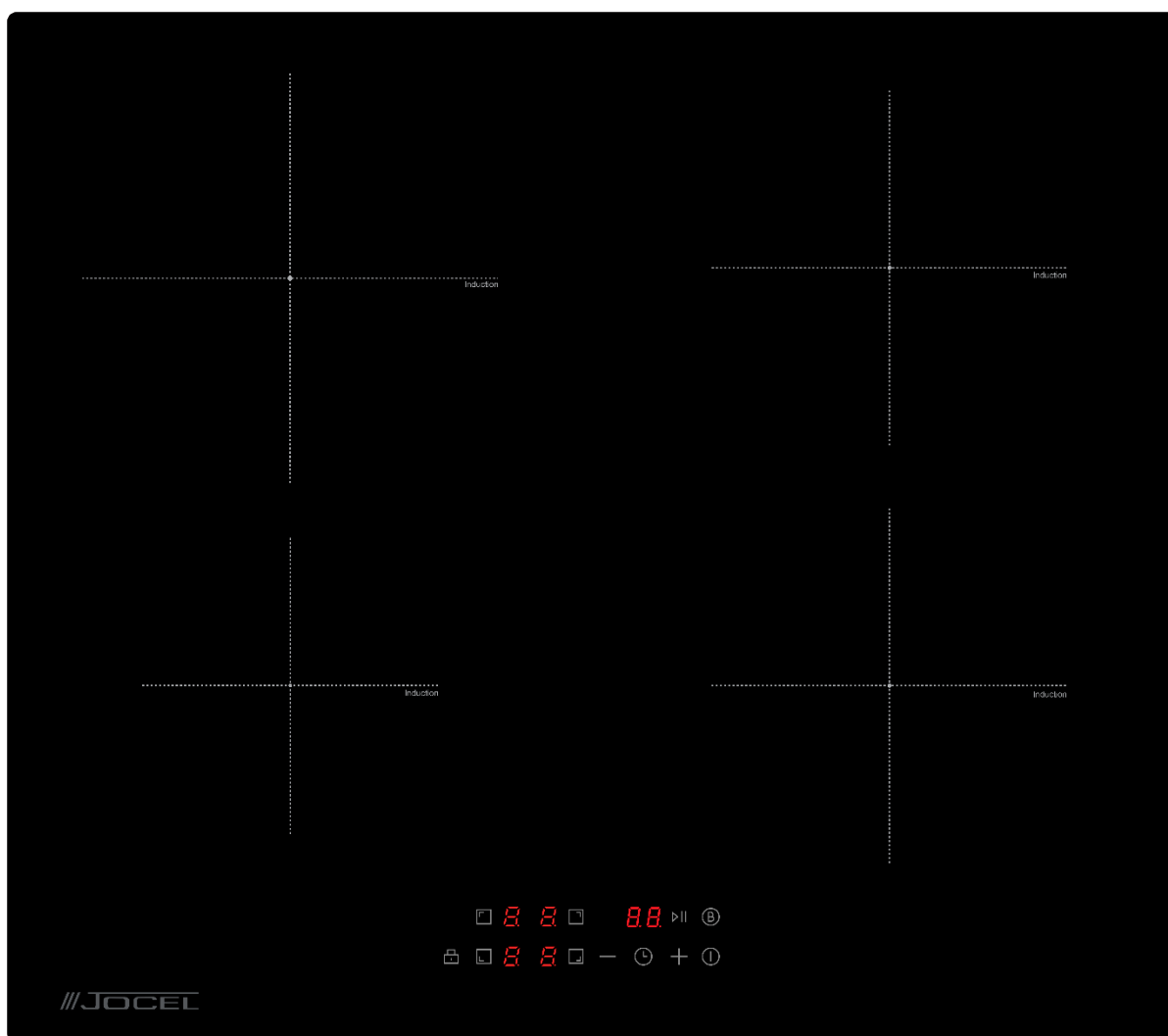




**PLACA DE INDUÇÃO
PLACA INDUCCIÓN
INDUCTION HOB**



JP4EI006028

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

CONTEÚDOS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	03
ESPECIFICAÇÕES	07
PANELAS	08
VISÃO GERAL DO PRODUTO	11
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	15
COMO UTILIZAR	15
BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS	17
MODO PAUSA	17
CONTROLO POR TEMPORIZADOR	18
FUNÇÃO BOOSTER	19
TESTE DE PANELAS	19
DEFINIÇÕES	20
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	23
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	25
INSTALAÇÃO DO PRODUTO	29
DESCARTE E RECICLAGEM	38
GARANTIA	39
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE	40

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

UTILIZAÇÃO PRETENDIDA

As seguintes diretrizes de segurança pretendem prevenir riscos ou danos imprevistos derivados da operação insegura ou incorreta do aparelho. Verifique a embalagem e o aparelho aquando da sua chegada para se certificar de que está tudo intacto para assegurar uma operação segura. Se detetar quaisquer danos, contacte o vendedor ou distribuidor. Atente que modificações ou alterações ao aparelho não são permitidas para sua segurança. A utilização não pretendida pode causar perigos e perda de direitos de garantia.

EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS

Símbolos	Significado
	AVISO O sinal indica um perigo com um nível médio de risco que, se não for evitado, pode resultar na morte ou lesão grave.
	CUIDADO O sinal indica um perigo com um nível baixo de risco que, se não for evitado, pode resultar em lesões ligeiras ou moderadas.
	ATENÇÃO O sinal indica informação importante (ex. danos à propriedade), mas não um perigo.

Leia cuidadosa e atentamente as presentes instruções de funcionamento antes de usar ou iniciar o aparelho e mantenha-as próximas do local de instalação ou do aparelho para utilização futura!

PREFÁCIO

AVISOS DE SEGURANÇA

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

INSTALAÇÃO

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

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

PERIGO DE CORTE

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Leia atentamente as presentes instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nunca deve colocar materiais ou produtos combustíveis em cima deste aparelho.
- Disponibilize as presentes informações ao responsável pela instalação do aparelho, uma vez que tal poderá reduzir os seus custos de instalação.
- De modo a evitar perigo, este aparelho deve ser instalado em conformidade com as presentes instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser devidamente instalado e conectado à terra apenas por um Técnico Qualificado.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento, oferecendo uma total desconexão da fonte de alimentação.
- A instalação incorreta do aparelho poderá invalidar qualquer garantia ou pedidos de indemnização.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, salvo se supervisionadas ou instruídas quanto à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas, de modo a assegurar que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pela Assistência Técnica ou um Técnico Qualificado, de modo a evitar perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a oito anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se supervisionadas ou instruídas quanto à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico em superfícies de placas de indução ou material semelhante que protege as peças eletrificadas.
- Não pode utilizar uma máquina de limpeza a vapor.
- Objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e testos, não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem aquecer.
- Não utilize uma máquina de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa na sua tecla e não confie no detetor de panelas.
- O aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo ou

de um sistema de controlo remoto separado.

- Perigo de incêndio: não armazene objetos nas superfícies de aquecimento.
- **CUIDADO:** O processo de aquecimento deve ser supervisionado. Um processo de aquecimento curto deve ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** Um aquecimento não supervisionado numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e causar um incêndio.
- **AVISO:** O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com idades inferiores a oito anos devem ser mantidas afastadas, salvo se continuamente supervisionadas.
- **AVISO:** Um aquecimento não supervisionado numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e causar um incêndio.
NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Desligue o aparelho e cubra a chama, com uma tampa ou um cobertor antifogo, por exemplo.
- **CUIDADO:** O processo de aquecimento deve ser supervisionado. Um processo de aquecimento curto deve ser supervisionado continuamente.
Perigo de incêndio: não armazene objetos nas superfícies de aquecimento.
- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho de aquecimento ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequadas ou as proteções incorporadas no aparelho. A utilização de proteções desadequadas pode causar acidentes.

FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

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

PERIGO DE SAÚDE

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

PERIGO DE SUPERFÍCIE QUENTE

- Durante a utilização, as peças acessíveis deste aparelho ficarão quentes o

suficiente para causar queimaduras.

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

PERIGO DE CORTE

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado. Os salpicos de água a ferver causam fumo e derrames gordurosos podem pegar fogo.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Não coloque ou deixe quaisquer objetos magnetizáveis (ex. cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (ex. computadores, MP3) junto ao aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o seu aparelho para aquecer a divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e o aparelho conforme descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos frontais). Não confie na função de deteção de placas para desligar as zonas de cozedura ao remover as placas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho nem se sentem, ponham de pé ou trepem para o mesmo utilização, desligue sempre as zonas de aquecimento e a placa conforme descrito neste manual (ou seja, ao tocar nas teclas táteis). Não confie na funcionalidade de deteção de placas para desligar as zonas de aquecimento quando remove as placas.
- Não armazene artigos de interesse para as crianças nos armários acima do aparelho. As crianças que trepem para a placa podem sofrer lesões graves.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância numa área onde o aparelho esteja a ser utilizado.
- Crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente a instruí-las sobre a sua utilização. O instrutor deve ter a certeza de que conseguem utilizar o aparelho sem constituírem um perigo para si mesmos ou para o seu entorno.

- Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho, salvo se especificamente recomendado no manual. Todas as restantes reparações devem ser realizadas pela Assistência Técnica ou por um Técnico Qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados na sua placa.
- Não se coloque em cima da sua placa.
- Não utilize panelas com bordas afiadas nem as arraste pela superfície da placa de indução, uma vez que pode arranhar o vidro.
- Não utilize esfregões ou outros agentes de limpeza abrasivos para limpar a sua placa, uma vez que podem arranhar a mesma.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em habitações domésticas e semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas rurais;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo bed&breakfast.
- **AVISO:** O aparelho e as suas peças acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.
- Deverá ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas afastadas, salvo se continuamente supervisionadas.

ESPECIFICAÇÕES

Aparelho	JP4EI006028
Zonas de cozedura	4
Voltagem	220-240v~50Hz ou 60Hz
Potência	7400W
Dimensões do produto (AxLxP)	58x590x520 mm
Dimensões de Encaixe LxP	560x480-490 mm

Nota: As dimensões são aproximadas. Como procuramos constantemente melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e os designs sem aviso prévio.

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	-	JP4EI006028	-
Tipo de aparelho	-	Placa de indução embutida	-
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	-	4	-
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e áreas de cozedura, zonas de cozedura por radiação, placas sólidas)	-	Cozedura por indução	-
Diâmetro de superfície útil para a zona de cozedura	Ø	Esquerda frente: 150	mm
Diâmetro de superfície útil para a zona de cozedura	Ø	Esquerda trás: 210	mm
Diâmetro de superfície útil para a zona de cozedura	Ø	Direita frente: 180	mm
Diâmetro de superfície útil para a zona de cozedura	Ø	Direita trás: 180	mm
Consumo energético por zona de cozedura	EC ₁₎	Esquerda frente: 192,6	Wh/kg
Consumo energético por zona de cozedura	EC ₁₎	Esquerda trás: 189	Wh/kg
Consumo energético por zona de cozedura	EC ₁₎	Direita frente: 180,4	Wh/kg
Consumo energético por zona de cozedura	EC ₁₎	Direita trás: 180,5	Wh/kg
Consumo energético da placa	EC ₂₎	185,6	Wh/kg
Potência máxima por zona de cozedura	EC ₁₎	Esquerda frente: 1200/1500	W
Potência máxima por zona de cozedura	EC ₁₎	Esquerda trás: 2300/2500	W
Potência máxima por zona de cozedura	EC ₁₎	Direita frente: 1800/2000	W
Potência máxima por zona de cozedura	EC ₁₎	Direita trás: 1800/2000	W
1) Cozedura em placa elétrica 2) Placa elétrica			

Se não se registar qualquer atividade após ligar o aparelho, este entrará automaticamente no modo off (desligado) após 1 minuto e a potência é 0,3 W em modo off.

Dados determinados em conformidade com a norma EN 60350-2 e com o Regulamento (UE) N° 66/2014 da Comissão.

PANELAS

A qualidade das panelas tem um impacto significativo na eficiência e qualidade do processo de cozedura.



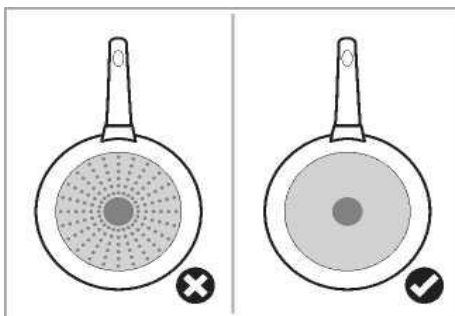
ESCOLHER AS PANELAS

ATENÇÃO

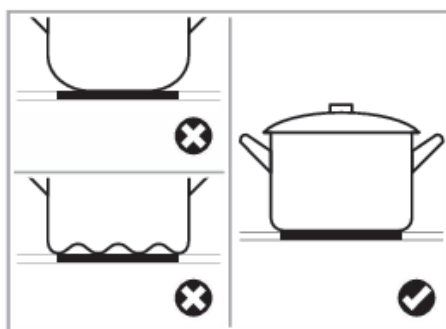
Panelas indevidas podem danificar o aparelho ou levar a avarias.

- Utilize apenas panelas com uma base adequada para cozedura por indução.
- Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

- Panelas feitas dos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.
- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética irá aquecer. A restante base poderá não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.
- Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como alumínio, tal poderá afetar o aquecimento e a detecção da panela.
- Fundos de panela arranhados ou pontas afiadas podem riscar a superfície de vidro.
- Mantenha os seus aparelhos limpos para evitar riscos.
- Panelas com uma base não homogênea podem não ser detetadas.

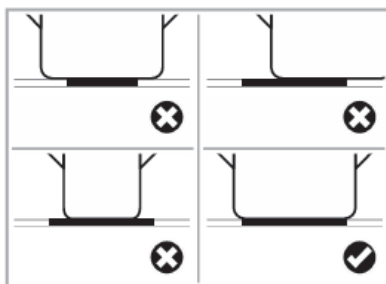


- Não utilize panelas com base curva ou bordas irregulares.



POSICIONAR AS PANELAS

- Centre sempre a sua panela na zona de cozedura.
 - Utilizar panelas ligeiramente mais largas pode ajudar a maximizar a eficiência energética. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência pode ser inferior à esperada.
1. Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, fica encostada ao vidro e é o tamanho recomendado para a zona de cozedura.
 2. Utilize panelas cujo diâmetro está dentro do intervalo recomendado para a zona de cozedura selecionada.

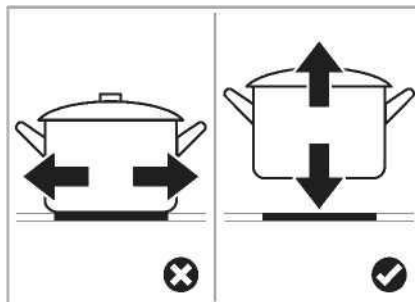


MOVER AS PANELAS

ATENÇÃO

A utilização indevida pode danificar o aparelho ou levar a avarias.

- Levante sempre a panela do vidro. Não deslize ou poderá riscar o vidro.

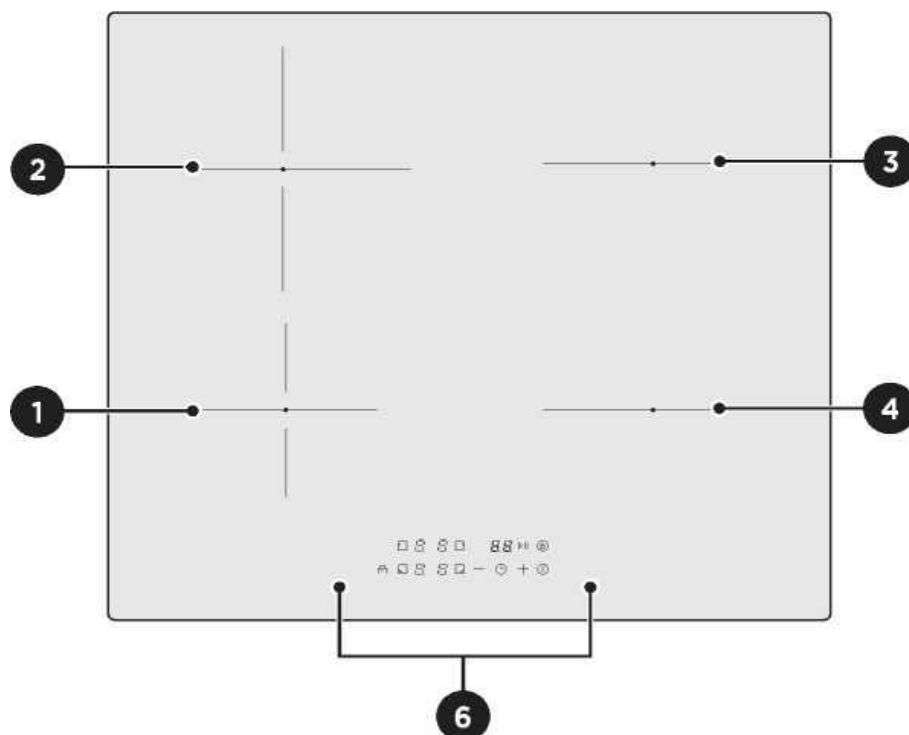


DETEÇÃO DAS PANELAS

- Pode verificar se as suas panelas são compatíveis para indução ao testar as panelas.
- Quando um tamanho desadequado ou panelas não magnéticas (por exemplo, de alumínio) ou qualquer outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo ou chave) tiver sido deixado no aparelho, o aparelho entra automaticamente no modo de espera em três minutos.
- Quando o aparelho é ligado, consegue detetar e seleccionar automaticamente se uma zona de cozedura tem uma panela, aparecendo [0] no painel de controlo. Se existirem várias zonas com panelas, apenas uma será automaticamente detetada.

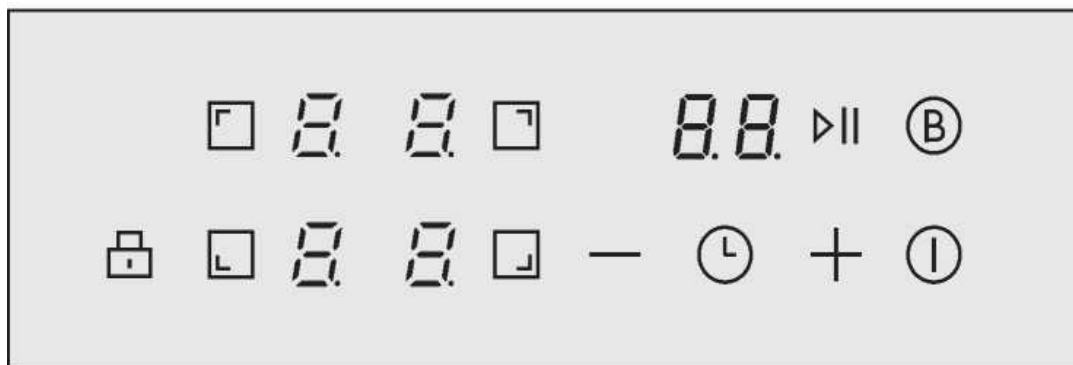
VISÃO GERAL DO PRODUTO

Visão geral do aparelho e dos seus componentes:



Pos.	Significado	Potência máx. em W	Ø mm
1	Zona de cozedura esquerda frente	1200/1500	150
2	Zona de cozedura esquerda trás	2300/2500	210
3	Zona de cozedura direita trás	1800/2000	180
4	Zona de cozedura direita frente	1800/2000	180
5	Painel de controlo	-	-

PAINEL DE CONTROLO

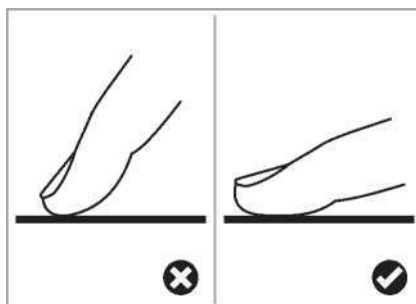


Símbolo	Significado
ⓘ	Tecla de Ligar/Desligar
▶	Tecla de Pausa
↶	Selecionar a zona de cozedura esquerda trás
↷	Selecionar a zona de cozedura esquerda frente
↵	Selecionar a zona de cozedura direita trás
↴	Selecionar a zona de cozedura direita frente
- +	Teclas de regulação de tempo e de potência
ⓑ	Tecla de <i>booster</i>
🔒	Bloqueio de segurança para crianças
🕒	Tecla do temporizador

Todas as imagens neste manual destinam-se apenas a fins explicativos. Qualquer discrepância entre o objeto real e a ilustração no desenho deve estar sujeita ao objeto real.

UTILIZAR AS TECLAS TÁTEIS

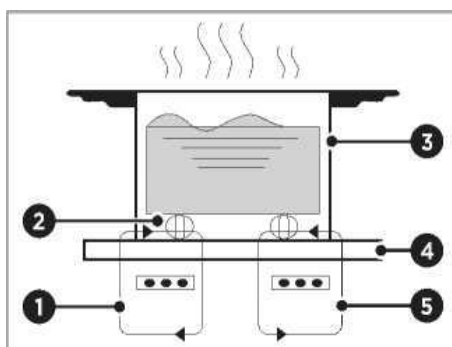
- As teclas respondem ao toque, pelo que não precisa de aplicar qualquer pressão.
- Certifique-se de que as teclas estão sempre limpas, secas e que não existem objetos (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobri-las. Até mesmo uma fina camada de água pode dificultar a utilização das teclas.
- Utilize o dedo, não a sua ponta.



- O aparelho apita sempre que regista um toque.

COZINHAR POR INDUÇÃO

- Cozinhar por indução é uma tecnologia de cozedura segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente nas panelas em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície de vidro.
- O vidro fica quente apenas devido ao facto da panela eventualmente o aquecer.

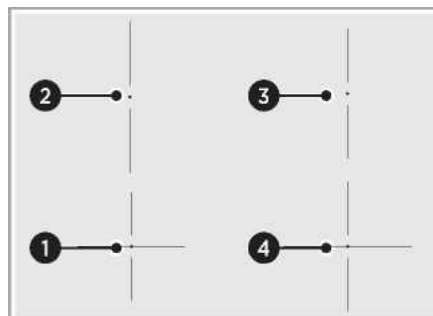


Pos.	Significado
1	Correntes induzidas
2	Circuito magnético
3	Panela de ferro
4	Placa de vitrocerâmica
5	Bobina de indução

ZONA DE COZEDURA

As zonas de cozedura adaptam-se, a certo limite, ao diâmetro das panelas.

- Para obter a melhor eficiência do seu aparelho, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo em concordância com a zona de cozedura correspondente.



Pos.	Zona Ø mm	Base Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180

INDICAÇÃO DE CALOR RESIDUAL

Cada zona de cozedura tem uma indicação de calor residual.

- O indicador desliga-se assim que a superfície arrefeça para uma temperatura segura ao toque.
- Não toque na zona de cozedura antes da indicação de calor residual se desligar.

Símbolo	Significado
H	A zona de cozedura está quente.

- Também pode usar o calor residual como função de poupança energética.
- Se desejar utilizar o calor residual, coloque panelas adicionais na zona de cozedura ainda quente.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de usar o seu aparelho pela primeira vez, leia o manual do utilizador e, em particular, as instruções de segurança.

LIMPAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

1. Remova quaisquer películas de proteção e autocolantes.
2. Remova quaisquer resíduos da embalagem da superfície do aparelho.
3. Limpe a superfície com um pano húmido.

COMO UTILIZAR

LIGAR O APARELHO

- Para ligar o aparelho, prima [ⓘ].
- O alarme apita uma vez e todos os indicadores do aparelho indicam [-].
- O aparelho está em modo de espera.
- Pode desligar a buzina nas definições.

DESLIGAR O APARELHO

- Para desligar o aparelho, prima [ⓘ].
- O alarme apita uma vez.

DEFINIR O NÍVEL DE POTÊNCIA

- Se não escolher uma definição de nível de potência em 15s, o aparelho desligar-se-á automaticamente.
- Pode alterar a definição de nível de potência a qualquer momento durante a cozedura.
- Para selecionar uma definição de nível de potência, prima as teclas de regulação de potência [-] e [+].

COMEÇAR A COZINHAR

1. Para ligar o aparelho, prima [ⓘ].
2. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
3. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que deseja utilizar.
4. Prima a tecla de seleção da zona de cozedura para a zona de cozedura que está a utilizar, por exemplo [F].

O indicador junto à tecla de seleção da zona de cozedura pisca por exemplo [F].

5. Defina uma definição de nível de potência.

TERMINAR DE COZINHAR



AVISO – RISCO DE QUEIMADURAS

O calor residual pode causar queimaduras.

- Espere até as zonas de cozedura arrefecerem.
 - Não toque em quaisquer partes do aparelho antes de permitir que arrefeçam.
1. Prima a tecla de seleção da zona de cozedura para a zona de cozedura que deseja desligar, por exemplo [F].
 2. Reduza a definição do nível de potência para [0] ou mantenha premido [F] para desligar a zona de cozedura.
- O painel de controlo indica [0].
3. Para desligar o aparelho, prima [ⓘ].

DICAS DE COZEDURA



AVISO – RISCO DE INCÊNDIO

A temperaturas extremamente elevadas, óleo e gordura podem entrar em combustão espontânea.

- Tenha cuidado ao fritar, uma vez que o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, em particular se está a usar a função booster.
- Quando a comida começar a ferver, reduza a definição de calor.
- Usar uma tampa reduzirá os tempos de cozedura e poupará energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar a uma definição alta e reduza a definição quando a comida estiver completamente aquecida.

BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Pode bloquear as teclas para evitar utilização não intencional, por exemplo crianças ligarem acidentalmente as zonas de cozedura.

- Quando as teclas estão bloqueadas, todas as teclas exceto a [⏻] são desativadas.
- Pode sempre desligar o aparelho com através da tecla [⏻] numa emergência, mas deve começar por desbloquear o aparelho no próximo funcionamento.

ATIVAR O BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

- Para ativar o bloqueio de segurança para crianças, prima e mantenha premida a tecla [🔒] durante pelo menos 3 segundos.
- Todos os indicadores do temporizador indicarão [Lo].

DESATIVAR O BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

- Para desativar o bloqueio de segurança para crianças, prima e mantenha premido [🔒] durante pelo menos 3 segundos.

PAUSA

Pode pausar o aquecimento em vez de desligar o aparelho.

- Quando entra no modo de pausa, todas as teclas exceto a [⏻] são desativadas.
- Pode sempre desligar o aparelho através da tecla [⏻] numa emergência.
- O aparelho desligar-se-á após 10 minutos se não sair do modo Pausa.

ENTRAR NO MODO PAUSA

- Para entrar no modo Pausa, prima a tecla [⏸].
- Todos os indicadores do aparelho piscarão [11].

SAIR DO MODO DE PAUSA

- Para sair do modo Pausa, prima a tecla [⏸].

CONTROLO POR TEMPORIZADOR

O seu aparelho tem um controlo por temporizador, que pode utilizar como contagem decrescente e um temporizador para desligar.

CONTAGEM DECRESCENTE

Pode usar o controlo por temporizador como contagem decrescente.

- Neste caso, o temporizador não desligará qualquer zona de cozedura quando o tempo definido terminar.

UTILIZAR A CONTAGEM DECRESCENTE

Ative a zona de cozedura que deseja utilizar. Ligue o aparelho.

1. Para ativar uma zona de cozedura, prima a tecla de seleção da zona de cozedura, por exemplo [F].
2. Prima [⌚] quando ao indicador de zona de cozedura não piscar.
 - O painel de controlo indica [10].
3. Para definir o tempo, prima [-] ou [+].
 - Prima [-] ou [+] uma vez para reduzir ou aumentar o tempo em 1 minuto.
 - Premir e manter premido [-] ou [+] reduzirá ou aumentará o tempo continuamente até ser atingido um número inteiro para parar por um momento.
 - Quando o tempo é definido, a contagem decrescente inicia imediatamente.
 - O painel de controlo indica o tempo restante e o indicador de temporizador pisca 3 segundos.
 - Quando o tempo definido tiver passado, o painel de controlo indica [--] e o alarme apita durante 30 segundos.

CANCELAR A CONTAGEM DECRESCENTE

- Para cancelar a contagem decrescente, prima [-] até o painel de controlo indicar [00] ou prima [-] e [+] simultâneo.
- A contagem decrescente é cancelada e o indicador do temporizador não aparecerá.

TEMPORIZADOR PARA DESLIGAR

- Pode definir o controlo por temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido terminar.
- O temporizador tem um máximo de 99 minutos.

UTILIZAR O TEMPORIZADOR PARA DESLIGAR

1. Para ativar uma zona de cozedura, prima a tecla de seleção da zona de cozedura, por exemplo [F].
2. Prima [⌚] imediatamente.
 - O painel de controlo indica [10].
3. Para definir o tempo, prima [-] ou [+].
 - Prima [-] ou [+] uma vez para reduzir ou aumentar o tempo em 1 minuto.
 - Premir ou manter premido [-] ou [+] reduzirá ou aumentará o tempo continuamente até ser atingido um número inteiro para pausar a cada momento.

- Quando o tempo é definido, a contagem decrescente começará imediatamente.
- O painel de controlo mostra o tempo restante e o indicador de temporizador pisca 3 segundos.
- [.] junto ao indicador de nível de potência acende-se a vermelho.
- Quando o tempo definido tiver passado, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.
- Para definir o temporizador para desligar mais zonas de cozedura, repita o processo ao ativar diferentes zonas de cozedura.
- Se uma ou mais zonas já tiverem um temporizador, o indicador do temporizador mostrará, por defeito, o tempo mais curto que resta até acabar. As restantes zonas com temporizador aparecerão, nas suas zonas indicadoras correspondentes, com um ponto decimal a piscar. Se quiser verificar o restante tempo noutra zona com temporizador, deve tocar no sensor de seleção para tal zona e o restante tempo será indicado durante algum tempo.

CANCELAR O TEMPORIZADOR PARA DESLIGAR

- Para cancelar o temporizador para desligar, prima [-] até o painel de controlo indicar [00] ou prima [-] e [+] em simultâneo.
- O temporizador para desligar é cancelado e o indicador do temporizador não aparecerá.

FUNÇÃO BOOSTER

A função booster aquece as panelas mais depressa do que o nível de potência máxima.

- A função pode trabalhar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura regressa ao nível de potência original após 5 minutos.

ATIVAR A FUNÇÃO BOOSTER

1. Prima a tecla de seleção da zona de cozedura, por exemplo [F].
 2. Prima a tecla de booster [B].
- O indicador da zona de cozedura indica [P] e o nível de potência atinge o máximo.

CANCELAR A FUNÇÃO BOOSTER

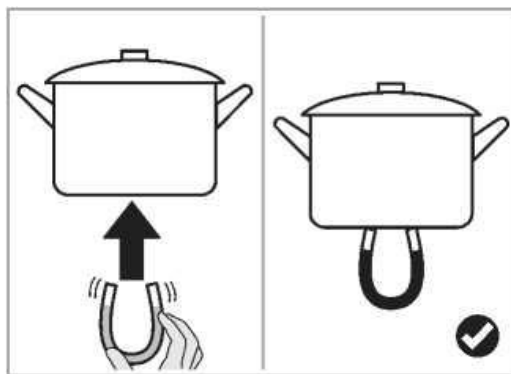
1. Prima a tecla de seleção da zona de cozedura que deseja cancelar a função booster, por exemplo [F].
2. Prima [-] ou [B].

TESTE DAS PANELAS

Antes de testar, certifique-se de que o tamanho da base da panela está em conformidade com o tamanho da zona de cozedura usada.

TESTAR AS PANELAS COM UM ÍMAN

- Pode verificar se as suas panelas são adequadas ao realizar um teste com íman.
- Mova um íman em direção à base da panela.



- Se a panela for atraída, a panela é adequada para indução.

TESTAR AS PANELAS SEM UM ÍMAN

1. Coloque 250 ml de água na panela que quer verificar.
2. Comece a cozinhar.
3. Verifique se [] pisca no painel de controlo.
 - Se [] não pisca no painel de controlo e a água aquecer, a panela é adequada.
 - Se [] pisca, a panela não é adequada e não aquece.
 - Se não colocar uma panela adequada na zona de cozedura em 1 minuto, [] desaparecerá automaticamente.
 - A sua panela não é adequada pelos seguintes motivos:
 - Não colocou uma panela na zona de cozedura correta.
 - A panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução.
 - A panela é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

DEFINIÇÕES

- Pode ajustar várias definições em conformidade com os seus requisitos.

AJUSTAR AS DEFINIÇÕES

- O aparelho deve ser desligado.
 - Inicie os seus ajustes em 15 segundos após ligar o aparelho. Se passarem 15 segundos sem interação do utilizador, desligue o aparelho e repita o processo.
 - Após 30 segundos sem interação do utilizador, o aparelho sai das definições sem guardar.
 - Para ajustar qualquer definição, o aparelho tem de estar no modo de definição.
1. Para entrar no modo de definição, prima [] uma vez e então prima [] durante pelo menos 3 segundos.
 - Os indicadores do temporizador indicam [].
 2. Prima [] durante pelo menos 3 segundos.
 - O painel de controlo indica [] no indicador esquerdo inferior e [] desaparece.

3. Prima [B].

- [c3] começa a piscar no painel de controlo.
- O aparelho está no modo de definição.

4. Prima [c] repetidamente até o painel de controlo indicar a definição requerida.

Definições disponíveis:

Símbolo	Significado
c0	Restaurar definições de fábrica
c3	Definições de gestão de potência
c4	Teste de qualidade das painelas
c5	Definições do alarme

5. Prima [B] repetidamente até o painel de controlo indicar a definição requerida.

6. Para guardar a definição, prima [c] durante pelo menos 3 segundos.

- Se premir [1] após selecionar a definição requerida, o aparelho desliga-se sem guardar.

RESTAURAR AS DEFINIÇÕES DE FÁBRICA

- O aparelho está no modo de definição.

1. Prima [c] repetidamente até [c] piscar no painel de controlo

2. Para restaurar as definições de fábrica, prima [B] repetidamente até o painel de controlo indicar [f].

- Se não quiser restaurar as definições, prima [B] repetidamente até o painel de controlo indicar [c].

3. Para guardar a definição, prima [c] durante pelo menos 3 segundos.

- O alarme soa e o aparelho desliga após conclusão da definição.

AJUSTAR A GESTÃO DE POTÊNCIA

É possível definir um nível de absorção de poder máximo para o aparelho, escolhendo diferentes intervalos de potência.

- Este aparelho é capaz de se limitar automaticamente de modo a funcionar a uma potência inferior, de modo a evitar o risco de sobrecarga.

- Não é necessário colocar qualquer painela nas zonas de cozeduras.

- O aparelho está no modo de definição.

1. Prima [c] repetidamente até [c3] piscar no painel de controlo.

- O painel de controlo indica o nível de potência atual, por exemplo [34].

2. Para ajustar o nível de potência, prima [B] repetidamente até o painel de controlo indicar o nível de potência requerido.

3. Para guardar a definição, prima [c] durante pelo menos 3 segundos.

- Todos os indicadores indicam [-].

Definições disponíveis:

Símbolo	Potência máx. em kW
74	7.4
65	6.5
55	5.5
45	4.5
35	3.5
25	2.5

TESTAR A QUALIDADE DAS PANELAS

O aparelho está no modo de definição.

1. Prima [F5] repetidamente até [F4] piscar no painel de controlo.
2. Para entrar no teste, prima [B] repetidamente até o painel de controlo indicar [-].
3. Coloque a panela na zona de cozedura.
4. Prima a tecla de seleção da zona de cozedura correspondente durante pelo menos 3 segundos, por exemplo [F1].
 - Após 12 segundos, o painel de controlo indica o nível de qualidade de 0 (baixo) a 10 (alto).
 - Quanto mais elevado o nível de qualidade, melhor a qualidade da panela.
5. Para sair do teste, prima [I] durante 1 segundo.
 - Definições disponíveis:

Símbolo	Significado
□	Não entre no teste de qualidade das panelas. Definição padra: [0]
=	Entre no teste de qualidade das panelas.

LIGAR O ALARME

O aparelho está no modo de definição.

1. Prima [F5] repetidamente até [F5] piscar no painel de controlo.
2. Para ligar o alarme, prima [B] repetidamente até o painel de controlo indicar [0].
3. Para gravar a definição, prima [F5] durante pelo menos 3 segundos.
 - Todos os indicadores indicam [-].

DESLIGAR O ALARME

O aparelho está no modo de definição.

1. Prima [F5] repetidamente até [F5] piscar no painel de controlo.
2. Para desligar o alarme, prima [B] repetidamente até o painel de controlo indicar [I].
3. Para gravar a definição, prima [F5] durante pelo menos 3 segundos.
 - Todos os indicadores indicam [-].

VISÃO GERAL DOS TEMPOS DE FUNCIONAMENTO PADRÃO

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para o seu aparelho. Este desliga automaticamente se se esquecer de desligar o aparelho. Os tempos de funcionamento padrão para vários níveis de potência são indicados na tabela abaixo:

Nível de potência	Tempo em h
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

- Quando a panela é removida, o aparelho pode parar imediatamente de aquecer e o aparelho desligar-se-á automaticamente após 1 minutos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para manter o seu aparelho a funcionar eficientemente durante muito tempo, é importante limpá-lo e mantê-lo cuidadosamente.

AGENTES DE LIMPEZA



ATENÇÃO

Produtos de limpeza desadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- Não utilize esponjas abrasivas.
- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos.
- Não utilize agentes de limpeza que contenham álcool.
- Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esponja é adequado.

LIMPEZA DO APARELHO

Limpe o aparelho após cada utilização para evitar que resíduos de alimentos queimem.



AVISO – RISCO DE QUEIMADURAS

O calor residual pode levar a queimaduras.

- Espere antes de limpar até as zonas de cozedura tiverem arrefecido.
- Não toque em quaisquer partes do aparelho antes de permitir que arrefeça



AVISO – RISCO DE CORTE

A lâmina no raspador de vidro é afiada.

- Nunca remova a tampa de segurança do raspador de vidro.
- Utilize o raspador de vidro com extremo cuidado.
- Armazene-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

ATENÇÃO

A limpeza indevida pode danificar a superfície do aparelho.

- Nunca deixe resíduos de limpeza no aparelho, uma vez que o vidro pode manchar.
- Remova derrames, alimentos derretidos e derrames quentes de açúcar no vidro imediatamente.

LIMPEZA DE SUJIDADE DIÁRIA

Como limpar sujeira diária no vidro, por exemplo impressões digitais, marcas, manchas devido a derrames de comida e não açucarados no vidro.

1. Para desligar o aparelho, prima [ⓘ].
2. Aplique o agente de limpeza enquanto o vidro ainda está morno, mas não quente.
3. Enxague e seque com um pano limpo ou papel toalha.
4. Para ligar o aparelho, prima [ⓘ].

LIMPEZA DE DERRAMES

Remova derrames, alimentos derretidos e derrames quentes de açúcar no vidro imediatamente com uma espátula, faca de manteiga ou raspador de vidro adequado para aparelhos de vitrocerâmica.

1. Para desligar o aparelho, prima [ⓘ].
2. Segure a lâmina ou utensílio a um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou derrame para uma área fria do aparelho.
3. Limpe a sujeira ou derrame com um pano ou papel toalha.
4. Aplique um agente de limpeza enquanto o vidro ainda está morno, mas não quente.
5. Enxague e seque com um pano limpo ou papel toalha.
6. Para ligar o aparelho, prima [ⓘ].

LIMPEZA DO PAINEL DE CONTROLO

Como limpar derrames no painel de controlo.

- O aparelho pode apitar e desligar-se e as teclas táteis podem não funcionar se tiverem líquido sobre elas. Certifique-se de que seca o painel de controlo antes de voltar a ligar o aparelho.
1. Para desligar o aparelho, prima [ⓘ].
 2. Contenha o derrame.
 3. Limpe a área das teclas táteis com uma esponja húmida limpa ou pano.
 4. Seque completamente a área com papel toalha.
 5. Para ligar o aparelho, prima [ⓘ].

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O funcionamento do seu aparelho pode levar a erros e avarias. As tabelas seguintes contêm possíveis causas e notas para resolução de uma mensagem de erro ou avaria. Recomenda-se que leia as tabelas baixo atentamente para poupar tempo e dinheiro que poderia gastar ao ligar para o serviço de atendimento ao cliente.

Problema	Possíveis causas	Solução
O aparelho não liga.	A fonte de alimentação é interrompida.	1. Certifique-se de que o aparelho está conectado à fonte de alimentação e ligado. 2. Verifique se há algum corte de energia na sua casa ou bairro. 3. Se verificou tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
As teclas táteis não respondem.	O bloqueio de segurança para crianças está ativado.	• Desative o bloqueio de segurança para crianças.
As teclas táteis são difíceis de utilizar.	Pode haver uma ligeira película de água sobre as teclas ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nas teclas.	1. Certifique-se de que a área das teclas táteis está seca. 2. Utilize a ponta do dedo ao premir as teclas.
O vidro está a riscar.	As painéis têm bordas irregulares.	• Utilize painéis com bases planas e lisas.
O vidro está a riscar.	Estão a ser utilizados agentes ou produtos de limpeza desadequados, abrasivos ou corrosivos.	• Utilize apenas agentes de limpeza adequados.
Algumas painéis emitem ruídos estridentes ou estalidos.	Tal pode ser causado pela construção das suas painéis (camadas de diferentes materiais a vibrar de diferentes formas).	• É normal para painéis e não indica uma avaria.
O aparelho emite um zumbido baixo quando utilizado numa definição de alta temperatura.	Tal é causado pela tecnologia de cozedura por indução.	• É normal, mas o ruído deve reduzir ou desaparecer completamente quando reduz a definição de calor.
Ruído da ventoinha a sair do aparelho.	Uma ventoinha de arrefecimento embutida no seu aparelho serve para evitar que este sobreaqueça. Pode continuar a funcionar mesmo depois de desligar o aparelho.	• É normal e não requer qualquer ação. Não desligue o aparelho da corrente enquanto a ventoinha estiver a funcionar.

As panelas não aquecem e [E] aparece no painel de controlo.	O aparelho não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozedura por indução.	• Utilize panelas adequadas para cozedura por indução.
	O aparelho não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada.	• Centre a panela e certifique-se de que a sua base é adequada para o tamanho da zona de cozedura.
O aparelho ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, soou um alarme e um código de erro surgiu (normalmente alternando entre um e dois dígitos no ecrã do temporizador de cozedura).	Esta é uma avaria técnica.	1. Aponte as letras e números do erro. 2. Desligue o aparelho da corrente e contacte um técnico qualificado.

ECRÃ DE AVARIAS E INSPEÇÃO

O aparelho está equipado com uma função de autodiagnóstico. Com este teste, o técnico é capaz de verificar o funcionamento de vários componentes sem desmontar ou retirar o aparelho da superfície de trabalho.

Código de avaria	Problema	Solução
E1	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica - circuito aberto	• Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E2	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito	
E7	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica	
C1	Esta é uma avaria técnica.	1. Espere que a temperatura da placa de cerâmica regresse ao normal. 2. Prima [①] para reiniciar a unidade.
E3	Falha do sensor de temperatura do IGBT -circuito aberto	• Substitua o quadro de distribuição.
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT -curto-circuito	
C2	Alta temperatura do IGBT	1. Espere que a temperatura do IGBT regresse ao normal. 2. Prima [①] para reiniciar a unidade. 3. Verifique se a ventoinha está a funcionar corretamente. 4. Quando a ventoinha não estiver a funcionar corretamente, substitua-a.
EL	Tensão de alimentação abaixo da tensão nominal	1. Verifique se a fonte de alimentação está normal. 2. Quando a fonte de alimentação estiver normal, prima [①] para reiniciar o aparelho.
EH	Tensão de alimentação acima da tensão nominal	
EU	Erro de comunicação	1. Reinsira a conexão entre a placa do ecrã e a placa de distribuição. 2. Substitua a placa de distribuição ou a placa do ecrã.
EF	Erro de derrame	1. Verifique se há água na zona de operação. 2. Se houver água na zona de operação, limpe-a e seque-a.

AVARIA ESPECÍFICA E SOLUÇÃO

Avaria	Problema	Solução
O vidro está a riscar.	Estão a ser utilizados agentes ou produtos de limpeza desadequados, abrasivos ou corrosivos.	• Utilize apenas agentes de limpeza adequados.
	Falha da conexão entre a placa de distribuição acessória e a placa do ecrã.	• Verifique a conexão.
	A placa de distribuição acessória está danificada.	• Substitua a placa de distribuição acessória.
	A placa do ecrã está danificada.	• Substitua a placa do ecrã.
Algumas teclas não funcionam ou o ecrã LED não está normal.	A placa do ecrã está danificada.	• Substitua a placa do ecrã.
O indicador do modo de cozedura acende-se, mas não começa a aquecer.	Alta temperatura do aparelho	• A temperatura ambiente pode estar demasiado alta. A entrada de ar ou a saída de ar podem estar bloqueadas.
	Há algo de errado com a ventoinha.	1. Verifique se a ventoinha está a funcionar corretamente. 2. Quando a ventoinha não estiver a funcionar corretamente, substitua-a.
	A placa de distribuição está danificada.	• Substitua a placa de distribuição.
O aquecimento para subitamente durante o funcionamento e [] pisca no painel de controlo.	Tipo de panela errado. O diâmetro da panela é demasiado pequeno.	• Escolha as panelas adequadas.
	O fogão sobreaqueceu e a unidade sobreaqueceu.	1. Espere que a temperatura regresse ao normal. 2. Quando a temperatura estiver normal, prima [] para reiniciar a unidade.
	O circuito de deteção de panelas está danificado.	• Substitua a placa de distribuição.
As zonas de cozedura do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) indicarão [].	Falha de conexão entre a placa de distribuição e a placa do ecrã.	• Verifique a conexão.
	A placa do ecrã da parte de comunicação está danificada.	• Substitua a placa do ecrã.
	A placa principal está danificada.	• Substitua a placa de distribuição.
O motor da ventoinha emite um som anormal.	O motor da ventoinha está danificado.	• Substitua a ventoinha.

- O acima são a análise e a verificação das avarias mais comuns. Não desmonte a unidade de modo a evitar quaisquer perigos e danos ao aparelho.

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

- Leia atentamente as presentes instruções de instalação.
- Apenas um Técnico Qualificado pode instalar o aparelho.
- A instalação, abertura do aparelho, conexão ou montagem indevidas podem levar à perda de validade da garantia do produto.
- Desligue da fonte de alimentação antes de realizar qualquer trabalho.
- Após a instalação, assegure-se de que o utilizador não tem acesso aos componentes elétricos e ao cabo de alimentação do fogão.
- Nunca utilize este aparelho em embarcações ou veículos.

INSTALAÇÃO SEGURA DO PRODUTO

Siga as presentes instruções de segurança ao instalar o aparelho.

AVISO – PERIGO: MAGNETISMO

Ímanes permanentes no aparelho podem afetar implantes elétricos, por exemplo pacemakers ou bombas de insulina.

- Certifique-se de que os implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.



AVISO – RISCO DE LESÃO

As partes podem ter bordas afiadas.

- Utilize sempre luvas de proteção.

ANTES DE INSTALAR O PRODUTO

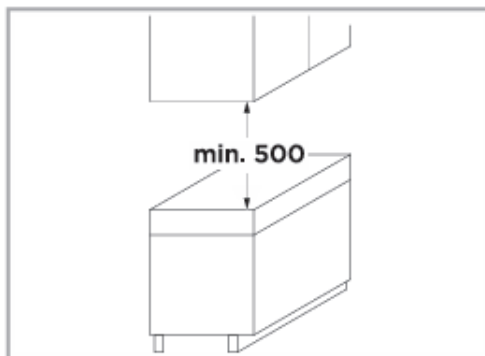
Assegure-se do seguinte antes de instalar o aparelho.

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada e que membros estruturais não interferem com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado.
- Se o aparelho for instalado em cima de um forno, o forno tem de ter uma ventoinha de arrefecimento embutida.
- A instalação cumprirá com todos os requisitos de espaço e normas e regulamentos aplicáveis.
- Um seccionador adequado que ofereça total desconexão da fonte de alimentação principal é incorporado na cablagem permanente, montado e posicionado para cumprir com as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O seccionador deve ser de um tipo aprovado e oferecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores (fásicos) ativos, se as regras locais de cablagem permitirem tal variação de requisitos).
- O seccionador será facilmente acessível ao cliente com o aparelho instalado.
- Consulte autoridades de construção locais e estatutos se tiver dúvidas quanto à instalação.
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar para as superfícies de paredes circundantes do aparelho, por exemplo azulejos de cerâmica.
- Não utilize madeira e materiais fibrosos e higroscópicos como material de superfície de trabalho para evitar choques elétricos e maiores deformações causadas pela radiação de calor da placa quente, exceto se impregnados.

- Observe as informações sobre a distância entre o exaustor e o aparelho nas instruções de instalação do exaustor.
- Todas as medições nos desenhos estão em mm.

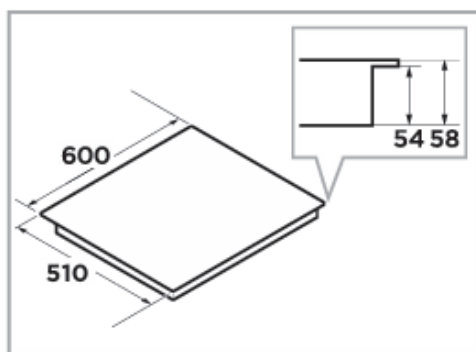
DISTÂNCIA DE SEGURANÇA

A distância de segurança entre o aparelho e o armário acima do aparelho deve ser, no mínimo, 500 mm.



DIMENSÕES DO APARELHO

O aparelho tem as seguintes medições.



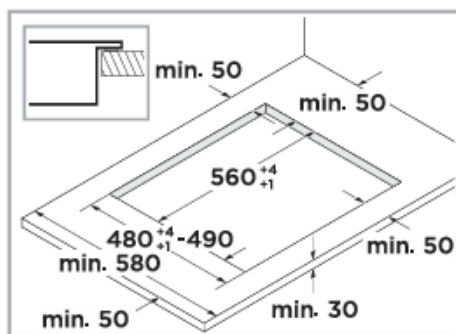
MÉTODOS DE INSTALAÇÃO

Existem dois métodos de instalação. No método de instalação padrão, o aparelho sobrepõe-se à superfície de trabalho. Na instalação de ajuste perfeito, o aparelho e a superfície de trabalho estão ao mesmo nível.

Para o propósito de instalação e utilização, um espaço mínimo de 50 mm deve ser preservado em redor do orifício.

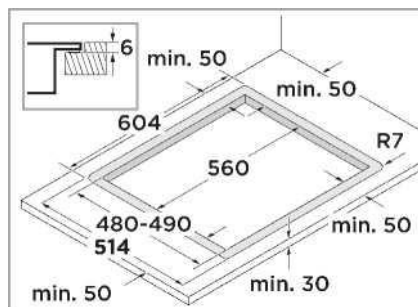
MÉTODOS DE INSTALAÇÃO PADRÃO

- Certifique-se de que a espessura de superfície de trabalho é, no mínimo, 30 mm.
- Corte a superfície de trabalho em conformidade com os tamanhos indicados no desenho.

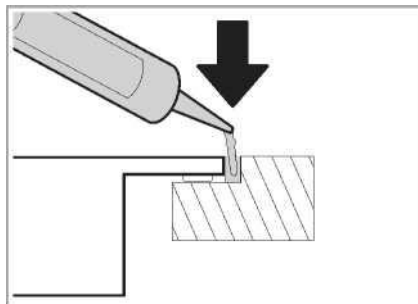


MÉTODOS DE INSTALAÇÃO DE AJUSTE PERFEITO

1. Corte a superfície de trabalho em conformidade com os tamanhos indicados no desenho.



2. Certifique-se de que as superfícies cortadas das bancadas estão devidamente seladas.

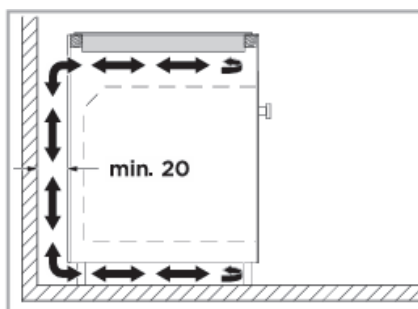


VENTILAÇÃO

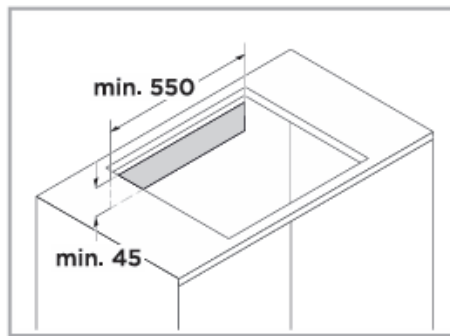
A ventilação na secção inferior do aparelho requer uma entrada suficiente de ar fresco. Assim, se requerido, ajuste as unidades para este fim.

- Certifique-se sempre que o aparelho está bem ventilado.
- Assegure-se de que o aparelho está em bom estado de funcionamento.

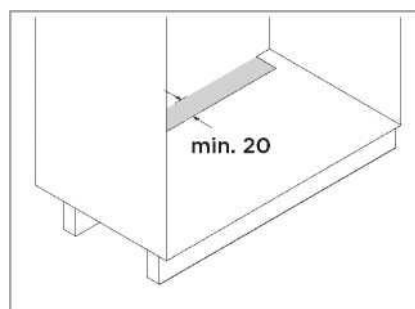
1. Mantenha um espaço mínimo entre a traseira da unidade e a parede da cozinha.



2. Assegure-se de deixar uma abertura no cimo da traseira da unidade desobstruída.



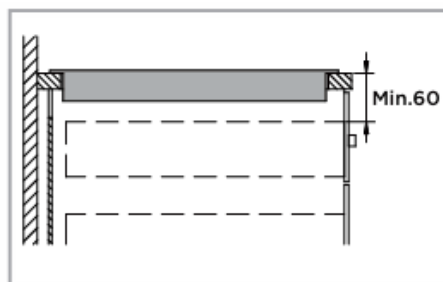
3. Se o espaço na parede traseira da unidade for inferior a 20 mm, crie uma abertura na parte inferior.



NOTA: Não sele a base inferior hermeticamente.

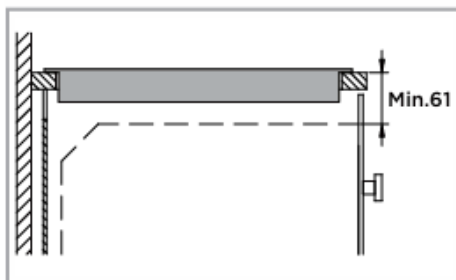
INSTALAÇÃO ACIMA DE UMA GAVETA

- De modo a garantir uma boa ventilação, o espaço entre a superfície da bancada e a área superior da gaveta deve ser 60 mm.



INSTALAÇÃO ACIMA DE UM FORNO

- De modo a garantir uma boa ventilação, o espaço entre a superfície da bancada e a área superior do forno deve ser 61 mm.
- Se o espaço entre o fogão e o forno precisar ser aumentado, consulte as instruções de instalação do forno.

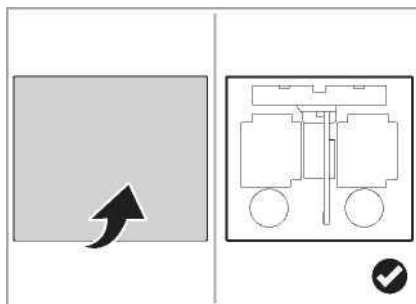


COLOCAÇÃO DA FITA DE VEDAÇÃO

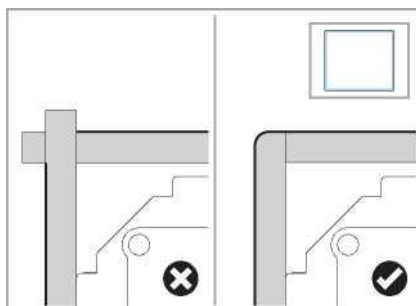
Antes de inserir o aparelho na bancada, é necessário colocar a fita de vedação na parte traseira da placa de vidro.

A unidade deve ser colocada numa superfície estável e lisa, por exemplo, na embalagem.

1. Vire o aparelho de costas.



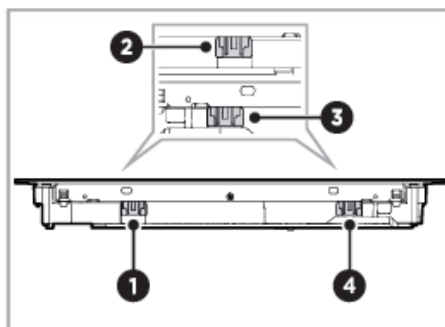
2. Retire a fita de vedação do saco com fecho automático e rasgue o adesivo de dupla face da parte de trás da fita de vedação.
- Coloque a fita de vedação na parte traseira do aparelho. A fita de vedação não deve ultrapassar a borda da placa de vidro.



LOCALIZAR OS SUPORTES DE FIXAÇÃO

As aberturas para os suportes de montagem estão localizadas nas laterais do aparelho.

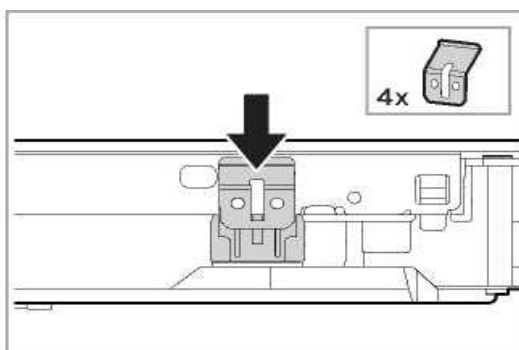
- Localize as aberturas para os suportes de fixação.



INSERIR OS SUPORTES DE FIXAÇÃO

Fixe o aparelho à superfície da bancada ao inserir 4 suportes nas laterais do aparelho.

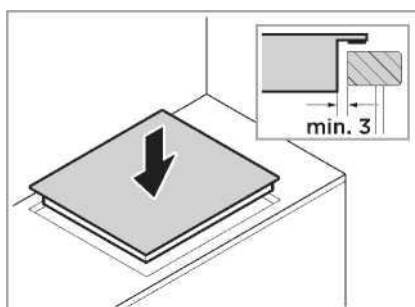
- Os suportes nunca podem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação.
- Insira os suportes de fixação.



INSERIR O APARELHO

- Existem orifícios de ventilação em volta do exterior do aparelho. Assegure que estes orifícios não estão bloqueados pela bancada quando posiciona o aparelho.
- A distância de segurança entre as laterais do aparelho e as superfícies internas da bancada deve ser, no mínimo, 3 mm.

1. Insira o aparelho.



2. Centre o aparelho.

CUIDADOS

- A placa de indução deve ser instalada por um Técnico Qualificado. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca realize a operação por si mesmo.
- O aparelho não será diretamente instalado acima de uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou de secar, uma vez que a humidade pode danificar a parte eletrónica do aparelho.
- A placa de indução deve ser instalada para assegurar melhor radiação de calor para melhorar a sua fiabilidade.
- A parede e zona de cozedura de indução acima da superfície da mesa deve aguentar calor.
- Para evitar quaisquer danos, a camada intermédia e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não deve ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.
- O aparelho pode apenas ser conectado a uma fonte com o sistema de impedância relevante não superior a 0,288 Ω .

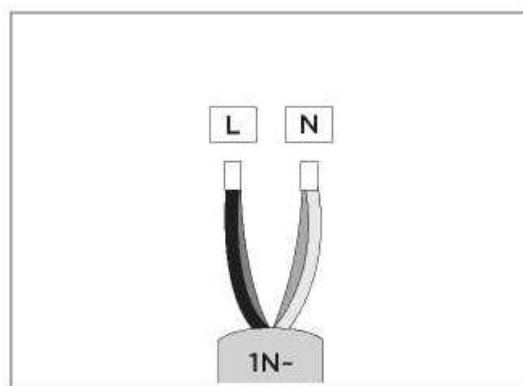
CONECTAR O APARELHO

- Este aparelho pode apenas ser conectado à corrente por um eletricista qualificado adequado.
- Certifique-se de que a instalação doméstica é adequada para o consumo energético do aparelho.
- Certifique-se de que a tensão corresponde ao valor especificado na placa de identificação.
- Certifique-se de que as secções do cabo de alimentação são adequadas para a carga especificada na placa de identificação.
- Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação para conectar o aparelho à corrente, uma vez que podem levar a sobreaquecimento e ser um perigo de incêndio.
- O cabo de alimentação não deve tocar em partes quentes e deve ser colocado de modo a que a sua temperatura nunca exceda 75°C.
- Se o cabo estiver danificado ou tiver de ser substituído, a operação deverá ser realizada pelo agente de pós-venda com ferramentas específicas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho for diretamente conectado à corrente, um disjuntor monopolar deverá ser instalado com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve assegurar que a conexão elétrica correta foi realizada e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.
- A superfície inferior e o cabo de alimentação do aparelho não estão acessíveis após a instalação.
- Verifique com um eletricista se o sistema de cablagem doméstico é adequado sem alterações. Quaisquer alterações devem apenas ser realizadas por um eletricista qualificado.

TIPO DE CONEXÃO

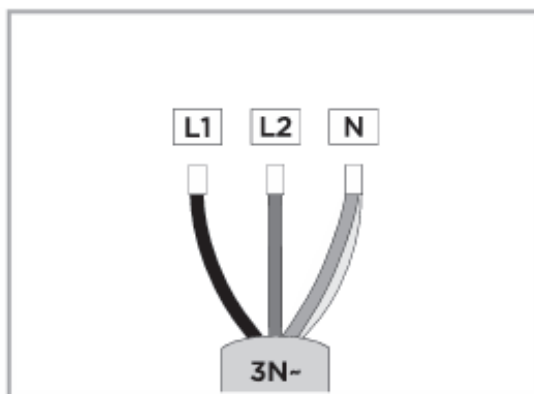
O aparelho corresponde à classe de proteção 2.

220-240V 1N~32A



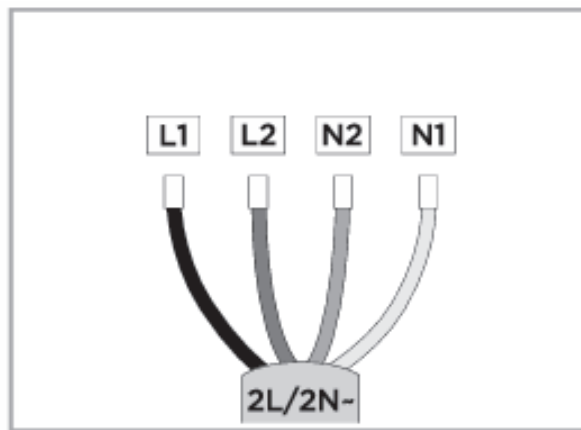
Pos.	Cor
L	Preto + castanho
N	Azul + cinzento

220-240V/380-415V 3N~16A



Pos.	Cor
L1	Preto
L2	Castanho
N	Azul + cinzento

2X220-240V 2L+2N~16A



Pos.	Cor
L1	Preto
L2	Castanho
N1	Azul
N2	Cinzento

APÓS INSTALAR O APARELHO

Assegure o seguinte após a instalação do aparelho.

- O cabo de alimentação não está acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Certifique-se de que existe um fluxo de ar fresco adequado desde o exterior dos armários para a base do aparelho.
- O seccionador está facilmente acessível para o cliente.

DESCARTE E RECICLAGEM

INSTRUÇÕES IMPORTANTES PARA O AMBIENTE

Conformidade com a Diretiva REEE e Descarte do produto em fim de vida:

Este produto está em conformidade com a Diretiva REEE da UE (2012/19/UE). Este produto ostenta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE).

Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. Os aparelhos usados devem ser devolvidos a um ponto de recolha oficial para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos. Para encontrar estes sistemas de recolha, contacte as autoridades locais ou o revendedor onde o produto foi adquirido. Cada família desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de aparelhos antigos. A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana.



CUMPRIMENTO DA DIRETIVA ROHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na diretiva.

INFORMAÇÕES SOBRE A EMBALAGEM

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis, em conformidade com a nossa legislação nacional em matéria de ambiente. Não elimine os materiais de embalagem juntamente com o lixo doméstico ou outros resíduos. Leve-os aos pontos de recolha de materiais de embalagem designados pelas autoridades locais.



CONSELHOS PARA O AJUDAR A POUPAR ENERGIA SEMPRE QUE COZINHA

Sempre que possível, utilize a tampa adequada para cada panela. Cozinhar sem tampa consome mais energia.

Utilize panelas com fundo plano e diâmetros de base adequados, de modo a corresponderem ao tamanho da zona de cozedura. Os fabricantes de panelas indicam normalmente o diâmetro superior da panela, que é sempre maior do que o diâmetro da base.

Quando utilizar água para cozinhar, utilize pequenas quantidades para preservar as vitaminas e os minerais dos vegetais e defina o nível de potência mínimo que permita manter a cozedura. Um nível de potência elevado é desnecessário e um desperdício de energia.

Utilize panelas pequenas com pequenas quantidades de alimentos.

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 **JP4EI006028**

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

Baixa Tensão	2014/35/EU	IEC 60335-1:2010
		IEC 60335-1:2010/AMD1:2013
		IEC 60335-1:2010/AMD2:2016
		IEC 60335-2-6:2014
		IEC 60335-2-6:2014/AMD1:2018
Compatibilidade Electromagnética	2014/30/EU	EN EIC 55014-1:2021
		EN EIC 55014-2:2021
		EN IEC 61000-3-2:2019/A2:2024
		EN 61000-3-3:2013/A2:2021
		EN IEC 61000-3-11:2019
		EN 61000-3-12:2011/A1:2024

MADE P.R.C

ESPAÑOL

CONTENIDOS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	42
ESPECIFICACIONES	46
UTENSILIOS DE COCINA	48
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	50
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN	53
CÓMO UTILIZAR	53
BLOQUEO INFANTIL	55
MODO PAUSA.....	55
TEMPORIZADOR	55
FUNCIÓN DE BOOSTER	57
PRUEBA DE UTENSILIOS DE COCINA	57
CONFIGURACIÓN	58
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	61
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	63
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	67
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	75
GARANTIA	76
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	77

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

USO PRETENDIDO

Las siguientes normas de seguridad tienen por objeto prevenir riesgos imprevistos o daños derivados de un uso inseguro o incorrecto del aparato. Compruebe el embalaje y el aparato al recibirlo para asegurarse de que todo está intacto y garantizar así un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el distribuidor o el vendedor. Tenga en cuenta que, por motivos de seguridad, no está permitido realizar modificaciones ni alteraciones en el aparato. Un uso no previsto puede provocar peligros y la pérdida del derecho a reclamar la garantía.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Símbolos	Significado
	AVISO La palabra de advertencia indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.
	CUIDADO La palabra de advertencia indica un peligro con un bajo grado de riesgo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	ATENÇÃO Esta palabra clave indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no supone un peligro.

Lea estas instrucciones de uso con atención y detenimiento antes de utilizar o poner en marcha el aparato, y guárdelas cerca del lugar de instalación o del propio aparato para poder consultarlas más adelante.

PRÓLOGO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

INSTALACIÓN

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

PELIGRO DE CORTE

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.
- En ningún momento se debe colocar materiales o productos combustibles sobre este electrodoméstico.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, ya que podría reducir los costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico solo debe ser instalado y conectado a tierra correctamente por una persona debidamente cualificada.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del electrodoméstico podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Este electrodoméstico no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca de su utilización por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados para evitar que jueguen con el electrodoméstico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado para evitar riesgos.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre la utilización del electrodoméstico de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento

no deben ser realizados por niños sin supervisión.

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

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

PELIGRO PARA LA SALUD

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

PELIGRO DE SUPERFICIE CALIENTE

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

PELIGRO DE CORTE

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Nunca deje el electrodoméstico desatendido cuando lo esté utilizando. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- No utilice nunca el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el electrodoméstico.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (tarjetas de crédito, tarjetas de memoria, etc.) ni aparatos electrónicos (ordenadores, reproductores MP3, etc.) cerca del electrodoméstico, ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el electrodoméstico para calentar o climatizar la habitación.
- Después de su utilización, desconecte siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él.

- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños que se suban a la placa podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se esté utilizando el electrodoméstico.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el electrodoméstico deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su utilización. El instructor debe asegurarse de que pueden utilizar el electrodoméstico sin peligro para sí mismos o para su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se coloque sobre la placa.
- No utilice sartenes con bordes irregulares ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de inducción, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: -zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de granjeros; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; -entornos de tipo bed & breakfast.
- **AVISO:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante su utilización.
- Evite tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén continuamente supervisados.

ESPECIFICACIONES

Aparato	JP4EI006028
Zonas de cocción	4
Voltaje	220-240v~50Hz o 60Hz
Potencia	7400W
Dimensiones del producto (AxAxF)	58x590x520 mm
Dimensiones de montaje Ax F	560x480-490 mm

Aviso: Las dimensiones son aproximadas. Dado que buscamos constantemente mejorar nuestros productos, podemos modificar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	-	JP4EI006028	-
Tipo de aparato	-	Placa de inducción encastrada	-
Número de zonas o áreas de cocción	-	4	-
Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocción por inducción, zonas de cocción por radiación, placas de cocción)	-	Cocción por inducción	-
Diámetro de la superficie útil de la zona de cocción	Ø	Delantera izquierda: 150	mm
Diámetro de la superficie útil de la zona de cocción	Ø	Trasera izquierda: 210	mm
Diámetro de la superficie útil de la zona de cocción	Ø	Delantera derecha: 180	mm
Diámetro de la superficie útil de la zona de cocción	Ø	Trasera derecha: 180	mm
Consumo de energía por zona de cocción	EC ¹⁾	Del. izquierda: 192.6	Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	EC ¹⁾	Tras. izquierda: 189	Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	EC ¹⁾	Del. derecha: 180.4	Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	EC ¹⁾	Tras. derecha: 180.5	Wh/kg
Consumo energético de la placa	EC ²⁾	185,6	Wh/kg
Potencia máx. por zona de cocción	EC ¹⁾	Del. Izquierda: 1200/1500	W
Potencia máx. por zona de cocción	EC ¹⁾	Tras. izquierda: 2300/2500	W
Potencia máx. por zona de cocción	EC ¹⁾	Del. derecha: 1800/2000	W
Potencia máx. por zona de cocción	EC ¹⁾	Tras. derecha: 1800/2000	W
1) Cocina eléctrica			
2) Placa eléctrica			

Si no se realiza ninguna operación tras encender el aparato, este pasará automáticamente al modo de apagado al cabo de 1 minuto; el consumo energético es de 0,3 W en modo de apagado.

Datos determinados de conformidad con la norma EN 60350-2 y el Reglamento (UE) n.º 66/2014 de la Comisión.

UTENSILIOS DE COCINA

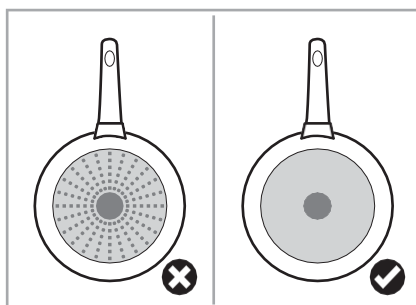
La calidad de los utensilios de cocina influye considerablemente en la eficiencia y la calidad del proceso de cocción.

ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

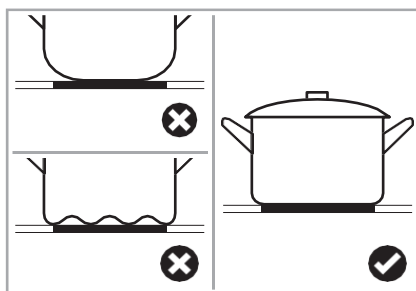


ATENCIÓN

- El uso de utensilios de cocina inadecuados puede dañar el electrodoméstico o provocar fallos de funcionamiento.
- Utiliza únicamente utensilios de cocina con una base apta para la cocción por inducción.
- Busca el símbolo de inducción en el envase o en la base de los utensilios de cocina.
- No son aptos los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte ferromagnética solo cubre parcialmente la base del recipiente, solo se calentará la zona ferromagnética. Es posible que el resto de la base no alcance la temperatura suficiente para cocinar.
- Si la superficie ferromagnética no es homogénea, sino que contiene otros materiales, como el aluminio, esto puede afectar al calentamiento y a la detección de los utensilios de cocina.
- Los arañazos en el fondo de los utensilios de cocina y sus bordes afilados pueden rayar la superficie de cristal.
- Mantén tu electrodoméstico limpio para evitar arañazos.
- Es posible que no se detecten los utensilios de cocina con una base no homogénea.

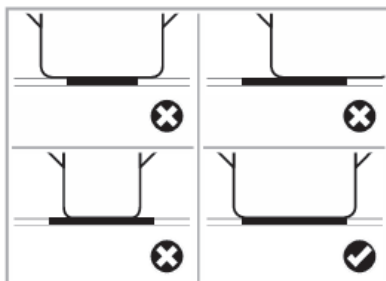


- No utilice utensilios de cocina con base curvada o bordes irregulares.



POSICIONAMIENTO DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

- Coloca siempre los utensilios de cocina en el centro de la zona de cocción.
 - Utilizar utensilios de cocina un poco más anchos puede ayudar a maximizar la eficiencia energética. Si utilizas utensilios más pequeños, la eficiencia podría ser menor de lo esperado.
1. Asegúrate de que la base de tu utensilio de cocina sea lisa, quede bien apoyada sobre el cristal y tenga el tamaño recomendado para la zona de cocción.
 2. Utiliza utensilios de cocina cuyo diámetro se encuentre dentro del rango recomendado para la zona de cocción seleccionada.



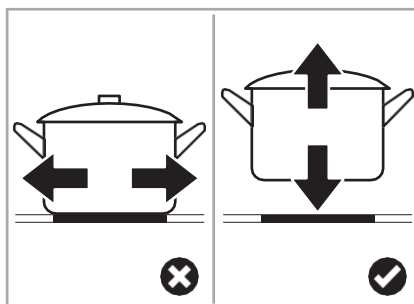
MOVER LOS UTENSILIOS DE COCINA



ATENCIÓN

Un uso inadecuado puede causar daños al aparato o llevar a averías.

- Levante siempre el utensilio de cocina del cristal. No lo deslice, esto puede rayar el cristal.

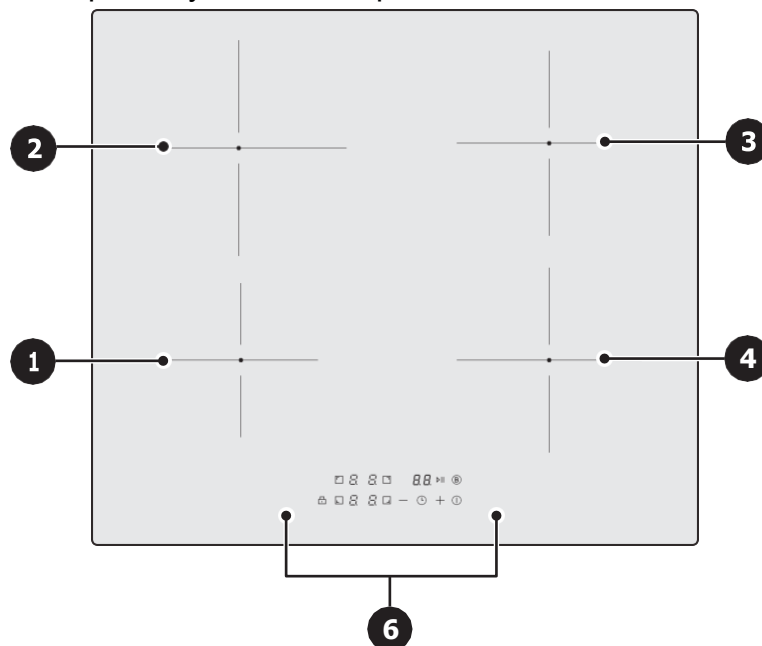


DETECCIÓN DEL UTENSILIO DE COCINA

- Puede verificar si su utensilio de cocina es compatible con inducción, probándolo.
- Cuando un utensilio de cocina no adecuado o no magnético (por ejemplo, aluminio), o cualquier otro objeto pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor o llave) se encuentra encima del aparato, este entra automáticamente en modo reposo transcurridos 3 minutos.
- Cuando se enciende el aparato, este puede detectar y seleccionar automáticamente la zona de cocción que tiene una sartén, mostrando [] en el panel de control. Aunque haya varias zonas con sartenes, solo una será detectada automáticamente.

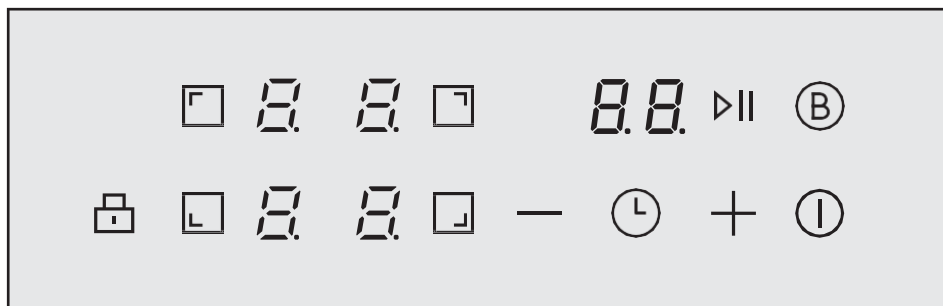
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Descripción general del aparato y de sus componentes:



Pos.	Significado	Potencia máx. en W	Ø mm
1	Zona de cocción delantera izquierda	1200/1500	150
2	Zona de cocción trasera izquierda	2300/2500	210
3	Zona de cocción trasera derecha	1800/2000	180
4	Zona de cocción delantera derecha	1800/2000	180
5	Panel de control	-	-

PANEL DE CONTROL

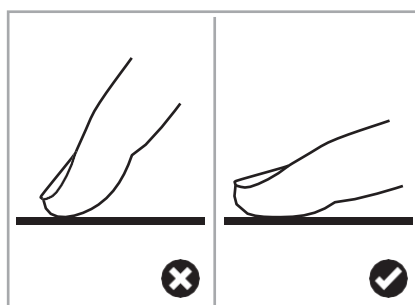


Símbolo	Significado
	Botón encendido/apagado
	Botón de pausa
	Selección la zona de cocción trasera izquierda
	Selección la zona de cocción delantera izquierda
	Selección la zona de cocción trasera derecha
	Selección la zona de cocción delantera derecha
	Botones del temporizador y regulador de potencia
	Botón del booster
	Bloqueo infantil
	Botón del temporizador

- Todas las imágenes en este manual son apenas para fines explicativos. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo se resolverá con arreglo al objeto real.

UTILIZACIÓN DE LOS BOTONES TÁCTILES

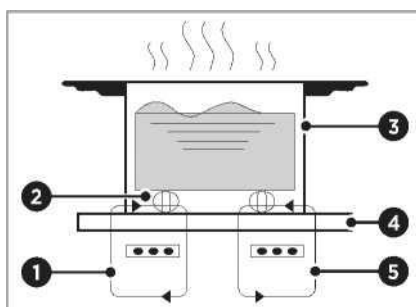
- Los botones responden al tacto, por lo que no es necesario ejercer presión.
- Asegúrese de que los botones están siempre limpios, secos, y que no haya algún objeto (por ejemplo, un utensilio o paño) tapándolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el manejo de los botones.
- Utilice la yema del dedo y no la punta.



- El aparato emite un pitido cada vez que se registra un toque.

PLACA DE INDUCCIÓN

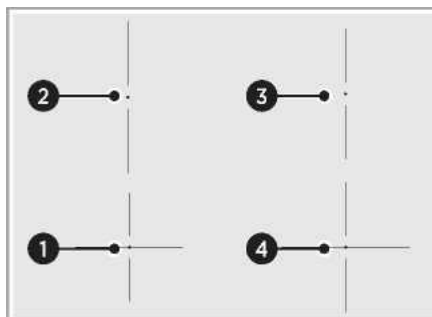
- La placa de inducción es una tecnología culinaria segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en los utensilios de cocina, en lugar de hacerlo indirectamente calentando la superficie de cristal.
- El cristal se calienta solo porque el utensilio de cocina eventualmente se calienta.



Pos.	Significado
1	Corrientes inducidas
2	Circuito magnético oll
3	Oll de hierro
4	Placa de cristal cerámico
5	Bobina de inducción

ZONAS DE COCCIÓN

- Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta cierto límite, al diámetro del utensilio de cocina
- Para obtener el máximo rendimiento de su aparato, la base de los utensilios de cocina debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente.



Pos.	Zona Ø mm	Base Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

- Cada zona de cocción tiene un indicador de calor residual.
- El indicador se apaga una vez que la superficie se enfría hasta una temperatura segura al toque.
- No toque la zona de cocción si el indicador de calor residual no se ha apagado.

Símbolo	Significado
H	La zona de cocción está caliente.

- También puede utilizar el calor residual como una función de ahorro de energía.
- Si desea utilizar el calor residual, coloque un utensilio de cocina adicional en la zona de cocción que aún esté caliente.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Antes de utilizar su aparato por primera vez, lea el manual de instrucciones y en especial las instrucciones de seguridad.

PRIMERA LIMPIEZA DEL APARATO

1. Retire cualquier película protectora y pegatinas.
 2. Elimine cualquier resto de embalaje de la superficie del aparato.
 3. Limpie la superficie con un paño húmedo.
- Más información sobre limpieza y mantenimiento.

CÓMO UTILIZAR

Para encender el aparato, encienda [①].

- El indicador acústico pita una vez, todos los indicadores del aparato muestran [-].
- El aparato está en modo de reposo.
- Puede desactivar el indicador acústico en las configuraciones.

APAGAR EL APARATO

- Para apagar el aparato, pulse [①].
- El indicador acústico pita una vez.

AJUSTAR EL NIVEL DE POTENCIA

- Si no selecciona un nivel de potencia en un plazo de 15 segundos, el aparato se apagará automáticamente.
- Puede modificar el nivel de potencia en cualquier momento durante la cocción.
- Para seleccionar el nivel de potencia, pulse los botones de regulación de potencia [-] y [+].

EMPEZAR A COCINAR

1. Para encender el aparato, pulse [].
2. Asegúrese de que el fondo del utensilio de cocina y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Coloque un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.
4. Pulse el botón de selección de la zona de cocción que esté utilizando, por ejemplo [].
 - El indicador situado junto al botón de selección de la zona de cocción parpadea, por ejemplo [].
5. Seleccione un nivel de potencia.

ACABAR DE COCINAR



AVISO – RIESGO DE QUEMADURAS

El calor residual puede resultar en quemaduras.

- Espere a que las zonas de cocción se enfríen.
 - No toque ninguna parte del aparato antes de que se haya enfriado.
1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción que desee apagar, por ejemplo [].
 2. Disminuya el nivel de potencia hasta [0] o mantenga pulsado [] para apagar la zona de cocción.
 - El panel de control muestra [].
 3. Para apagar el aparato, pulse [].

CONSEJOS PARA COCINAR



AVISO – RIESGO DE INCENDIO

A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente.

- Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, sobre todo si utiliza la función de Booster.
- Cuando la comida empiece a hervir, baje la potencia.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para acortar los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a potencia alta y bájela cuando los alimentos se hayan calentado por completo.

BLOQUEO INFANTIL

Puede bloquear los botones para evitar un uso involuntario, por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción.

- Cuando los botones están bloqueados, todos los botones, excepto [①], quedan desactivados.
- En caso de emergencia, siempre puede apagar el aparato con [①], pero deberá desbloquearlo primero antes de volver a utilizarlo.

ACTIVACIÓN DEL BLOQUEO INFANTIL

- Para activar el bloqueo infantil, pulse [] durante al menos 3 segundos.
- Todos los indicadores del Temporizador mostrarán [Lo].

DESACTIVACIÓN DEL BLOQUEO INFANTIL

- Para desactivar el bloqueo infantil, pulse y mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.

MODO PAUSA

Puede pausar el calentamiento en lugar de apagar el aparato.

- Al entrar en el modo de pausa, se desactivan todos los botones excepto [①].
- En caso de emergencia, siempre puede apagar el aparato pulsando [①].
- El aparato se apagará al cabo de 10 minutos si no sales del modo Pausa.

ACTIVAR EL MODO PAUSA

- Para activar el modo Pausa, pulse [▷||].
- Todos los indicadores del aparato parpadearán [!!].

DESACTIVAR EL MODO PAUSA

- Para desactivar el modo Pausa, pulse [▷||].

TEMPORIZADOR

Su aparato tiene un temporizador que puede utilizar como cuenta regresiva y como temporizador de apagado.

CUENTA REGRESIVA

- Puede utilizar el temporizador como cuenta regresiva.
- En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se agote el tiempo programado.

UTILIZACIÓN DE LA CUENTA REGRESSIVA

- No se ha seleccionado ninguna zona de cocción, pero debe activarse al menos una.
 - El aparato está encendido.
1. Para activar una zona de cocción, pulse el botón de selección de zona de cocción, por ejemplo [].
 2. Pulse [] cuando el indicador de la zona de cocción no parpadee.
 - El panel de control muestra [].
 3. Para ajustar el tiempo, pulse [] o [].
 - Pulse [] o [] una vez para reducir o aumentar el tiempo en 1 minuto.
 - Si mantiene pulsado [] o [], el tiempo se reducirá o aumentará de forma continua hasta llegar a un número entero, momento en el que se detendrá por un instante.
 - Una vez ajustado el tiempo, la cuenta regresiva empezará inmediatamente.
 - El panel de control muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 3 segundos
 - Cuando haya transcurrido el tiempo programado, el panel de control mostrará [--] y el indicador emitirá un pitido durante 30 segundos.

DESACTIVAR LA CUENTA REGRESIVA

- Para cancelar la cuenta regresiva, pulse [] u hasta que el panel de control muestre [], o pulse [] y [] a la vez.
- La cuenta regresiva está desactivada y el indicador del temporizador no se mostrará.

TEMPORIZADOR DE APAGADO

- Puede configurar el temporizador para que apague una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- El temporizador tiene una duración máxima de 99 minutos.

UTILIZACIÓN DEL TEMPORIZADOR DE APAGADO

1. Para activar una zona de cocción, pulse el botón de selección de zona de cocción, por ejemplo [].
2. Pulse [] inmediatamente.
 - El panel de control mostrará [].
3. Para ajustar el tiempo, pulse [] o [].
 - Pulse [] o [] una vez para reducir o aumentar el tiempo en 1 minuto.
 - Si mantiene pulsado [] o [], el tiempo se reducirá o aumentará de forma continua hasta llegar a un número entero, momento en el que se detendrá por un instante.
 - El temporizador de apagado se desactivará y el indicador del temporizador no se mostrará.
 - El panel de control muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 3 segundos.
 - [•] situado junto al indicador de nivel de potencia se ilumina en rojo.
 - Una vez transcurrido el tiempo programado, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.
 - Para configurar el temporizador de apagado automático en más zonas de cocción, repita el proceso activando las distintas zonas de cocción.

- Si ya hay una o varias zonas con temporizador, el indicador del temporizador mostrará por defecto el tiempo restante más corto hasta el final. El resto de zonas con temporizador mostrarán, en sus correspondientes indicadores, el punto decimal parpadeando.
- Si quiere consultar el tiempo restante en otra zona con temporizador, debe tocar el botón de selección de esa zona y el tiempo restante se mostrará durante unos segundos.

DESACTIVAR EL TEMPORIZADOR DE APAGADO

- Para desactivar el temporizador de apagado, pulse [—] hasta que el panel de control muestre [00], o pulse [—] y [+] a la vez.
- El temporizador de apagado se desactivará y el indicador del temporizador no se mostrará.

FUNCIÓN DE BOOSTER

La función de booster calienta los utensilios de cocina más rápido que el nivel de potencia máximo.

- La función funciona en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve al nivel de potencia original al cabo de 5 minutos.

ACTIVAR LA FUNCIÓN DE BOOSTER

1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción, por ejemplo [1].
 2. Pulse el botón de booster [B].
- El indicador de la zona de cocción muestra [P] y el nivel de potencia alcanza el máximo.

DESACTIVAR LA FUNCIÓN DE BOOSTER

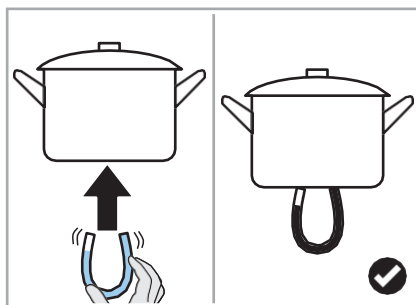
1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción en la que desee desactivar la función de booster, por ejemplo [1].
2. Pulse [—] o [B].

PRUEBA DE UTENSILIOS DE COCINA

Antes de realizar la prueba, asegúrese de que el tamaño de la base del utensilio de cocina coincida con el tamaño de la zona de cocción utilizada.

PRUEBA DE UTENSILIOS DE COCINA SIN IMÁN

- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando la prueba del imán.
- Acerque un imán a la base del utensilio de cocina.



- Si el utensilio de cocina se adhiere, es apto para la inducción.

PRUEBA DE UTENSILIOS DE COCINA CON UN IMÁN

1. Eche 250 ml de agua en el utensilio de cocina que desee comprobar.
2. Empiece a cocinar.
3. Compruebe si [] parpadea en el panel de control.
 - Si [] no parpadea en el panel de control y el agua se está calentando, el utensilio de cocina es adecuado.
 - Si [] parpadea, el utensilio de cocina no es adecuado y no se produce calentamiento.
 - Si no coloca un utensilio de cocina adecuado sobre la zona de cocción en el plazo de 1 minuto, [] desaparecerá automáticamente.
 - Su utensilio de cocina no es adecuado por los siguientes motivos:
 - No ha colocado los utensilios de cocina en la zona de cocción correcta.
 - Los utensilios de cocina que está utilizando no son aptos para la placa de inducción.
 - El utensilio de cocina es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

CONFIGURACIÓN

- El aparato debe estar apagado.
 - Empiece a realizar la configuración en los 15 segundos siguientes al encendido del aparato. Si transcurren los 15 segundos sin que el usuario haya realizado ninguna acción, apague el aparato y repita el proceso.
 - Si no se produce ninguna interacción por parte del usuario en 30 segundos, el dispositivo sale de la configuración sin guardar los cambios.
 - Para configurar cualquier ajuste, el aparato debe estar en modo de configuración.
1. Para acceder al modo de configuración, pulse [] una vez y, a continuación, mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
 - Los indicadores del temporizador muestran [Lo].
 2. Mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
 - En el panel de control aparece [C] en el indicador de la parte inferior izquierda y desaparece [Lo].
 3. Pulse [].
 - [c3] empieza a parpadear en el panel de control.
 - El aparato se encuentra en modo de configuración.
 4. Pulse [] varias veces hasta que el panel de control muestre el ajuste deseado.

Símbolo	Significado
	Restablecer la configuración de fábrica
	Configuración de la gestión de energía
	Pruebas de calidad de los utensilios de cocina
	Configuración del indicador acústico

5. Pulse [] varias veces hasta que el panel de control muestre el ajuste deseado.
6. Para guardar el ajuste, mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
- Si pulsa [] después de seleccionar el ajuste deseado, el aparato se apagará sin guardar los cambios.

RESTABLECER LA CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA

1. El aparato está en el modo de configuración. Pulse [] varias veces hasta que [c0] parpadee en el panel de control.
2. Para restaurar la configuración de fábrica, pulse [] varias veces hasta que el panel de control muestre [i].
- Si no desea restablecer la configuración, pulse [] varias veces hasta que el panel de control muestre [].
- Para guardar la configuración, mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
- El indicador acústico emitirá un pitido y el aparato se apagará una vez finalizada la configuración.

CONFIGURACIÓN DE LA GESTIÓN DE ENERGÍA

- Es posible establecer un nivel máximo de consumo de energía para el aparato, eligiendo entre diferentes rangos de potencia.
 - Este aparato es capaz de regularse automáticamente para funcionar a menor potencia, con el fin de evitar el riesgo de sobrecarga.
 - Este aparato es capaz de regularse automáticamente para funcionar a menor potencia, con el fin de evitar el riesgo de sobrecarga.
 - No es necesario colocar ningún utensilio de cocina sobre las zonas de cocción.
 - El aparato se encuentra en modo de configuración.
 - Pulse [] varias veces hasta que [c3] parpadee en el panel de control.
 - El panel de control muestra el nivel de potencia actual, por ejemplo, [34].
1. Para ajustar el nivel de potencia, pulse [] varias veces hasta que el panel de control muestre el nivel de potencia deseado.
 2. Para guardar la configuración, mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
 - Todos los indicadores muestran [-].
 - Configuraciones disponibles:

Símbolo	Potência máx. em kW
74	7.4
65	6.5
55	5.5
45	4.5
35	3.5
25	2.5

PRUEBAS DE CALIDAD DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

1. El aparato se encuentra en modo de configuración. Pulse [] varias veces hasta que [c4] parpadee en el panel de control
 2. Para iniciar la prueba, pulse [] varias veces hasta que el panel de control muestre [=]
 3. Coloque los utensilios de cocina sobre una zona de cocción.
 4. Mantenga pulsado el botón de selección de la zona de cocción correspondiente durante al menos 3 segundos, por ejemplo [].
- Tras 12 segundos, el panel de control muestra el nivel de calidad, que va de 0 (bajo) a 10 (alto).
 - Cuanto mayor sea el nivel de calidad, mejor será la calidad de los utensilios de cocina.
 - Para salir de la prueba, mantenga pulsado [] durante 1 segundo.
 - Configuraciones disponibles:

Símbolo	Significado
	No iniciar la prueba de calidad de los utensilios de cocina. Configuración predeterminada: [0].
	Iniciar la prueba de calidad de los utensilios de cocina.

ACTIVAR EL INDICADOR ACÚSTICO

1. El aparato se encuentra en modo de configuración. Pulse [] varias veces hasta que [c5] parpadee en el panel de control.
 2. Para activar el indicador acústico, pulse [] varias veces hasta que el panel de control muestre [0].
 3. Para guardar la configuración, mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
- Todos los indicadores muestran [-].

DESACTIVAR LA INDICADOR ACÚSTICO

1. El aparato se encuentra en modo de configuración. Pulse [] varias veces hasta que [c5] parpadee en el panel de control.
 2. Para desactivar el indicador acústico, pulse [] varias veces hasta que el panel de control muestre [1].
 3. Para guardar la configuración, mantenga pulsado [] durante al menos 3 segundos.
- Todos los indicadores muestran [-].

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS TIEMPOS DE FUNCIONAMIENTO PREDETERMINADOS

El apagado automático es una función de seguridad de su aparato. Se apaga automáticamente en caso de que se olvide de desconectar el aparato mientras cocina. En la tabla siguiente se indican los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia:

Nivel de potencia	Tempo em h
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

Cuando se retira el utensilio de cocina, el aparato deja de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente al cabo de 1 minuto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para que su aparato funcione de manera eficiente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y mantenerlo con cuidado.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA



ATENCIÓN

El uso de productos de limpieza inadecuados puede dañar la superficie del aparato.

- No utilice esponjas abrasivas.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- No utilice productos de limpieza que contengan alcohol.
- Lea siempre la etiqueta para comprobar si el producto de limpieza o la esponja abrasiva son adecuados.

LIMPIEZA DEL APARATO

Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de comida se quemen y se adhieran.



AVISO – RIESGO DE QUEMADURAS

El calor residual puede resultar en quemaduras.

- Espere a que las zonas de cocción se hayan enfriado antes de limpiar.
- No toque ninguna parte del aparato antes de que se haya enfriado.



AVISO – RIESGO DE CORTE

La cuchilla del rascador de cristales es muy afilada.

- Nunca retire la cubierta de seguridad del rascador de cristales.

- Utilice el rascador de cristales con mucho cuidado.
- Guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.



ATENCIÓN

Una limpieza inadecuada puede dañar la superficie del aparato.

- No deje nunca restos de producto de limpieza en el aparato, ya que el cristal podría mancharse.
- Limpie inmediatamente cualquier derrame de líquido que haya rebosado, se haya derretido o sea azucarado y se haya derramado sobre el cristal.

LIMPIEZA DE LA SUCIEDAD DIARIA

Cómo limpiar la suciedad diaria del cristal, como huellas dactilares, marcas, manchas de comida o salpicaduras de líquidos no azucarados en el cristal.

1. Para apagar el aparato, pulse [①].
2. Aplique un producto de limpieza mientras el cristal aún esté tibio, pero no caliente.
3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.
4. Para encender el aparato, pulse [①].

LIMPIEZA DE SALPICADURAS

- Elimine inmediatamente los restos de comida que se hayan derramado, los restos de chocolate derretido y los restos de azúcar caliente del cristal con una espátula, una espátula de cocina o un rascador para cristal apto para electrodomésticos con cristal cerámico.
1. Para apagar el aparato, pulse [①].
 2. Sujete la cuchilla o el utensilio formando un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría del aparato.
 3. Limpie la mancha o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.
 4. Aplique un producto de limpieza mientras el cristal aún esté tibio, pero no caliente.
 5. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.
 6. Para encender el aparato, pulse [①].

LIMPIEZA DEL PANEL DE CONTROL

Cómo limpiar las salpicaduras del panel de control.

- Es posible que el aparato emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar bien el panel de control antes de volver a encender el aparato.
1. Para apagar el aparato, pulse [①].
 2. Absorba el derrame.
 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo.
 4. Seque bien la zona con una toalla de papel.
 5. Para encender el aparato, pulse [①].

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El uso del aparato puede provocar errores y averías. Las siguientes tablas recogen las posibles causas y las indicaciones para resolver un mensaje de error o una avería. Se recomienda leer atentamente las tablas que figuran a continuación para ahorrar tiempo y dinero, ya que llamar al servicio técnico puede suponer un gasto.

Problema	Posibles causas	Solución
El aparato no se enciende.	Se ha interrumpido el suministro eléctrico.	1. Asegúrese de que el aparato está conectado a la red eléctrica y encendido. 2. Compruebe si hay un corte de luz en su casa o en su barrio. 3. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	El bloqueo infantil está activado.	• Desactive el bloqueo infantil.
Los botones táctiles son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera capa de agua sobre los botones o que esté utilizando la punta del dedo al tocarlos.	1. Asegúrese de que la zona táctil esté seca. 2. Utilice la yema del dedo al pulsar los botones.
El cristal se está rayando.	Los utensilios de cocina tienen los bordes irregulares.	• Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas.
El cristal se está rayando.	Se utilizan productos de limpieza o abrasivos inadecuados	• Utilice únicamente productos de limpieza adecuados.
Algunas sartenes hacen ruidos como crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la estructura de tus utensilios de cocina (las capas de diferentes metales vibran de forma distinta).	• Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún defecto.
El aparato emite un ligero zumbido cuando se utiliza a temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de la placa de inducción.	• Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al bajar la temperatura.
Ruido del ventilador procedente del aparato.	Se ha activado el ventilador de refrigeración integrado en el aparato para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Es posible que siga funcionando incluso	• Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte el aparato de la toma de corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las sartenes no se calientan y aparece [$\cup$] en el panel de control.	El aparato no detecta la sartén porque no es apta para placas de inducción	• Utilice utensilios de cocina aptos para placas de inducción.

	El aparato no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o porque no está bien centrada sobre ella.	Coloque la sartén en el centro y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
El aparato o una zona de cocción se ha apagado de forma inesperada, suena un pitido y aparece un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador).	Se trata de un fallo técnico.	- Anote las letras y los números del error. - Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.

VISUALIZACIÓN DE FALLOS E INSPECCIÓN

El aparato está equipado con una función de autodiagnóstico. Gracias a esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin necesidad de desmontar el aparato ni retirarlo de la superficie de trabajo.

Código de error	Problema	Solución
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo / cortocircuito del sensor de temperatura de la placa cerámica	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
E1	Se trata de un fallo técnico.	- Espera a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. - Pulse [①] para reiniciar el aparato.
E3	Fallo / circuito abierto del sensor de temperatura del IGBT	Sustituya la placa de alimentación.
E4	Fallo / cortocircuito del sensor de temperatura del IGBT	
E2	Código de error	- Espera a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. - Pulse [①] para reiniciar el aparato - Compruebe si el ventilador funciona correctamente. - Si el ventilador no funciona correctamente, cámbielo
EL	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	- Compruebe si el suministro eléctrico funciona correctamente. - Cuando el suministro eléctrico sea normal, pulse [①] para reiniciar el aparato
EH	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal	
EU	Error de comunicación	- Vuelva a conectar la placa de pantalla a la placa de alimentación - Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.
EF	Error de desbordamiento	- Verifique se há água na zona de operação. - Se houver água na zona de operação, limpe-a e seque-a.

AVERÍAS ESPECÍFICAS Y SOLUCIONES

Avería	Problema	Solución
El cristal se está rayando.	Se utilizan productos de limpieza o abrasivos inadecuados.	• Utilice únicamente productos de limpieza adecuados.
	Fallo en la conexión entre la placa de alimentación auxiliar y la placa de visualización.	• Compruebe la conexión.
	La placa de alimentación auxiliar está dañada.	• Sustituya la placa de alimentación auxiliar.
	El panel de pantalla está dañado.	• Sustituya la placa de pantalla.
Algunos botones no funcionan, o la pantalla LED no funciona correctamente.	El panel de pantalla está dañado.	• Sustituya la placa de pantalla.
Se enciende el indicador del modo de cocción, pero no se inicia el calentamiento.	El aparato tiene una temperatura muy elevada	• Es posible que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Es posible que la entrada de aire o la rejilla de ventilación estén obstruidas.
	Hay un problema con el ventilador.	1. Compruebe si el ventilador funciona correctamente. 2. Si el ventilador no funciona correctamente, cámbielo.
	La placa de alimentación está dañada.	• Sustituya la placa de alimentación.
El calentamiento se detiene de repente durante el funcionamiento y [] parpadea en el panel de control.	El diámetro de la olla es demasiado pequeño.	• Elija los utensilios de cocina adecuados.
	La placa se ha sobrecalentado y el aparato está recalentado.	1. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. 2. Cuando la temperatura sea normal, pulse [] para reiniciar el aparato.
	El circuito de detección de la sartén está dañado.	• Sustituya la placa de alimentación.
Las zonas de cocción del mismo lado (como la primera y la segunda zona) muestran [].	Fallo en la conexión entre la placa de alimentación y la placa de pantalla.	• Compruebe la conexión
	El panel de pantalla de la sección de comunicaciones está dañado.	• Sustituya la placa de pantalla.
	La placa madre está dañada.	• Sustituya la placa de alimentación.
El motor del ventilador hace un ruido extraño	El motor del ventilador está averiado	• Cambie el ventilador.

- Lo anterior son las indicaciones para detectar y revisar las averías más comunes. No desmonte el aparato por su cuenta para evitar cualquier peligro y daños en el mismo.

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

- Lea atentamente estas instrucciones de instalación.
- Solo un técnico autorizado puede conectar el aparato.
- Una instalación, apertura, conexión o montaje incorrectos del aparato pueden dar lugar a la pérdida de la validez de la garantía del producto.
- Desconecte la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier trabajo.
- Tras la instalación, asegúrese de que el usuario no tenga acceso a los componentes eléctricos ni al cable de alimentación de la placa de cocción.
- Nunca utilice este aparato en embarcaciones ni en vehículos.

INSTALACIÓN SEGURA DEL PRODUCTO

Siga estas instrucciones de seguridad al instalar el aparato.



AVISO – PELIGRO: MAGNETISMO

Los imanes permanentes del aparato pueden afectar a los dispositivos eléctricos implantados, por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina.

- Asegúrate de que los implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.



AVISO – RIESGO DE LESIONES

Las piezas pueden tener bordes afilados.

- Utilice siempre guantes de protección.

ANTES DE INSTALAR EL APARATO

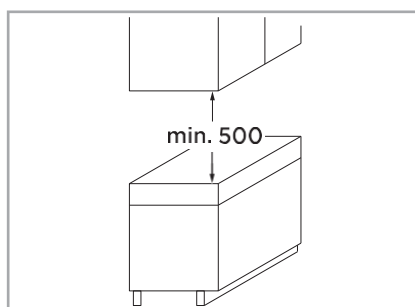
Antes de instalar el aparato, asegúrese de lo siguiente.

- La superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada, y ningún elemento estructural obstaculiza los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está fabricada con un material resistente al calor y aislante.
- Si el aparato se instala encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y con las normas y reglamentos aplicables.
- En el cableado fijo se ha incorporado un interruptor de aislamiento adecuado que garantiza la desconexión total de la red eléctrica, instalado y situado de conformidad con las normas y reglamentos locales de cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo homologado y garantizar una separación entre contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase], si la normativa local de cableado permite esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente una vez instalado el aparato.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades locales competentes en materia de construcción y la normativa municipal.

- Para las superficies de las paredes que rodean el aparato, se deben utilizar revestimientos resistentes al calor y fáciles de limpiar, como, por ejemplo, azulejos de cerámica.
- No utilice madera ni materiales fibrosos o higroscópicos similares como superficie de trabajo para evitar descargas eléctricas y deformaciones importantes causadas por la radiación de calor de la placa calefactora, a menos que estén impregnados.
- Tenga en cuenta la información sobre la distancia entre la placa con campana extractora y el aparato que figura en las instrucciones de instalación de la placa con campana extractora.
- Todas las medidas de los planos están expresadas en mm.

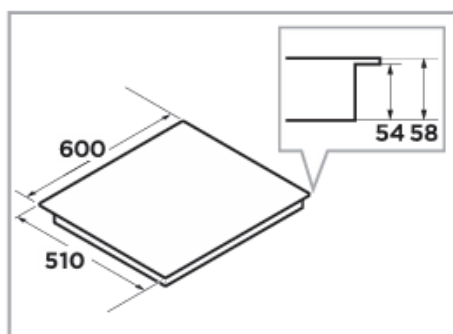
DISTANCIA DE SEGURIDAD

- La distancia de seguridad entre el aparato y el armario situado encima de este debe ser de al menos 500 mm.



DIMENSIONES DEL APARATO

- El aparato tiene las siguientes dimensiones.



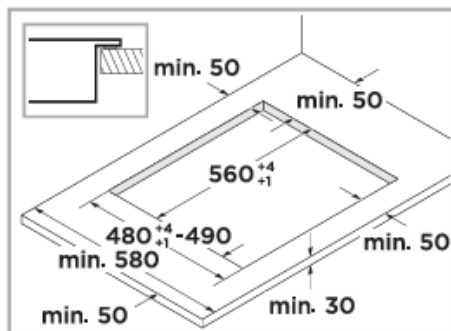
MÉTODO DE INSTALACIÓN

Hay dos métodos de instalación. En el método de instalación estándar, el aparato se superpone a la encimera. En la instalación a ras, el aparato y la encimera quedan al mismo nivel.

- A efectos de la instalación y el uso, se deberá dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.

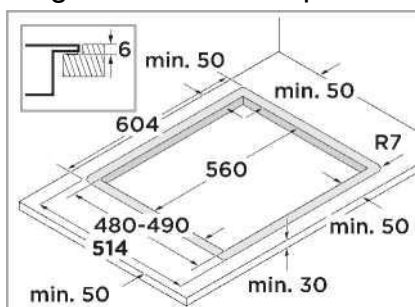
MÉTODO DE INSTALACIÓN ESTÁNDAR

- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm.
Recorte la superficie de trabajo según las medidas que se indican en el dibujo.

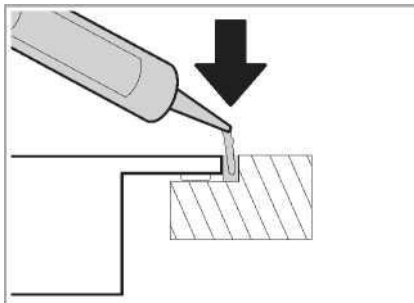


MÉTODO DE INSTALACIÓN A RAS

1. Recorte la superficie de trabajo según las medidas que se indican en el dibujo.



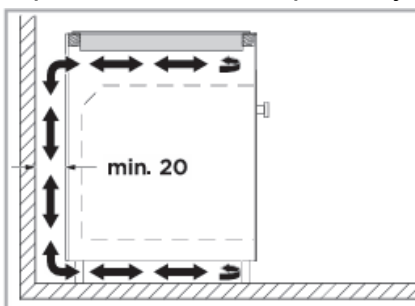
2. Asegúrese de que las superficies cortadas de las encimeras estén bien selladas.



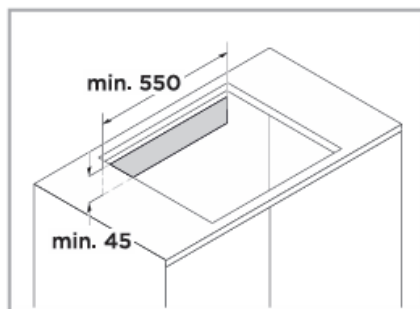
VENTILACIÓN

La ventilación de la parte inferior del aparato requiere un suministro suficiente de aire fresco. Por lo tanto, si es necesario, ajuste las unidades para ello.

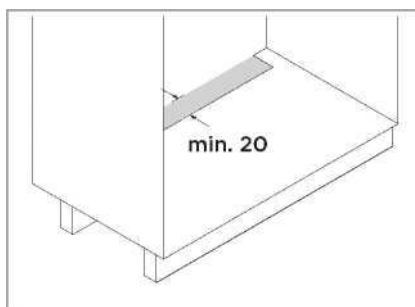
- En cualquier caso, asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.
 - Asegúrese de que el aparato funciona correctamente
1. Deje un espacio mínimo entre la parte trasera del aparato y la pared de la cocina.



2. Asegúrese de que la abertura situada en la parte superior trasera del aparato no esté obstruida.



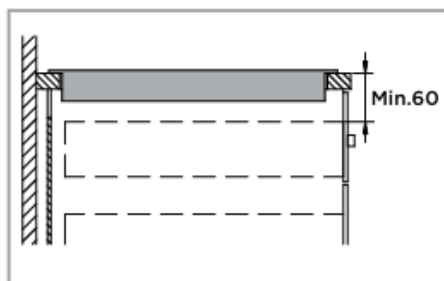
3. Si la distancia desde la pared trasera del aparato es inferior a 20 mm, haga una abertura en la parte inferior.



- No selle herméticamente la base inferior.

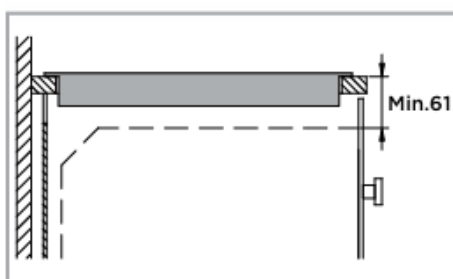
INSTALACIÓN SOBRE UNA CAJONERA

- Para garantizar una buena ventilación, la distancia entre la superficie de la encimera y la parte superior de la cajonera debe ser de 60 mm.



INSTALACIÓN ENCIMA DE UN HORNO

- Para garantizar una buena ventilación, la distancia entre la superficie de la encimera y la parte superior del horno debe ser de 61 mm. Si es necesario aumentar la distancia entre la placa de cocción y el horno, consulte las instrucciones de instalación del horno.

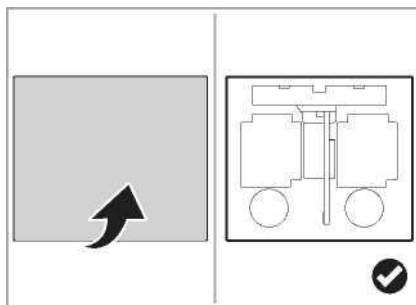


COLOCACIÓN DE LA JUNTA DE SELLADO

Antes de encajar el aparato en la encimera, es necesario colocar la junta de sellado en la parte posterior de la placa de cristal.

- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa, por ejemplo, el embalaje.

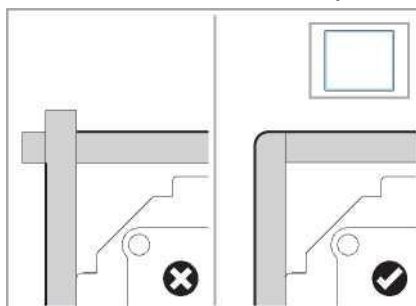
1. Ponga el aparato boca abajo.



2. Saque la junta de sellado de la bolsa autosellable y retire la cinta adhesiva de doble cara de la parte posterior de la junta.

3. Fije la junta de sellado a la parte trasera del aparato.

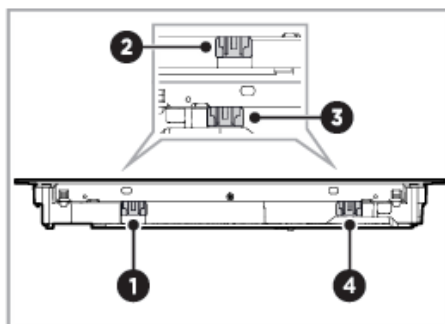
- La junta de sellado no debe sobresalir del borde de la placa de vidrio.



LOCALIZACIÓN DE LOS SOPORTES DE FIJACIÓN

Las aberturas para los soportes de montaje se encuentran en los laterales del aparato.

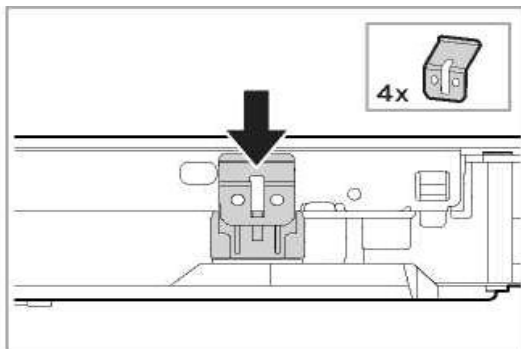
- Localice los orificios para los soportes de fijación.



COLOCACIÓN DE LOS SOPORTES DE FIJACIÓN

Fije el aparato a la superficie de la encimera colocando 4 soportes a los lados del mismo.

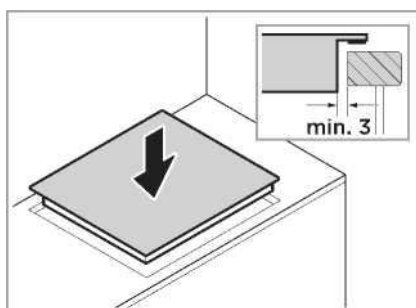
- En ningún caso los soportes deben tocar las superficies interiores de la encimera tras su instalación.
- Coloque los soportes de fijación.



COLOCACIÓN DEL APARATO

- Hay orificios de ventilación alrededor del exterior del aparato. Asegúrese de que la encimera no tape estos orificios cuando coloque el aparato en su sitio.
- La distancia de seguridad entre los laterales del aparato y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

1. Coloque el aparato.



2. Centre el aparato.

PRECAUCIONES

- La placa de inducción debe ser instalada por personal cualificado o técnicos especializados. Contamos con profesionales a su disposición. No realice nunca la instalación por su cuenta.
- El aparato no se instalará directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos del aparato.
- La placa de inducción deberá instalarse de tal manera que se garantice una mejor radiación de calor para aumentar su fiabilidad.
- La pared y la zona de cocción por inducción situada sobre la superficie de la mesa deberán ser resistentes al calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se debe utilizar una limpiadora a vapor.
- El aparato solo puede conectarse a una red eléctrica con una impedancia de sistema no superior a 0,288 Ω .

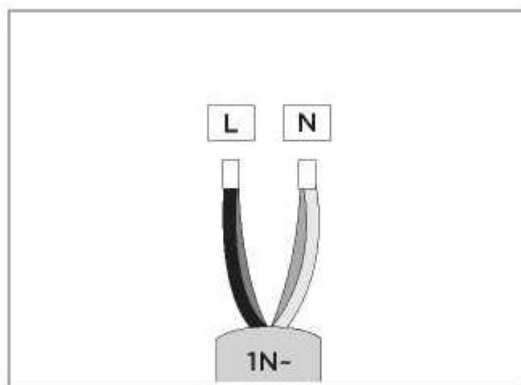
CONEXIÓN DEL APARATO

- Este aparato solo debe ser conectado a la red eléctrica por un electricista debidamente cualificado.
- Asegúrese de que la instalación doméstica sea adecuada para el consumo eléctrico del aparato.
- Asegúrese de que la tensión coincida con el valor indicado en la placa de características.
- Asegúrese de que la sección de los cables de la fuente de alimentación sea adecuada para la carga indicada en la placa de características.
- No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar el aparato a la red eléctrica, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y suponer un riesgo de incendio.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con ninguna pieza caliente y debe tenderse de tal manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.
- Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, la operación debe ser realizada por un agente del servicio posventa con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y de que esta cumpla con la normativa de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe revisarse periódicamente y solo deben sustituirlo técnicos autorizados.
- Una vez instalado, no se puede acceder a la parte inferior ni al cable de alimentación del aparato.
- Consulte con un electricista si la instalación eléctrica doméstica es adecuada sin necesidad de modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.

TIPO DE CONEXIÓN

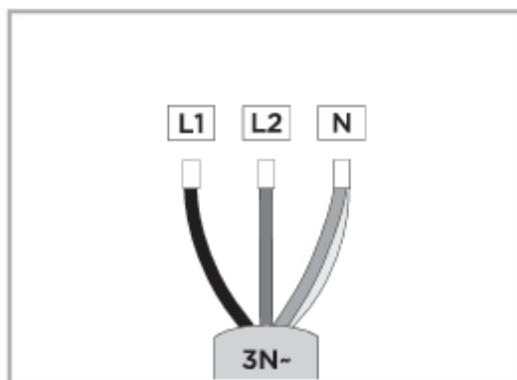
El aparato corresponde a la clase de protección 2.

220-240V 1N~32A



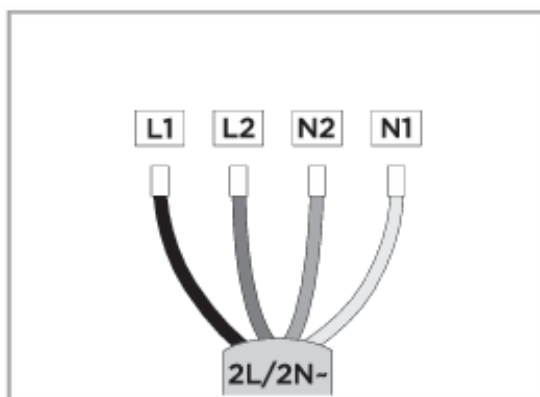
Pos.	Cor
L	Negro + marron
N	Azul + gris

220-240V/380-415V 3N~16A



Pos.	Cor
L1	Negro
L2	Marron
N	Azul + gris

2X220-240V 2L+2N~16A



Pos.	Cor
L1	Negro
L2	Marron
N1	Azul
N2	Gris

UNA VEZ INSTALADO EL APARATO

Tras instalar el aparato, asegúrese de lo siguiente.

- No se puede acceder al cable de alimentación a través de las puertas de los armarios ni de los cajones.
- Asegúrese de que haya una ventilación adecuada de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base del aparato.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE EL MEDIO AMBIENTE

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto al final de su vida útil: Este producto cumple con la Directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos al final de su vida útil. Los aparatos usados deben entregarse en un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para conocer estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el establecimiento donde adquirió el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

CUMPLIMIENTO DE LA DIRECTIVA ROHS

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene las sustancias nocivas y prohibidas especificadas en dicha Directiva.

INFORMACIÓN DEL PAQUETE

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables, de conformidad con nuestra normativa medioambiental nacional. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos ni con otros residuos. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



ESTOS CONSEJOS LE AYUDARÁN A AHORRAR ENERGÍA CADA VEZ QUE COCINE

Utilice la tapa adecuada para cada olla siempre que sea posible. Cocinar sin tapa consume más energía.

Utilice sartenes con base plana y un diámetro de base adecuado al tamaño de la zona de cocción. Los fabricantes de sartenes suelen indicar el diámetro superior de la sartén, que siempre es mayor que el diámetro de la base.

Cuando utilice agua para cocinar, utilice pequeñas cantidades para conservar las vitaminas y los minerales de las verduras y seleccione el nivel de potencia mínimo que permita mantener la cocción. Un nivel de potencia elevado es innecesario y supone un desperdicio de energía.

Utilice ollas pequeñas con pequeñas cantidades de comida.

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	JP4EI006028

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación.

Baja Voltaje	2014/35/EU	IEC 60335-1:2010 IEC 60335-1:2010/AMD1:2013 IEC 60335-1:2010/AMD2:2016 IEC 60335-2-6:2014 IEC 60335-2-6:2014/AMD1:2018
Compatibilidad Electromagnética	2014/30/EU	EN EIC 55014-1:2021 EN EIC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019/A2:2024 EN 61000-3-3:2013/A2:2021 EN IEC 61000-3-11:2019 EN 61000-3-12:2011/A1:2024

MADE P.R.C.

ENGLISH

CONTENT

SAFETY INSTRUCTIONS	79
SPECIFICATIONS	83
COOKWARE	84
PRODUCT OVERVIEW	86
BEFORE FIRST USE	89
HOW TO USE	89
CHILDPROOF LOCK	90
PAUSE MODE	91
TIMER CONTROL	91
BOOSTER FUNCTION	93
SETTINGS	94
CLEANING AND MAINTENANCE	97
TROUBLESHOOTING	99
PRODUCT INSTALLATION	103
DISPOSAL AND RECYCLING	111
WARRANTY	112
DECLARACION OF CONFORMITY	113

SAFETY INSTRUCTIONS

INTENDED USE

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

EXPLANATION OF SYMBOLS

Symbol	Meaning
	WARNING The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	CAUTION The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	ATTENTION The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.

Read these operating instructions carefully and attentively before using or commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

FOREWORD

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

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

CUT HAZARD

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

OPERATION AND MAINTENANCE

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

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

HEALTH HAZARD

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

HOT SURFACE HAZARD

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

CUT HAZARD

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cook top could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

SPECIFICATIONS

Appliance	JP4EI006028
Cooking Zones	4
Supply Voltage	220-240v~50Hz or 60Hz
Installed Electric power	7400W
Product Dimensions (HxWxD)	58x590x520 mm
Built-in Dimensions WxD	560x480-490 mm

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

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	JP4EI006028	-
Type of appliance	-	Built-in induction hob	-
Number of cooking zones	-	4	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking	-
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Left front: 150	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Left rear: 210	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Right front: 180	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	Right rear: 180	mm
Energy consumption per cooking zone	EC ₁)	Left front: 192.6	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC ₁)	Left rear: 189	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC ₁)	Right front: 180.4	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC ₁)	Right rear: 180.5	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC ₂)	185,6	Wh/kg
Max. power per cooking zone	EC ₁)	Left front: 1200/1500	W
Max. power per cooking zone	EC ₁)	Left rear: 2300/2500	W
Max. power per cooking zone	EC ¹)	Right front: 1800/2000	W
Max. power per cooking zone	EC ₁)	Right rear: 1800/2000	W
1) Electric cooking 2) Electric hob			

If there is no any operation after switch on the appliance, the appliance will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.3W in off mode.

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

COOKWARE

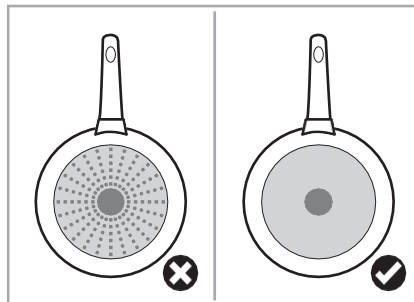
The quality of the cookware has a significant impact on the efficiency and quality of the cooking process.

CHOOSING THE COOKWARE

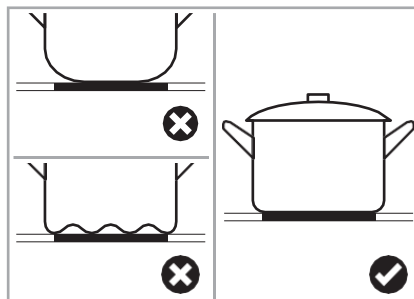


ATTENTION

- Improper cookware can damage the appliance or lead to malfunctions.
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the cookware, only the ferromagnetic area will heat up. The rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminium, this may affect the heating up and the cookware detection.
- Scratched cookware bottom and sharp edges of the cookware can scratch your glass surface.
- Keep your appliance clean to avoid scratches.
- Cookware with an inhomogeneous base may not be detected.

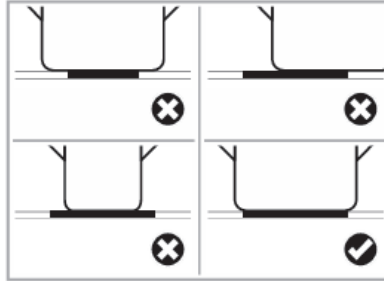


- Do not use cookware with a curved base or jagged edges.



POSITIONING THE COOKWARE

- Always centre your cookware on the cooking zone.
 - Using slightly wider cookware can help maximize energy efficiency. If you use a smaller cookware efficiency could be less than expected.
1. Make sure that the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is the recommended size for the cooking zone.
 2. Use cookware whose diameter is in the recommended range of the cooking zone selected

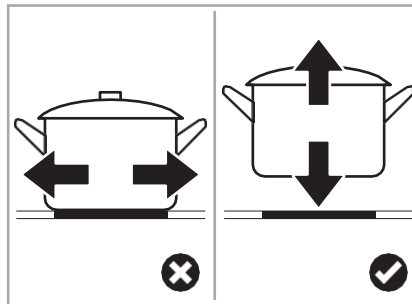


MOVING THE COOKWARE



ATTENTION

- Improper usage can damage the
- appliance or lead to malfunctions.
- Always lift the cookware off the glass. Do not slide, or it may scratch the glass.

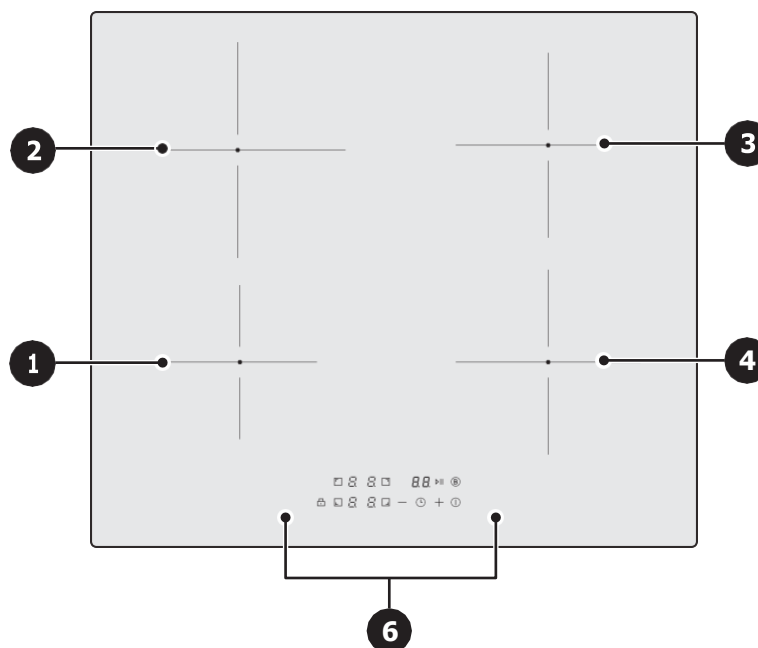


COOKWARE DETECTION

- You can check whether your cookware is induction- compatible by testing the cookware.
- When an unsuitable size or non-magnetic cookware (e.g. aluminium), or some other small item (e. g. knife, fork or key) has been left on the appliance, the appliance automatically goes to standby mode within 3 minutes.
- When the appliance is switched on, it can automatically detect and select whether a cooking zone has a pan, showing [] on the control panel. Even if there are multiple zones with pans, only one will be automatically detected.

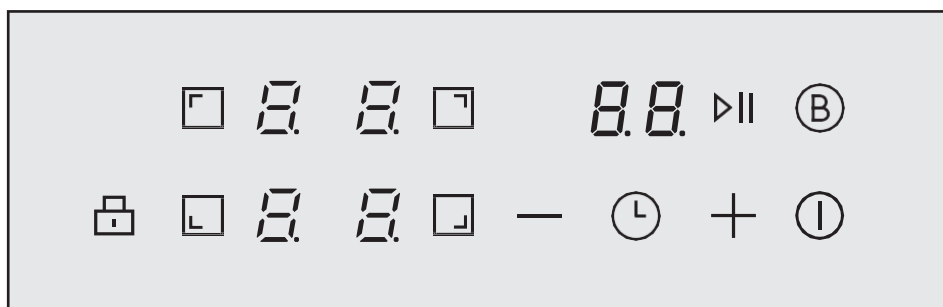
PRODUCT OVERVIEW

Overview of the appliance and its components:



Pos.	Meaning	Max. power in W	Ø mm
1	Left front cooking zone	1200/1500	150
2	Left rear cooking zone	2300/2500	210
3	Right rear cooking zone	1800/2000	180
4	Right front cooking zone	1800/2000	180
5	Control panel	-	-

CONTROL PANEL

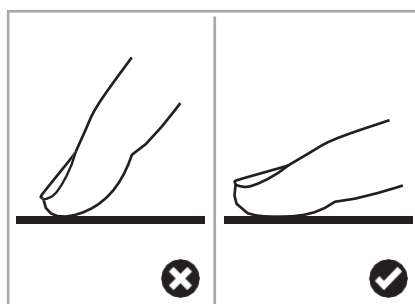


Symbol	Meaning
	On/Off control
	Pause control
	Select left rear cooking zone
	Select left front cooking zone
	Select right rear cooking zone
	Select right front cooking zone
	Timer and power regulating controls
	Booster control
	Childproof lock
	Timer control

- All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

USING THE TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- 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.
- Use the ball of your finger, not its tip.

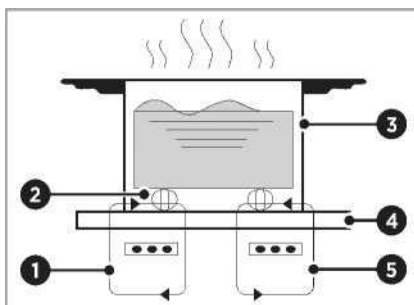


- The appliance beeps each time a touch is registered.

INDUCTION COOKING

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface.

- The glass becomes hot only because the cookware eventually warms it up.

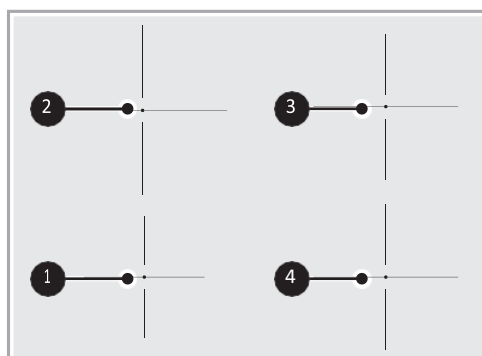


Pos.	Meaning
1	Induced currents
2	Magnetic circuit
3	Iron pot
4	Ceramic glass plate
5	Induction coil

COOKING ZONES

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the cookware.

- To obtain the best efficiency of your appliance, the bottom of the cookware must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.



Pos.	Zone Ø mm	Base Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180

RESIDUAL HEAT DISPLAY

Each cooking zone has a residual heat display.

- The indicator turns off once the surface cools to a touchsafe temperature.
- Don't touch the cooking zone before the residual heat display turned off.

Symbol	Meaning
H	The cooking zone is hot.

- You can also use the residual heat as an energy saving function.
- If you wish to use the residual heat, place additional cookware on the still-hot cooking zone.

BEFORE FIRST USE

Before using your appliance for the first time, read the user manual and in particular the safety instructions.

CLEANING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. Remove any protective films and stickers.
2. Remove any packaging residue from the appliance surface.
3. Wipe the surface with a damp cloth.

HOW TO USE

SWITCH THE APPLIANCE ON

- To switch the appliance on, press [].
- The buzzer beeps once, all appliance indicators show [-].
- The appliance is in standby mode.
- You can switch off the buzzer in the settings.

SWITCH THE APPLIANCE OFF

- To switch the appliance on, press [].
- The buzzer beeps once.

SETTING THE POWER LEVEL

- If you don't choose a power level setting within 15s, the appliance will automatically switch off.
- You can modify the power level setting at any time during cooking.
- To select a power level setting, press the power regulation controls[-] and [+].

STAR COOKING

1. To switch the appliance on, press [].
2. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use.
4. Press the cooking zone selection control for the cooking zone you are using, e. g. [].
 - The indicator next to the cooking zone selection control flashes, e. g. [].
5. Set a power level setting.

FINISH COOKING



WARNING – RISK OF BURNS

Residual heat can lead to burns.

- Wait until the cooking zones have cooled down.
 - Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.
1. Press the cooking zone selection control for the cooking zone you wish to switch off, e.g. [].
 2. Reduce the power level setting to [0] or long press [] to switch the cooking zone off.
 - The control panel shows [].
 3. To switch the appliance off, press [].

COOKING TIPS



WARNING – RISK OF FIRE

At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously.

- Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using the booster function.
- When food comes to the boil, reduce the heat setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

CHILDPROOF LOCK

You can lock the controls to prevent unintentional use, e.g. children accidentally switching on the cooking zones.

- When the controls are locked, all the controls except [] are disabled.
- You can always turn the appliance off with [] in an emergency, but you shall unlock the appliance first in the next operation.

ACTIVATING THE CHILDPROOF LOCK

- To activate childproof lock, press [] for at least 3 seconds.
- All the Timer indicators will show [Lo].

DEACTIVATING THE CHILD-PROOF LOCK

- To deactivate childproof lock, press and hold [] for at least 3 seconds.

PAUSE MODE

You can pause the heating instead of switching the appliance off.

- When entering the pause mode, all the controls except [] are disabled.
- You can always turn the appliance off with [] in an emergency.
- The appliance will shut down after 10 minutes if you don't exit the Pause.

ENTERING PAUSE MODE

- To enter the Pause, press [].
- All the appliance indicators will flash [].

EXITING PAUSE MODE

- To exit the Pause, press [].

TIMER CONTROL

Your appliance has a timer control, which you can use as a count down and a switch off timer.

COUNT DOWN

You can use the timer control as a count down.

- In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

USING THE COUNT DOWN

- No cooking zone has been selected but at least one zone must be activated.
- The appliance is turned on.
- 1. To activate a cooking zone, press the cooking zone selection control, e. g. [].
- 2. Press [] when the cooking zone indicator is not flashing.
- The control panel shows [].
- 3. To set the time, press [] or []
- Press [] or [] once to decrease or increase the time by 1 minute.
- Pressing and holding [] or [] will decrease or increase the time continuously until an integer is reached to pause for a moment.
- When the time is set, time will begin to count down immediately.
- The control panel shows the remaining time and the timer indicator flashes 3 seconds
- When the set time has elapsed, the control panel shows [] and the buzzer beeps for 30 seconds.

CANCELLING THE COUNT DOWN

- To cancel the countdown, press [_] until the control panel shows [00], or press [_] and [+] simultaneously. The countdown is cancelled
- and the timer indicator will not Display.

SWITCH OFF TIMER

You can set the timer control to switch or more cooking zones off after the set time is up.

- The timer has a maximum of 99 min.

USING THE SWITCH OFF TIMER

1. To activate a cooking zone, press the cooking zone selection control, e. g. [F].
2. Press [⏸] immediately.
 - The control panel shows [00].
3. To set the time, press [_] or [+].
 - Press [_] or [+] once to decrease or increase the time by 1 minute.
 - Pressing and holding [_] or [+] will decrease or increase the time continuously until an integer is reached to pause for a moment.
 - When the time is set, time will begin to count down immediately.
 - The control panel shows the remaining time and the timer indicator flashes 3 seconds.
 - [•] next to the power level indicator lights up in red.
 - When the set time has elapsed the corresponding cooking zone switches off automatically.
 - To set the switch off timer for more cooking zones, repeat the process by activating different cooking zones.
 - If one or more zones are already timed, the timer indicator will show by default the shortest remaining time to finish. Rest of timed zones will show, on their corresponding indicator zones, the decimal dot blinking.
 - If you want to check the remaining time in another timed zone, you must touch the selection sensor for that zone and its remaining time will be displayed for a while.

CANCELLING THE SWITCH OFF TIMER

- To cancel the switch off timer, press [_] until the control panel shows [00], or press [_] and [+] simultaneously.
- The switch off timer is cancelled and the timer indicator will not display.

BOOSTER FUNCTION

The booster function heats up cookware faster than maximum power level.

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to original power level after 5 minutes.

ACTIVATING THE BOOSTER FUNCTION

1. Press the cooking zone selection control, e. g. [].
 2. Press the booster control [].
- The cooking zone indicator shows [] and the power level reaches maximum.

CANCELLING THE BOOSTER FUNCTION

1. Press the cooking zone selection control you wish to cancel the booster function, e.g. [].
2. Press [—] or [].

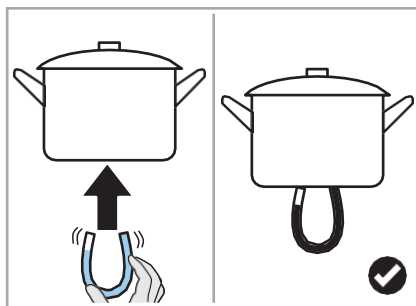
COOKWARE TEST

Before testing, make sure that the size of the of the cookware base matches the size of the cooking zone used.

TESTING THE COOKWARE WITH A MAGNET

You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.

- Move a magnet towards the base of the cookware.



- If the cookware is attracted, the cookware is suitable for induction.

TESTING THE COOKWARE WITHOUT A MAGNET

1. Put 250 ml water in the cookware you want to check.
2. Start cooking.
3. Check whether [u] is flashing in the control panel.
 - If [u] does not flash in the control panel and the water is heating, the cookware is suitable.
 - If [u] is flashing, the cookware is not suitable and no heating takes place.
 - If you don't put a suitable cookware on the cooking zone within 1 minutes, [u] will automatically disappear.
 - Your cookware is not suitable due to the following reasons:
 - You haven't placed a cookware on the correct cooking zone.
 - The cookware you're using is not suitable for induction cooking.
 - The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone.

SETTINGS

You can adjust various settings according to your requirements.

ADJUSTING THE SETTINGS

- The appliance must be switched off.
 - Start your adjustments within 15 seconds, after you switched the appliance on. When the 15 seconds are up without user interaction, switch the appliance off and repeat the process.
 - After 30 seconds without user interaction, the appliances exits the settings without saving.
 - To adjust any setting, the appliance has to be in settings mode.
1. To enter the settings mode, press [①] once and then press [⏏] for at least 3 seconds.
 - Timer indicators show [Lo].
 2. Press [Ⓑ] for at least 3 seconds.
 - The control panel shows [5] in the lower left indicator and [Lo] disappears.
 3. Press [Ⓑ].
 - [C3] start to flash in the control panel.
 - The appliance is in settings mode.
 4. Press [⏏] repeatedly until the control panel shows the required setting.
 - Available settings:

Symbol	Meaning
c0	Reset to factory settings
c3	Power management settings
c4	Quality testing of cookware
c5	Buzzer settings

5. Press [] repeatedly until the control panel shows the required setting.
6. To save the setting, press [] for at least 3 seconds.
 - If you press [] after selecting the required setting, the appliance turns off without saving.

RESET TO FACTORY SETTINGS

The appliance is in settings mode.

Press [] repeatedly until [c3] flashes in the control panel.

1. To reset the settings to factory settings, press [] repeatedly, until the control panel shows [].
 - If you don't want to reset the settings, press [] repeatedly, until the control panel shows [].
2. To save the setting, press [] for at least 3 seconds.
 - The buzzer sounds and the appliance shuts down after the setup is complete.

ADJUSTING THE POWER MANAGEMENT

It is possible to set a maximum power absorption level for the appliance, choosing up to different power ranges.

- This appliance is able to limit itself automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.
 - This appliance is able to limit itself automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.
 - It is not necessary to put any cookware on the cooking zones.
 - The appliance is in settings mode.
1. Press [] repeatedly, until [c3] flashes in the control panel.
 - The control panel shows the current power level, e. g. [35].
 2. To adjust the power level, press [] repeatedly, until the control panel shows the required power level.
 3. To save the setting, press [] for at least 3 seconds.
 - All the indicators show [-].
 - Available settings:

Symbol	Max. Power in kW
74	7.4
65	6.5
55	5.5
45	4.5
35	3.5
25	2.5

TESTING THE COOKWARE QUALITY

- The appliance is in settings mode.
- 1. Press [] repeatedly, until [c5] flashes in the control panel.
- 2. To enter the test, press [] repeatedly, until the control panel shows [=].
- 3. Place the cookware on a cooking zone.
- 4. Press the corresponding cooking zone selection control for at least 3 seconds, e. g. [].
- After 12 seconds, the control panel shows the quality level from 0 low to 10 high.
- The higher the quality level, the better the quality of the cookware.
- 5. To exit the test, press [] for 1 second.
- Available settings:

Symbol	Meaning
	Do not enter the cookware quality testing. Default setting: []
	Enter the cookware quality testing.

SWITCH THE BUZZER ON

1. The appliance is in settings mode.
 2. Press [] repeatedly until [c5] flashes in the control panel.
 3. To switch the buzzer on, press [] repeatedly, until the control panel shows [].
 4. To save the setting, press [] for at least 3 seconds.
- All the indicators show [-].

SWITCH THE BUZZER OFF

- The appliance is in settings mode.
 - 1. Press [] repeatedly until [c5] flashes in the control panel.
 - 2. To switch the buzzer off, press [] repeatedly, until the control panel shows [!].
 - 3. To save the setting, press [] for at least 3 seconds.
- All the indicators show [-].

OVERVIEW OF THE DEFAULT WORKING TIMES

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

Power level	Time in h
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

- When the cookware is removed, the appliance can stop heating immediately and the appliance automatically switches off after 1 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

CLEANING AGENTS



ATTENTION

Unsuitable cleaning products may damage the surface of the appliance.

- Do not use abrasive sponges.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Do not use cleaning agents containing alcohol.
- Always read the label to check whether your cleaner or scouring pad is suitable.

CLEANING THE APPLIANCE

Clean the appliance after each use to prevent cooking residues do not burn on.



WARNING – RISK OF BURNS

Residual heat can lead to burns.

- Wait before cleaning, until the cooking zones have cooled down.
- Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.



WARNING – RISK OF CUTTING

The blade in the glass scraper is razor-sharp.

- Never remove the safety cover of the glass scraper.
- Use the glass scraper with extreme care.
- Always store safely and out of reach of children.

ATTENTION

Improper cleaning may damage the surface of the appliance.

- Never leave cleaning residue on the appliance, as the glass may become stained.
- Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately.

CLEANING EVERYDAY SOILING

How to clean everyday soiling on glass, e. g. fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass.

1. To switch the appliance off, press [①].
2. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
4. To switch the appliance on, press [①].

CLEANING BOILOVERS

Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately with a fish slice, palette knife or glass scraper suitable for ceramic glass appliances.

1. To switch the appliance off, press [①].
2. Hold the blade or utensil at a 30 ° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the appliance.
3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
4. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
5. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
6. To switch the appliance on, press [①].

CLEANING THE CONTROL PANEL

How to clean spillovers on the control panel.

- The appliance may beep and turn itself off and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the control panel dry before turning the appliance back on.
1. To switch the appliance off, press [①].
 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. To switch the appliance on, press [①].

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	Solution
The appliance cannot be switched on.	The power supply is interrupted.	1. Make sure that the appliance is connected to the power supply and switched on. 2. Check whether there is a power cut in your home or neighbourhood. 3. If you have checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
The Touch controls are unresponsive.	The childproof lock is activated.	• Deactivate the childproof lock.
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.	1. Make sure the Touch Make sure the touch. 2. Use the tip of your finger when pressing the controls.
The glass is being scratched.	The cookware is-rough-edged.	• Use cookware with flat and smooth bases.
The glass is being scratched	Unsuitable, abrasive scouring agents or cleaning products are used.	• Use suitable cleaning agents only.
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 appliance 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 appliance.	A cooling fan built into your appliance has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the	• This is normal and needs no action. Do not switch the power to the appliance off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and [u] _ appears in the control panel .	The appliance cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	• Use cookware suitable for induction cooking.

	The appliance cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it .	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The appliance or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	This is a technical fault.	- Note down the error letters and numbers. - Switch the power to the appliance off at the wall, and contact a qualified technician

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

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

Failure code	Problem	Solution
E1	Ceramic plate temperature sensor failure-open circuit	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure-short circuit	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	This is a technical fault	- Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. - Press [①] to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure-open circuit	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure-open circuit	
C2	High temperature of IGBT	- Wait for the temperature of IGBT return to normal. - Press [①] to restart unit. - Check whether the fan runs smoothly. - When the fan does not run smoothly, replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	- Inspect whether the power supply is normal. - When the power supply is normal, press [①] to restart the appliance
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error	- Reinsert the connection between the display board and the power board. - Replace the power board or the display board
EF	Overflow error	- Verifique se há água na zona de operação. - Se houver água na zona de operação, limpe-a e seque-a.

SPECIFIC FAILURE AND SOLUTION

Failure	Problem	Solution
The glass is being scratched	Unsuitable, abrasive scouring agents or cleaning products are used.	• Use suitable cleaning agents only.
	The accessorial power board and the display board connected failure.	• Check the connection.
	The accessorial power board is damaged	• Replace the accessorial power board.
	The display board is damaged.	• Replace the display board.
Some buttons can't work, or the LED display is not normal	The display board is damaged	• Replace the display board.
The cooking mode indicator comes on, but heating does not start	High temperature of the appliance	• Ambient temperature may be too high. Air intake or air vent may be blocked.
	There is something wrong with the fan	1. Inspect whether the fan runs smoothly. 2. When the fan does not run smoothly, replace the fan
	The power board is damaged	• Replace the power board.
Heating stops suddenly during operation and [u] flashes in the control panel	Pan type is wrong Pot diameter is too small	• Replace the power board.
	Cooker has over-heated and unit is overheated.	1. Wait for temperature to return to normal. 2. When the temperature is normal, press [①] to restart unit.
	Pan detection circuit is damaged.	• Replace the power board.
Cooking zones of the same side (such as the first and the second zone) would display [u] .	The power board and the display board connected failure	• Check the connection.
	The display board of communicate part is damaged	• Replace the display board.
	The main board is damaged.	• Replace the power board
Fan motor sounds abnormal	The fan motor is damaged.	• Replace the fan.

- The above are the judgment and inspection of common failures. Do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the appliance.

PRODUCT INSTALLATION

- Read this installation instructions carefully.
- Only a licensed expert may connect the appliance.
- Improper installation, opening of the appliance, connection or assembly may lead to a loss of validity of the product warranty.
- Switch off the power supply before carrying out any work.
- After installation, ensure that the user does not have access to the electrical components and the power cord of the hob.
- Never use this appliance in boats or in vehicles.

SAFE PRODUCT INSTALLATION

Follow these safety instructions when installing the appliance.

WARNING – DANGER: MAGNETISM

Permanent magnets in the appliance may affect electrical implants, e.g. pacemakers or insulin pumps.

- Make sure the implants will not be affected by the electromagnetic field.



WARNING – RISK OF INJURY

Parts may have sharp edges.

- Always wear protective gloves.

BEFORE INSTALLING THE APPLICATION

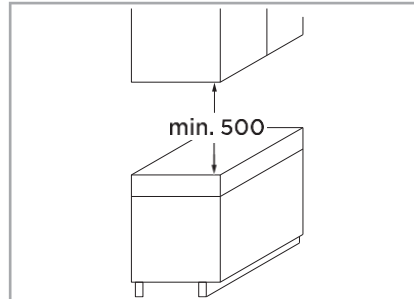
Ensure the following before installing the appliance.

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated work surface material.
- If the appliance is installed above an oven, the oven has to have 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 appliance installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes for the wall surfaces surrounding the appliance, e. g. ceramic tiles.
- Do not use wood and similar fibrous or hygroscopic material as work surface material to avoid an electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate, unless it is impregnated.

- Observe the information on the distance between the extractor hob and the appliance in the installation instructions for the extractor hob.
- All measurements in the drawings are in mm.

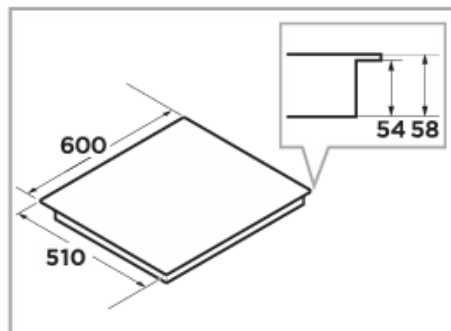
SAFETY DISTANCE

- The safety distance between the appliance and the cupboard above the appliance should be at least 500 mm.



APPLIANCE DIMENSIONS

The appliance has the following measurements.



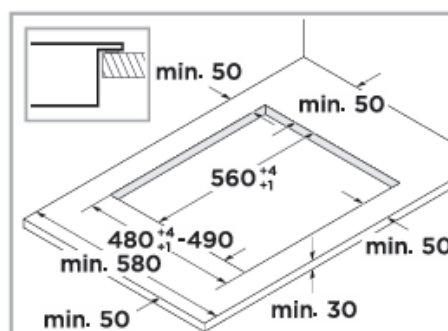
INSTALLATION METHOD

There are 2 installation methods. In the standard installation method, the appliance overlaps the work surface. In the flush fit installation, the appliance and work surface are on the same level.

- For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.

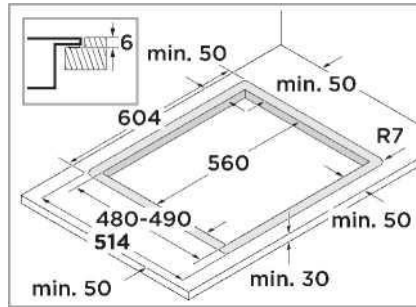
STRANDARD INSTALLATION METHOD

- Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm.
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

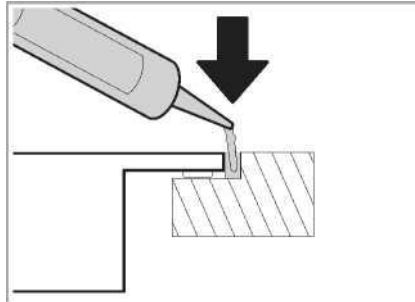


FUSH FIT INSTALLATION METHOD

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



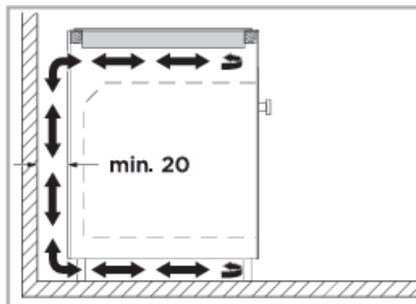
2. Make sure that the cut surfaces of the worktops are properly sealed.



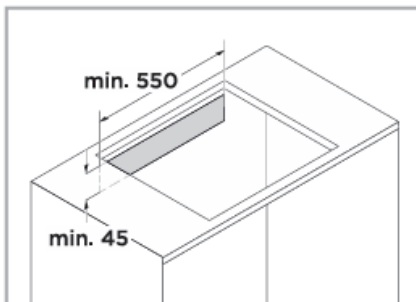
The ventilation in the lower section of the appliance requires a sufficient supply of fresh air. Therefore, if required, adjust the units for this purpose.

- Under any circumstances, make sure the appliance is well ventilated.
- Ensure the appliance is in good work state

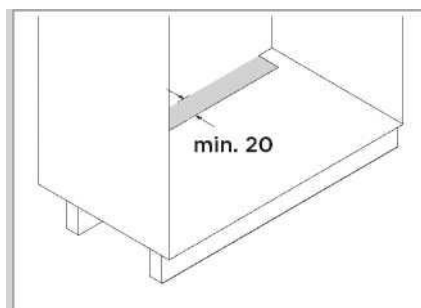
1. Maintain a minimum clearance between the rear of the unit and the kitchen wall.



2. Ensure that an opening at the top of the rear of the unit is unobstructed.



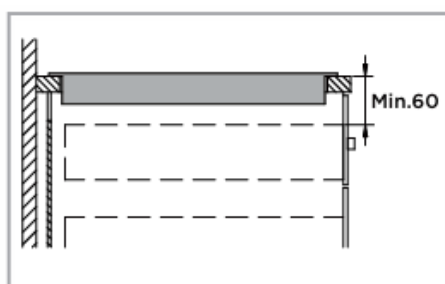
3. If the clearance from the back wall of the unit is less than 20 mm, create an opening on the underside.



- Do not hermetically seal the lower base.

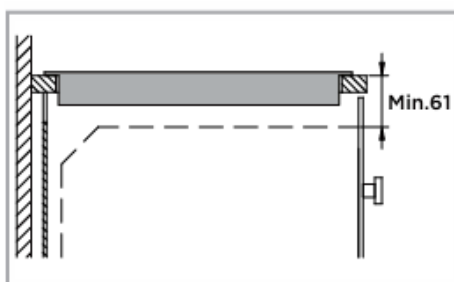
INSTALLATION ABOVE A DRAWER

- In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the worktop and the upper area of the drawer must be 60 mm.



INSTALLATION ABOVE AN OVEN

- In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the worktop and the upper area of the oven must be 61 mm. If the clearance between the hob and the oven needs to be increased, refer to the installation instructions for the oven.

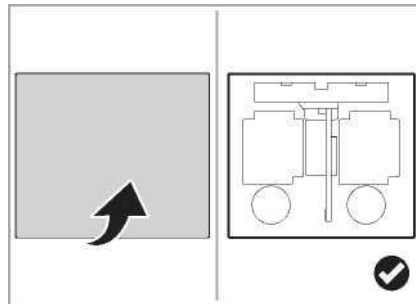


ATTACHING THE SEALING STRIP

Before inserting the appliance into the worktop, it is necessary to attach the sealing strip onto the back of the glass plate.

- The unit should be placed on a stable, smooth surface, e. g. the packaging.

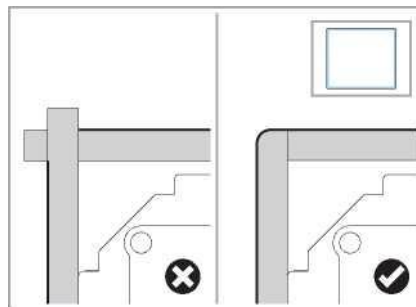
1. Turn the appliance on its back.



2. Take out the sealing strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sealing strip.

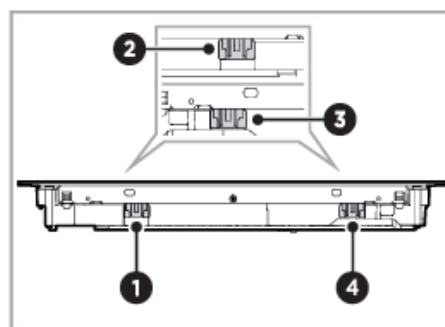
3. Attach the sealing strip to the back off the appliance.

- The sealing strip should not exceed the edge of the glass plate.



LOCATING THE FIXING BRACKET

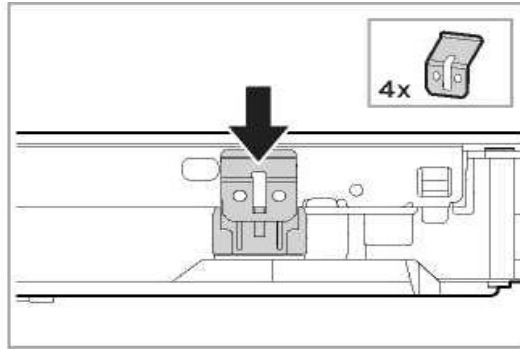
- The openings for the mounting brackets are located on the sides of the appliance .
- Locate the openings for the fixing brackets.



INSERTING THE FIXING BRACKETS

Fix the appliance on the worktop surface by inserting 4 brackets on the sides of the appliance.

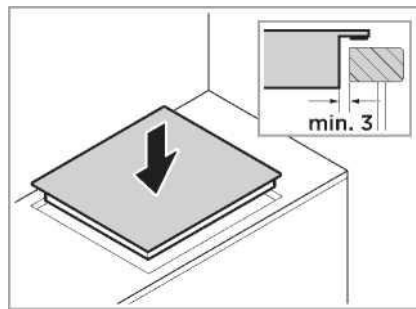
- Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation.
- Insert the the fixing brackets.



INSERTING THE APPLIANCE

- There are ventilation holes around outside of the appliance. Ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the appliance into position.
- The safety distance between the sides of the appliance and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.

1. Insert the appliance.



2. Insert the appliance.

CAUTIONS

- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Never conduct the operation by yourself.
- The appliance will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the appliance electronics.
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced cooking zone above the table 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.
- The appliance can be connected only to a supply with the relevant system impedance no more than 0.288 Ω .

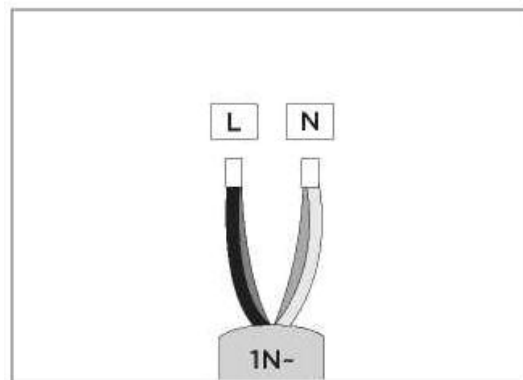
CONNECTING THE APPLIANCE

- This appliance may only be connected to the mains by a suitably qualified electrician.
- Make sure, the domestic installation is suitable for the power consumption of the appliance.
- Make sure, the voltage corresponds to the value specified on the rating plate.
- Make sure, the cable sections of the power supply are suitable for the load specified on the rating plate.
- Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the appliance to the mains supply, as these can lead to overheating and a fire hazard.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be laid in such a way that its temperature does not exceed 75 °C at any point.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The bottom surface and the power cord of the appliance are not accessible after installation.
- Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

CONNECTION TYPE

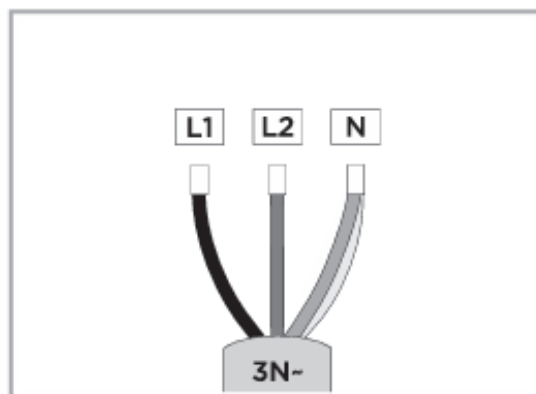
The appliance corresponds to protection class 2.

220-240V 1N~32A



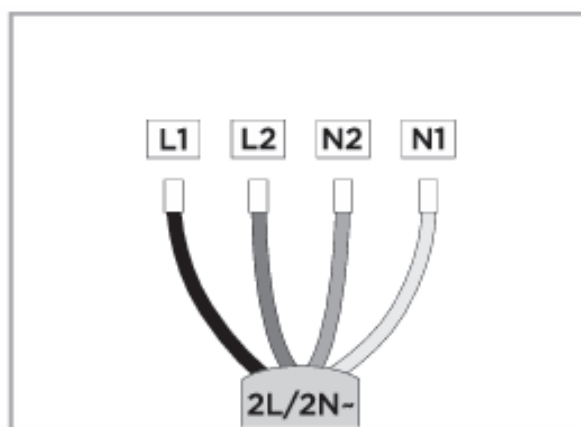
Pos.	Colour
L	Black + Brown
N	Blue + grey

220-240V/380-415V 3N~16A



Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N	Blue + gris

2X220-240V 2L+2N~16A



Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N1	Blue
N2	Grey

AFTER INSTALLING THE APPLIANCE

Ensure the following after installing the appliance.

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- Make sure that there is an adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the appliance.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

DISPOSAL AND RECYCLING

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR ENVIRONMENT

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used appliance must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic appliances. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

COMPLIANCE WITH ROHS DIRECTIVE

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

ADVICE WILL HELP YOU SAVE ENERGY ANYTIME YOU COOK:

Use the correct lid for each pot whenever is possible. Cooking without lid uses more energy.

Use pans with flat bases and appropriate base diameters in order to match size of the cooking zone. Pan manufacturers usually provide top diameter of the pot that is always larger than base diameter.

When water is used for cooking, use little quantities to preserve vitamins and minerals of vegetables and set the minimum power level that allows maintaining the cooking. High power level is unnecessary and a waste of energy.

Use small pots with small quantities of food.

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	JP4EI006028

Complies with the following European directives and standards implementation:

Low Voltage	2014/35/EU	IEC 60335-1:2010 IEC 60335-1:2010/AMD1:2013 IEC 60335-1:2010/AMD2:2016 IEC 60335-2-6:2014 IEC 60335-2-6:2014/AMD1:2018
Electromagnetic Compatibility	2014/30/EU	EN EIC 55014-1:2021 EN EIC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019/A2:2024 EN 61000-3-3:2013/A2:2021 EN IEC 61000-3-11:2019 EN 61000-3-12:2011/A1:2024

MADE P.R.C.