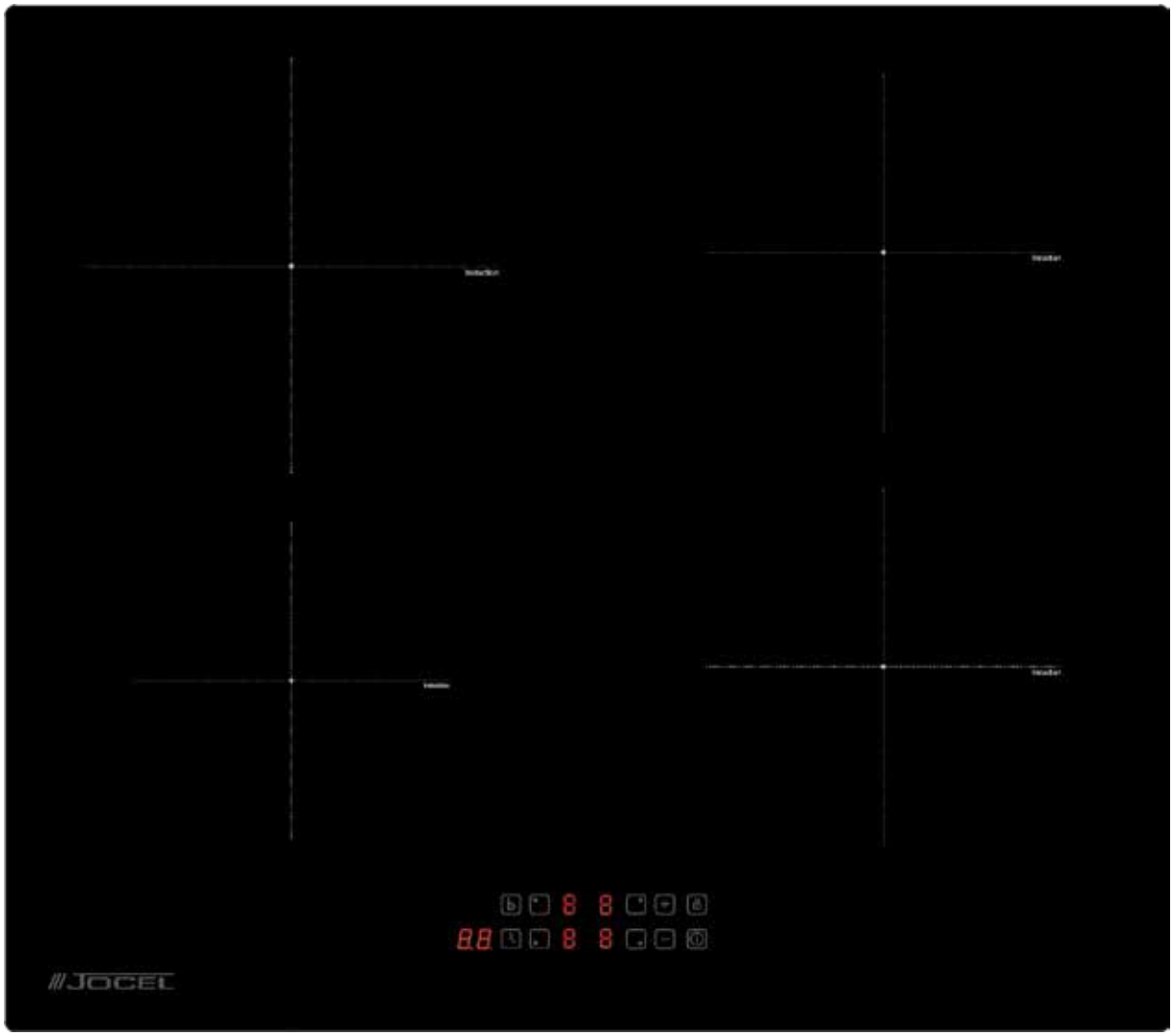
JOCEL®

PLACA INDUCCÍON



JP4EI009333

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONTENIDOS

PRÓLOGO 03
INTRUDUCCIÓN DEL PRODUCTO 07
FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO 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 tasas de la sartén pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las tasas 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

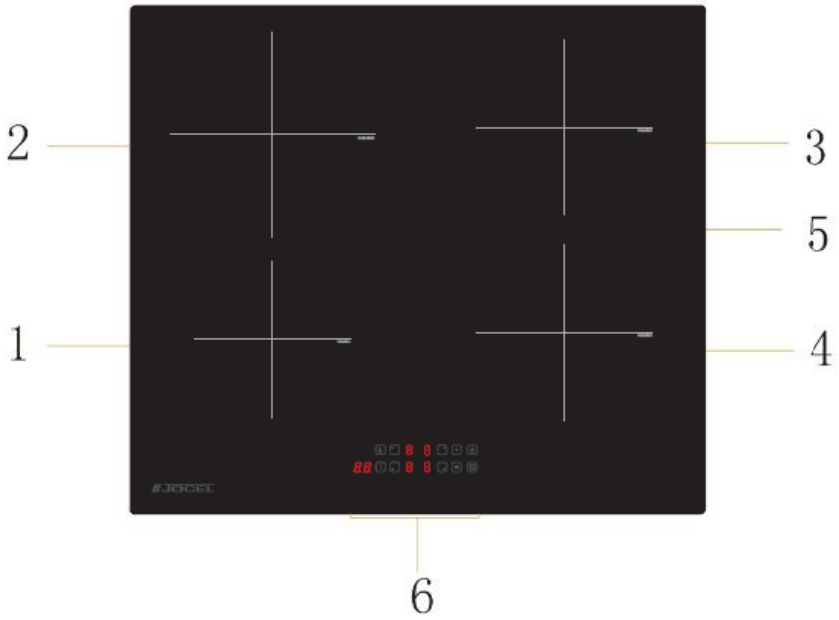
- Nunca deje el electrodoméstico desatendido cuando lo esté utilizando. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- No utilice nunca el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el electrodoméstico.

- 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 calendar 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.

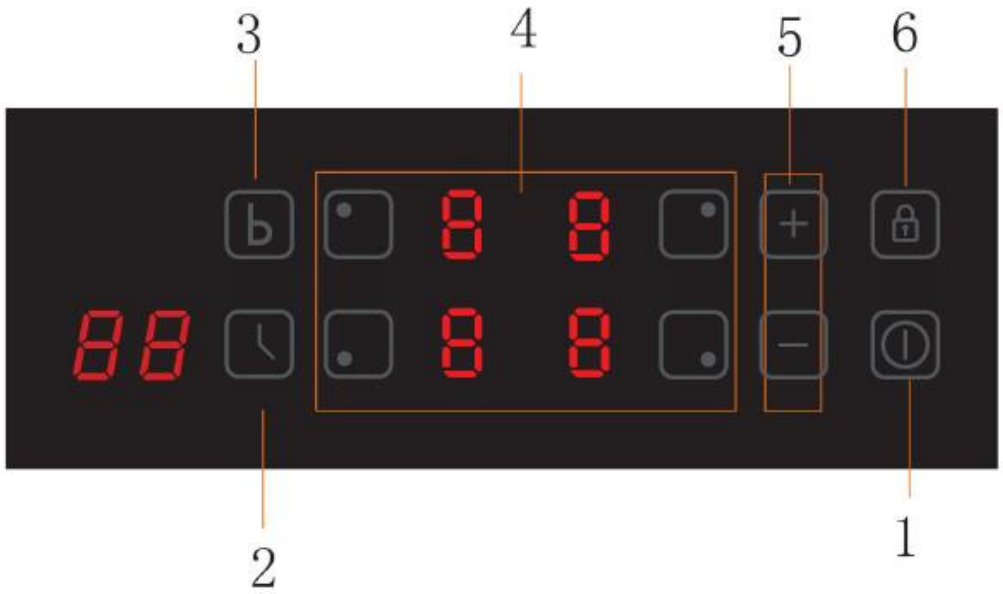
INTRODUCIÓN DEL PRODUCTO

VISTA DESDE ARRIBA



1. Zona máx. 1300/1500W
2. Zona máx. 2300/2600W
3. Zona máx. 1800/2000W
4. Zona máx. 1800/2000W
5. Placa de cristal
6. Panel de control

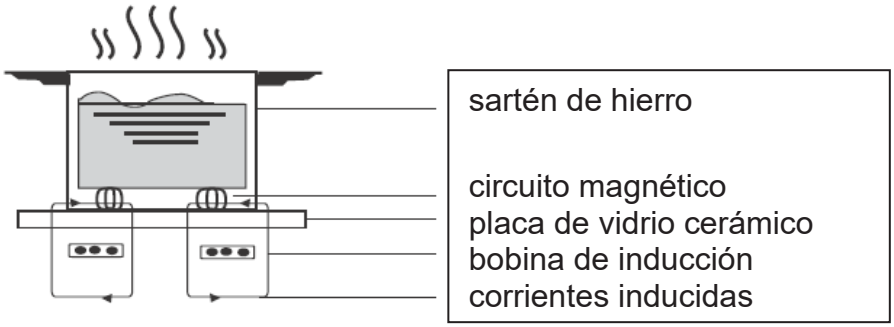
PANEL DE CONTROL



1. Control ON/OFF (de encendido/apagado)
2. Control del temporizador
3. Función booster
4. Controles de selección de la zona de calefacción
5. Control de regulación de potencia/temporizador
6. Control de bloqueo

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

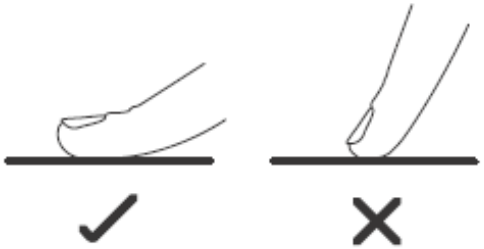
Modelo	JP4EI009333
Zonas de cocción	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Tamaño del producto A×A×P (mm)	62X520X590
Dimensiones de montaje A×B (mm)	560X490

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 PRODUCTO

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.



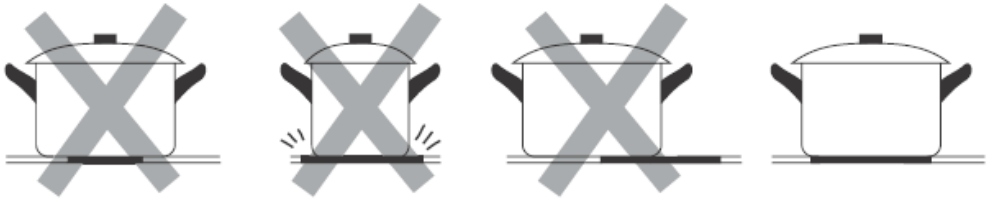
- Puede comprobar si su sartén es adecuada realizando una prueba magnética.
- Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si es atraído, la sartén es apta para inducción.
- Si no tiene un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea comprobar.
  2. Si el símbolo ⊔ no parpadea en la pantalla 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.



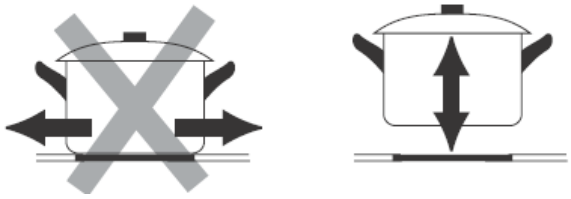
No utilice una sartén con bordes dentados o base curva.



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.

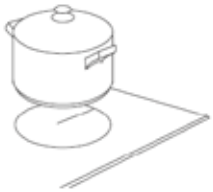


Levante siempre las sartenes de la placa, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



CÓMO UTILIZARLO

Empezar a cocinar

Toque el control Encendido/Apagado. Una vez encendida, emitirá un pitido y todas las pantallas mostrarán "-" o "- -", indicando que la placa ha entrado en el modo de espera.	
Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. • Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.	
Al tocar el control de selección de la zona de calefacción, parpadeará un indicador junto a la tecla.	

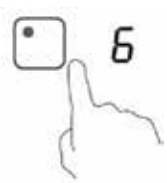
Seleccione un ajuste de calor tocando el control “-“ or “+”: • Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá empezar de nuevo en el paso 1. • Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.	

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

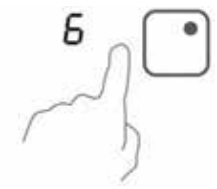
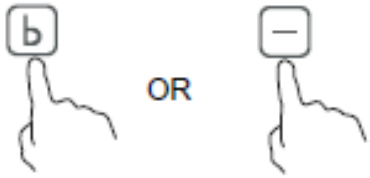
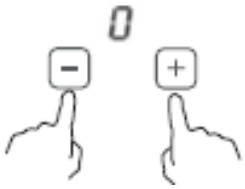
Significa que:
- No ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- La sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- La sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

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

Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea apagar.	
Apague la zona de cocción tocando los controles "-" y "+" al mismo tiempo. Asegúrese de que la pantalla muestre "0".	
Apague toda la cocina tocando el control Encendido/Apagado.	
Tenga cuidado con las superficies calientes • La H indicará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes; utilice la zona de calefacción que aún esté caliente.	

Uso de la función Boost

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 "Boost" o lo botón "-" para cancelar la función Boost, luego la zona de calefacción volverá a su configuración original.	
Tocando los controles "-" y "+" al mismo tiempo, la zona de cocción se apaga y la función Boost se cancela automáticamente.	

- 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.

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 Encendido/Apagado 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 Encendido/Apagado ⏻. Puede siempre apagar la placa de inducción con el control Encendido/Apagado ⏻ 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 minutero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando haya transcurrido el tiempo programado.

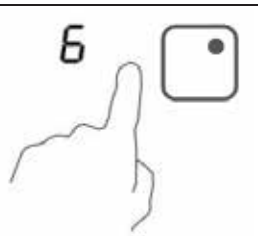
b) Puede programarlo para que una o varias zonas de cocción se apaguen una vez transcurrido el tiempo programado.
El temporizador máximo es de 99 min.

a) Utilizar el temporizador como minutero

Si no seleccionar ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la placa está encendida. **Nota:** puede utilizar el minutero al menos una zona debe estar activa.	
Al tocar el control del temporizador, aparecerá "10" en la pantalla del temporizador y "0" parpadeará.	
Ajuste la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador. Sugerencia: toque el control del temporizador "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto. Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.	
Al tocar el control "-" y "+" juntos, se cancela el temporizador y en la pantalla de minutos aparecerá "00".	
Una vez que se haya establecido el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador parpadeará durante 5 segundos.	
Cuando haya ajustado el temporizador, sonará un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -".	

b) Programar el temporizador para desactivar una zona de calefacción

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 la hora tocando el control o del temporizador. Sugerencia: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto. Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.	
Al tocar "-" y "+" juntos, se cancela el temporizador y en la pantalla de minutos aparecerá "00".	
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.

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 85ºC, 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 añade 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	• 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	• recalentamiento • cocción rápida a fuego lento • cocción del arroz
5 - 6	• crepes
7 - 8	• saltear • cocción de pasta
9	• saltear • freír • llevar la sopa a ebullición • hervir agua

CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no gaseosos en el cristal).	**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.	• 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.
Hervores, derretimientos y derrames azucarados calientes en el vaso	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: **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".	• 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.
Salpicaduras en los controles táctiles	**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.	• 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. Comprueba 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 "Encendido/Apagado" 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 "Encendido/Apagado" 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. Si la alimentación es normal, encienda la placa.
E8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
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 "Encendido/Apagado" 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.	

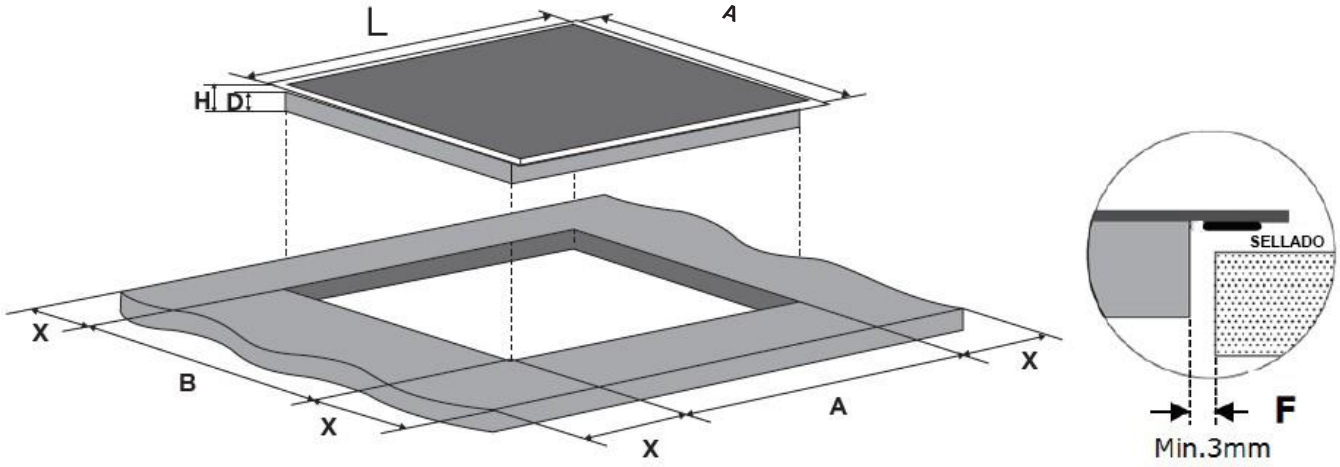
La tabla anterior menciona el juicio y la inspección de fallos comunes.
No desmonte la unidad por sí mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

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:

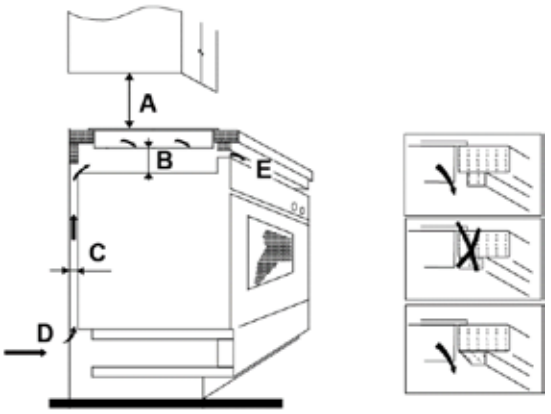
Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la placa y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

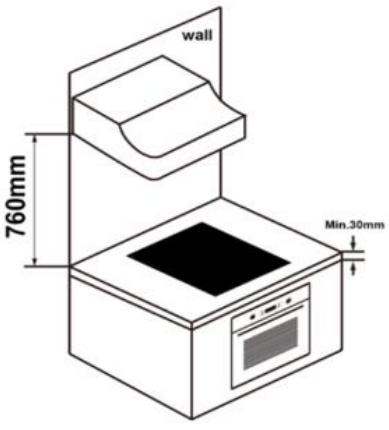


L(mm)	A(mm)	A(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4+1	490+4+1	50 mín.	3 mín.

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.

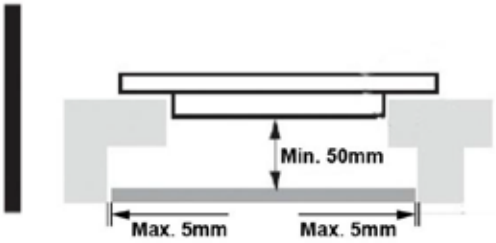




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

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 150ºC, para evitar el despegue del revestimiento.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90ºC.

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

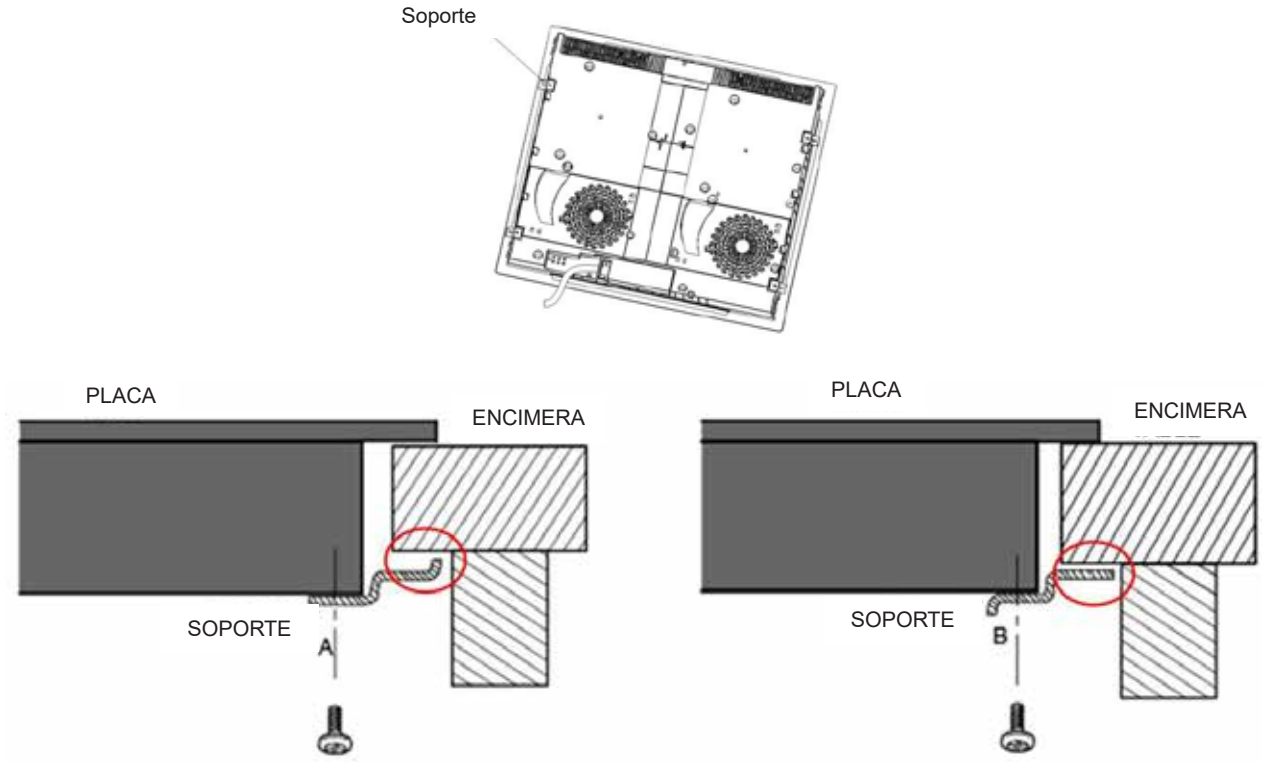
- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armarios o cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base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

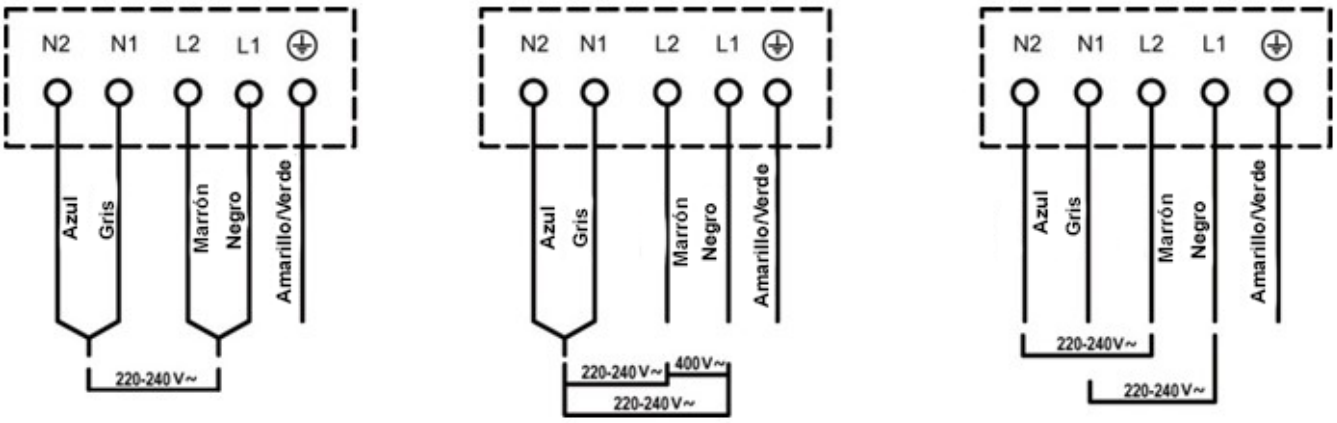
CONEXIÓN DE LA PLACA A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

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 75ºC 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.

	Simbolo	Valor	Unidade
Modelo	/	JP4EI009333	
Tipo de placa	/	Placa inducción empotrada	
Número de zonas de cocción	/	4 Zonas	
Tecnología de calefacción (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	/	Zonas de cocción inducción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más cercanos	Ø	Zona 1: 16,0 Zona 2: 21,0 Zona 3: 18,0 Zona 4: 18,0	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: largo y ancho de la superficie útil por zona o área de cocción eléctrica, redondeado a los 5 mm más cercanos.	L W	-----	cm
Consumo energético por zona o superficie de cocción calculado por kg	$EC_{electric\ cooking}$	Zona 1: 196,3 Zona 2: 182,0 Zona 3: 186,3 Zona 4: 187,6	Wh/kg
Consumo de energía de la placa calculado por kg	$EC_{electric\ hob}$	188.1	Wh/kg

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 tajas 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

SEDE:
Rua Alto do Curro, n.º 280
4770-569 S. COSME DO VALE
V.N. de FAMALICÃO
Telef: 252 910 350/2
Fax: 252 910 368/9
email: jocel@jocel.pt
http://www.jocel.pt

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

CE

Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo:

Aparato	**PLACA INDUCCIÓN**
Marca	**JOCEL**
Modelo	**JP4EI009333**

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.