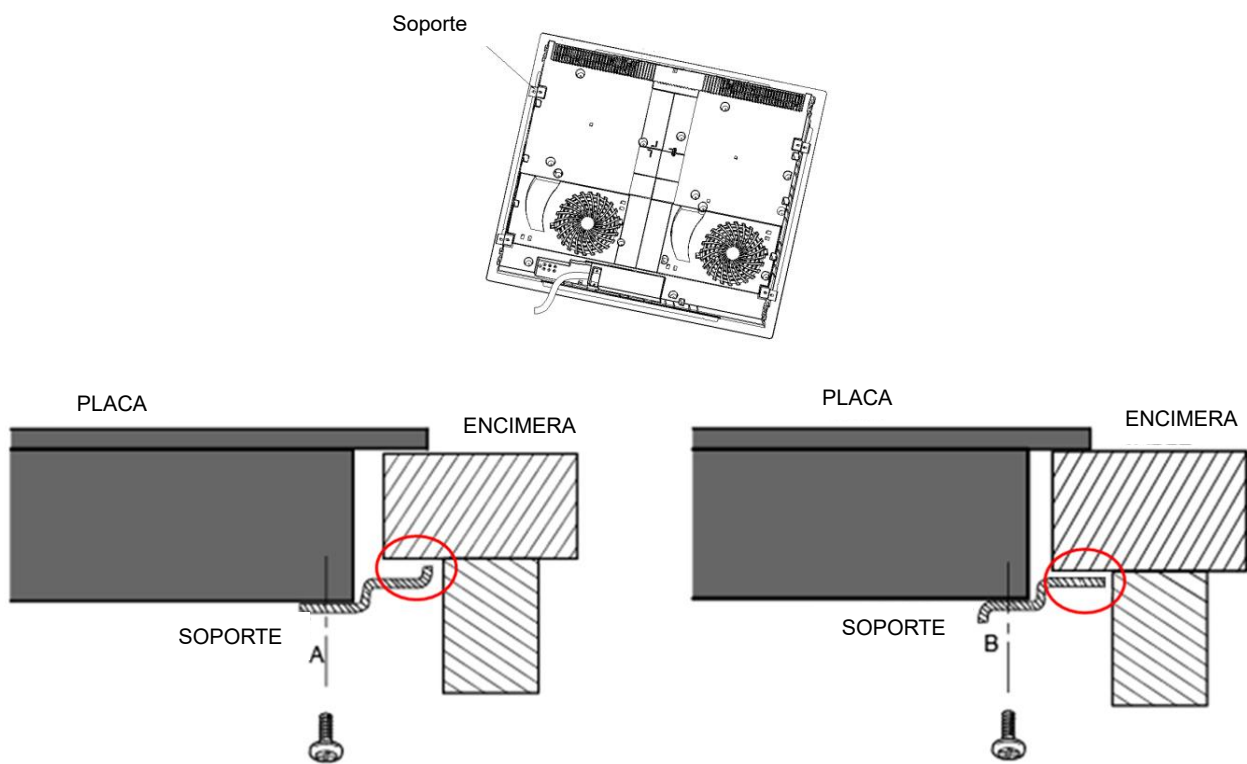
ANTES DE COLOCAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN

El electrodoméstico debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

AJUSTE DE LA POSICIÓN DEL SOPORTE

Una vez instalada la placa, fíjela a la encimera atornillando los soportes de la parte inferior (ver imagen).

Ajuste la posición de los soportes según el grosor de la encimera.



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

PRECAUCIONES

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar el sistema electrónico de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deberán soportar el calor.

5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
6. No debe utilizarse un limpiador de vapor.

CONEXIÓN DE LA PLACA A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN



Esta placa sólo debe ser conectada a la fuente de alimentación por personal debidamente cualificado.

Antes de conectar la placa a la fuente de alimentación, compruebe que:

1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la placa.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

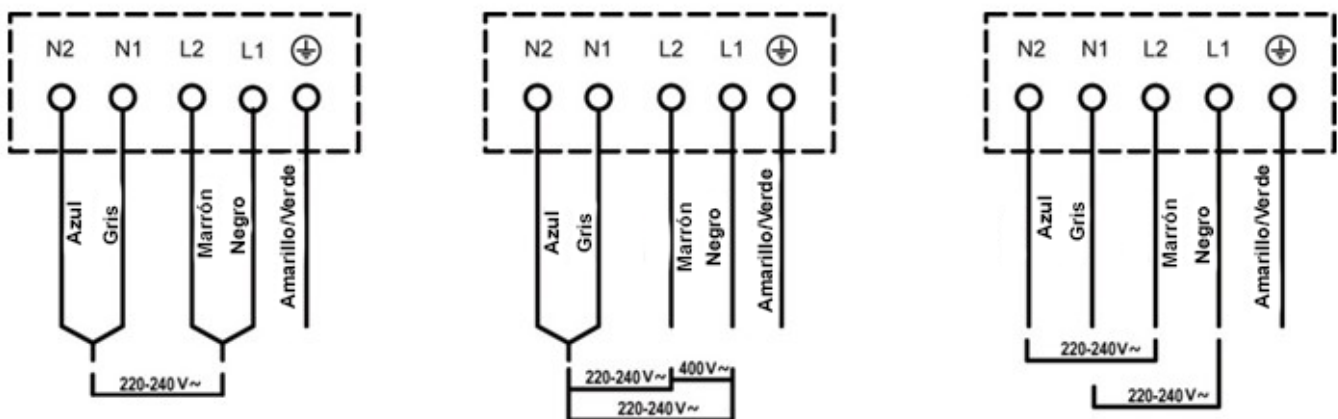
Para conectar la placa a la fuente de alimentación, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento e incendios.

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



Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones.

Cualquier modificación debe ser realizada por un electricista cualificado.



- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de postventa con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la fuente de alimentación, debe instalarse un interruptor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y de que cumple las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido únicamente por personal técnico autorizado.



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



Eliminación correcta de este producto

El símbolo que aparece en el producto, o en su embalaje, indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico, sino que debe llevarse al punto de recogida de residuos adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclado de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde adquirió el producto.

CONDICIONES DE GARANTIA

1. La garantía es válida sólo a la presentación de la factura de compra del producto.
2. Esta garantía se limita exclusivamente a las piezas de repuesto ineficaz debido a defectos de fabricación.
3. La eliminación de varias fallas en garantía se realiza para la reparación o el reemplazo de piezas defectuosas, de acuerdo a la discreción de nuestros servicios técnicos. Las piezas defectuosas son de nuestra propiedad.
4. No están cubiertos por la garantía los daños causados durante el transporte, negligencia o mal uso, montaje o instalación incorrecta, así como las influencias externas, tales como: rayos atmosféricos o eléctricos, inundaciones, humedad, etc.
5. Pierden la garantía todos los aparatos que no están a ser utilizados de acuerdo a las instrucciones o conectadas a las REDES DE AEREAS DE ALIMENTACIÓN, que no garantizan una tensión constante de 220/240V.
6. La garantía no cubre lesiones personales o daños causados directa o indirectamente.
7. Esta garantía termina cuando se descubre que han sido sometidas a reparaciones, reformas o intervenciones por cualquier persona no autorizada por JOCEL.

LA GARANTIA TERMINA:

1. Si el aparato no ha sido instalado por un Técnico Acreditado.
2. Superado el período en vigor para la línea doméstica y hostelería, la garantía expira y la asistencia técnica se hará mediante adeudo en los costos de mano de obra en función de las tasas vigentes.
3. Con la modificación o desaparecimiento de la placa de identificación del aparato.

NOTA: CRISTALES E LÁMPARAS NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA.

ASISTENCIA TÉCNICA:

Para pedir asistencia técnica de vuestros aparatos, nuestros servicios están disponibles a través de los siguientes contactos:

Telef. 00 34 914879573

E-mail: posventa@jocel.es

<http://www.jocel.es>

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo:

Aparato	PLACA INDUCCIÓN
Marca	JOCEL
Modelo	JP4EIC008893

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación.

Baja Voltaje	2014/35/EU	EN 60335-2-6:2015+A1:2020 +A11:2020 EN 60335-1:2012+A11:2014 +A13:2017+A1:2019+A14:2019 +A2:2019+A15:2021 EN 62233:2008
Compatibilidad Electromagnética	2014/30/EU	EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019 +A2:2021

MADE P.R.C.

CONTEÚDOS

PREFÁCIO	31
INTRODUÇÃO AO PRODUTO	35
FUNIONAMENTO DO PRODUTO	37
DIRETRICES DE CALOR	45
DEFINIÇÕES DE CALOR	46
CUIDADO E LIMPEZA	47
DICAS E RECOMENDAÇÕES	48
INDICAÇÃO DE ERROS E INSPEÇÃO	49
INSTALAÇÃO	51
GARANTIA	56
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE	57

PREFÁCIO

AVISOS DE SEGURANÇA

A sua segurança é importante para nós. Leia as presentes informações antes de utilizar a sua placa.

INSTALAÇÃO

Perigo de Choque Elétrico

- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de realizar quaisquer trabalhos ou manutenção.
- A ligação a um bom sistema de conexão à terra é essencial e obrigatória.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser realizadas por um electricista qualificado.
- O incumprimento destas recomendações pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de Corte

- Tenha cuidado – as bordas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente as presentes instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nunca deve colocar materiais ou produtos combustíveis em cima deste aparelho.
- Disponibilize as presentes informações ao responsável pela instalação do aparelho, uma vez que tal poderá reduzir os seus custos de instalação.
- De modo a evitar um perigo, este aparelho deve ser instalado em conformidade com as presentes instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser devidamente instalado e conectado à terra apenas por um Técnico Qualificado.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento, oferecendo uma total desconexão da fonte de alimentação.
- A instalação incorreta do aparelho poderá invalidar qualquer garantia ou pedidos de indemnização.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, salvo se supervisionadas ou instruídas quanto à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas, de modo a assegurar que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pela Assistência Técnica ou um Técnico Qualificado, de modo a evitar um perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a oito

anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se supervisionadas ou instruídas quanto à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico em superfícies de placas de indução ou material semelhante que protege as peças eletrificadas.
- Não pode utilizar uma máquina de limpeza a vapor.
- Objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e testos, não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem aquecer.
- Não utilize uma máquina de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa na sua tecla e não confie no detetor de panelas.
- O aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Perigo de incêndio: não armazene objetos nas superfícies de aquecimento.
- **CUIDADO:** O processo de aquecimento deve ser supervisionado. Um processo de aquecimento curto deve ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** Um aquecimento não supervisionada numa placa com gordura ou óleo pode ser perigosa e causar um incêndio.
- **AVISO:** O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Deverá ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com idades inferiores a oito anos devem ser mantidas afastadas, salvo se continuamente supervisionadas.
- **AVISO:** Um aquecimento não supervisionada numa placa com gordura ou óleo pode ser perigosa e causar um incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Desligue o aparelho e cubra a chama, com uma tampa ou um cobertor antifogo, por exemplo.
- **CUIDADO:** O processo de aquecimento deve ser supervisionado. Um processo de aquecimento curto deve ser supervisionado continuamente.
- Perigo de incêndio: não armazene objetos nas superfícies de aquecimento.
- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho de aquecimento ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequadas ou as proteções incorporadas no aparelho. A utilização de proteções desadequadas pode causar acidentes.

FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO

Perigo de Choque Elétrico

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica (tomada de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa da tomada antes de ações de limpeza ou manutenção.
- O incumprimento destas recomendações pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de Saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- Não obstante, pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou fabricante do implante antes de utilizar este aparelho, de modo a certificarem-se de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O incumprimento destas recomendações pode resultar na morte.

Perigo de Superfície Quente

- Durante a utilização, as peças acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, vestuário ou qualquer objeto que não painéis adequados entrem em contacto com a placa de indução até a superfície arrefecer.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das painéis podem estar quentes ao toque. Certifique-se de que as pegas das painéis não estão colocadas acima de outras zonas de aquecimento que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O incumprimento destas recomendações pode resultar em queimaduras e escaldões.

Perigo de Corte

- A lâmina afiada de um raspador de placas está exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Utilize-o com extremo cuidado e armazene-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado. Os salpicos de água a ferver causam fumo e derrames gordurosos podem pegar fogo.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Não coloque ou deixe quaisquer objetos magnetizáveis (ex. cartões de crédito,

cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (ex. computadores, MP3) junto ao aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.

- Nunca utilize o seu aparelho para aquecer a divisão.
- Após utilização, desligue sempre as zonas de aquecimento e a placa conforme descrito neste manual (ou seja, ao tocar nas teclas táteis). Não confie na funcionalidade de detecção de panelas para desligar as zonas de aquecimento quando remove as panelas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho nem se sentem, ponham de pé ou trepem para o mesmo.
- Não armazene artigos de interesse para as crianças nos armários acima do aparelho. As crianças que trepem para a placa podem sofrer lesões graves.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância numa área onde o aparelho esteja a ser utilizado.
- Crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente a instruí-las sobre a sua utilização. O instrutor deve ter a certeza de que conseguem utilizar o aparelho sem constituírem um perigo para si mesmos ou para o seu entorno.
- Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho, salvo se especificamente recomendado no manual. Todas as restantes reparações devem ser realizadas pela Assistência Técnica ou por um Técnico Qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados na sua placa.
- Não se coloque em cima da sua placa.
- Não utilize panelas com bordas afiadas nem as arraste pela superfície da placa de indução, uma vez que pode arranhar o vidro.
- Não utilize esfregões ou outros agentes de limpeza abrasivos para limpar a sua placa, uma vez que podem arranhar a mesma.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em habitações domésticas e semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas rurais;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo bed&breakfast.
- **AVISO:** O aparelho e as suas peças acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.
- Deverá ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas afastadas, salvo se continuamente supervisionadas.

Obrigado por ter adquirido a sua nova Placa de Indução.

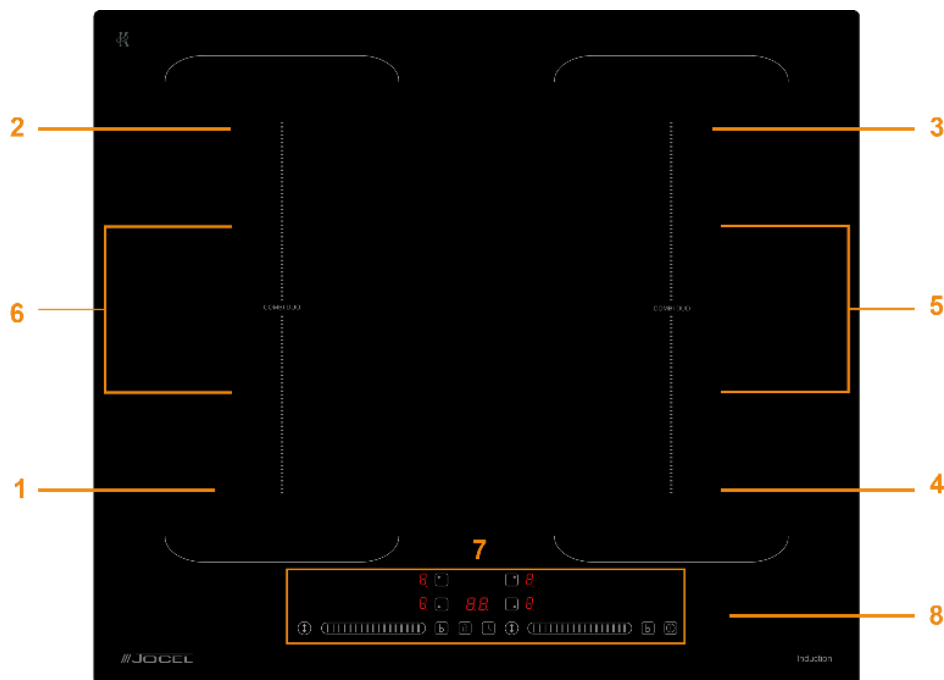
Recomendamos que dedique algum tempo a ler o presente Manual de Instruções / Instalação, de modo a compreender na íntegra como a instalar corretamente e utilizar.

Para instalação, leia a secção de instalação.

Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e mantenha o manual de Instruções / Instalação para referência futura.

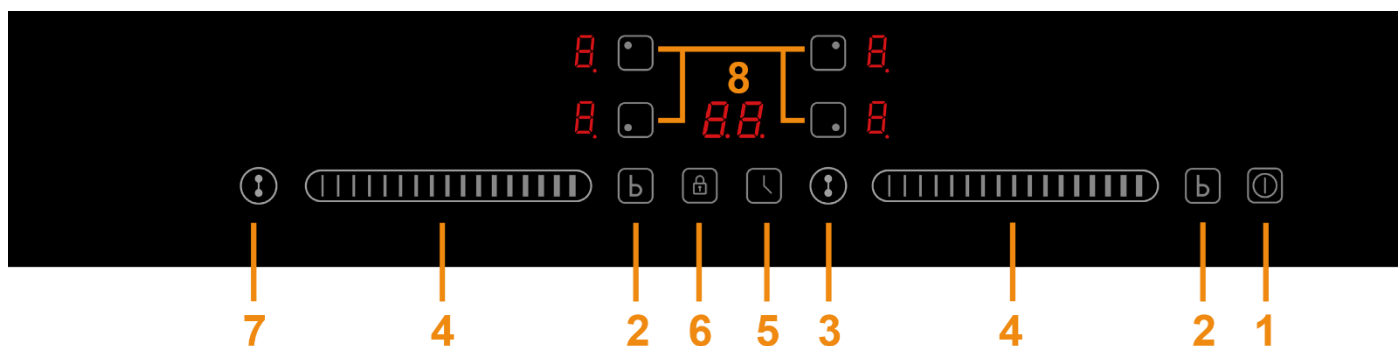
INTRODUÇÃO AO PRODUTO

VISTA SUPERIOR



1. Zona Máx. 1800/2000W
2. Zona Máx. 1900/2000W
3. Zona Máx. 1900/2000W
4. Zona Máx. 1800/2000W
5. Zona Máx. 3000/3600W
6. Zona Máx. 3000/3600W
7. Placa de vidro
8. Painel de controlo

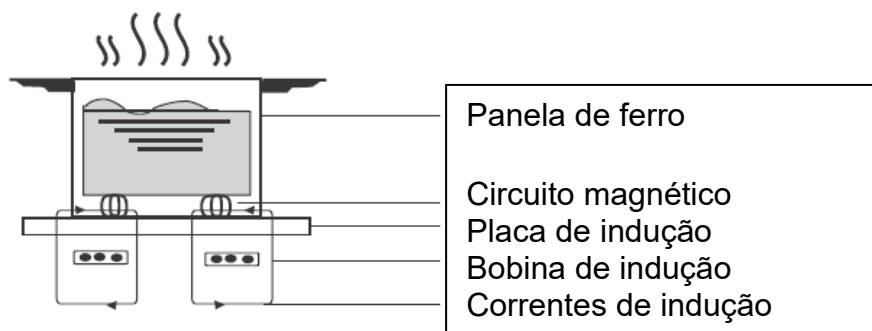
PAINEL DE CONTROLO



1. Tecla de Ligar / Desligar
2. Função Booster
3. Tecla de Área Flexível Direita
4. Tecla tátil regulador de potência/temporizador
5. Tecla do temporizador
6. Tecla de bloqueio
7. Tecla de Área Flexível Esquerda
8. Teclas de seleção da zona de aquecimento

TEORIA DE FUNCIONAMENTO

O aquecimento por indução é uma tecnologia de aquecimento segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície de vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente o aquece.



ANTES DE UTILIZAR A SUA NOVA PLACA DE INDUÇÃO

- Leia o presente guia, prestando especial atenção à secção de “Avisos de Segurança”.
- Remova qualquer película protetora que possa ainda estar presente na sua Placa de Indução.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

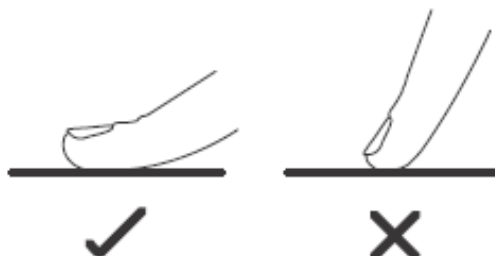
Modelo	JP4EIC008893
Zonas de Aquecimento	4 Zonas
Tensão de Alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência Elétrica Instalada	7400W
Dimensões do Produto A×L×P (mm)	62X520X590
Dimensões Embutidas A×B (mm)	560X490

O peso e as dimensões são aproximados. Uma vez que procuramos melhorar continuamente os nossos produtos, podemos alterar as especificações e os designs sem aviso prévio.


FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

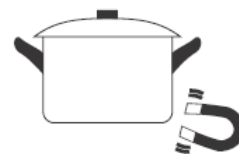
TECLAS TÁTEIS (TOUCH)

- As teclas respondem ao toque, portanto não precisa aplicar qualquer pressão.
- Utilize o dedo, não a sua ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que for registado um toque.
- Certifique-se de que as teclas estão sempre limpas e secas e que não têm quaisquer objetos (ex. um utensílio ou pano) a cobri-las. Até mesmo uma fina camada de água pode tornar as teclas difíceis de utilizar.



ESCOLHER AS PANEAS ADEQUADAS

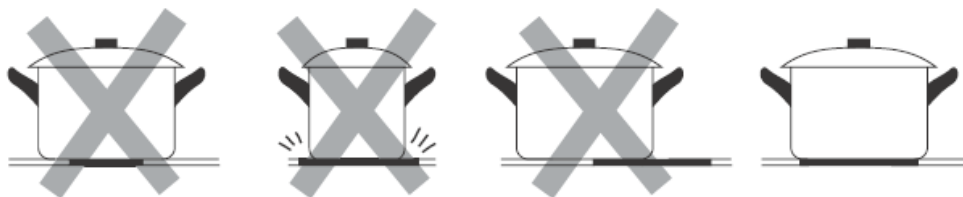
- Utilize apenas panelas com uma base adequada ao aquecimento por indução.
 - Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
 - Pode verificar se a sua panela é adequada ao realizar um teste magnético.
- Mova um íman em direção à base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:
1. Coloque alguma água na panela que quer verificar.
 2. Se  não piscar no ecrã e a água aquecer, a panela é adequada.
- Panelas feitas dos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem uma base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.
- Se a parte ferromagnética cobrir a base da panela apenas parcialmente, apenas a área ferromagnética aquecerá e a restante base poderá não aquecer a uma temperatura suficiente para o aquecimento.
- Se a parte ferromagnética não for homogênea e apresentar outros materiais, como alumínio, tal poderá afetar o aquecimento e a deteção de panelas.
- Se a base da panela é semelhante às imagens abaixo, a panela poderá não ser detetada.



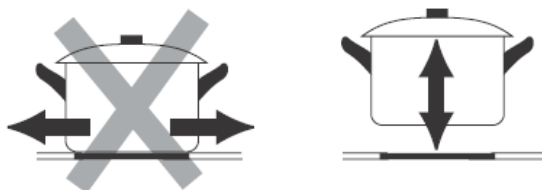
Não utilize panelas com bordas afiadas ou uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é plana, está encostada ao vidro e é do mesmo tamanho da zona de aquecimento. Utilize panelas cujo diâmetro é tão grande como o gráfico da zona selecionada. Utilizar uma panela ligeiramente maior fará com que a energia seja usada na sua eficiência máxima. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser inferior ao esperado. Panelas com menos de 140 mm não são detetadas pela placa. Centre sempre a sua panela na zona de aquecimento.


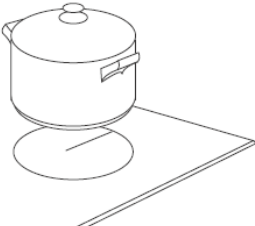

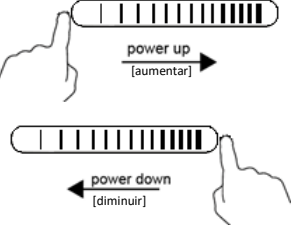


Levante sempre as panelas da placa de indução – não as arraste ou poderá arranhar o vidro.



COMO UTILIZAR


Começar a cozinhar

<p>Toque no botão de Ligar/Desligar. Quando liga, o alarme toca uma vez, todos os ecrãs mostram “-” ou “- -”, indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.</p>	
<p>Coloque uma panela adequada na zona de aquecimento que deseja utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de aquecimento estão limpos e secos. 	
<p>Toque na tecla de seleção da zona de aquecimento e um indicador junto à tecla piscará.</p>	
<p>Selecione uma definição de aquecimento ao tocar na tecla regulador.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se não selecionar uma definição de aquecimento em um minuto, a placa de indução desligar-se-á automaticamente. Precisar começar novamente no ponto 1. • Pode alterar a definição de aquecimento a qualquer momento durante o aquecimento. 	



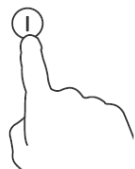

Se piscar no ecrã alternadamente com a definição de aquecimento

Tal significa que:


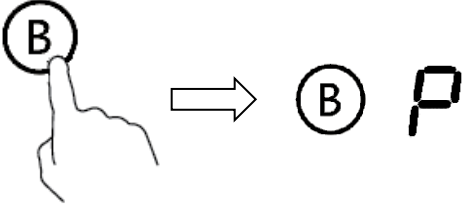
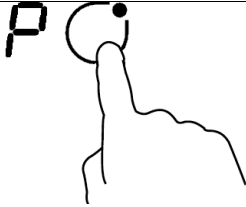
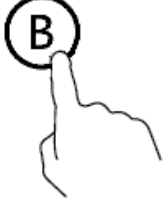
- não colocou uma panela na zona de aquecimento correta, ou
- a panela que está a utilizar não é adequada para aquecimento por indução, ou
- a panela é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de aquecimento.

Não ocorre qualquer aquecimento salvo se houver uma panela adequada na zona de aquecimento. O ecrã "" desaparecerá automaticamente após um minuto se não for colocada qualquer panela adequada.

Terminar de cozinhar

Toque na tecla de seleção da zona de aquecimento que deseja desligar.	
Desligue a zona de aquecimento ao deslizar a tecla regulador para "0". Certifique-se de que o ecrã mostra "0".	
Desligue toda a placa ao tocar na tecla de Ligar / Desligar.	
<p>Atenção às superfícies quentes</p> <p>H indicará que zona de aquecimento está quente ao toque.</p> <p>Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Pode também ser utilizada como função de poupança energética se quiser aquecer outras panelas, utilizando a zona que ainda está quente.</p>	

Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost	
Toque na tecla de seleção da zona de aquecimento.	
Ao tocar na tecla Boost (B) o indicador da zona indicará "P" e a potência atingirá o seu máximo.	
Cancelar a função Boost	
Toque na tecla de seleção da zona de aquecimento na qual deseja cancelar a função Boost.	
Toque na tecla Boost (B) para cancelar a função Boost e a zona de aquecimento reverterá para a sua definição original.	

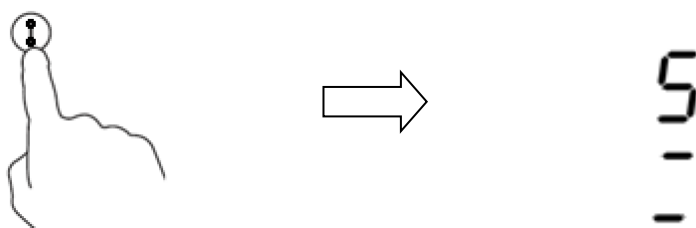
- A função funciona em qualquer zona de aquecimento.
- A zona de aquecimento regressa à sua definição original após cinco minutos.
- Se a definição de aquecimento original for igual a 0, esta regressará a 9 após cinco minutos.

Área flexível

- Esta área pode ser utilizada como uma zona única ou como duas zonas diferentes, em conformidade com as necessidades de aquecimento.
- A área livre é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados em separado.

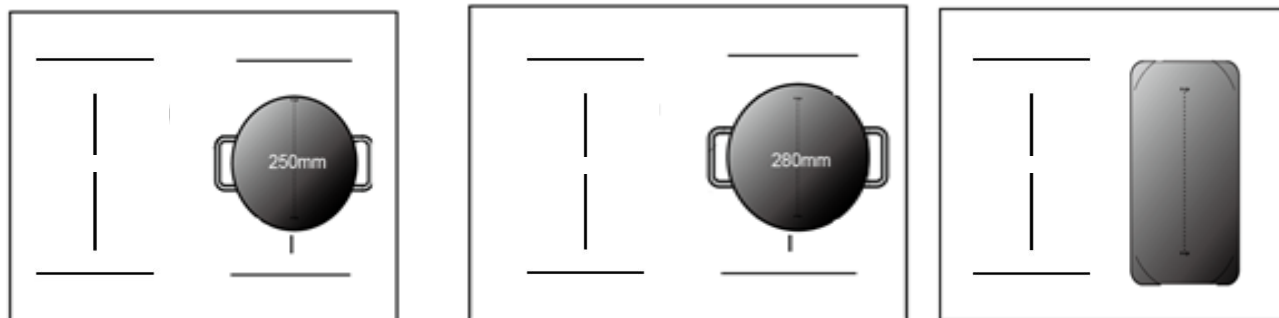
Como uma zona grande

1. Para ativar a área livre como uma única zona grande, toque na tecla de Área Flexível.



2. Como zona grande, sugerimos a seguinte utilização:

Panela: diâmetro de 250mm ou 280mm (panelas quadradas ou ovais são aceitáveis).

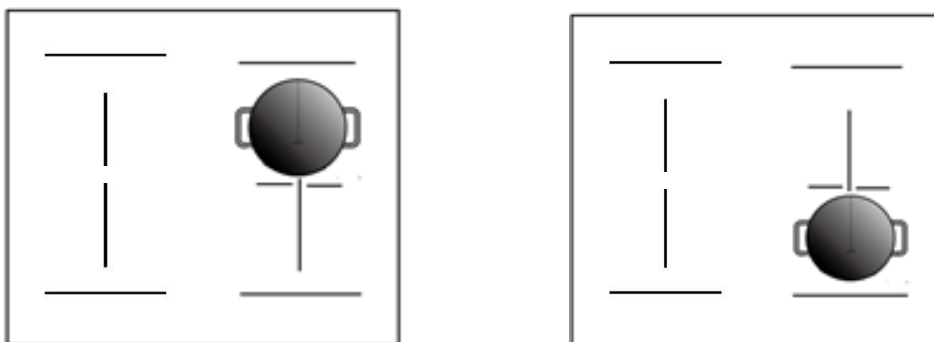


Não recomendamos outras operações que não as três operações supramencionadas, pois poderá afetar o aquecimento do aparelho.

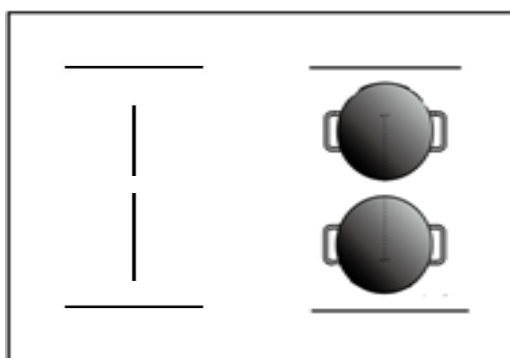
Como duas zonas independentes

Para utilizar a área flexível como duas zonas diferentes, pode ter duas opções de aquecimento.

a) Coloque uma panela no canto superior ou no canto inferior direito da zona flexível.



b) Coloque duas panelas em ambos os lados da zona flexível.



Nota: Certifique-se de que a panela é maior do que 120mm.

Bloquear as teclas

- Pode bloquear as teclas de modo a evitar utilização acidental (por exemplo, crianças ligarem acidentalmente as zonas de aquecimento).
- Quando as teclas estão bloqueadas, todas as teclas, exceto a de Ligar/Desligar, está desativada.

Para bloquear as teclas	
Toque na tecla de bloqueio.	O indicador do temporizador indicará "Lo".
Para desbloquear as teclas	
Toque e mantenha premida a tecla de bloqueio durante alguns segundos.	

Quando a placa está em modo de bloqueio, todas as teclas estão desativadas, exceto a de Ligar/Desligar Ⓛ, Pode sempre desligar a placa de indução com a tecla Ligar/Desligar Ⓛ em caso de emergência, mas deverá primeiro desbloquear a placa na próxima operação.

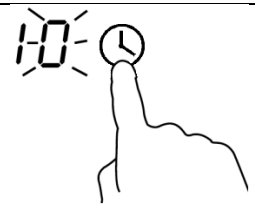
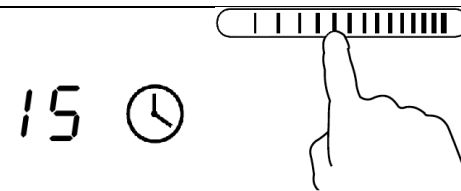

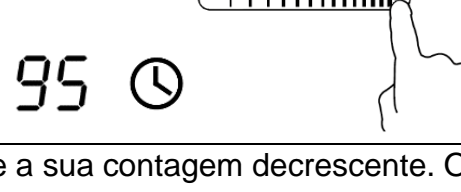
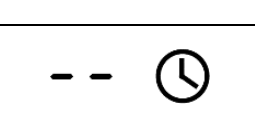


Tecla do temporizador

Pode utilizar o temporizador de dois modos diferentes:



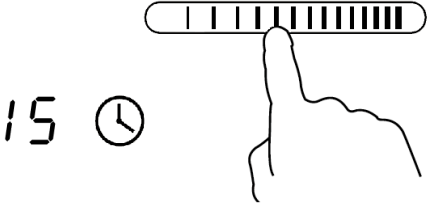
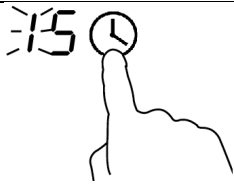
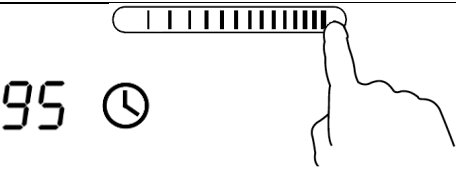


1. Pode utilizá-lo como alerta de minutos. Neste caso, o temporizador não desligará qualquer zona de aquecimento quando o tempo acabar.
2. Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de aquecimento quando o tempo acabar. O tempo máximo do temporizador é 99 minutos.

a) Utilizar o Temporizador como Alerta de Minutos

Se não seleccionar qualquer zona de aquecimento

Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: Pode utilizar o alerta de minutos e pelo menos uma zona deverá estar ativa.	
Toque na tecla do temporizador, "10" aparecerá no ecrã do temporizador e o "0" piscará.	
Defina o tempo ao tocar na tecla regulador (ex. 5).	
Toque novamente na tecla do temporizador e o "1" piscará.	
Defina o tempo ao tocar na tecla regulador (ex. 9) e o temporizador estará definido para 95 minutos.	
Quando o tempo é definido, este começará imediatamente a sua contagem decrescente. O ecrã indicará o tempo restante.	
O alarme soará durante 30 segundos e o indicador do temporizador indicará "- -" quando o tempo definido tiver acabado.	

b) Definir o temporizador para desligar uma zona de aquecimento

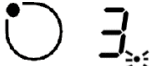

Definir uma zona	
Toque na tecla de seleção da zona de aquecimento para a qual deseja definir um temporizador.	
Pouco tempo depois, toque na tecla do temporizador, "10" aparecerá no ecrã do temporizador e o "0" piscará.	
Defina o tempo ao tocar na tecla regulador (ex. 5)	
Toque novamente na tecla do temporizador e o "1" piscará.	
Defina o tempo ao tocar na tecla regulador (ex. 9) e o temporizador estará definido para 95 minutos.	
Quando o tempo é definido, este começará imediatamente a sua contagem decrescente. O ecrã indicará o tempo restante. NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador de potência iluminar-se-á, indicando que a zona foi selecionada.	
Quando o temporizador de aquecimento terminar, a zona de aquecimento correspondente desligar-se-á automaticamente.	




Outras zonas de aquecimento manter-se-ão em funcionamento se previamente ligadas. As imagens acima são meramente ilustrativas e o produto final prevalecerá.



Definir mais zonas

Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Quando define o tempo para várias zonas de aquecimento em simultâneo, os pontos decimais das zonas de aquecimento relevantes estão ligados. O ecrã dos minutos mostra o temporizador de minutos. O ponto da zona correspondente pisca, conforme demonstrado abaixo:

 (definido para 15 minutos) 15 

 (definido para 45 minutos)

Uma vez que a contagem decrescente de tempo acabar, a zona correspondente desligar-se-á. Então o novo temporizador de minutos aparecerá e o ponto da zona correspondente piscará, conforme demonstrado à direita:

30  
(definido para 30 minutos)

Toque na tecla de seleção da zona de aquecimento e o temporizador correspondente aparecerá no indicador do temporizador.

c) Cancelar o temporizador

Toque na tecla de seleção da zona de aquecimento para a qual deseja cancelar o temporizador.



Toque na tecla do temporizador e o indicador piscará.



Toque na tecla regulador para definir o temporizador a "00" e o temporizador é cancelado.

Tempos de funcionamento predefinidos

O desligar-se automaticamente é uma função de proteção de segurança da sua placa de indução. Esta desliga-se automaticamente se se esquecer de deslizar os seus cozinhados. Os tempos de funcionamento predefinidos para os vários níveis de potência encontram-se na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizar esta unidade.

DIRETRIZES DE AQUECIMENTO



Tenha cuidado ao fritar, uma vez que o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, em especial se utilizar o PowerBoost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem pegar fogo espontaneamente, o que apresenta um grave risco de incêndio.

DICAS DE AQUECIMENTO

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a temperatura definida.
- Utilizar um testo reduzirá o tempo de aquecimento e poupará energia ao reter o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de aquecimento.
- Comece a cozinhar a alta temperatura e reduza-a assim que os alimentos estiverem quentes.

Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

- Cozinhar em lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C, quando bolhas surgem ocasionalmente na superfície do líquido de aquecimento. Esta é a chave para sopas deliciosas e estufados tenros, uma vez que o sabor se desenvolve sem cozinhar demasiado os alimentos. Deverá também cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, poderá requerer uma temperatura mais elevada do que a mínima para assegurar que os alimentos estão devidamente cozinhados dentro do tempo recomendado.

Selar bifos

Para cozinhar bifos suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante pelo menos 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Coloque uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e então coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o aquecimento. O tempo de aquecimento exato dependerá da espessura do bife e do quão cozinhado o quer. O tempo pode variar entre dois e oito minutos cada lado. Prima o bife para verificar o quão cozinhado está – quanto mais firme, mais “passado” estará.
5. Deixe o bife repousar num prato morno durante alguns minutos, de modo a permitir que relaxe e fique tenro antes de servir.

Para saltear

1. Escolha uma wok de base plana ou uma frigideira larga compatível.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. Saltear deve ser rápido. Se cozinhar em grandes quantidades, cozinhe os alimentos em doses mais pequenas.
3. Reaqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro a carne, reserve-a e mantenha-a quente.
5. Salteie os vegetais. Quando estiverem quentes mas ainda crocantes, reduza a temperatura da zona de aquecimento, volte a adicionar a carne à frigideira e adicione o seu molho.
6. Mexa os ingredientes cuidadosamente para se certificar de que estão bem quentes.
7. Sirva imediatamente.

DETEÇÃO DE OBJETOS PEQUENOS

Quando uma frigideira de tamanho desadequado ou não magnética (ex. alumínio) ou outro objeto pequeno (ex. faca, garfo, chave) forem deixados na placa, a placa entrará automaticamente em modo de espera após um minuto. O ventilador continuará a arrefecer a placa de indução durante mais um minuto.

DEFINIÇÕES DE CALOR

As definições abaixo são meras diretrizes. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo a sua panela e a quantidade que está a cozinhar. Faça experiências com a placa de indução para descobrir a definição mais adequada.

Definição de Calor	Adequação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• aquecer delicadamente pequenas quantidades de alimentos• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rápido• cozinhar em lume brando• aquecer lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reaquecer• cozinhar em lume brando rapidamente• cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• saltear• cozer massa
9	<ul style="list-style-type: none">• saltear• selar• ferver sopa• ferver água

CUIDADO E LIMPEZA

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade quotidiana no vidro (impressões digitais, manchas deixadas por alimentos ou derrames não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa da corrente. 2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Lave e seque com um pano limpo ou com papel de cozinha. 4. Volte a ligar a placa à corrente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a placa estiver desligada da corrente, não haverá qualquer indicação de “superfície quente”, mas a zona de aquecimento ainda poderá estar quente! Tenha extremo cuidado. • Esfregões abrasivos, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza fortes / abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode manchar.
Derrames, alimentos derretidos e derrames açucarados quentes no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula ou raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes das zonas de aquecimento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa da tomada. 2. Segure o raspador ou utensílio a um ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou derrame com um pano ou papel de cozinha. 4. Siga os passos 2 a 4 para “Sujidade quotidiana no vidro” acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames assim que possível. Se estes arrefecerem no vidro, poderá ser difícil removê-los ou poderá até danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança está recolhida, a lâmina num raspador está afiada. Use-o com extremo cuidado e armazene-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames nas teclas táteis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa da corrente. 2. Absorva o derrame. 3. Limpe a área das teclas táteis com uma esponja húmida limpa ou com um pano. 4. Seque completamente a área com papel de cozinha. 5. Ligue novamente a placa à corrente. 	<ul style="list-style-type: none"> • A placa poderá apitar e desligar-se sozinha e as teclas táteis poderão não funcionar enquanto cobertos de líquido. Certifique-se de que seca a área dos botões táteis antes de voltar a ligar a placa.

DICAS E RECOMENDAÇÕES

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa de indução não liga.	Falha energética.	Certifique-se de que a placa de indução está conectada à rede elétrica e que está ligada. Verifique se há uma falha energética na sua casa ou área. Se verificou tudo e o problema persiste, contacte a Assistência Técnica.
As teclas táteis não respondem.	As teclas estão bloqueadas.	Desbloqueie as teclas. Consulte as instruções na secção “Utilizar a sua placa de indução”.
As teclas táteis são difíceis de utilizar.	Poderá haver uma fina camada de água em cima das teclas ou poderá estar a usar a ponta do dedo ao tocar nas teclas.	Certifique-se de que a área das teclas táteis está seca e utilize o dedo para tocar nas teclas.
O vidro está a ser arranhado.	Panelas de bordas ásperas. Estão a ser utilizados esfregões ou produtos de limpeza desadequados e abrasivos.	Utilize panelas com bases planas e lisas. Consulte “Escolher as panelas adequadas”. Consulte “Cuidado e limpeza”.
Algumas panelas emitem ruídos de estalidos ou cliques.	Tal pode ser causado pela construção da sua panela (camadas de metais diferentes a vibrar de forma diferente).	Isto é normal nas panelas e não é sinal de avaria.
A placa de indução emite um ruído de zumbido baixo quando utilizada a alta temperatura.	Tal é causado pela tecnologia de aquecimento por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve baixar ou desaparecer completamente quando baixa a temperatura.
Ruído do ventilador a sair da placa de indução.	Um ventilador de arrefecimento embutido na sua placa ligou-se para evitar o sobreaquecimento da parte eletrónica. Poderá continuar a funcionar depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligue a placa de indução da tomada enquanto o ventilador estiver em funcionamento.
As panelas não aquecem nem aparecem no ecrã.	A placa de indução não deteta a panela porque não é adequada para aquecimento por indução. A placa de indução não deteta a panela porque é demasiado pequena para a zona de aquecimento ou não está devidamente centrada.	Utilize panelas adequadas para aquecimento por indução. Consulte a secção “Escolher as panelas adequadas”. Centre a panela e certifique-se de que a sua base é do mesmo tamanho da zona de aquecimento.
A placa de indução ou uma zona de aquecimento desligou-se sozinha inesperadamente, soou um ruído e um código de erro surgiu no ecrã (normalmente alternando com um ou dois dígitos no ecrã do temporizador de aquecimento)	Avaria técnica.	Aponte as letras e números do erro, desligue a placa de indução da tomada e contacte a Assistência Técnica.

INDICAÇÃO DE ERROS E INSPEÇÃO

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

Resolução de problemas

1) Código de erro que surge durante a utilização pelo utilizador e Solução;

Código de Erro	Problema	Solução
Sem autorrecuperação		
E1	Falha do sensor de temperatura da placa de indução – circuito aberto.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de indução.
E2	Falha do sensor de temperatura da placa de indução – curto circuito.	
Eb	Falha do sensor de temperatura da placa de indução.	
E3	Alta temperatura do sensor da placa de indução.	Espere que a temperatura da placa de indução volte ao normal. Toque na tecla “Ligar/Desligar” para reiniciar a unidade.
E4	Falha IGBT do sensor de temperatura – circuito aberto.	Substitua a placa de potência.
E5	Falha IGBT do sensor de temperatura – curto circuito.	
E6	Alta temperatura do IGBT.	Espere que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque na tecla “Ligar/Desligar” para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador está a funcionar bem e, se não estiver, substitua-o.
E7	Tensão de alimentação abaixo da tensão nominal.	Verifique se a fonte de alimentação está normal.
E8	Tensão de alimentação acima da tensão nominal.	Se a fonte de alimentação estiver normal, ligue a placa.
U1	Erro de comunicação.	Reinsira a conexão entre o painel luminoso e a placa de potência. Substitua a placa de potência ou o painel luminoso.

2) Avaria Específica e Solução

Avaria	Problema	Solução A	Solução B
As luzes LED não se acendem quando a unidade é ligada à tomada.	Falha energética.	Verifique se a ficha está bem colocada na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	A placa de potência acessória e o painel luminoso estão mal conectados.	Verifique a conexão.	
	A placa de potência acessória está danificada.	Substitua a placa de potência acessória.	
	O painel luminoso está danificado.	Substitua o painel luminoso.	
Algumas teclas não funcionam ou o ecrã LED não está normal.	O painel luminoso está danificado.	Substitua o painel luminoso.	
O indicador do Modo de Aquecimento acende-se, mas não começa a aquecer.	Alta temperatura da placa.	A temperatura ambiente pode ser muito alta. A entrada de ar ou o ventilador podem estar bloqueados.	
	Há algum problema com o ventilador.	Verifique se o ventilador está a funcionar bem; se não estiver, substitua-o.	
	A placa de potência está danificada.	Substitua a placa de potência.	
O aquecimento para subitamente durante o funcionamento e o “u” pisca no ecrã.	Tipo de panela errada.	Utilize uma panela adequada (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção de panelas está danificado, substitua a placa de potência.
	Diâmetro da panela demasiado pequeno.		
	A placa sobreaqueceu.	A unidade sobreaqueceu. Espere que a temperatura volte ao normal. Prima a tecla “Ligar/Desligar” para reiniciar a unidade.	
Zonas de aquecimento do mesmo lado (tal como a primeira e segunda zona) indicam “u”.	A placa de potência e o painel luminoso estão mal conectados.	Verifique a conexão.	
	O painel luminoso da parte de comunicação está danificado.	Substitua o painel luminoso.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de potência.	
Motor do ventilador emite ruídos estranhos.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	

O supracitado são a análise e a inspeção de avarias comuns.
 Não desmonte a unidade sozinho, de modo a evitar perigos e danos à placa de indução.

INSTALAÇÃO

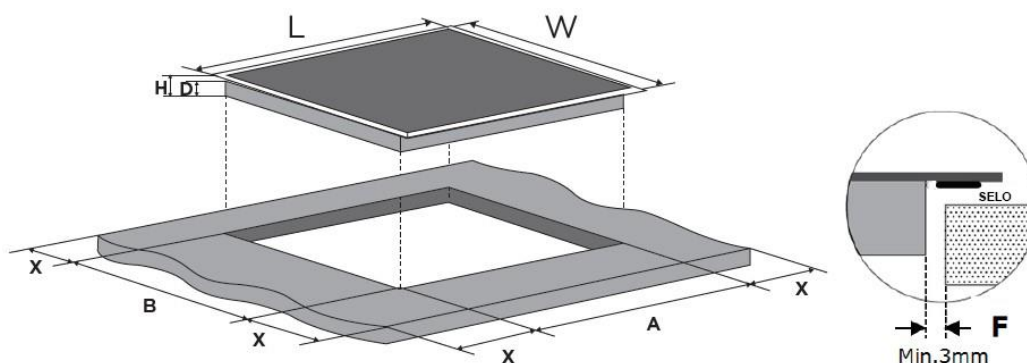
SELEÇÃO DE EQUIPAMENTO DE INSTALAÇÃO

Recorte a superfície de trabalho em conformidade com os tamanhos demonstrados na figura. Para fins de instalação e utilização, um espaço mínimo de 5 cm deve ser mantido em volta do orifício.

Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é, pelo menos, 30 mm. Selecione materiais resistentes ao calor e isolados para a superfície de trabalho (não deve ser utilizada madeira ou outros materiais fibrosos ou higroscópicos como material da superfície de trabalho, salvo se impregnado) para evitar choques elétricos e maiores deformações causadas pela radiação de calor da placa. Tal como demonstrado abaixo:



Nota: A distância de segurança entre as laterais da placa e as superfícies internas da bancada deve ser, no mínimo, 3 mm.

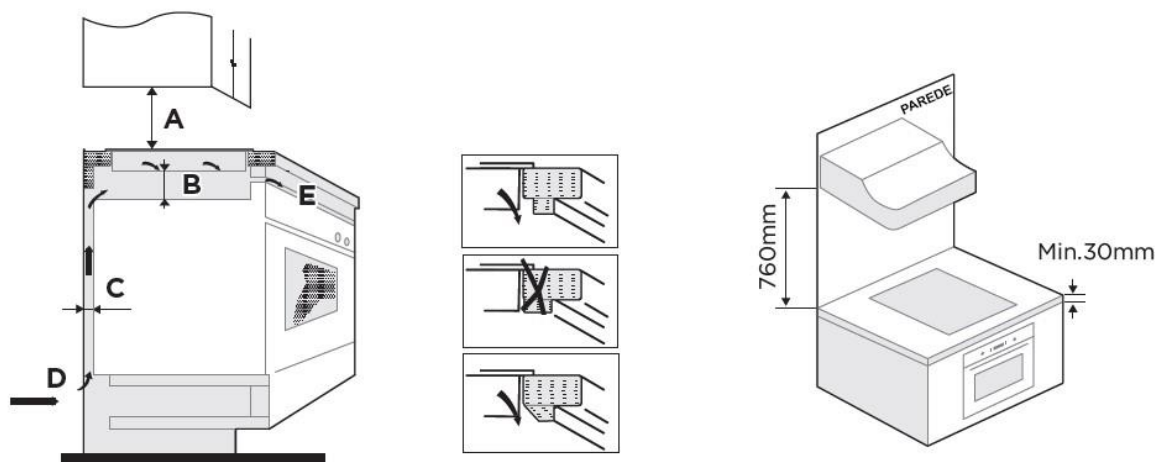


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4+1	490+4+1	50min.	3 min.

Certifique-se sempre que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Assegure-se de que a placa de indução está em bom estado de funcionamento. Conforme demonstrado abaixo:



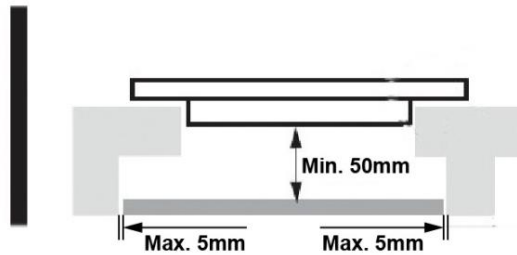
Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima da mesma deve ser, no mínimo, 760 mm.



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

AVISO: Assegure ventilação adequada

Certifique-se que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. De modo a evitar toques acidentais no fundo sobreaquecido da placa ou choques elétricos inesperados durante o funcionamento, é necessário colocar um inserto de madeira e fixá-lo com parafusos a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



Existem orifícios de ventilação em redor do exterior da placa. DEVE assegurar-se de que estes orifícios não são bloqueados pela bancada quando a placa é colocada no seu lugar.



- Atente que a cola que une o material plástico ou de madeira à mobília deve ser resistente a temperaturas não abaixo de 150°, de modo a evitar o descolar do painel.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser resistentes a uma temperatura de 90°C.

ANTES DE INSTALAR A PLACA, CERTIFIQUE-SE DE QUE:

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada e nenhum componente estrutural interfere com os requisitos espaciais.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa é instalada acima de um forno, o forno tem um ventilador de arrefecimento embutido.
- A instalação estará em conformidade com todos os requisitos de espaçamento e com todas as normas e regulamentos aplicáveis.
- Um interruptor de isolamento adequado, que ofereça total desconexão da rede elétrica, é incorporado na cablagem permanente, montado e posicionado em cumprimento das regras e regulamentos de cablagem locais.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e oferecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [fásicos] ativos, se as regras de cablagem locais permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Consulta as autoridades de construção locais e os estatutos em caso de dúvida quanto à instalação.
- Utiliza acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) para as superfícies de parede em redor da placa.

APÓS INSTALAR A PLACA, CERTIFIQUE-SE DE QUE:

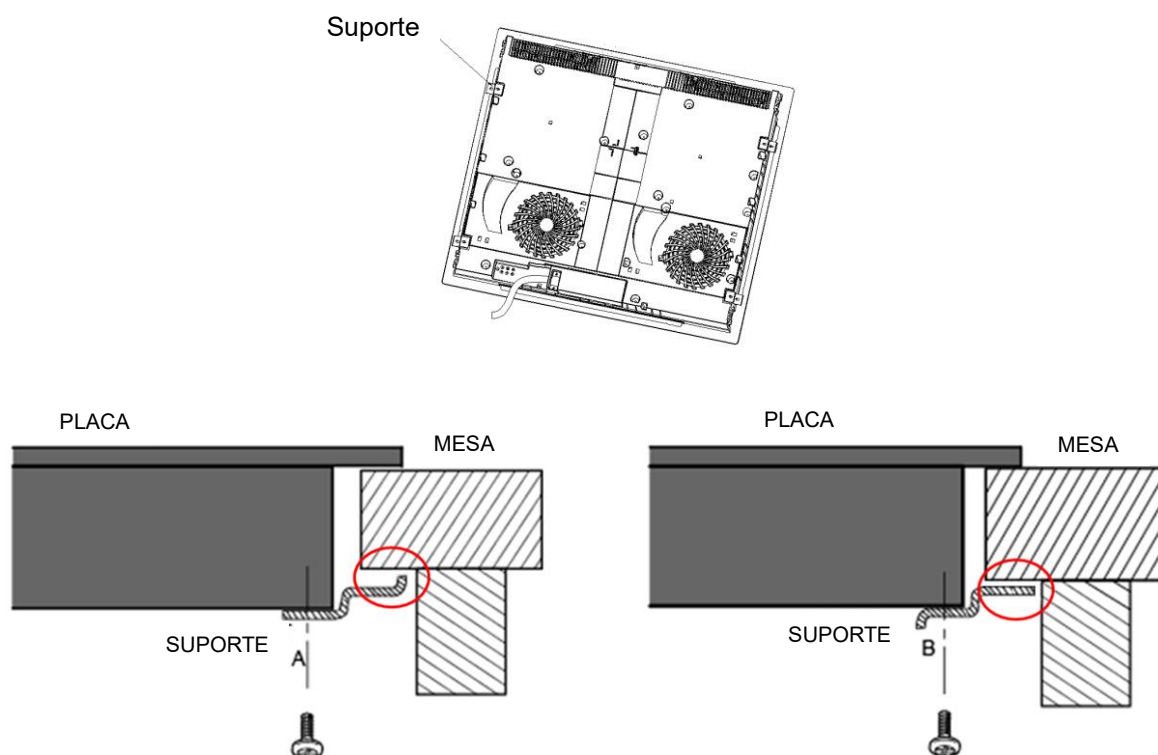
- O cabo de alimentação não está acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Existe um fluxo de ar fresco adequado desde o exterior dos armários até à base da placa.
- Se a placa estiver instalada acima de uma gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica é instalada abaixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível ao cliente.

ANTES DE COLOCAR OS SUPORTES DE FIXAÇÃO

A unidade deve ser colocada numa superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nas teclas salientes na placa.

AJUSTAR A POSIÇÃO DOS SUPORTES

Fixe a placa à superfície de trabalho ao aparafusar suportes no fundo da placa (ver figura) após a instalação. Ajuste a posição dos suportes para se adequar a diferentes espessuras de tampos de mesa.



Em circunstância alguma, os suportes podem tocar as superfícies internas da superfície de trabalho após a instalação (ver figura).

CUIDADOS

1. A placa de indução deve ser instalada um Técnico Qualificado. Temos profissionais ao seu dispor. Nunca realize a operação por si mesmo.
2. A placa não será instalada diretamente acima de uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a parte eletrónica da placa.
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a que se possa assegurar uma melhor radiação de calor para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzida acima da superfície da mesa deve ser resistente ao calor.
5. De modo a evitar quaisquer danos, a camada sandwich e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não pode utilizar uma máquina de limpeza a vapor.

CONECTAR A PLACA À REDE ELÉTRICA



Esta placa deve ser conectada à rede elétrica apenas por um Técnico Qualificado.

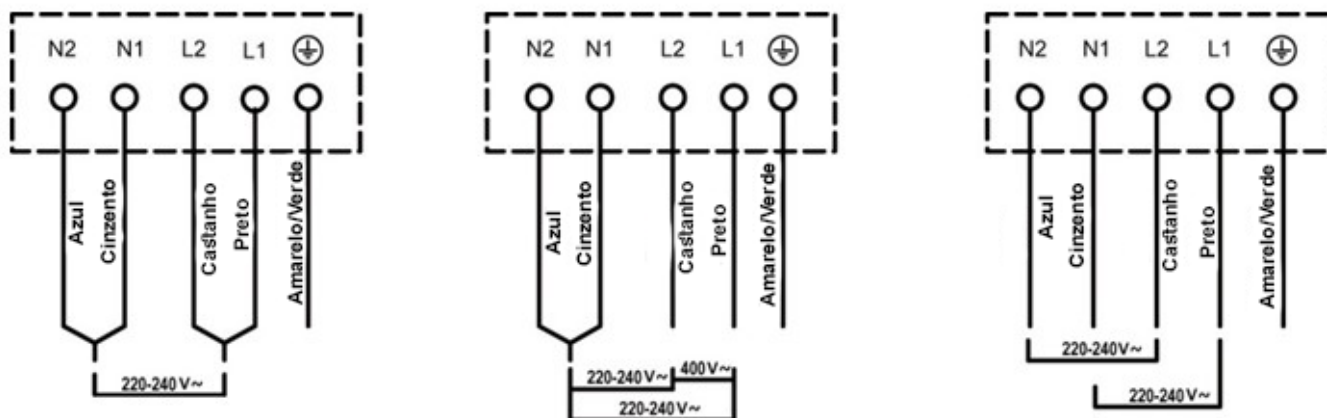
Antes de conectar a placa à rede elétrica, assegure-se de que:

1. O sistema de cablagem doméstico é adequado para a potência necessária para a placa.
 2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de características.
 3. As secções do cabo de alimentação aguentam a carga indicada na placa de características.
- Para conectar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, uma vez que podem causar sobreaquecimento e incêndios. O cabo de alimentação não deve tocar em qualquer peças quentes e deve estar posicionado de modo a que a temperatura nunca exceda os 75°C.



Verifique com um electricista se o sistema de cablagem doméstico é adequado sem alterações.

Quaisquer alterações devem apenas ser realizadas por um electricista qualificado.



- Se o cabo estiver danificado ou tiver de ser substituído, tal operação deverá ser realizada por um Técnico Qualificado com ferramentas específicas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho for conectado diretamente à rede elétrica, um disjuntor monopolar deve ser instalado com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve assegurar-se de que a conexão elétrica correta foi realizada e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser regularmente verificado e substituído apenas por Técnicos Qualificados.



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



Descarte correto deste produto

O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado para o ponto de recolha de resíduos adequado para reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é descartado corretamente, ajudará a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana, as quais poderiam ser causadas pelo descarte de resíduos desadequado deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte o seu conselho local, o seu serviço de descarte de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. A Garantia só é válida mediante apresentação da fatura de compra do produto.
2. Esta GARANTIA limita-se exclusivamente à substituição de peças ineficazes por defeito de fabrico.
3. A eliminação das várias avarias do âmbito da garantia é feita por reparação ou substituição de peças defeituosas, conforme critério dos nossos serviços técnicos. As peças defeituosas são da nossa propriedade.
4. Não são abrangidos pela garantia danos causados por transporte, negligência ou deficiente utilização, montagem ou instalações impróprias, bem como influências exteriores como sejam: descargas atmosféricas ou elétricas, inundações, humidades, etc.
5. Perdem garantia, todos os aparelhos que não estejam a ser utilizados de acordo com as instruções, ou ligadas a REDES DE ALIMENTAÇÃO, que garantem uma tensão constante de 220/240V.
6. A Garantia não abrange indemnizações por danos pessoais ou materiais causados direta ou indiretamente, seja a que título for.
7. Esta garantia cessa no momento em que se constate terem sido efetuadas reparações, alterações ou quaisquer intervenções por pessoa não autorizada pela JOCEL.

A GARANTIA CADUCA

1. Caso o aparelho não tenha sido instalado por um Técnico Credenciado
2. Excedido o prazo legal em vigor para a Linha Doméstica e para Linha Hotelaria, a Garantia caduca e as Assistências serão efetuadas, debitando as despesas inerentes à mão-de-obra, consoante as tarifas vigentes.
3. Com a modificação ou desaparecimento da chapa de identificação do aparelho.

NOTA: VIDROS E LÂMPADAS NÃO COBERTOS PELA GARANTIA

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Para solicitar a assistência técnica, os nossos serviços estão disponíveis através dos seguintes contactos:

Telef.: 00 351 252 910 351
E-mail: assistencia@jocel.pt
<http://www.jocel.pt>

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

Aparelho **PLACA DE INDUÇÃO**
Marca **JOCEL**
Modelo **JP4EIC008893**

Está em conformidade com as seguintes diretivas europeias e normas de aplicação

Baixa Tensão	2014/35/EU	EN 60335-2-6:2015+A1:2020 +A11:2020 EN 60335-1:2012+A11:2014 +A13:2017+A1:2019+A14:2019 +A2:2019+A15:2021 EN 62233:2008
Compatibilidade Electromagnética	2014/30/EU	EN EIC 55014-1:2021 EN EIC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019 +A2:2021

MADE P.R.C

CONTENT

FOREWORD 59

PRODUCT INTRODUCTION 63

OPERATION OF PRODUCT 64

COOKING GUIDELINES 73

HEAT SETTING 74

CARE AND CLEANING 75

HINTS AND TIPS 76

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION 77

INSTALLATION 79

WARRANTY 83

DECLARACION OF CONFORMITY 84

FOREWORD

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Warning: 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The

instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

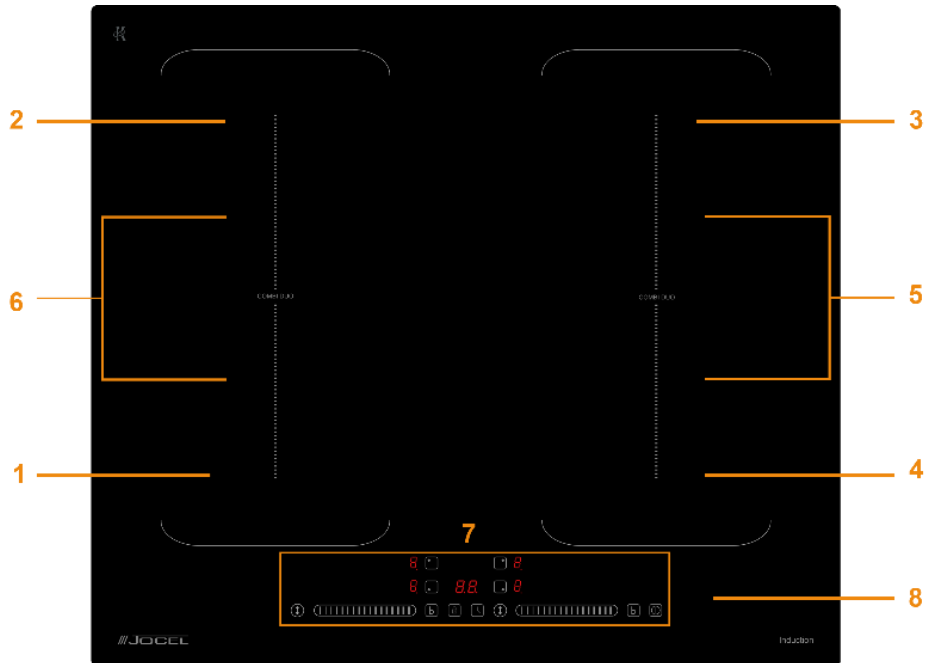
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

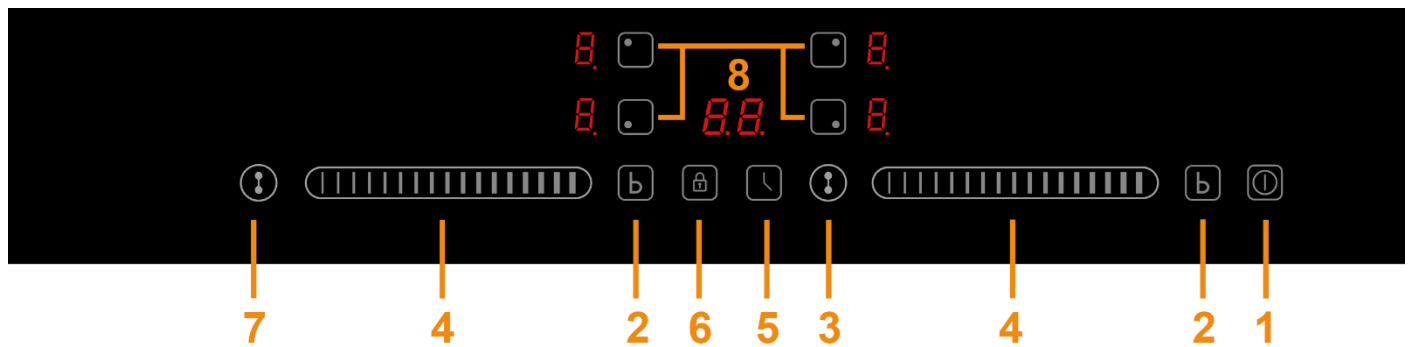
PRODUCT INTRODUCTION

TOP VIEW



1. Max. 1800/2000W zone
2. Max. 1900/2000W zone
3. Max. 1900/2000W zone
4. Max. 1800/2000W zone
5. Max. 3000/3600W zone
6. Max. 3000/3600W zone
7. Glass plate
8. Control panel

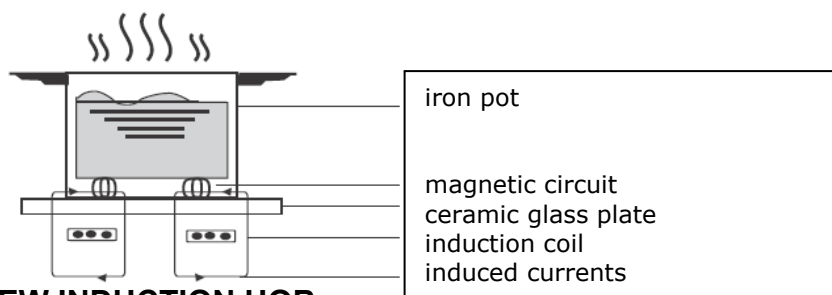
CONTROL PANEL



1. On/Off control
2. Booster Function
3. Flexible Area control right
4. Power / Timer slider touch control
5. Timer control
6. Keylock control
7. Flexible Area control left
8. Heating zone selection controls

WORKING THEORY

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



BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB

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

TECHNICAL SPECIFICATION

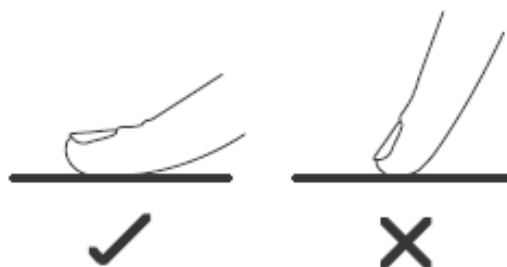
Model	JP4EIC008893
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size H×W×D(mm)	62X590X520
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

OPERATION OF PRODUCT

TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

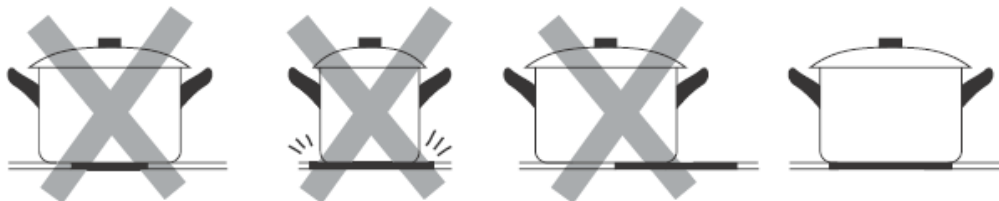
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
- Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If \cup does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



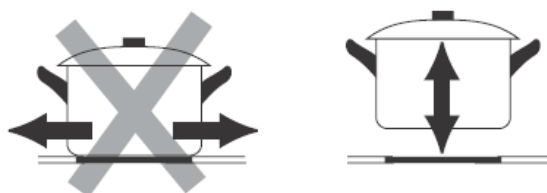
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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


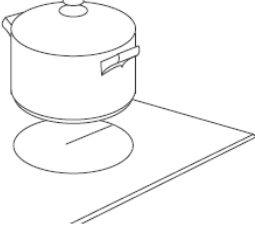

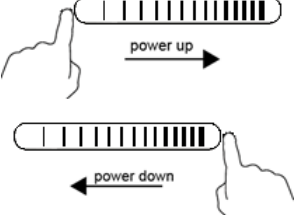


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



HOW TO USE

Start cooking


<p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none">• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a 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 Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.• You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display flashes alternately with the heat setting





This means that:

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


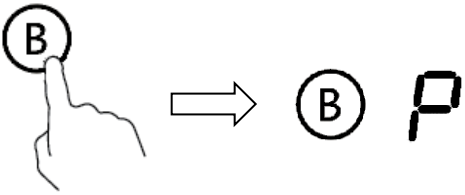
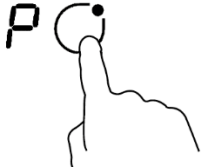
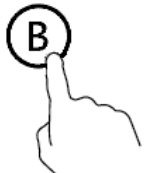
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display “  ” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off	
Turn the cooking zone off by touching the slider to "I". Make sure the display shows "0"	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
<p>Beware of hot surfaces</p> <p>H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

Using the Boost Function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control (B) the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
Touching the "Boost" control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

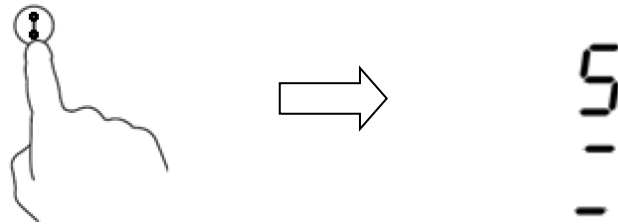
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Flexible area

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

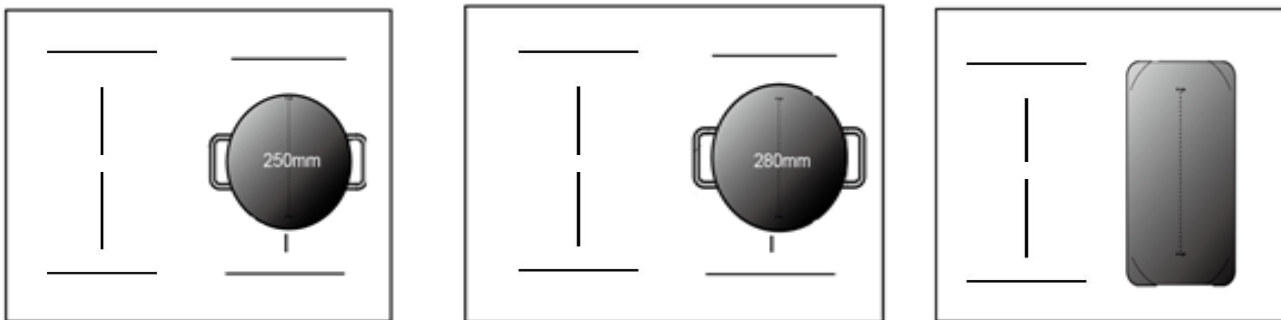
As big zone

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



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

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

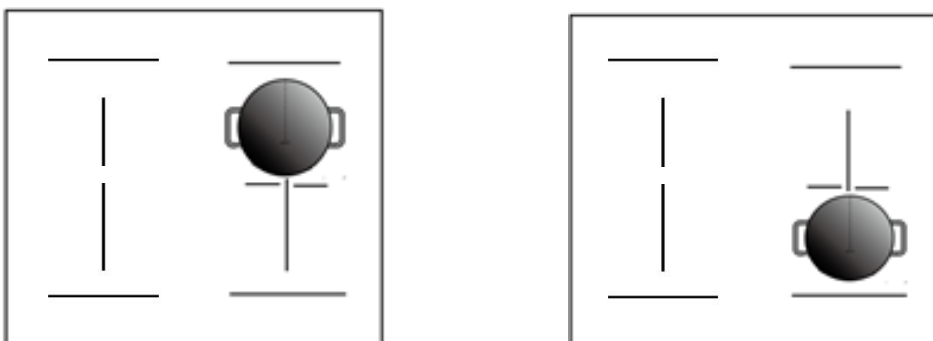


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance.

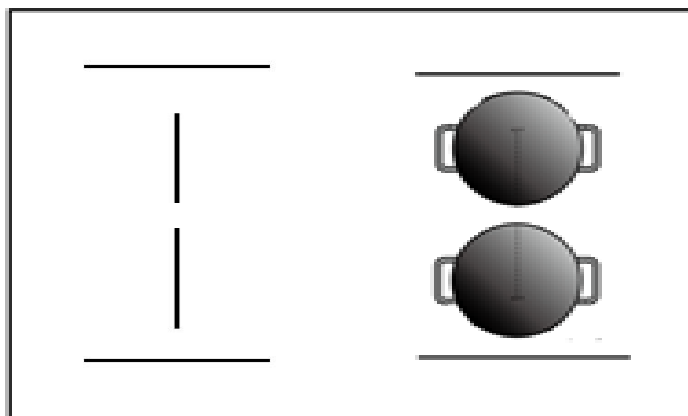
As two independent zones

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

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



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



Notice: Make sure the pan is bigger than 120mm.

Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.


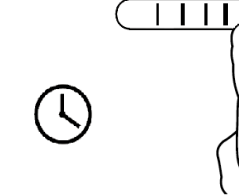
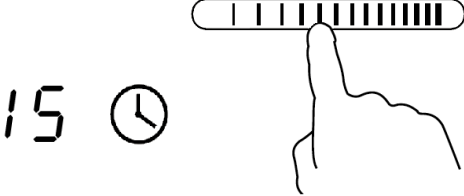

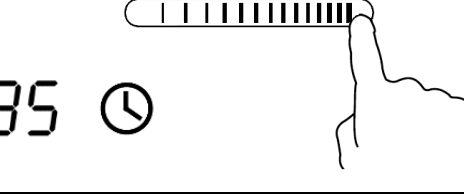
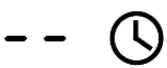
Timer control

You can use the timer in two different ways:


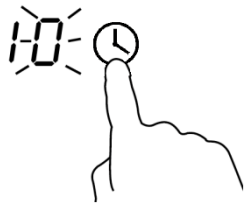
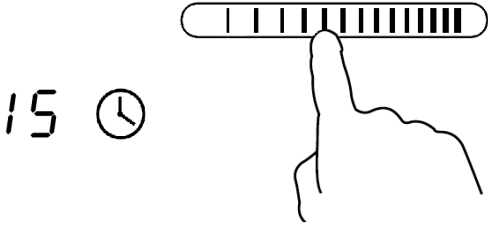

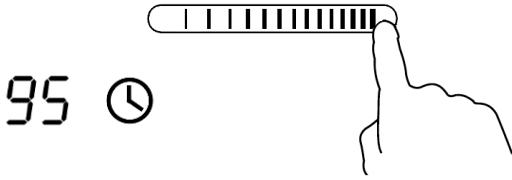


- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.</p>	
<p>Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.</p>	
<p>Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)</p>	
<p>Touch timer control again, the "1" will flash</p>	
<p>Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

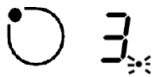




b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	





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

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

Set more zones:	
<p>The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.</p> <p>The shown as below:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>(set to 15 minutes)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>15</p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p>(set to 45 minutes)</p> </div> </div>	
<p>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.</p> <p>The shown as right:</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>30</p>  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <p>(set to 30 minutes)</p>
<p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

c) Cancel the timer

<p>Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer</p>	
<p>Touching the timer control, the indicator flash</p>	
<p>Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled</p>	

Default working times

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

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

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



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

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.

COOKING TIPS

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy 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.

For stir-frying

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

DETECTION OF SMALL ARTICLES

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

HEAT SETTING

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

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

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

HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

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

TROUBLESHOOTING

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

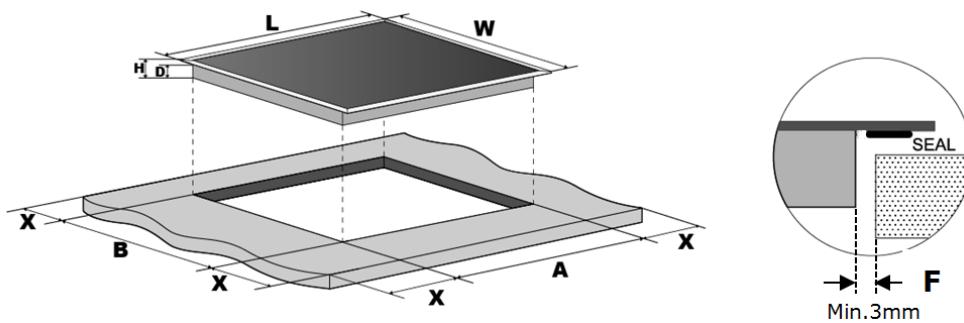
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 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.

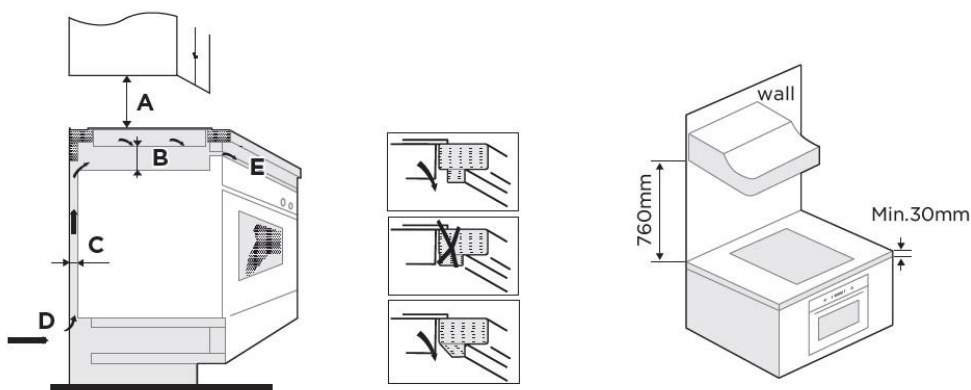


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4+1	490+4+1	50 min.	3 min.

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



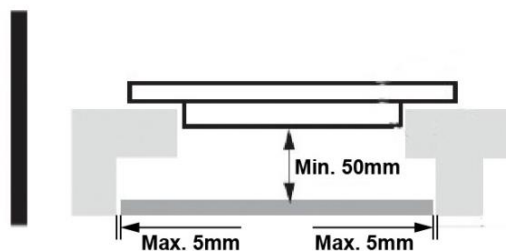
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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



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

BEFORE INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

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

AFTER INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

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

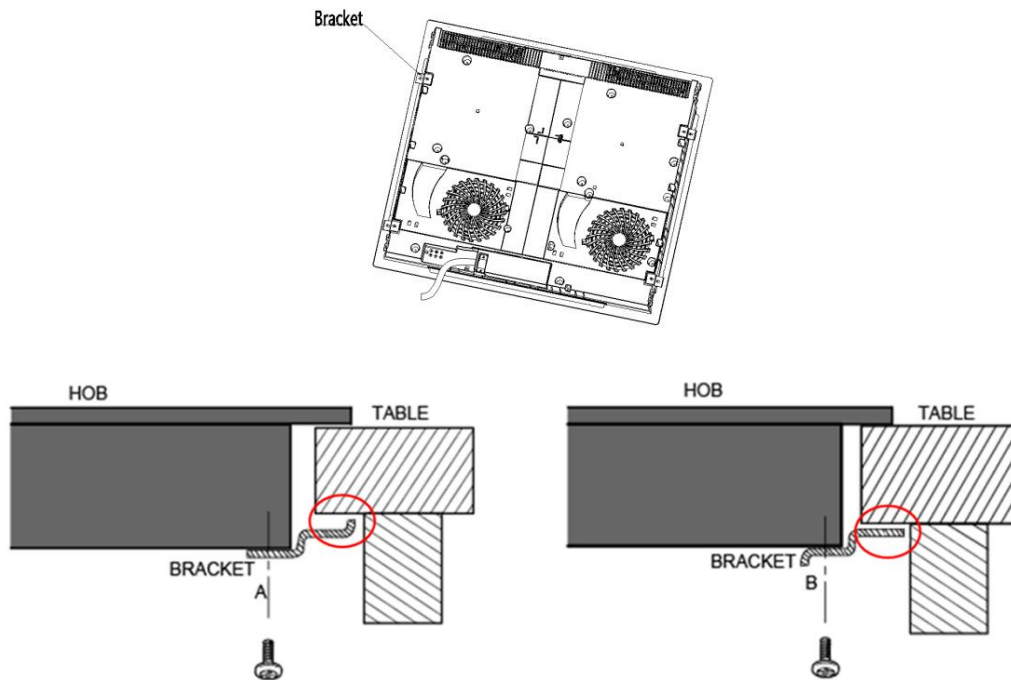
BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

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

ADJUSTING THE BRACKET POSITION

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

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

CAUTIONS

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

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY



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

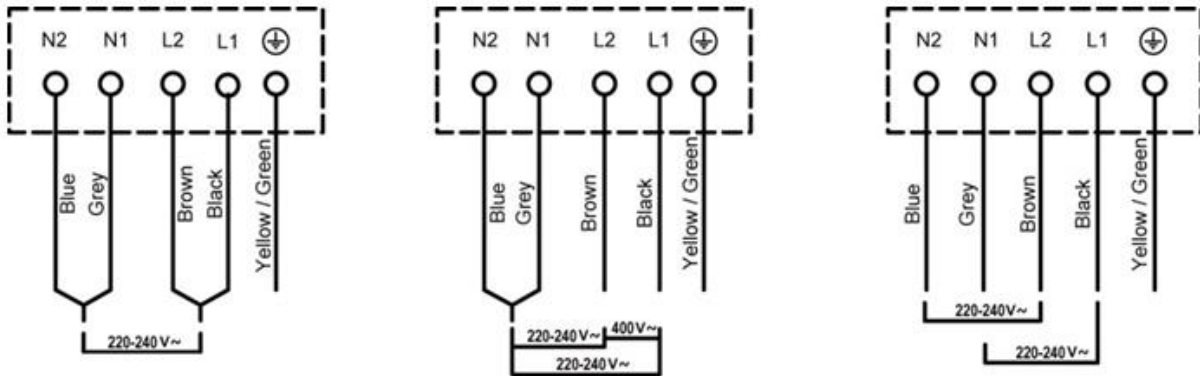
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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




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



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



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

 <p>Correct disposal of this product</p>	<p>The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.</p>
--	---

GENERAL WARRANTY TERMS

1. The warranty is valid only on presentation of invoice of purchase.
2. This WARRANTY is limited exclusively to parts substitution ineffective due to faulty manufacture, made in our workshops.
3. The elimination of several faults of the scope of the guarantee is made for repair or replacement of defective parts, according to the discretion of our technical services. Defective parts are our property.
4. Are not covered under warranty damage caused by transportation, neglect or poor use, improper assembly or installation, as well as external influences such as: lightning strikes or power, flooding, humidity, etc..
5. Lose warranty, all appliances that are not being used according to the instructions or connected to FEEDING NETWORKS not guarantee a constant voltage of 220/240V.
6. The warranty does not cover damages for personal injury or damage caused directly or indirectly in any capacity whatsoever.
7. This warranty terminates when it is found to have been undergoing repairs, alterations or interventions by any person not authorized by Jocel.

THE WARRANTY EXPIRES

1. If the appliance has not been installed by an Accredited Technician.
2. Exceeded the period for home appliances and for industrial appliances, warranty expires and assistance will be made by charging the costs of manpower, according to current fees.
3. With the modification or disappearance of the nameplate of the appliance.

NOTE: GLASSES AND LAMPS ARE NOT COVERED BY WARRANTY.

TECHNICAL ASSISTANCE

For technical assistance request, our services are available through the following contacts:

Telef. 00 351 252 910351

E-mail: assistencia@jocel.pt

DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below

Product	INDUCTION HOB
Brand	JOCEL
Model	JP4EIC008893

Complies with the following European directives and standards implementation:

Low Voltage	2014/35/EU	EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020 EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+ A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021 EN 62233:2008
Electromagnetic Compatibility	2014/30/EU	EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

MADE P.R.C.