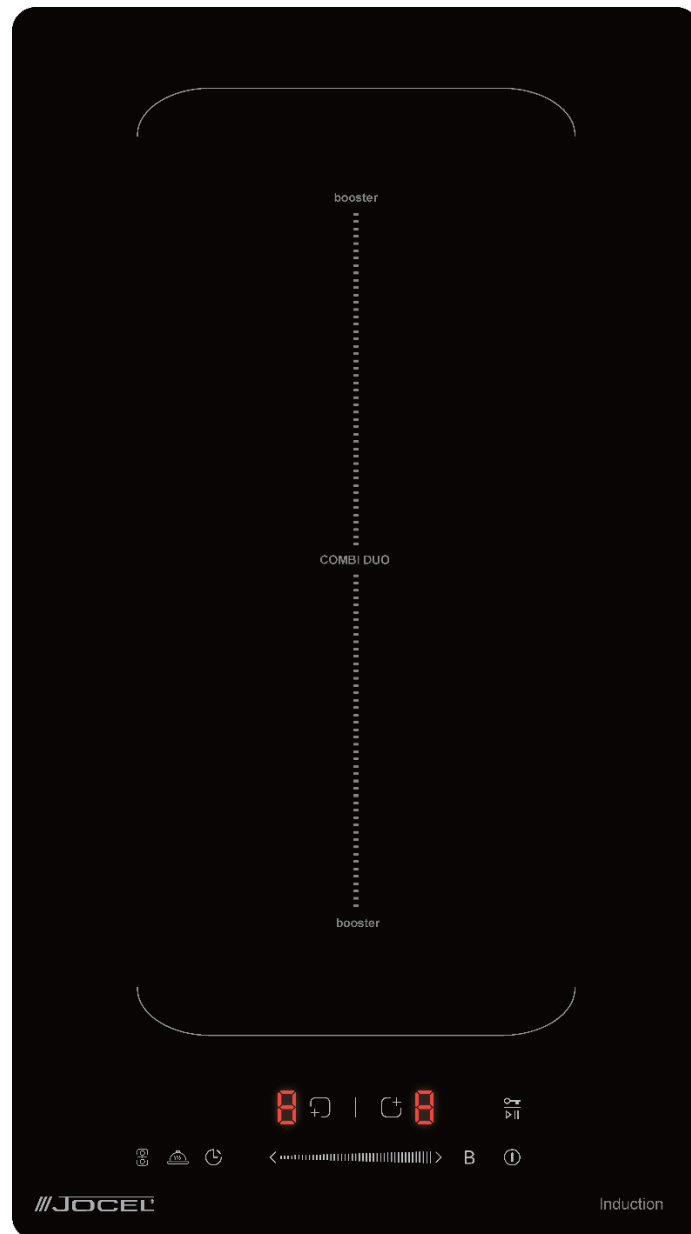




**PLACA DE INDUÇÃO
PLACA INDUCCIÓN
INDUCTION HOB**



JP2EIC002266

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

CONTEÚDOS

AVISO DE SEGURANÇA	03
DESCRIÇÃO DO APARELHO	07
INSTALAÇÃO	16
ANTES DE UTILIZAR A NOVA PLACA	20
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	22
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	23
INDICAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AVARIAS	24
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	24
GARANTIA	26
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE	27

AVISOS DE SEGURANÇA



Leia com atenção as seguintes instruções antes de utilizar o aparelho.

✓ INSTALAÇÃO

Perigo de Choque Elétrico

- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de realizar quaisquer trabalhos ou manutenção.
- É essencial e obrigatório que o aparelho esteja ligado a um sistema de ligação à terra adequado.
- A cablagem fixa deve incluir uma forma de desligar, em conformidade com as regras de instalação elétrica em vigor.
- Qualquer alteração do sistema elétrico doméstico deve ser realizada apenas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento destas instruções pode causar choque elétrico ou morte.

Perigo de Corte

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

Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar o aparelho.
- Nunca coloque materiais ou produtos combustíveis sobre o aparelho.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois tal poderá reduzir os custos de instalação.
- Para evitar qualquer perigo, o aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser corretamente instalado e ligado à terra por uma pessoa devidamente qualificada.
- O aparelho deve ser ligado a um circuito que inclua um interruptor de isolamento que permita desligar totalmente a alimentação elétrica.
- **ADVERTÊNCIA:** Utilize apenas protetores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicados por este nas instruções de utilização como adequados, ou os protetores integrados no próprio aparelho. A utilização de protetores inadequados pode causar acidentes.
- A instalação incorreta do aparelho poderá invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Para obter informação detalhada sobre a instalação, consulte a secção Instalação.

✓ **OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO**

Perigo de Choque Elétrico

- Não utilize uma placa partida ou rachada para cozinhar. Caso a superfície da placa se encontre partida ou rachada, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica (através da tomada de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa através da tomada de parede antes de proceder a qualquer limpeza ou operação de manutenção.
- O não cumprimento destas instruções pode causar choque elétrico ou morte.

Perigo de Saúde

- Este aparelho encontra-se em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.

Perigo de Superfície Quente

- Os componentes acessíveis deste aparelho aquecem o suficiente para causar queimaduras durante a utilização.
- Evite o contacto entre o corpo, o vestuário ou qualquer outro objeto que não seja um utensílio de cozinha adequado e o vidro cerâmico enquanto a superfície se encontrar quente.
- Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície da placa, pois podem aquecer.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas, salvo se estiverem sob supervisão constante.
- As pegas das panelas podem aquecer durante a utilização. Verifique que as pegas das panelas não se encontram sobre outras zonas de aquecimento ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento destas instruções pode causar queimaduras ou escaldões.

Perigo de Corte

- A lâmina extremamente afiada do raspador da placa fica exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Utilize o raspador com o máximo cuidado e mantenha-o sempre guardado em segurança, fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização. O transbordamento pode provocar fumo e derrames gordurosos suscetíveis de inflamar.
- Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho ou de arrumação.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer o ambiente.

- Após a utilização, desligue sempre as zonas de aquecimento e a placa, conforme descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos tácteis).
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou se sentem, fiquem de pé ou subam para o mesmo.
- Não guarde objetos de interesse para as crianças em armários situados acima do aparelho. As crianças podem sofrer ferimentos graves caso subam para a placa.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância no local onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com qualquer deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ser instruídas quanto à sua utilização por uma pessoa responsável e competente. O instrutor deve certificar-se de que a utilização do aparelho não representa perigo para si próprio ou para o ambiente que o rodeia.
- Não repare nem substitua quaisquer componentes do aparelho, salvo recomendação expressa neste manual. Todas as restantes operações de assistência devem ser realizadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Não utilize painéis com arestas irregulares nem as arraste sobre a superfície do vidro, pois tal poderá riscar a superfície.
- Não utilize esfregões ou quaisquer produtos de limpeza abrasivos para limpar a placa, uma vez que poderão riscar o vidro cerâmico.
- Caso se encontre danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído pelo fabricante, ou por um técnico devidamente qualificado, de forma a evitar qualquer perigo.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização doméstica! A utilização para fins comerciais não se encontra abrangida pela garantia do fabricante!
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e os componentes acessíveis aquecem durante a utilização.
- Evite o contacto com os elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, salvo se estiverem sob supervisão constante.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que recebam supervisão ou instruções relativas à utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- **ADVERTÊNCIA:** Cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo poderá ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou cobertor antifogo.

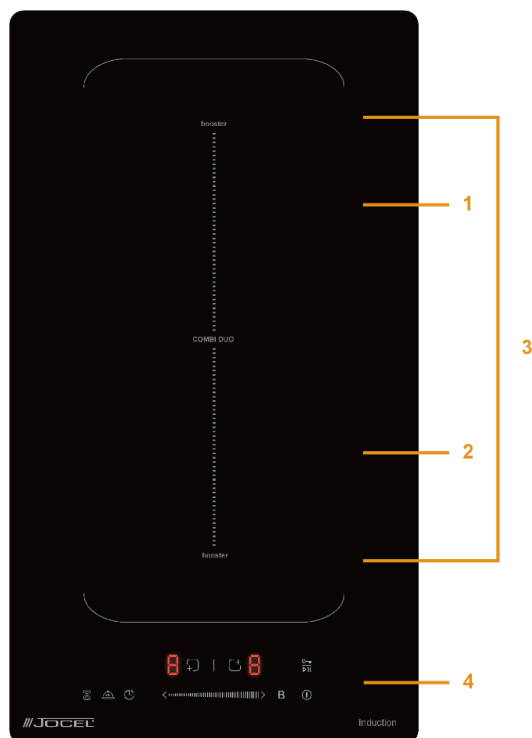
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: não guarde objetos sobre as superfícies de aquecimento.
- **ADVERTÊNCIA:** Caso a superfície se encontre rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico – aplicável a placas de vidro cerâmico ou de material semelhante que protejam componentes sob tensão.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- **PRECAUÇÃO:** O processo de aquecimento deve ser constantemente supervisionado.
- O cabo de alimentação não deverá ficar acessível após a instalação.

Parabéns pela aquisição da sua nova placa de indução. Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções / Instalação, de modo a compreender totalmente a forma correta de instalar e utilizar o aparelho.

Leia atentamente todas as instruções de segurança antes da utilização e guarde este Manual de Instruções / Instalação para referência futura.

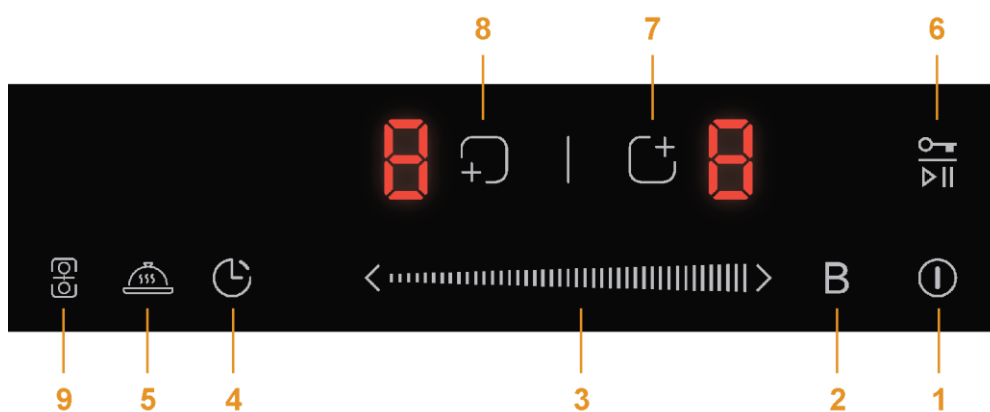
DESCRIÇÃO DO APARELHO

VISTA SUPERIOR



1. Zona Máx. 1800/2100W
2. Zona Máx. 1800/2100W
3. Zona Máx. 3000/3600W
4. Painel de controlo

PAINEL DE CONTROLO



1. Tecla de Ligar / Desligar
2. Controlo da função Booster (potência intensiva)
3. Selecionar nível se potência
4. Teemporizador +/-
5. Manter Quente
6. Bloqueio de teclas / Função Pausa
- 7/8. Selecione a zona de aquecimento
9. Controlo da área flexível (Combi Duo)

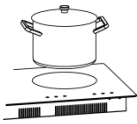
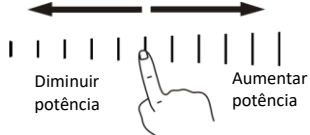
INSTRUÇÕES

N.º	Referência	Descrição
1		LIGAR/DESLIGAR: Ligar ou desligar o aparelho.
2		Função Booster (potência intensiva).
3		Controlo deslizante: Aumentar ou reduzir o nível de potência e seleccionar a zona de aquecimento.
4		Temporizador: Selecione o tempo conforme a sua necessidade.
5		Função manter quente
6		Bloqueio das teclas / Função Pausa: Toque de forma contínua para ativar a função de bloqueio. Toque rapidamente para ativar a função Pausa.
7		Selecione a zona de aquecimento superior.
8		Selecione a zona de aquecimento inferior.
9		Controlo da Área Flexível (Combi Duo)
10-1		Visor: Apresenta o nível de potência, códigos de erro e o estado da placa.
10-2		Visor do temporizador

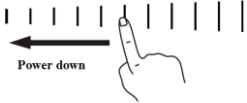
UTILIZAÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO

COMEÇAR A COZINHAR

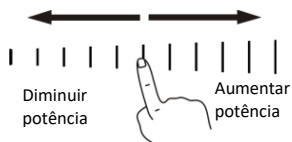
Após a ligação à corrente elétrica, o avisador sonoro emite um sinal e os indicadores acendem-se durante 1 segundo, apagando-se de seguida, o que indica que a placa entrou no modo de espera.

1. Toque na tecla LIGAR/DESLIGAR; todos os indicadores mostrarão “—”.	
2. Coloque um recipiente adequado na zona que pretende utilizar. Certifique-se de que a base do recipiente e a superfície da zona de aquecimento se encontram limpas e secas.	
3. Toque na tecla de seleção da zona de aquecimento; o indicador da respetiva zona irá começar a piscar.	
4. Selecione um nível de aquecimento através do controlo “deslizante”.	
- Se não selecionar um nível de aquecimento no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Será necessário repetir o procedimento desde o passo 1. - O nível de aquecimento pode ser ajustado em qualquer momento durante a cozedura.	

APÓS TERMINAR DE COZINHAR

1. Toque na tecla da zona de aquecimento que pretende desligar.	
2. Desligue a zona de aquecimento através do controlo “deslizante”. Certifique-se de que o visor apresenta “0”.	
3. Desligue toda a placa de indução tocando na tecla LIGAR/DESLIGAR.	
4. Tenha cuidado com a superfície quente Será apresentado o símbolo “H”, que indica que a zona de aquecimento se encontra demasiado quente para ser tocada. Este símbolo irá desaparecer assim que a superfície arrefecer até uma temperatura segura. Esta função pode também ser utilizada para efeitos de poupança de energia: caso pretenda aquecer outros recipientes, utilize a zona que ainda se encontra quente.	

UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DE POTÊNCIA INTENSIVA

– Ativar a função Booster (potência intensiva) 1. Selecione a zona em que pretende ativar a função Booster (potência intensiva); o visor irá começar a piscar. 2. Toque na tecla “Booster”; será apresentado o símbolo “P”.	
– Desativar a função Booster (potência intensiva) 1. Selecione a zona em que pretende desativar a função Booster (potência intensiva). 2. Toque no controlo “deslizante” para desativar a função Booster (potência intensiva) e selecione o nível que pretende definir.	
• Esta função pode ser utilizada em qualquer zona de aquecimento. • A zona de aquecimento irá regressar à definição original após 5 minutos. • Caso o nível de aquecimento inicial seja 0, este valor irá regressar a 9 após 5 minutos.	

UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DE BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

- É possível bloquear os comandos para evitar a utilização involuntária (por exemplo, ligação acidental das zonas de aquecimento pelas crianças).
- Quando os comandos se encontram bloqueados, todas as teclas ficam desativadas, à exceção de LIGAR/DESLIGAR.

– Para bloquear os comandos Toque continuamente na tecla de bloqueio durante 2 segundos. O indicador do temporizador irá apresentar a indicação “Lo”.	
– Para desbloquear os comandos 1. Certifique-se de que a placa está ligada. 2. Toque continuamente na tecla de bloqueio durante 2 segundos. 3. A placa está agora pronta para ser utilizada.	



Quando a placa se encontra em modo de bloqueio, todas as teclas ficam desativados, à exceção de LIGAR/DESLIGAR. Em caso de emergência, poderá desligar sempre a placa através da tecla LIGAR/DESLIGAR, mas será necessário desbloquear a placa antes da próxima utilização.

UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR

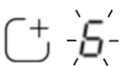
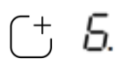
O temporizador pode ser utilizado de duas formas diferentes:

- Pode ser utilizado como temporizador de contagem. Neste caso, o temporizador não irá desligar qualquer zona de aquecimento quando o tempo definido terminar.
- Pode ser utilizado como temporizador de corte, para desligar uma ou mais zonas de aquecimento quando o tempo definido terminar.
- O tempo máximo que pode ser definido é de 99 minutos.

UTILIZAÇÃO COMO TEMPORIZADOR DE CONTAGEM

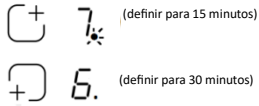
1. Apenas é possível definir o temporizador de contagem após ajustar a potência da zona de aquecimento.	
2. Toque na tecla do temporizador; será apresentado "10" no visor do temporizador e o "0" irá começar a piscar.	
3. Ajuste o tempo tocando no controle deslizante.	
4. Toque novamente no controle do temporizador; então o número "1" começará a piscar.	
5. Ajuste o tempo tocando no controle deslizante	
6. Quando o temporizador for ajustado, ele começará a contagem regressiva imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.	
7. O alarme (buzzer) emitirá bipes por 30 segundos e o indicador do temporizador mostrará "--" quando o tempo ajustado terminar.	

UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR PARA DESLIGAR UMA OU VÁRIAS ZONAS DE AQUECIMENTO

1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento para a qual você deseja ajustar o temporizador; os indicadores piscarão.	
2. Toque no controle do temporizador; o número "10" aparecerá no visor do temporizador e o "0" piscará.	
3. Ajuste o tempo tocando no controle deslizante.	
4. Toque novamente no controle do temporizador; o número "1" começará a piscar.	
5. Ajuste o tempo tocando no controle deslizante.	
6. Quando o tempo for ajustado, ele começará a contagem regressiva imediatamente. O visor mostrará o tempo restante. NOTA: Haverá um ponto vermelho no canto inferior direito da indicação do nível de potência, indicando que a zona está selecionada.	

7. Quando o tempo do temporizador de cozimento expirar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente. NOTA: As outras zonas de cozimento continuarão funcionando se estiverem ligadas anteriormente.	
--	---

SE O TEMPORIZADOR ESTIVER DEFINIDO PARA MAIS DE UMA ZONA

1. Quando o temporizador é definido para várias zonas de aquecimento, serão apresentados os pontos vermelhos das zonas correspondentes. O visor do temporizador irá apresentar o tempo mínimo definido. O ponto da zona correspondente irá piscar.	
2. Quando terminar a contagem decrescente, a zona em questão irá desligar-se automaticamente. Será seguidamente apresentado o novo tempo mínimo e o ponto da zona correspondente irá piscar. NOTA: Ao tocar na tecla de seleção da zona de aquecimento, será apresentado o temporizador correspondente.	

CANCELAR O TEMPORIZADOR

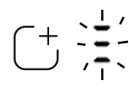
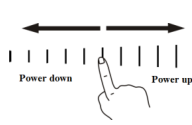
1. Toque na tecla da zona de aquecimento em que pretende cancelar o temporizador.	
2. Toque na tecla do temporizador; o indicador irá piscar.	
3. Toque na tecla do temporizador até ser apresentado "00"; o temporizador será cancelado.	

MODO DE PAUSA

- É possível colocar o aquecimento em pausa em vez de desligar a placa.
- Ao entrar no modo de Pausa, todos os comandos são desativados, excetuando a tecla LIGAR/DESLIGAR.

– Para ativar o modo de Pausa – Toque na tecla de Bloqueio/Pausa; todos os indicadores irão apresentar "11" e, após 1 minuto, a placa irá desligar-se.	
– Para sair do modo de pausa Toque na tecla de bloqueio/pausa. A zona de aquecimento irá regressar à definição original.	

MODO MANTER QUENTE

– Ativar a função de manter quente 1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento, e um indicador ao lado da tecla começará a piscar. Toque na tecla “aquecimento” e o visor mostrará “”.	 
– Cancelar a função de aquecimento 1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento, e um indicador ao lado da tecla começará a piscar. 2. Toque no controle deslizante para cancelar a função de aquecimento e selecione o nível que deseja ajustar. • A função pode ser usada em qualquer zona de cozimento. • A função “manter quente” dura 8 horas, a menos que seja desativada manualmente.	 

UTILIZAÇÃO DE ÁREA FLEXÍVEL

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

COMO ZONA GRANDE

1. Para ativar a área flexível como uma única zona de grandes dimensões, toque na tecla Área Flexível.

Toque na tecla Área Flexível. O indicador irá apresentar “” e “”. Selecione um nível de aquecimento através do controlo “deslizante”.	 
--	--

2. Como zona grande, sugerimos a seguinte utilização:

Utensílios de cozinha: Panelas com diâmetro de 250 mm ou 280 mm (são também aceitáveis utensílios de formato Quadrado ou Oval).

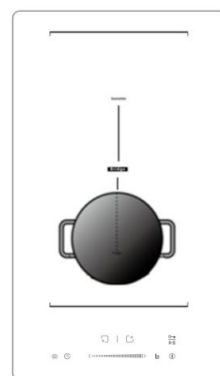
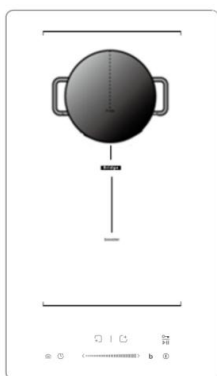


Não recomendamos outras utilizações para além das três operações acima mencionadas, pois poderão afetar o aquecimento do aparelho.

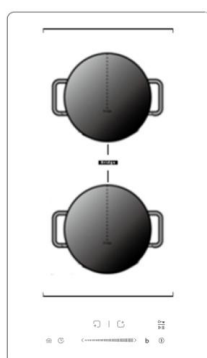
COMO DUAS ZONAS INDEPENDENTES

Para utilizar a área flexível como duas zonas diferentes, é possível escolher entre duas opções de aquecimento.

a) Colocar uma panela na parte superior esquerda ou inferior esquerda da área flexível.



b) Colocar duas panelas, uma em cada lado da área flexível.



NOTA: Certifique-se de que o diâmetro da panela é superior a 14 cm.

PROTEÇÃO DESLIGAR AUTOMÁTICO

O desligar automático é uma função de segurança da placa de indução. Esta função é ativada sempre que se esquece de desligar uma zona de aquecimento. Os tempos predefinidos de desligar são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de operação predefinido (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela é retirada, a placa de indução irá parar o aquecimento imediatamente e irá desligar-se automaticamente após 1 minuto.

ADVERTÊNCIA DE CALOR RESIDUAL

Irá existir calor residual sempre que a placa de indução tenha estado em operação durante algum tempo. Será apresentada a letra “H” para o(a) advertir de que deverá manter-se afastado(a).

NÍVEIS DE AQUECIMENTO

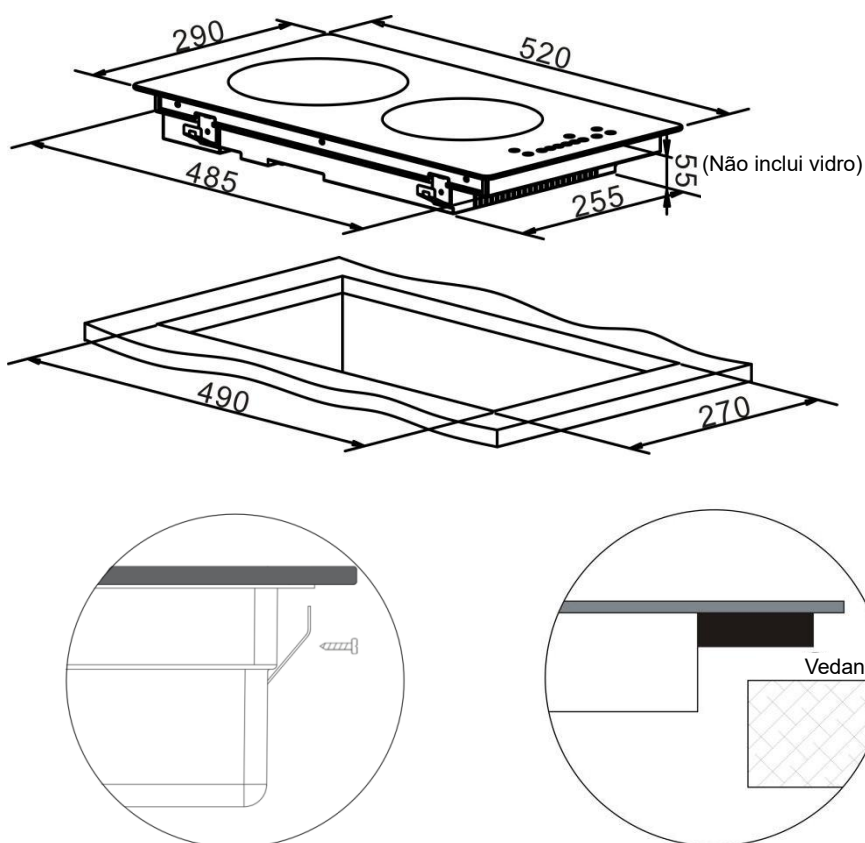
Nível de aquecimento	Adequado
1 - 2	- Aquecimento suave de pequenas quantidades de alimentos - Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam facilmente - Fervura lenta - Aquecimento lento
3 - 4	- Reaquecimento - Fervura rápida - Cozer arroz
5 - 6	- Panquecas
7 - 8	- Saltear - Cozer massa
9	- Fritar numa pequena quantidade de óleo - Selar alimentos - Ferver sopa - Ferver água

INSTALAÇÃO

SELEÇÃO DO MATERIAL DE INSTALAÇÃO

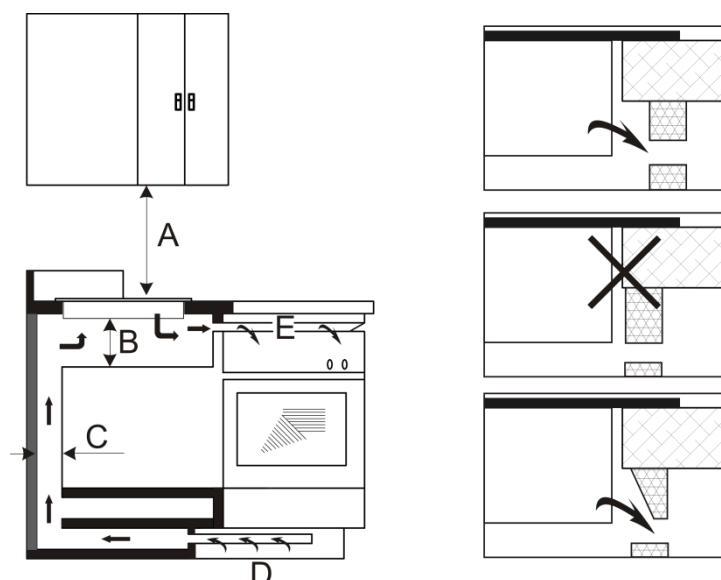
- Recorte a superfície de trabalho de acordo com as dimensões apresentadas no desenho.
- Para efeitos de instalação e utilização, deverá ser mantido um espaço mínimo de 50 mm em torno da abertura.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor, de forma a evitar deformações causadas pela radiação térmica proveniente da placa. Conforme ilustrado abaixo:

ADVERTÊNCIA: O material da superfície de trabalho deverá consistir em madeira impregnada ou outro material isolante.



Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa de indução se encontra bem ventilada e de que as aberturas de entrada e saída de ar não se encontram obstruídas. Assegure-se de que a placa se encontra em bom estado de operação. Conforme ilustrado abaixo.

NOTA: A distância de segurança entre a placa e o armário situado por cima deverá ser, no mínimo, de 760 mm.



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

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

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada e não existe qualquer elemento estrutural que interfira com o espaço necessário para a instalação.
- A superfície de trabalho é constituída por material resistente ao calor.
- Caso a placa seja instalada sobre um forno, este último deverá encontrar-se equipado com uma ventoinha de arrefecimento integrada.
- A instalação cumpre todos os requisitos de afastamento, assim como as normas e regulamentos aplicáveis.
- O circuito permanente inclui um interruptor de isolamento adequado, que permita o desligamento total da alimentação elétrica, montado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos locais de instalação elétrica.
- O interruptor de isolamento deverá ser de tipo aprovado e proporcionar uma separação por espaço de ar de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fases], caso tal seja permitido pelas regras locais de instalação).
- O interruptor de isolamento deverá permanecer facilmente acessível ao utilizador após a instalação da placa.
- Consulte as autoridades locais de construção e os regulamentos municipais caso tenha dúvidas quanto à instalação.
- Utilize materiais resistentes ao calor e de fácil limpeza (como azulejos cerâmicos) nas superfícies de parede que circundam a placa.

APÓS INSTALAR A PLACA, CERTIFIQUE-SE DE QUE:

- O cabo de alimentação elétrica não se encontra acessível através das portas ou gavetas do armário.
- Existe um fluxo de ar adequado proveniente do exterior do móvel até à base da placa.
- Caso a placa seja instalada sobre uma gaveta ou armário, foi instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
- O interruptor de isolamento permanece facilmente acessível ao utilizador.

ANTES DE INSTALAR OS SUPORTES DE FIXAÇÃO

O aparelho deverá ser colocado sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não exerça pressão sobre os comandos salientes da placa de indução.

PRECAUÇÕES

- A placa de indução deverá ser instalada por um técnico qualificado; dispomos de profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a instalação por iniciativa própria.
- Não instale a placa sobre equipamento de refrigeração, máquinas de lavar loiça ou máquinas de secar roupa.
- A placa deverá ser instalada de forma a garantir uma melhor dissipação do calor, aumentando assim a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento indutivo situadas acima da superfície de trabalho deverão ser resistentes ao calor.
- Para evitar quaisquer danos, a camada intermédia e o adesivo deverão ser resistentes ao calor.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- Esta placa apenas pode ser ligada a uma fonte de alimentação cuja impedância do sistema não exceda 0,427 ohm. Se necessário, consulte a autoridade fornecedora de energia elétrica para obter informação sobre a impedância do sistema.

LIGAÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO À ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA



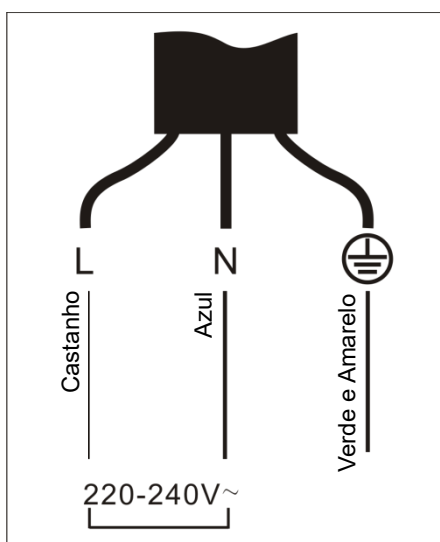
A placa apenas deverá ser ligada à alimentação elétrica por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar a placa à alimentação elétrica, verifique se:

1. A instalação elétrica doméstica é adequada à potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na chapa de características.
3. As secções do cabo de alimentação suportam a carga especificada na chapa de características. Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação para ligar a placa à alimentação elétrica, uma vez que tal poderá causar sobreaquecimento ou incêndio.

O cabo de alimentação não deverá entrar em contacto com componentes quentes, devendo ser posicionado de modo a garantir que a respetiva temperatura não excede 75°C em qualquer ponto.



Verifique com um eletricitista se a instalação elétrica doméstica é adequada, sem que sejam necessárias alterações. Qualquer alteração apenas poderá ser realizada por um eletricitista qualificado.



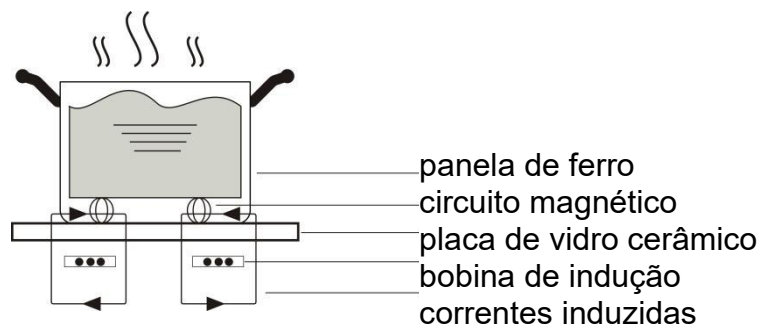
- Caso o cabo se encontre danificado ou necessite de ser substituído, a respetiva substituição deverá ser realizada por um técnico de assistência técnica, utilizando as ferramentas adequadas, de modo a evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deverá ser instalado um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação elétrica foi corretamente efetuada e cumpre os regulamentos de segurança aplicáveis.
- O cabo não deverá ser dobrado nem comprimido.
- O cabo deverá ser inspecionado regularmente e apenas substituído por um técnico qualificado.

ANTES DE UTILIZAR A NOVA PLACA

- Leia atentamente este manual, prestando especial atenção à secção “Instruções de Segurança”.
- Remova qualquer película protetora que se possa ainda encontrar presente na placa de indução.

NOTA SOBRE A COZEDURA POR INDUÇÃO

A cozedura por indução é uma tecnologia de confeção segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações eletromagnéticas que permitem a geração de calor diretamente na panela, em vez de indiretamente, através do aquecimento da superfície de vidro. O vidro apenas aquece em resultado da transferência de calor da panela após algum tempo de utilização.



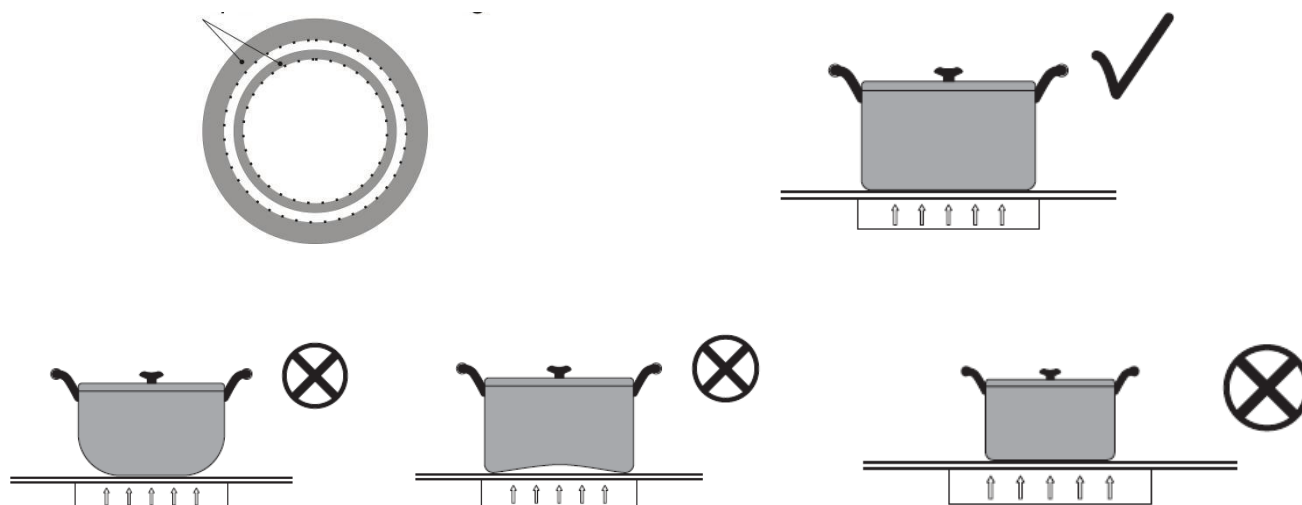
UTILIZAÇÃO DOS COMANDOS TÁCTEIS

- Os comandos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão.
- Utilize a almofada do dedo e não a ponta.
- Irá ouvir um sinal sonoro sempre que um toque seja registado.
- Certifique-se de que os comandos se encontram sempre limpos e secos e de que não se encontram cobertos por qualquer objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano). Mesmo uma fina película de água poderá dificultar o funcionamento dos comandos.

SELEÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS

- Utilize apenas utensílios de cozinha com base adequada à cozedura por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Poderá verificar se os utensílios são adequados através da realização de um teste com um ímã. Aproxime um ímã da base da panela. Se o ímã for atraído, a panela é adequada para indução.
- Caso não disponha de um ímã:
 1. Coloque um pouco de água na panela que pretende verificar.
 2. Siga os passos indicados em “Começar a Cozinhar”.
 3. Se o símbolo “” não piscar no visor e a água aquecer, então a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.
- As panelas e caçarolas devem ser colocadas precisamente no centro da zona de aquecimento.
- Em algumas zonas de aquecimento, é indicado um diâmetro interno com um contorno mais claro, aconselhando o utilizador a optar por uma zona de aquecimento mais pequena, se disponível, adequada a panelas de menor diâmetro. Isto permite otimizar o desempenho e a eficiência. No entanto, também é possível utilizar panelas com diâmetros inferiores a este limite.

Otimização da zona de aquecimento



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

As definições abaixo são apenas orientações. A definição exata irá depender de vários fatores, incluindo o tipo de utensílio de cozinha e a quantidade de alimentos a preparar. Experimente a placa de indução para determinar as definições que melhor se adequam às suas necessidades.

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade cotidiana no vidro (marcas de dedos, manchas, resíduos de alimentos ou derrames não açucarados sobre o vidro)	1. Desligue a alimentação elétrica da placa. 2. Aplique um produto de limpeza específico para placas enquanto o vidro ainda se encontrar morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou papel de cozinha. 4. Volte a ligar a alimentação elétrica da placa.	• Quando a alimentação da placa é desligada, não é apresentado qualquer aviso de “superfície quente”; contudo, a zona de aquecimento poderá ainda estar quente! • As esponjas abrasivas, alguns esfregões de nylon e produtos de limpeza agressivos ou abrasivos poderão riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de produto de limpeza sobre a placa: o vidro poderá ficar manchado.
Transbordamentos, materiais derretidos e derrames açucarados sobre o vidro	• Remova-os imediatamente com uma espátula de cozinha ou raspador de lâmina adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de aquecimento: 1. Desligue a alimentação da placa na tomada de parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio segundo um ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou papel absorvente. 4. Siga os passos 2 a 4 indicados em “Sujidade cotidiana no vidro”.	• Remova as manchas deixadas por alimentos ou derrames açucarados assim que possível. Caso arrefeçam sobre o vidro, estas manchas poderão tornar-se difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície. • Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é recolhida, a lâmina do raspador fica extremamente afiada. Utilize o raspador com o máximo cuidado e mantenha-o sempre guardado em segurança, fora do alcance das crianças.
Derrames sobre os comandos tácteis	1. Desligue a alimentação elétrica da placa. 2. Absorva o líquido derramado. 3. Limpe a área dos comandos tácteis com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a área com papel de cozinha. 5. Volte a ligar a alimentação elétrica da placa.	• A placa poderá emitir um sinal sonoro e desligar-se automaticamente; é possível que os comandos tácteis não funcionem enquanto se encontrar presente líquido sobre os mesmos. Certifique-se de que a área dos comandos tácteis se encontra completamente seca antes de voltar a ligar a placa.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa não liga.	Sem alimentação elétrica.	Certifique-se de que a placa se encontra ligada à alimentação elétrica e que foi ligada. Verifique se existe qualquer falha de energia em casa ou na área circundante. Caso o problema persista após ter realizado estas verificações, contacte um técnico qualificado.
Os comandos tácteis não respondem.	Os comandos encontram-se bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção “Utilização da Placa” para obter instruções.
Os comandos tácteis são difíceis de utilizar.	Poderá existir uma fina película de água sobre os comandos, ou poderá estar a utilizar a ponta do dedo para tocar nos mesmos.	Certifique-se de que a área dos comandos tácteis se encontra seca e utilize a almofada do dedo ao tocar nos comandos.
O vidro apresenta-se riscado.	Utilização de utensílios de cozinha com arestas irregulares. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte “Seleção dos utensílios de cozinha adequados”. Consulte “Limpeza e Manutenção”.
Algumas painéis produzem estalidos ou ruídos metálicos.	Isto poderá dever-se à estrutura do utensílio (camadas de metais diferentes que vibram de forma distinta).	Esta situação é normal e não indica qualquer avaria.
A placa de indução emite um zumbido baixo durante a utilização em potência elevada.	Isto é causado pela própria tecnologia de indução.	Embora esta situação seja normal, o ruído deverá diminuir ou desaparecer completamente ao reduzir o nível de aquecimento.
Ruído da ventoinha proveniente da placa de indução.	A ventoinha de arrefecimento integrada entrou em funcionamento para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Poderá continuar a funcionar mesmo após desligar a placa de indução.	Esta situação é normal e não requer qualquer intervenção. Não desligue a alimentação elétrica da placa na tomada de parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As painéis não aquecem e não são apresentadas no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela por não ser adequada à cozedura por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela por esta ser demasiado pequena para a zona de aquecimento ou por não se encontrar centrada.	Utilize utensílios de cozinha adequados à cozedura por indução. Consulte a secção “Seleção dos utensílios de cozinha adequados”. Centre a panela e certifique-se de que a base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de aquecimento desliga-se inesperadamente, sendo emitido um sinal sonoro ou apresentado um código de erro.	Avaria técnica.	Anote as letras e números apresentados, desligue a placa da alimentação elétrica na tomada de parede e contacte um técnico qualificado.

INDICAÇÃO E VERIFICAÇÃO DE AVARIAS

- Em caso de anomalia, a placa de indução irá entrar automaticamente em modo de proteção e serão apresentados os respetivos códigos de aviso:

Problema	Causa possível	O que fazer
U -	Sem panela ou panela inadequada	Substitua a panela.
F7/F8	Tensão de alimentação anómala	Verifique se a alimentação elétrica se encontra normal. Volte a ligar a placa após a normalização da tensão.
F4/F5	Avaria do sensor de temperatura do IGBT	Contacte o fornecedor.
F1/F2/Fb	Avaria do sensor de temperatura	Contacte o fornecedor.
F3/F6/FA	Dissipação de calor insuficiente da placa de indução	Reinicie a placa de indução após esta ter arrefecido.
F0	Falha de comunicação da PCBA	Contacte o fornecedor.

As situações acima descritas correspondem à identificação e verificação das avarias mais comuns. Não desmonte o aparelho por iniciativa própria, de modo a evitar perigos e danos na placa de indução.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	JP2EIC002266
Zonas de aquecimento	2 Zonas
Tensão nominal	220-240V~ 50/60Hz
Potência elétrica instalada	3600 W
Dimensões do produto (A×L×P) (mm)	60 × 290 × 520
Dimensões de encaixe L x P (mm)	270 × 490
Consumo energético por zona de aquecimento ou área (por kg) CE cozedura elétrica (Wh/kg)	Superior: 186,5 Wh/kg Meio: 205,3 Wh/kg Inferior: 185,2 Wh/kg
Consumo energético total da placa (por kg) CE cozedura elétrica (Wh/kg)	192,3 Wh/kg

O peso e as dimensões são aproximados. Uma vez que nos esforçamos continuamente por melhorar os nossos produtos, as respetivas especificações e design poderão ser alterados sem aviso prévio.



ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto juntamente com os resíduos urbanos indiferenciados. A recolha separada deste tipo de resíduos é necessária para permitir um tratamento específico.

Este aparelho encontra-se marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE relativa a Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (WEEE). Ao garantir a eliminação correta deste produto, estará a contribuir para prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana, que poderiam resultar do tratamento inadequado deste tipo de resíduos.

O símbolo presente no produto indica que este não deverá ser eliminado como resíduo doméstico comum. Deverá ser entregue num ponto de recolha destinado à reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Este aparelho requer um processo de eliminação especializado. Para obter informação adicional sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o seu município, o serviço local de recolha de resíduos ou o estabelecimento onde adquiriu o produto. Para obter informação mais detalhada sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte os serviços municipais locais, o serviço local de recolha de resíduos ou o estabelecimento 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>

**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>

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

Aparelho **PLACA DE INDUÇÃO**
Marca **JOCEL**
Modelo **JP2EIC002266**

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

Baixa Tensão	2014/35/EU	EN 60335-1:2012+A11:2014 +A13:2017+A1:2019+A14:2019 +A2:2019+A15:2021+A16:2023 EN 60335-2-6:2015+A1:2020 +A11:2020 EN 62233:2008
Compatibilidade 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

CONTENIDOS

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	29
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	33
INSTALACIÓN	43
ANTES DE UTILIZAR LA NUEVA PLACA DE COCCIÓN	47
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	49
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	50
VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLOS	51
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	51
GARANTÍA	53
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	54

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar el aparato.

√ INSTALACIÓN

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
- Los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- 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 lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No coloque en ningún momento materiales o productos combustibles sobre este aparato.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir sus costes de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe instalarlo y conectarlo a tierra de forma correcta una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un dispositivo de aislamiento que proporcione una desconexión total del suministro eléctrico.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placa de cocción diseñados por el fabricante del aparato de cocción, o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados, o protectores de la placa de cocción incorporados en el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.
- La instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- En cuanto a los detalles de instalación, le agradecemos que consulte la sección Instalación.

✓ **FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO**

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa de cocción de la pared antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con la vitrocerámica hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes. Compruebe que los mangos de las cacerolas no sobresalgan hacia otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La hoja afilada de un rascador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está recogida. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- No deje nunca el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición provoca humos y derrames grasientos que pueden incendiarse.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.

- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los mandos táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban sobre el mismo.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Si los niños se suben a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe cerciorarse de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos ni para su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni las arrastre por la superficie de cristal, ya que podrían rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal cerámico.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, el servicio técnico o un profesional autorizado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. La garantía del fabricante no cubre ningún tipo de uso comercial
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles del mismo se calientan durante el uso.
- Evite tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- Este aparato 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 el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin vigilancia en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.

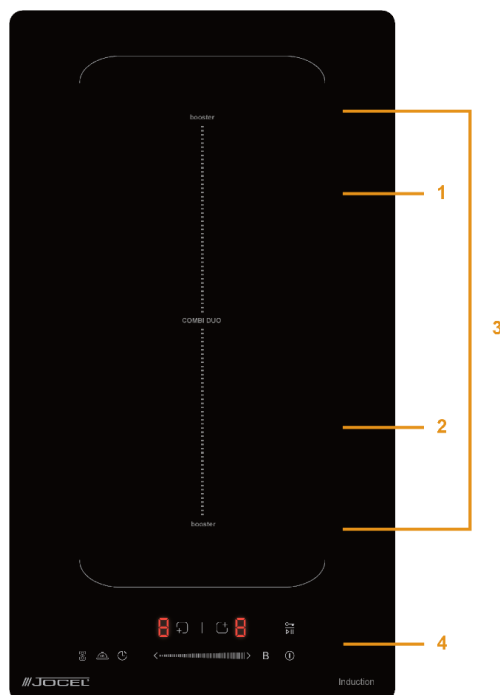
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Esto es obligatorio para las superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes activas.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe supervisarse continuamente.
- No se puede acceder al cable de alimentación después de la instalación.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción. Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este manual de instrucciones y de instalación para comprender perfectamente cómo instalarlo de forma correcta y hacerlo funcionar.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato y conserve este manual de instrucciones y de instalación para futuras consultas.

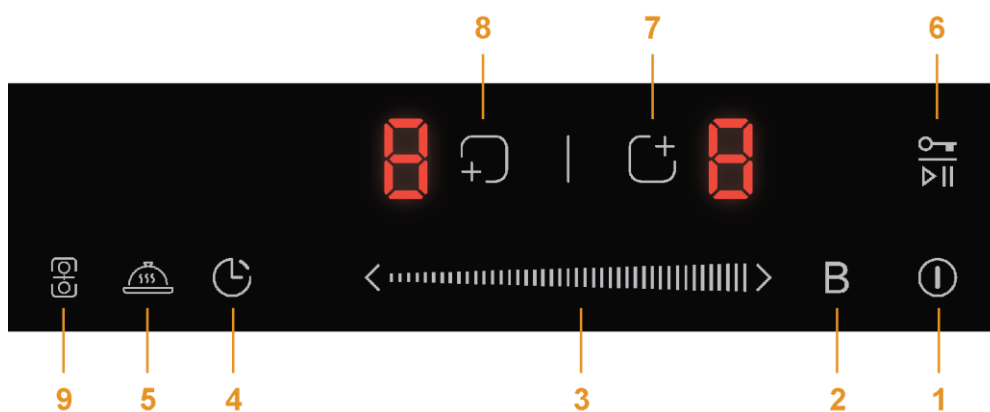
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

VISTA SUPERIOR



1. Zona Máx. 1800/2100W
2. Zona Máx. 1800/2100W
3. Zona Máx. 3000/3600W
4. Panel de control

PANEL DE CONTROL



1. Tecla de Encendido/Apagado
2. Control de función Booster
3. Selección del nivel de potencia
4. Temporizador +/-
5. Mantener caliente
6. Control de Bloqueo/Función Pausa
- 7/8. Seleccionar zona de calefacción
9. Control de área Flexível (Combi Duo)

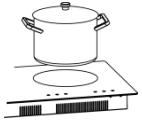
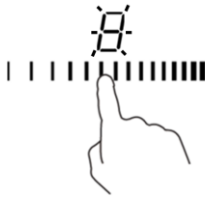
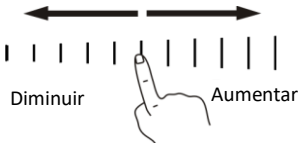
INSTRUCCIONES

N.º	Referencia	Descripción
1		Encendido/apagado : Enciende o apaga el aparato.
2		Función Booster
3		Control deslizante: Aumentar o reducir el nivel de potencia y la selección de la zona de cocción
4		Temporizador: Ajusta el tiempo según lo necesites.
5		Función de mantener caliente
6		Control de Bloqueo/Función Pausa : Mantenga presionada la función de bloqueo. Presione brevemente la función de pausa.
7		Selecciona la zona de cocción superior
8		Selecciona la zona de cocción inferior
9		Control de área flexible (Combi Duo)
10-1		Pantalla : Muestra el nivel de potencia, el código de error y el estado de la placa de cocción.
10-2		Pantalla del temporizador

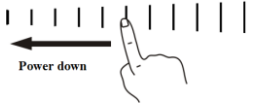
USO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

PARA EMPEZAR A COCINAR

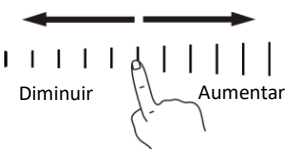
Tras el encendido, el avisador acústico emite un pitido, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa de cocción ha entrado en modo de espera.

1. Toca el interruptor ON/OFF, todos los indicadores muestran '—'.	
2. 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.	
3. Al tocar el mando de selección de la zona de cocción, un indicador situado junto a la tecla parpadeará.	
4. Seleccione un nivel de calor tocando el control «deslizante».	
- Si no elige un nivel de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá empezar de nuevo en el paso 1. - Puede modificar el nivel de calor en cualquier momento durante la cocción.	

CUANDO HAYA TERMINADO DE COCINAR

1. Toque la zona de cocción que desea apagar.	
2. Apague la zona de cocción tocando el control «deslizante». Asegúrese de que la pantalla muestre «0».	
3. Apague toda la placa de cocción tocando el control de encendido/apagado.	
4. Tenga cuidado con la superficie caliente Aparecerá «H», lo que significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. 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 placa que aún está caliente.	

USO DE LA FUNCIÓN BOOSTER

– Activar la función booster 1. Seleccione la zona en la que desea activar la función booster; la pantalla parpadea.	
– Cancelar la función booster 1. Seleccione la zona en la que desea cancelar la función booster. 2. Tocando el control «deslizante» se cancela la función Booster y se selecciona el nivel que se desea ajustar.	 
• La función puede funcionar en cualquier zona de cocción. • La zona de cocción vuelve a su ajuste original transcurridos 5 minutos. Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.	

USO DE LA FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS

- 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 menos el control de encendido/apagado están desactivados.

– Para bloquear los controles Mantenga pulsado el control de bloqueo de teclas durante 3 segundos. El indicador del temporizador mostrará «Lo».	
– Para desbloquear los controles 1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida. 2. Mantenga pulsado el control de bloqueo de teclas durante 3 segundos. 3. Ya puede empezar a utilizar su placa de cocción.	



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el encendido/apagado, siempre puede apagar la placa con el control de encendido/apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

USO DEL TEMPORIZADOR

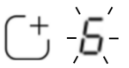
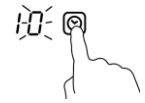
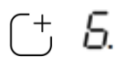
Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizarlo como minuterio. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo programado.
- Puede utilizarlo como temporizador de desconexión para apagar una o varias zonas de cocción una vez finalizado el tiempo.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

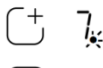
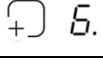
UTILIZAR EL TEMPORIZADOR COMO MINUTERO

1. Solo puedes programar el temporizador después de haber terminado de ajustar la potencia de la zona de cocción.	
2. Pulsa la tecla del temporizador; aparecerá '10' en la pantalla del temporizador y el '0' parpadeará.	
3. Ajusta la hora tocando el control deslizante.	15
4. Toca el control del temporizador de nuevo, entonces el '1' comenzará a parpadear.	
5. Ajusta la hora tocando el control deslizante.	95
6. Cuando se programa el temporizador, comenzará a contar regresivamente de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.	
7. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará '-' cuando se termine el tiempo programado.	- -

UTILIZAR EL TEMPORIZADOR PARA APAGAR UNA O VARIAS ZONAS DE COCCIÓN

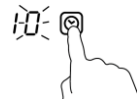
1. Al tocar el control de selección de la zona de cocción para la que quieres programar el temporizador, el indicador parpadeará.	
2. Toca el control del temporizador; aparecerá '10' en la pantalla del temporizador y el '0' parpadeará.	
3. Ajusta la hora tocando el control deslizante.	15
4. Toca el control del temporizador de nuevo; el '1' comenzará a parpadear.	
5. Ajusta la hora tocando el control deslizante.	95
6. Cuando se programe el tiempo, comenzará a contar regresivamente de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante. NOTA: Aparecerá un punto rojo en la esquina inferior derecha de la indicación del nivel de potencia, indicando que la zona está seleccionada.	
7. Cuando el temporizador de cocción finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. NOTA: Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si se habían encendido previamente.	

SI EL TEMPORIZADOR ESTÁ AJUSTADO EN MÁS DE UNA ZONA

1. Cuando se ajusta el temporizador para varias zonas de cocción, se indican los puntos rojos de las zonas de cocción correspondientes. La pantalla del temporizador muestra el	 (ajustado a 15 minutos)  (ajustado a 30 minutos)
---	--

temporizador mín. El punto de la zona correspondiente parpadea.	
2. Una vez que el temporizador de cuenta atrás finalice, la zona correspondiente se apagará. A continuación, mostrará el nuevo valor mínimo y el punto de la zona correspondiente parpadeará. NOTA: toque el control de selección de la zona de cocción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.	

CANCELACIÓN DEL TEMPORIZADOR

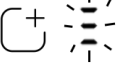
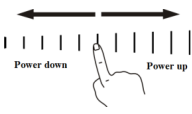
1. Toque el control de selección de la zona de cocción en la que desea cancelar el temporizador.	
2. Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadeará.	
3. Toque el control del temporizador para poner el temporizador en «00», el temporizador se cancela.	

MODO PAUSA

- Puede pausar la cocción en lugar de apagar la placa.
- Al entrar en el modo pausa, se desactivan todos los mandos excepto el control de encendido/apagado.

– Para entrar en modo pausa Toque el control de bloqueo/pausa, todo el indicador mostrará «11» y después de 1 minuto la placa se apagará.	
– Para salir del modo pausa Toque el control de bloqueo/pausa, la zona de cocción vuelve a su ajuste original.	

MODO MANTENER CALIENTE

– Activar la función de mantener caliente 1. Al tocar el control de selección de la zona de cocción, el indicador junto a la tecla comenzará a parpadear. Al tocar la tecla ‘Mantener Caliente’, la pantalla mostrará ‘’.	 
– Cancelar la función de mantener caliente 1. Al tocar el control de selección de la zona de cocción, el indicador junto a la tecla comenzará a parpadear. 2. Toca el control deslizante (‘slider’) para cancelar la función de mantener caliente y selecciona el nivel que deseas ajustar. - La función puede utilizarse en cualquier zona de cocción. - La función de mantener caliente dura hasta 8 horas, a menos que se desactive antes.	 

UTILIZAR ÁREA FLEXIBLE

- Esta área se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas diferentes, según las necesidades culinarias de cada momento.
- El área libre está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

COMO ZONA GRANDE

- Para activar el área libre como una única zona grande, toque el control de área flexible.

- Al tocar el control de área flexible. - El indicador mostrará «» y «». - Seleccione un nivel de calor tocando el control «deslizante».	 
--	--

2. Para una zona grande, sugerimos usarla de la siguiente manera:
Utensilios de cocina: ollas de 250 mm o 280 mm de diámetro (se aceptan ollas cuadradas u ovaladas).

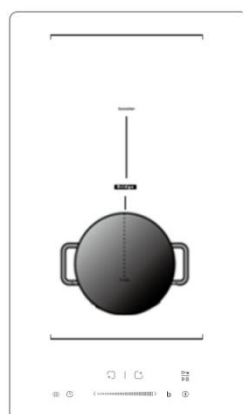
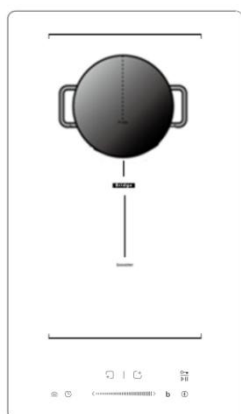


No se recomiendan otras operaciones, excepto las tres mencionadas anteriormente, ya que podrían afectar al calentamiento del aparato.

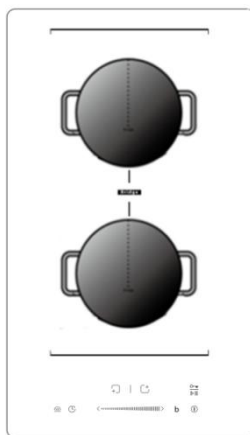
COMO DOS ZONAS INDEPENDIENTES

Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes, puede elegir entre dos opciones de cocción.

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



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



Aviso: Asegúrese de que el diámetro de la sartén es mayor de 14 cm.

PROTECCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado por defecto se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo por defecto (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y se apaga de forma automática al cabo de 1 minuto.

ADVERTENCIA DE CALOR RESIDUAL

Cuando la placa de cocción lleve un tiempo funcionando, quedará algo de calor residual. La letra «H» aparece para advertirle de que se mantenga alejado de ella.

AJUSTES DE CALOR

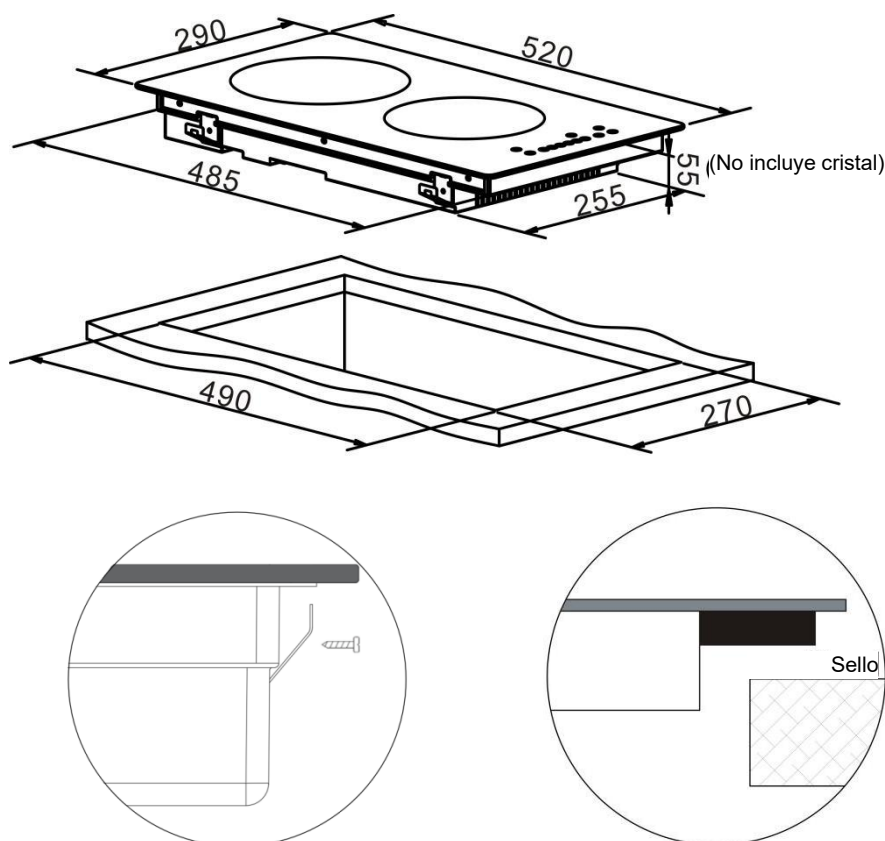
Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	- Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida - Derretir el chocolate, la mantequilla y los alimentos que se queman rápidamente. - Cocción a fuego lento - Calentamiento lento
3 - 4	- Recalentamiento - Cocción rápida a fuego lento - Cocinar arroz
5– 6	- Tortitas
7 – 8	- Saltear - Cocinar pasta
9	- Saltear - Sellar - Llevar la sopa a ebullición - Agua hirviendo

INSTALACIÓN

SELECCIÓN DEL EQUIPO DE INSTALACIÓN

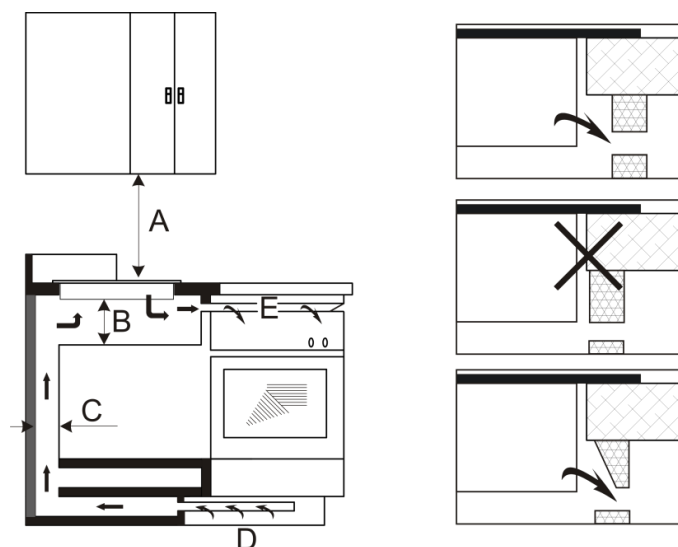
- Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en el plano.
- A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Por favor, seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:

Advertencia: El material de la encimera debe ser de madera impregnada o de otro material aislante.



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

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción 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 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

ANTES DE INSTALAR LA PLACA DE COCCIÓN, ASEGÚRESE DE QUE:

- La superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada, y de que ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo es de un material resistente al calor.
- Si la placa de cocción está instalada sobre un horno, este lleva incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables.
- En el cableado permanente se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona la desconexión total de la red eléctrica, 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 de 3 mm entre los contactos en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El cliente podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de cocción instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades y las ordenanzas locales de construcción.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

CUANDO HAYA INSTALADO LA PLACA DE COCCIÓN, ASEGÚRESE DE QUE:

- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo de aire adecuado desde el exterior del mueble hasta la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción se instala encima de un cajón o armario, se colocará 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

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

PRECAUCIONES:

- La placa de cocción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados, tenemos profesionales a su servicio. No realice nunca la operación usted solo.
- No monte la placa de cocción encima de aparatos de refrigeración, lavavajillas y secadoras de ropa.
- La placa de cocción se instalará de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento por inducción que se encuentran sobre la encimera deben ser resistentes al calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- Esta placa solo puede conectarse a una fuente de alimentación con una impedancia de sistema no superior a 0,427 ohmios. En caso de ser necesario, consulte a su compañía suministradora la información sobre la impedancia del sistema.

CONEXIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA



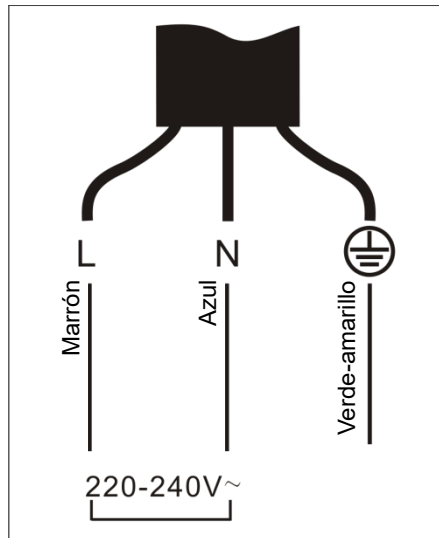
Esta placa de cocción solo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada. Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que:

1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la placa de cocción.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características.
3. Las secciones del cable de alimentación deben soportar la carga especificada en la placa de características. Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de modo 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 exclusivamente por un electricista cualificado.



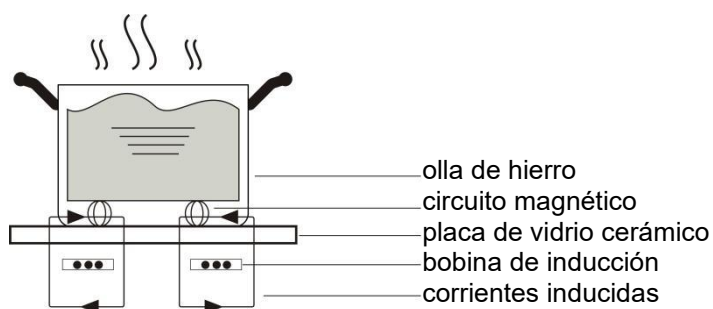
- Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, debe hacerlo un técnico del servicio posventa, con las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y de que cumple las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe revisarse periódicamente y solo debe ser sustituido por una persona debidamente cualificada.

ANTES DE UTILIZAR LA NUEVA PLACA DE COCCIÓN

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Instrucciones de seguridad».
- Retire la película protectora que pueda haber todavía en su placa de inducción.

ACERCA DE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

La cocción por 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 solo porque la sartén acaba calentándolo.

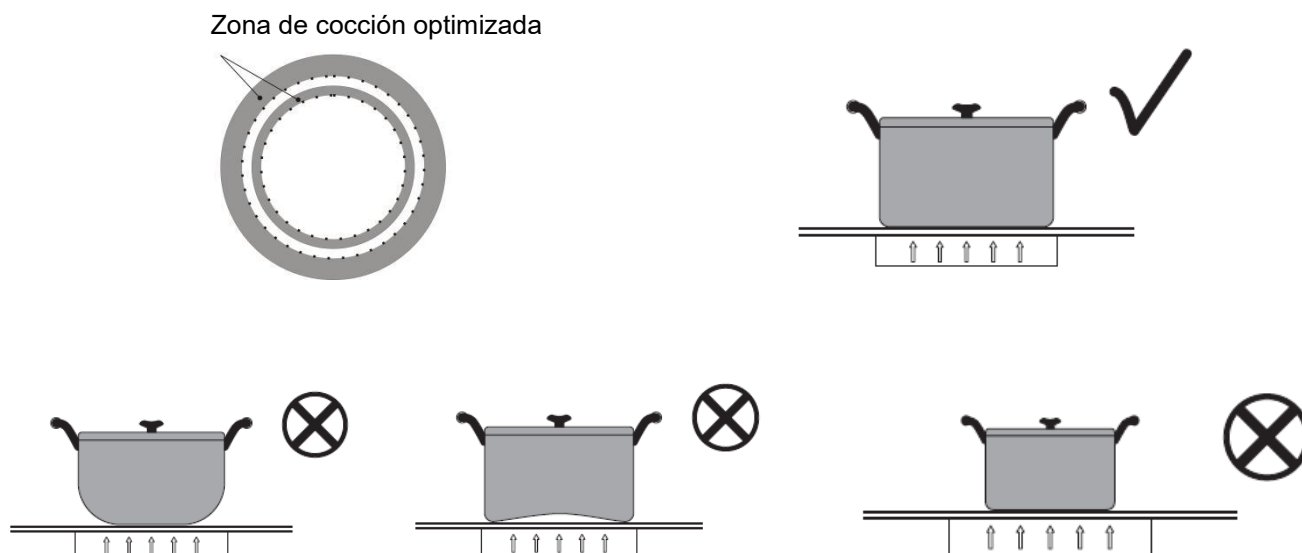


USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

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

ELEGIR LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA

- Utilice únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla.
- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si el imán es atraído, la sartén es apta para inducción.
- Si no dispone de imán:
 1. Ponga un poco de agua en la olla que desea comprobar.
 2. Siga los pasos indicados en «Para empezar a cocinar».
 3. Si "U" no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.
- No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Las ollas y sartenes deben colocarse exactamente en el centro de la zona de cocción.
- En algunas zonas de cocción se indica un diámetro interior, con un contorno más claro, que aconseja al usuario ir a una zona de cocción más pequeña, si dispone de ella, con una olla de menor diámetro. Así se obtiene un rendimiento y una eficacia óptimos. No obstante, puede utilizar ollas con diámetros inferiores a este límite.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como la batería de cocina y la cantidad que cocine. Experimente con la placa de cocción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

¿Cómo?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no gaseosos sobre el cristal)	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador de placas de cocina mientras el cristal está todavía tibio (¡pero no caliente!) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a conectar la alimentación de la cocina.	• Cuando se desconecta la alimentación de la placa de cocción, habrá una indicación de «no hay superficie caliente», ¡pero la zona de cocción puede seguir caliente! • Los estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza fuertes o 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 encimera: el cristal podría mancharse.
Derrames por ebullición, fundidos y salpicaduras de azúcar caliente en el cristal	Retírelos inmediatamente con una espátula de pescado, una espátula pastelera o una rasqueta con cuchilla 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 de cocción 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 de cocción. 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 cristales».	• Limpie lo antes posible las manchas dejadas por alimentos derretidos y azucarados o derrames. Si se dejan enfriar sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del mismo. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está recogida, la cuchilla de un rascador está afilada como una navaja. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Derrames en el control táctil	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Seque el derrame. 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 de cocción.	• La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse sola, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de cocción no se enciende.	No hay energía.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Compruebe si hay un corte de electricidad en su casa o en la zona donde vive. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones en el apartado «Uso de la placa de cocción».
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 tocarlos.	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.	Utensilios de cocina de bordes irregulares. Uso de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Véase «Elegir la batería de cocina adecuada». Véase «Mantenimiento y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina 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 el ajuste de calor.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración incorporado en su 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 en la pared mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar 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.	Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección «Elegir la batería de cocina adecuada». 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 pitido o se muestra un código de error.	Fallo técnico.	Por favor, no anote las letras y números de error, desconecte la alimentación de la placa de inducción en la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLOS

- Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posible causa	Qué hacer
	No hay olla o la olla no es apta	Sustituir la olla
F7/F8	Tensión de alimentación anómala	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Enciéndala una vez que la fuente de alimentación sea normal.
F4/F5	Fallo del sensor de temperatura del IGBT	Póngase en contacto con el proveedor.
F1/F2/Fb	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
F3/F6/FA	Mala radiación de calor de la placa de inducción	Vuelva a ponerlo en marcha cuando la placa de inducción se haya enfriado.
F0	Fallo de comunicación de la PCBA	Póngase en contacto con el proveedor.

Lo anterior es la identificación e inspección de fallos comunes.

No desmonte el aparato usted mismo para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación del modelo	JP2EIC002266
Zonas de cocción	2 zonas
Tensión nominal	220-240V~ 50/60Hz
Potencia eléctrica instalada	3600W
Tamaño del producto A x A x F (mm)	60 x 290 x 520
Dimensiones de montaje A x F (mm)	270 x 490
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg Cocción eléctrica EC (Wh/kg)	Superior: 186,5 Wh/kg Medio: 205,3 Wh/kg Inferior: 185,2 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg Cocción eléctrica EC (Wh/kg)	192,3 Wh/kg



ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuo municipal sin clasificar. Es necesario la conexión de dichos residuos por separado para un tratamiento especial.

Este aparato está marcado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). 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.

El símbolo del producto indica que no puede tratarse como un residuo doméstico normal. Debe llevarse a un punto de recogida para reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el establecimiento donde lo adquirió.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el establecimiento 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>

**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



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo:

Aparato	PLACA INDUCCIÓN
Marca	JOCEL
Modelo	JP2EIC002266

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación.

Baja Voltaje	2014/35/EU	EN 60335-1:2012+A11:2014 +A13:2017+A1:2019+A14:2019 +A2:2019+A15:2021+A16:2023 EN 60335-2-6:2015+A1:2020 +A11:2020 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.

CONTENT

SAFETY WARNINGS	56
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	59
INSTALLATION	68
BEFORE USING THE NEW HOB	71
CARE AND CLEANING	73
TROUBLESHOOT	74
FAILURE DISPLAY AND INSPECTION	75
TECHNICAL SPECIFICATION	75
WARRANTY	77
DECLARACION OF CONFORMITY	78

SAFETY WARNINGS



Please read the following instructions carefully before using the appliance.

✓ INSTALLATION

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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 INSTRUCTION

- 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.
- **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.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, thanks to refer to the section Installation.

✓ OPERATION AND MAINTENANCE

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is 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.
- Hot Surface Hazard
- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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.

- 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 allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

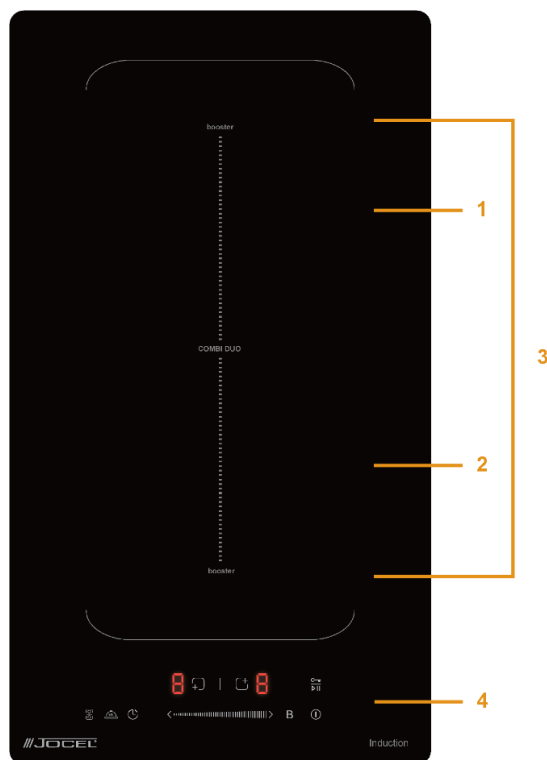
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't be accessible after installation.

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.

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

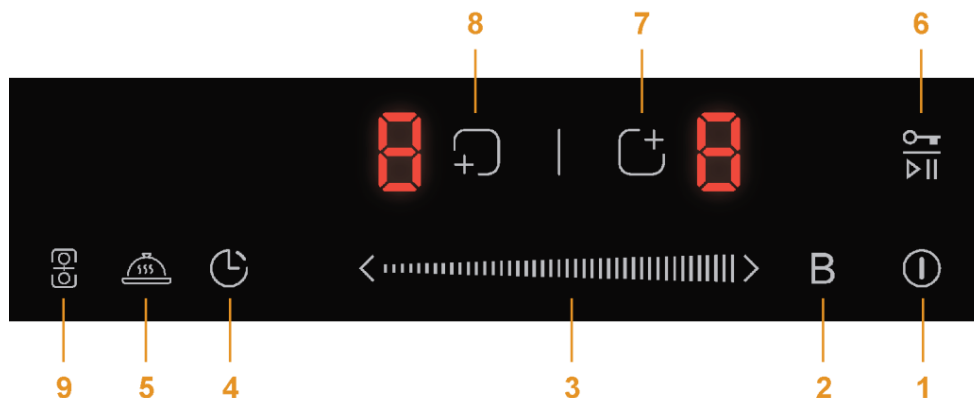
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

TOP VIEW



1. Máx. 1800/2100W zone
2. Máx. 1800/2100W zone
3. Máx. 3000/3600W zone
4. Control panel

THE CONTROL PANEL



1. ON/OFF
2. Booster control
3. Select power level
4. Setting the timer
5. Keep Warm
6. Keylock/Pause Function
- 7/8. Select heating zone
9. Flexible área control (Combi Duo)

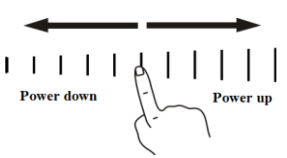
INSTRUCTION

No.	Reference	Description
1		ON/OFF : Turn on or turn off the machine.
2		The booster function
3		Slide control: Increase or Reduce the power level and the time
4		Timer : Setting the time as you need.
5		Keep warm function
6		Keylock/ Pause control : Long press the lock function . short press the Pause function.
7		The up hob choose.
8		The down hob choose.
9		The flexible Area control
10-1		Display : It shows power level, error code and hob status.
10-2		Timer display

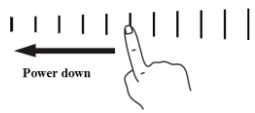
USING YOUR INDUCTION HOB

TO START COOKING

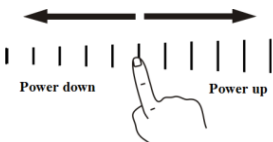
After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF switch, all the indicators show '—'.	
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.	
3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.	
4. Select a heat setting by touching the 'slider' control. - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. - You can modify the heat setting at any time during cooking.	

WHEN YOU HAVE FINISHED COOKING

1. Touch the heating zone selection that you wish to switch off.	
2. Turn the cooking zone off by touching the 'slider' control. Make sure the display shows '0'.	
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
4. Beware of hot surface 'H' will show which means cooking zone is too 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.	

USING BOOSTER FUNCTION

– Activate the booster function 1. Select the zone with that you wish to activate the booster function; the displays will flash. 2. Touch the 'booster' key, then the display shows 'P'.	
– Cancel booster function 1. Select the zone with that you wish to cancel booster function. 2. Touch the 'slider' control to cancel the Booster function, and select the level you want to set.	 
• 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.	

USING CHILD LOCK FUNCTION

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

– To lock the controls Touch and hold the key lock control for 3 seconds. The timer indicator will show 'Lo'.	
– To unlock the controls 1. Make sure the hob is turned on. 2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds. 3. You can now start using your hob.	



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

USING THE TIMER

You can use the timer in two different ways:

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

USING THE TIMER AS A MINUTE MINDER

1. You only can set minute minder after cooking zone power setting finished.	
2. Touch timer key, '10' will show in the timer display and '0' will blink.	
3. Set the time by touching the 'slider' control.	15
4. Touch timer control again, then '1' will flash.	
5. Set the time by touching the 'slider' control.	95
6. When the timer is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.	
7. Buzzer will beeps for 30 seconds and the timer indicator shows '- -' when the setting time finished.	- -

USING THE TIMER TO SWITCH OFF ONE OR MORE COOKING ZONES

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for, the indicators is flash.	
2. Touch timer control, the '10' will show in the timer display, and the '0' flashes.	
3. Set the time by touching the 'slider' control.	15
4. Touch timer control again, the '1' will flash.	
5. Set the time by touching the 'slider' control.	95
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: there will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.	
7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. NOTE: other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.	

IF THE TIMER IS SET ON MORE THAN ONE ZONE

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.	 7. (set to 15 minutes)  5. (set to 30 minutes)
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. tier and the dot of corresponding zone will flash. NOTE: touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	 5.

CANCELLING THE TIMER

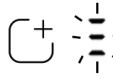
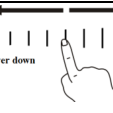
1. Touch the heating zone selection control that you want to cancel the timer.	 5.
2. Touch the timer control, the indicator will flash.	
3. Touch the timer control to set the timer to '00', the timer is cancelled.	00

PAUSE MODE

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

- To enter the pause mode - Touch the lock/pause control, All the indicator will show "11" and after 1 minutes the hob will power off.	
- To exit the pause mode - Touch the lock/pause control, The cooking zone returns to its original setting.	

WARM MODE

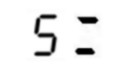
– Activate the warm function 1. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash. Touching the 'warm' key , then the display shows '  '.	 
– Cancel warm function 1. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash. 2. Touching the 'slider' control to cancel the warm function, and select the level you want to set. • The function can work in any cooking zone. • The Keep warm lasts for 8 hours unless the Keep warm is exit.	 

USING 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, Touch the Flexible Area control.

– Touch the Flexible Area control. – The indicator will show "  " and "  ". – Select a heat setting by touching the 'slider' 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).

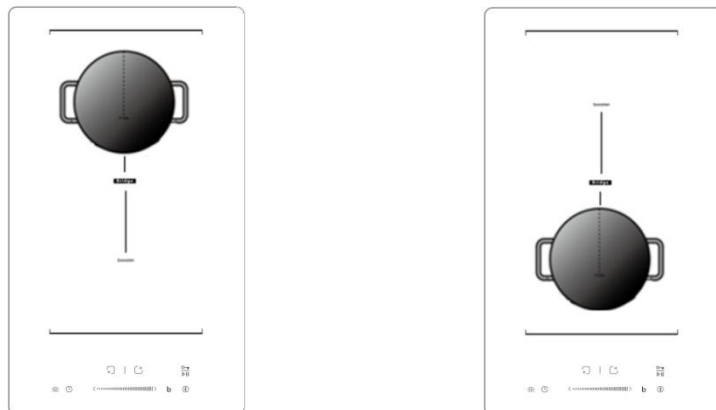


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might affect the heating of appliance.

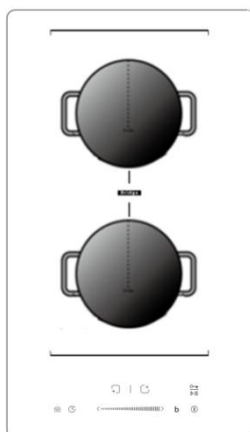
AS TWO INDEPENDENT ZONES

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

a) Put a pan on the left up side or the left 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 14cm.

AUTO SHUTDOWN PROTECTION

Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (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 1 minute.

RESIDUAL HEATING WARMING

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

HEAR SETTINGS

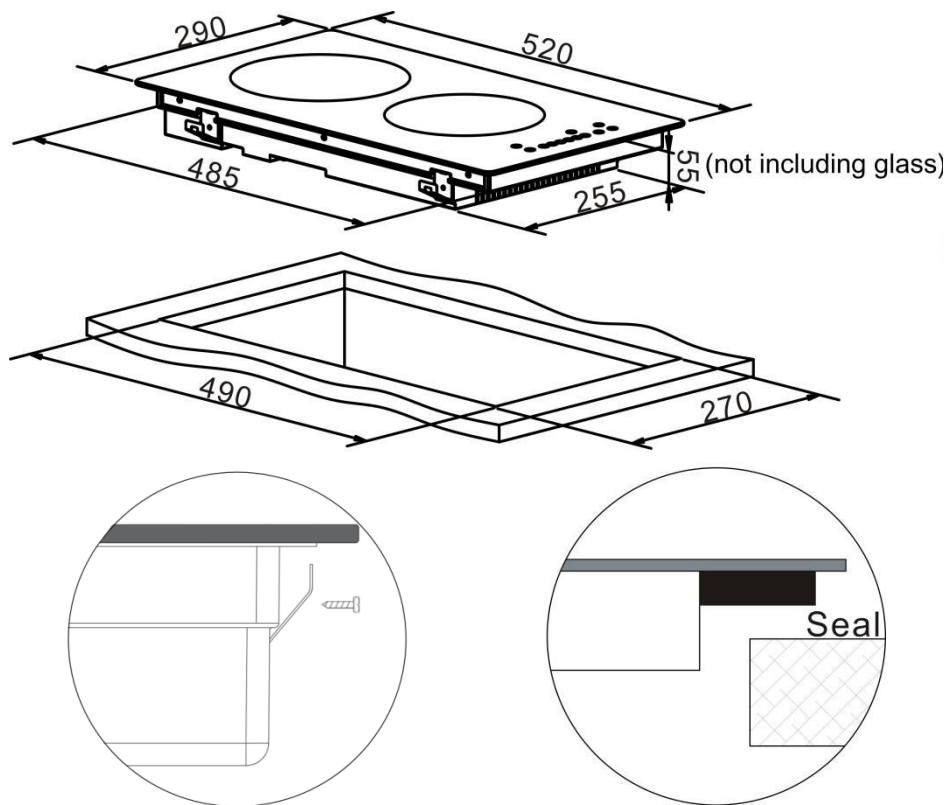
Heat setting	Suitability
1 - 2	- Delicate warming for small amounts of food - Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly. - Gentle simmering - Slow warming
3 - 4	- Reheating - Rapid simmering - Cooking rice
5 - 6	- Pancakes
7 - 8	- Sauteing - Cooking pasta
9	- Stir-frying - Searing - Bringing soup to the boil - Boiling water

INSTALLATION

SELLECTION OF INSTALLACION EQUIPMENT

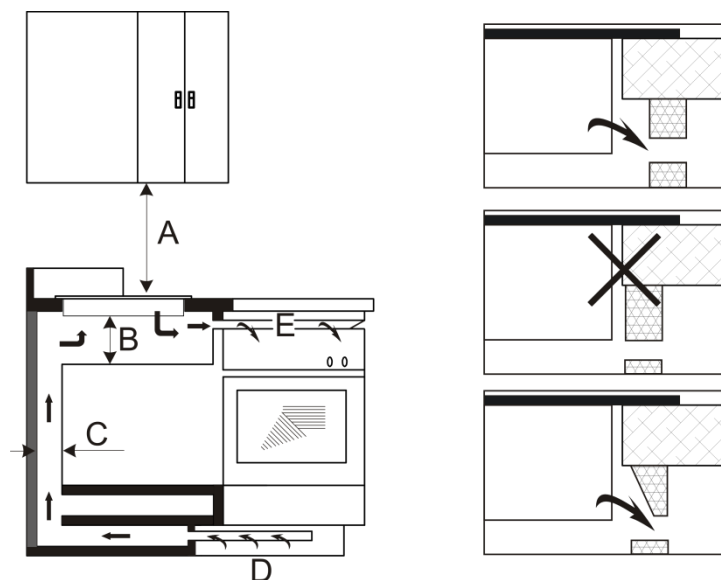
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



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

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



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

BEFORE YOU INSTALL 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 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.

WHEN YOU HAVE INSTALLED THE HOB, MAKE SURE THAT

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of 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.

CAUTIONS

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians; we have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- Do not mount the hob above cooling equipment, dishwashers and clothes dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

CONNECTION THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY



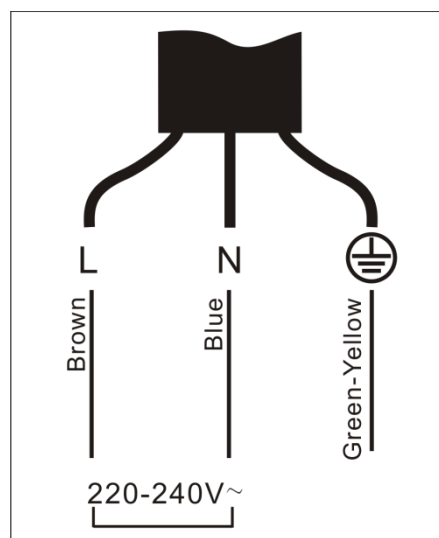
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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.



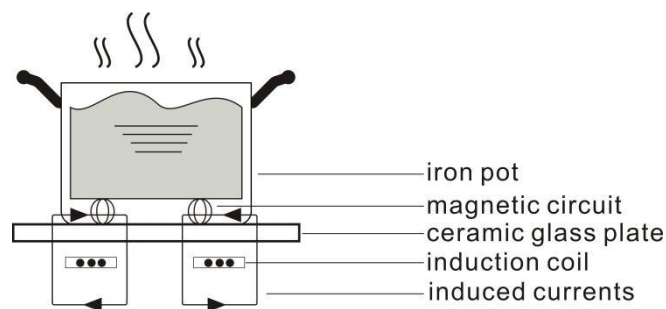
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omni polar circuit-breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the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

BEFORE USING THE NEW HOB

- Read this guide, taking special note of the “Safety Instructions” section.
- Remove any protective film that may still be on your induction hob.

A WORD ON INDUCTION COOKING

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.

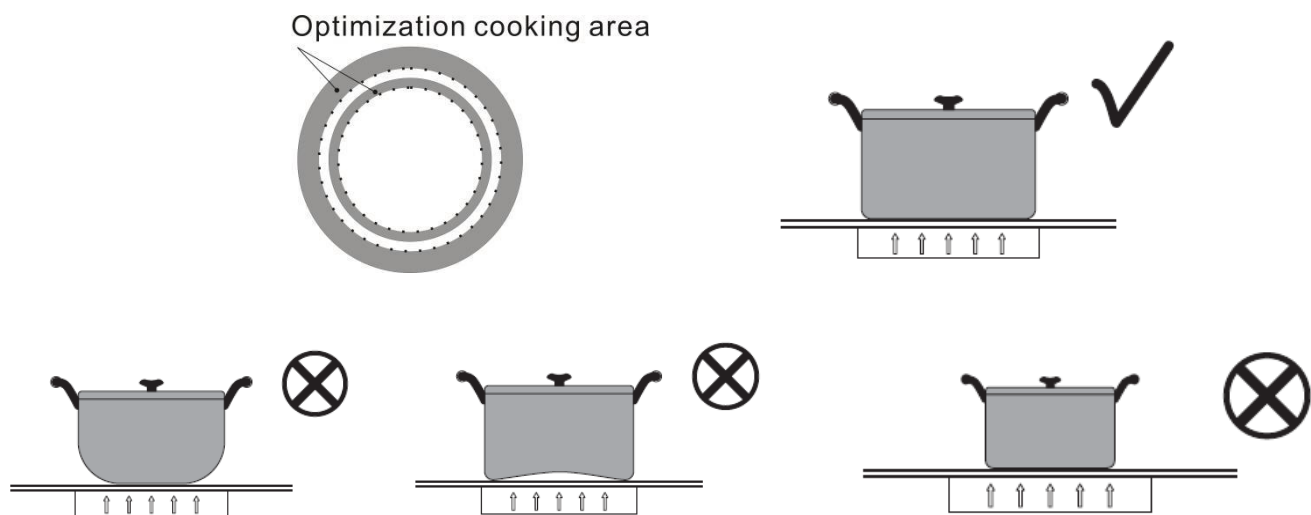


USING THE TOUCH CONTROLS

- 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. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If 'U' does not flash in the display and the water is heating, then the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.
- In some cooking areas an internal diameter is indicated, with a lighter outline, which advises the user to go to a smaller cooking area, if available, with smaller diameter pan. This is to obtain optimum performance and efficiency. You can however use pans with smaller diameters than this limit.



CARE AND CLEANING

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 cooktop to find the settings that best suit you.

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooker back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be 'no hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! • 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	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: 1. Switch the power to 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.	• 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 control	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.	• 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.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop 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 the hob' 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-edge cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Maintenance 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 centered 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 or an error code is displayed.	Technical fault.	Please not 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

- If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible cause	What to do
	No pot or pot not suitable	Replace the pot
F7/F8	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
F4/F5	Temperature sensor of the IGBT failure	Please contact the supplier.
F1/F2/Fb	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F3/F6/FA	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.
F0	PCBA communication failure	Please contact the supplier.

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.

TECHNICAL SPECIFICATION

Model identification	JP2EIC002266
Cooking Zones	2 Zones
Rated Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	3600W
Product Size H x W x D(mm)	60 × 290 × 520
Building-in Dimensions A x B (mm)	270 × 490
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg EC electric cooking (Wh/kg)	up: 186.5Wh/kg middle: 205.3Wh/kg down: 185.2Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg EC electric cooking (Wh/kg)	192.3Wh/kg

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



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

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). 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 inappropriate waste handling of this product.

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

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

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

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 WARRANT.

TECHNICAL ASSISTANCE

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

Telef. 00 351 252 910351

E-mail: assistencia@jocel.pt



HEADQUARTERS:
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>

DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below

Product	INDUCTION HOB
Brand	JOCEL
Model	JP2EIC002266

Complies with the following European directives and standards implementation:

Low Voltage	2014/35/EU	EN 60335-1:2012+A11:2014 +A13:2017+A1:2019+A14:2019 +A2:2019+A15:2021+A16:2023 EN 60335-2-6:2015+A1:2020 +A11:2020 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.