



**PLACA VITROCERÂMICA**  
**PLACA VITROCERÂMICA**  
**CERAMIC HOB**

**JP4EV010162**



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

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

Este manual explica a correcta instalação e uso do seu aparelho, leia-o correctamente antes de usar, mesmo se estiver familiarizado com o produto. Este manual deve ser guardado no local seguro para futura referência. No caso de avaria, apenas o Serviço Técnico Autorizado pode reparar esta placa.

## **INSTALAÇÃO**

### **Perigo de choque eléctrico**

- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- A conexão a um bom sistema de terra é essencial e obrigatória.
- Se o cabo estiver danificado de alguma forma, deve ser substituído pelo fabricante ou serviços pós-venda ou um pessoal técnico autorizado, para evitar riscos.
- O incumprimento deste aviso pode resultar em choque eléctrico ou morte.

### **Perigo de corte**

- Tome cuidado - as bordas da placa são afiadas.
- A falta de precaução pode resultar em ferimentos ou cortes.

## **IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.

- Nenhum material ou produtos combustíveis deve ser colocado sobre o aparelho em nenhum momento.
- Por favor, disponibilize estas informações para a pessoa responsável pela instalação do aparelho, uma vez que pode reduzir os custos de instalação.
- A fim de evitar perigo, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções.
- Este aparelho deve ser correctamente instalado e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que permita a desconexão completa da fonte de alimentação.
- A má instalação do aparelho pode invalidar qualquer reclamação de garantia ou responsabilidade.

## **OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO**

### **Risco de choque elétrico**

- Não utilize a placa se a mesma está partida ou rachada. Se a superfície da placa partir ou rachar, desligue o aparelho imediatamente da rede de alimentação (interruptor de parede) e entre em contacto com a Assistência Técnica.
- Desligue a placa antes de limpar ou fazer a manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

### **Risco de saúde**

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnéticas.

### **Risco, superfície quente**

- Durante a sua utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficam quentes o suficiente para provocar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer artigo que não sejam os adequados utensílios entrem em contacto com o vidro até que a superfície esteja fria
- Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique as pegas das panelas, não passe por cima de outras zonas de cozinhado que estejam ligadas. Mantenha as pegas e panelas fora do alcance das crianças.
- Se não seguir este conselho podem ocorrer queimaduras e escaldões.

### **Risco de corte**

- Sempre que utilizar um raspador próprio para placas vitrocerâmicas, a lâmina fica exposta quando a tampa de segurança está retraída. Utilize o raspador com extremo cuidado e guarde sempre com segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

## **IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado. Transbordar ao ferver causa fumos e derrames gordurosos que podem inflamar.
- Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Nunca use o aparelho para aquecimento da divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozinhado e a placa, conforme descrito neste manual (ou seja, usando os comandos).
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, estejam de pé, ou que subam para cima do mesmo.
- Não guarde artigos de interesse para as crianças em armários acima do aparelho. As crianças que sobem para cima da placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou as pessoas com deficiência que possa limitar a sua capacidade de usar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para os instruir na sua utilização. O instrutor deve estar convencido que eles podem usar o aparelho sem perigo para eles ou à sua volta.
- Não tente reparar ou substituir qualquer peça do aparelho, a menos que esteja especificamente recomendado no manual. Todas as outras reparações devem ser feitas por um técnico qualificado.
- Não use um aparelho de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados na placa.
- Não se coloque em cima da placa.
- Não use painéis com bordas irregulares, nem arraste as painéis na superfície da placa, pois pode riscar.
- Não use esfregões ou quaisquer outros agentes de limpeza agressivos, abrasivos para limpar a sua placa, pois podem riscar o vidro.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, assistência técnica ou por pessoal devidamente qualificado, a fim de evitar um perigo.
- Este aparelho destina-se para uso doméstico e similares, tais como: áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; - Ambientes tipo cama e pequeno almoço.
- **AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.**

**Cuidados devem ser tomados para evitar tocar nas zonas de cozinhado.**

**As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas à distância, a menos que estejam continuamente a ser supervisionadas.**

- Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

- **AVISO:** Cozinhar sem supervisão numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, mas desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama por exemplo, com uma tampa ou uma manta de incêndio.

- AVISO: Perigo de incêndio: Não colocar itens nas zonas de cozinhado.
- AVISO: Se a superfície da placa estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não deve ser usado um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

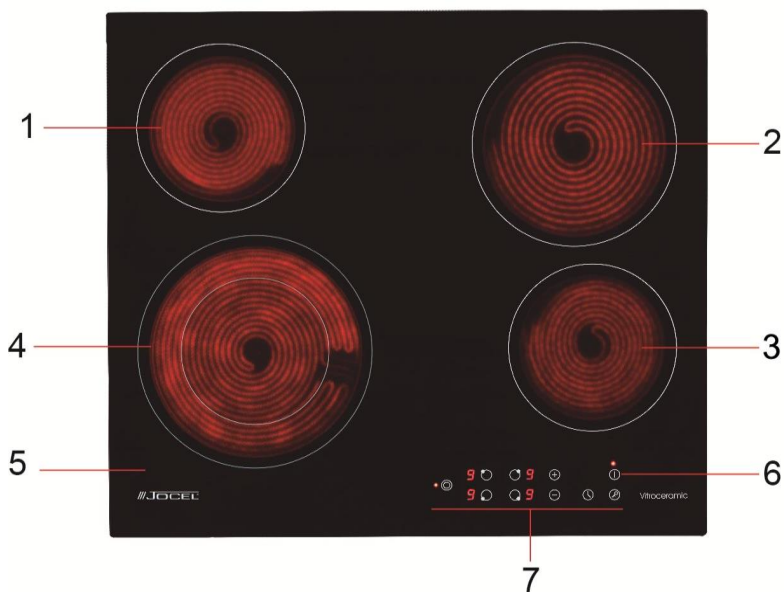
**Parabéns** pela compra da sua nova placa.

Recomendamos que perca algum tempo para ler este Manual de Instruções/Instalação, a fim de entender completamente a instalação e o funcionamento da mesma. Para a instalação, por favor, leia a secção de instalação.

Leia todas as instruções de segurança cuidadosamente antes de utilizar. Mantenha este Manual para futura consulta.

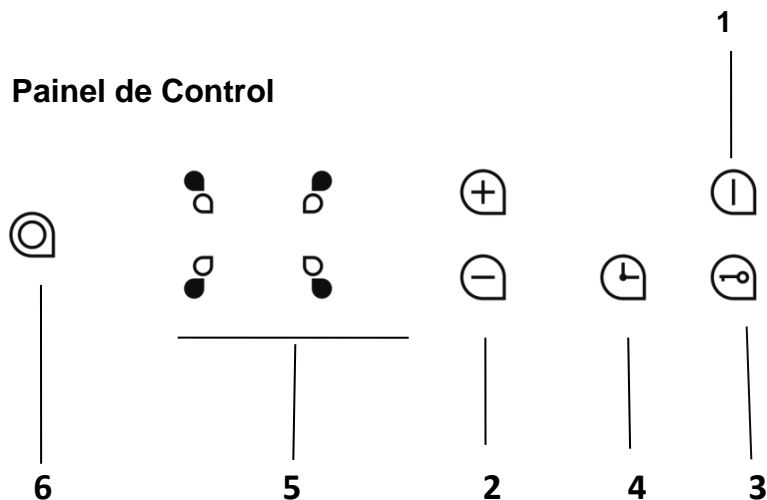
## **VISÃO GERAL DO PRODUTO**

### **Vista Superior**



- 
1. Zona 1200W
  2. Zona 1800W
  3. Zona 1200W
  4. Zona 2200W
  5. Placa de vidro
  6. Ligar/Desligar
  7. Painel de controlo

## Painel de Control



1. Liga/Desliga
2. Regulação de potência
3. Bloqueio de teclas
4. Regulação do temporizador
5. Seleção de zona
6. Zona dupla

## INFORMAÇÃO DO PRODUTO

A placa vitrocerâmica pode atender a diferentes tipos de exigência de cozinha por causa do aquecimento de resistência do fio, controlo micro - computadorizado e selecção multi-potência, realmente a escolha ideal para famílias modernas.

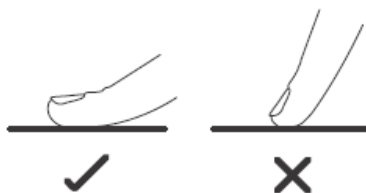
A placa vitrocerâmica foi desenhada a pensar em si e adopta um desenho personalizado. A placa tem performances seguras e fiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente o prazer da vida.

## ANTES DE USAR A NOVA PLACA VITROCERÂMICA

- Leia este manual, tomando nota especial da secção "Avisos de Segurança".
- Remova qualquer película de protecção que pode ainda estar na sua placa de vitrocerâmica.

## UTILIZAR OS COMANDOS TOUCH

- Os comandos respondem ao toque, por isso não necessita de aplicar nenhuma pressão.
- Use a parte de baixo do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que um toque é registado.
- Certifique-se os comandos estão sempre limpos, secos, e que não há nenhum objecto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobri-los. Até mesmo uma fina película de água pode tornar o controlo difícil de operar.

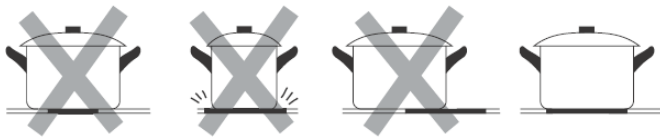


## **ESCOLHER AS PANELAS CORRETAS**

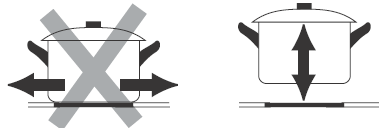
Não use panelas com bordas irregulares ou uma base curva.



Certifique-se que a base da sua panela é suave, assenta no vidro e é do mesmo tamanho que a zona de cozinhado. Utilize panelas cujo diâmetro é tão grande como o gráfico da zona seleccionada.



Levante sempre as panelas para fora da placa - não deslize ou podem riscar o vidro.



## **UTILIZAR A PLACA VITROCERÂMICA**

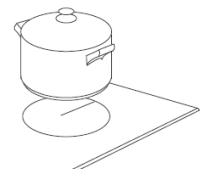
### **Para começar a cozinhar**



- Após ligar, a campainha toca uma vez, todos os indicadores acendem durante 1 segundo e depois apagam, indicando que a placa de vitrocerâmica entrou no estado de espera.

1. Selecione Liga/Desliga e os indicadores mostrarão “-“

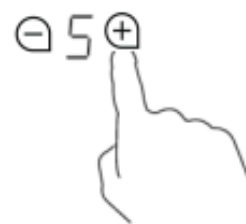


2. Coloque uma panela adequada na zona de cozinhado que pretende utilizar. Certifique-se que o fundo da panela e a superfície da zona de cozinhado estão limpos e secos.



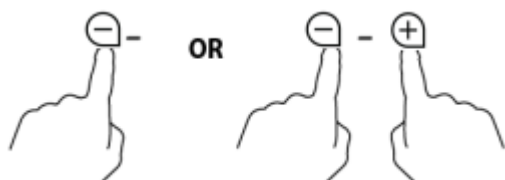
3. Seleccione o nível de aquecimento tocando no controlo  ou 

- Se não escolher uma zona de cozinhado em 1 minuto, a placa irá desligar automaticamente. Assim, terá que começar a partir do passo 1.
- Pode modificar a definição de aquecimento, a qualquer momento durante o cozinhado.



## Quando tiver acabado de cozinhar

1a. Pressione a tecla “ – “ ou “ - “ e “+” em simultâneo.



1b. Desligue a zona de cozedura pressionando a tecla “ – “ até "0" ou tocando em "-" e "+" em simultâneo. Certifique-se de que o visor mostre "0"

1c. Desligue a placa por completo pressionando os comandos Ligar/Desligar.



2. Tenha cuidado com as superfícies quentes


O símbolo "H" vai mostrar qual a zona de cozinhado que está quente ao toque. Vai desaparecer quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas, usar a zona de cozinhado que ainda está quente.



## **BLOQUEAR AS TECLAS**

- Pode bloquear os comandos para evitar o uso não intencional (por exemplo, as crianças acidentalmente podem ligar as zonas de cozedura).
- Quando os comandos estão bloqueados, todos os comandos exceto o “LIGA / DESLIGA” estão desativados.

## Bloquear

Toque no comando de bloqueio das teclas  O indicador do temporizador irá mostrar “Lo” (baixo)

## Desbloquear

1. Toque e mantenha o comando de bloqueio das teclas durante algum tempo.
2. Agora já pode começar a usar a sua placa.



Quando a placa está no modo bloqueado, todos os comandos estão desativados exceto o comando “LIGA / DESLIGA”, pode sempre desligar a placa com o comando “LIGA / DESLIGA” numa emergência, mas terá de desbloquear primeiro a placa na próxima operação

## Proteção de excesso de temperatura

Um sensor de temperatura equipado pode monitorizar a temperatura dentro da placa. Quando uma temperatura excessiva é monitorizada, a placa irá para a operação automaticamente.

## Indicador de calor residual

Depois de desligar uma zona de aquecimento, o indicador mostrará a letra “H” a piscar. Isto significa que a temperatura da zona de aquecimento ainda está elevada e pode causar ferimentos.

## Encerramento automático

O encerramento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar a sua cozedura. O tempo de funcionamento padrão para vários níveis de potência de trabalho são mostrados na tabela abaixo:

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

## USAR O TEMPORIZADOR

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desligará qualquer zona de aquecimento quando o tempo definido estiver ativo;
- Pode utilizá-lo para desligar uma ou mais zonas de aquecimento após o tempo definido.
- Pode definir o temporizador até 99 minutos.

## Utilizar o temporizador como um contador de minutos

Se não está selecionada nenhuma zona de aquecimento.

1. Certifique-se que o queimador está ligado.

**Observação:** Pode utilizar o contador de minutos, mesmo que não esteja selecionando nenhuma zona de aquecimento.

2. Pressione as teclas “-“ ou “+” do temporizador, o indicador dos minutos piscará.
3. Defina a hora pressionando as teclas “-“ ou “+” do temporizador.



Dica : Toque no comando “-“ ou “+” do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Mantenha pressionado o comando “-“ ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

Se o tempo de configuração exceder os 99 minutos, o temporizador retornará automaticamente para 0 minutos.

4. Pressione “-“ e “+” em simultâneo para cancelar o temporizador. O visor mostrará “0”.





5. Quando o tempo está definido, irá começar a contagem regressiva imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.



6. A campainha soará durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra “- -“, quando o tempo definido tiver terminado.



## Definir o temporizador para desligar uma zona de cozinhado

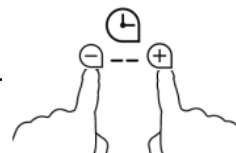
1. Selecione a zona de aquecimento tocando na zona que pretende definir o temporizador  e selecione o nível de potência. Selecione a tecla do temporizador  e pressione “+” ou “-“ para selecionar o tempo.

2. Defina o tempo ao tocar no comando “-“ ou “+” do temporizador

Dica: Tocar no comando “-“ ou “+” do temporizador uma vez diminuirá ou aumentará em 1 minuto.

Toque e mantenha o comando “-“ ou “+” do temporizador diminuirá ou aumentará em 10 minutos.

Se o tempo de configuração exceder os 99 minutos, o temporizador retornar automaticamente para 0 minutos.



3. Pressione “-“ e “+” em simultâneo para cancelar o temporizador. O visor mostrará “0”.

4. Quando o tempo está definido, irá começar a contagem regressiva imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.



NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de energia acenderá indicando que essa zona está selecionada.



5. Quando o temporizador de cozinhado expira, a correspondente zona de cozinhado será desligada automaticamente.




OBSERVAÇÃO: Se pretender alterar o tempo após o temporizador ser definido, deverá recomençar a partir do passo 1.

## **FUNÇÃO DE ZONA DUPLA**


### **Ativar a zona dupla**



1. Para ativar a função, selecione a zona desejada e pressione a tecla

2. O indicador de nível de potencia piscará e de seguida pressione a tecla . Após 5 segundos, o indicador pára de piscar, a função é ativada e uma luz vermelha aparece ao lado do ícon.

## Desativar a zona dupla

Pressione a tecla de seleção de zona de aquecimento da zona de aquecimento dupla. O indicador de nível de energia pisca e em seguida pressione . A função dupla será cancelada e o nível de potência retornará para a configuração anterior.

Nota: Pode selecionar a função do nível de potência 1 para o nível 9.

## ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR



Tome cuidado ao fritar, com o óleo e com a gordura dado que aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar o Power Boost. Em temperaturas altíssima o óleo e a gordura inflamam-se espontaneamente e isso apresenta um sério risco de incêndio.

## Sugestões para cozinhar

- Quando os alimentos começam a ferver, reduza o ajuste de temperatura.
- Utilizar uma tampa irá reduzir o tempo de cozedura e economizar energia, retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Começar a cozinhar numa configuração alta e reduzir a configuração quando os alimentos estiverem recozidos.

## Cozer arroz a lume brando

- A cozedura a lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, em torno de 85 °C, quando verificar que as bolhas estão a subir à superfície do líquido de cozedura. É a chave para deliciosas sopas e estufados tenros porque os sabores se desenvolvem sem cozinhar demais os alimentos. Também deve cozinhar molhos à base de farinha e ovos engrossados abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar o arroz pelo método de absorção, pode exigir uma configuração mais alta do que a configuração mais baixa para garantir que o alimento é cozinhado no período recomendado corretamente.

## Bife bem tostado

Cozinhar bifos saborosos e suculentos:

1. Repousar à temperatura ambiente a carne por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira com base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Deite um pouco de óleo na panela quente e pouse a carne na panela quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exacto vai depender da espessura do bife e como o deseja cozinhado. Os tempos variam de cerca de 02-08 minutos de cada lado. Pressione o bife cozinhado para avaliar como está - quanto mais firme estiver mais 'bem passado' estará.

5. Deixe o bife descansar numa placa quente por alguns minutos para permitir que relaxe e se torne tenro antes de servir.

### **Para fritar mexendo**

1. Escolha um Wok de base plana compatível com a vitrocerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. A fritura estando a mexer deve ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe qualquer carne em primeiro lugar, coloque-a de lado e mantenha-a quente.
5. Frite mexendo, os legumes. Quando estão quentes mas ainda estaladiços, ponha a zona de cozedura num ajuste mais baixo, ponha de novo a carne na frigideira e junte o seu molho.
6. Mexa os ingredientes suavemente para ter a certeza que são aquecidos por todo.
7. Sirva imediatamente.

### **Definições de calor**

As definições abaixo são meramente de orientação. A definição exata vai depender de vários fatores incluindo as suas panelas e a quantidade que estiver a cozinhar. Experimente com a placa para encontrar as melhores definições que se adequam a si.

<b>Definição de calor</b>	<b>Adaptável a</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos</li><li>• Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente</li><li>• Lume brando suave</li><li>• Aquecimento lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reaquecimento</li><li>• Lume brando rápido</li><li>• Cozinhar arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panquecas</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saltear</li><li>• Cozinhar massa</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fritar mexendo</li><li>• Tostar por fora</li><li>• Fazer ferver a sopa</li><li>• Ferver água</li></ul>

## **CUIDADO E LIMPEZA**

<b>O quê?</b>	<b>Como?</b>	<b>Importante!</b>
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou não derrames açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a placa.</li> <li>2. Aplique um produto de limpeza na placa enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!)</li> <li>3. Limpe e seque com um pano ou uma folha de papel limpa.</li> <li>4. Ligue a placa novamente.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenha cuidado a zona de cozinhado ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado.</li> <li>• Os esfregões de alto desempenho, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza duros / abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo antes para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.</li> <li>• Nunca deixe resíduos de limpeza na placa de fogão: o vidro pode ficar manchado.</li> </ul>
Transbordos de fervuras, derretimentos e derrames açucarados quentes no copo	<p>Remova-os imediatamente com uma fatia de peixe, espátula ou lâmina de barbear raspador apropriado para a placas vitrocerâmicas, mas cuidado com as superfícies zona de cozinhado quentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a placa.</li> <li>2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30 ° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa.</li> <li>3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano da loiça ou com uma toalha de papel.</li> <li>4. Siga os passos 2 a 4 acima para a “sujidade diária no vidro”.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remova as manchas deixadas por derretimentos e alimentos açucarados ou derrames logo que possível. Se deixados a arrefecer sobre o vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície de vidro.</li> <li>• Risco de corte: Quando a cobertura de segurança está retraída, a lâmina num raspador é afiada como uma navalha. Use com extreme cuidado e guarde sempre de modo seguro e for a do alcance das crianças.</li> </ul>
Derrames nos comandos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a placa.</li> <li>2. Encharque o derrame</li> <li>3. Limpe a área do controlo tátil com uma esponja limpa húmida ou pano.</li> <li>4. Seque a área completamente com uma toalha de papel.</li> <li>5. Ligue a a placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A placa pode fazer um som sonoro e desligar-se por si, e os controlos tácteis podem não funcionar enquanto tiverem líquidos sobre si. Assegure-se que limpa e seca a área dos comandos antes de ligar de novo a placa.</li> </ul>

## **DICAS E SUGESTÕES**

<b>Problema</b>	<b>Possíveis causas</b>	<b>O que fazer</b>
A placa não se consegue ligar.	Sem alimentação.	Certifique-se que a placa está conectada à alimentação de corrente e que está ligada. Verifique se há uma quebra de energia em sua casa ou na área. Se verificou tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os comandos não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Veja a secção 'Usar a sua placa' para as instruções.
Os comandos são difíceis de operar.	Pode haver uma leve película de água sobre os comandos ou pode estar a usar a ponta do seu dedo para tocar nos comandos.	Certifique-se que área dos comandos está seca e use a parte inferior do seu dedo quando tocar nos comandos.
O vidro está a ficar riscado.	Panelas de bordas ásperas. Inadequado, esfregão ou produtos de limpeza abrasivos a serem usados.	Use panelas e tachos com fundos lisos e suaves. Veja "Escolher os utensílios corretos". Veja "Cuidado e limpeza"
Algumas panelas fazem crepitação ou ruídos tipo clique.	Isto pode ser provocado pela construção do seu utensílio (camadas de diferentes metais vibrando de modo diferente).	Isto é normal para os utensílios e não indica uma falha.

## **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

Zonas de cozinhado	4 Zonas
Voltagem de fornecimento	220-240V~50/60Hz
Potência	6400W
Dimensões do produto A x L x P (mm)	50 X 520 X 590
Dimensões de encastre A x B (mm)	562 X 492

O peso e as dimensões são aproximados. Porque nós nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e modelos sem aviso prévio.

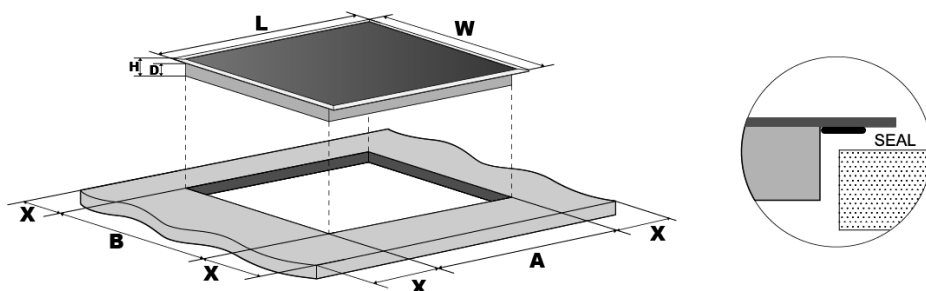
## INSTALAÇÃO

### Seleção do equipamento de instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.

Para o propósito de instalação e uso, um mínimo de 5 cm de espaço deve ser preservado em redor do orifício.

Certifique-se a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30 mm. Por favor selecione material da superfície de trabalho resistente ao calor, para evitar maior deformação causada pela radiação da placa. Como se demonstra abaixo:

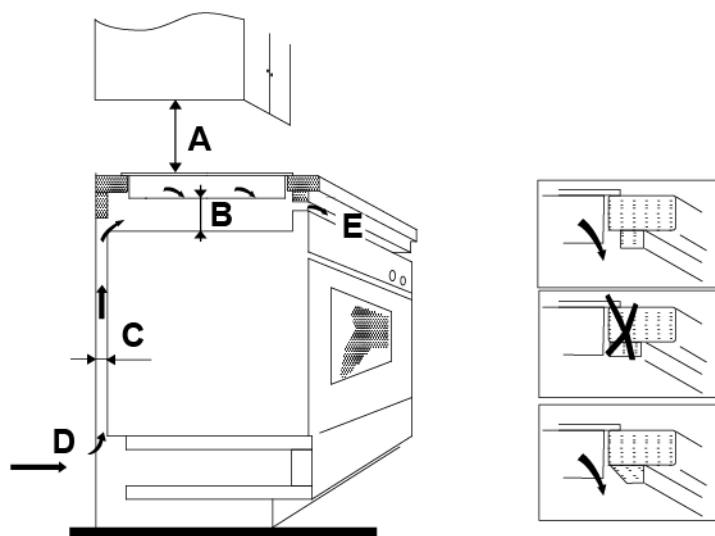


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	50	46	562	492	50mini

Sob quaisquer circunstâncias, verifique se a placa é bem ventilada e a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Verifique se placa vitrocerâmica está em bom estado de funcionamento. Como mostrado abaixo



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

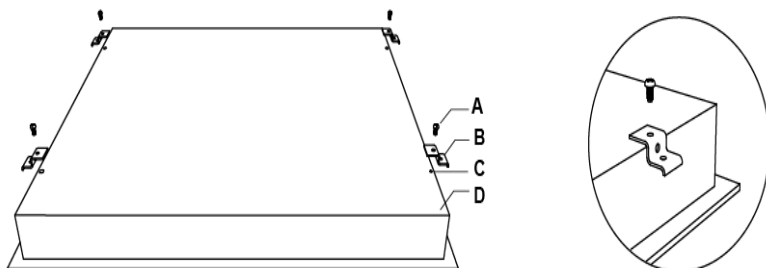


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

## **ANTES DE LOCALIZAR OS SUPORTES DE FIXAÇÃO**

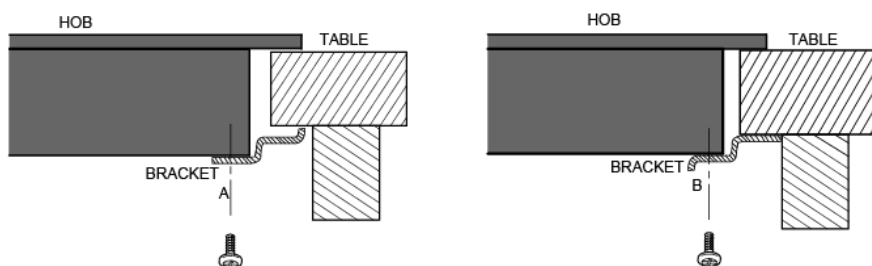
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável, suave (usar a embalagem). Não aplique força nos controlos salientes da placa.

Fixar a placa na superfície de trabalho aparafusando 4 suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação.



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Furo do parafuso	Base

Ajuste a posição do suporte para se adequar a diferentes espessuras da superfície de trabalho.

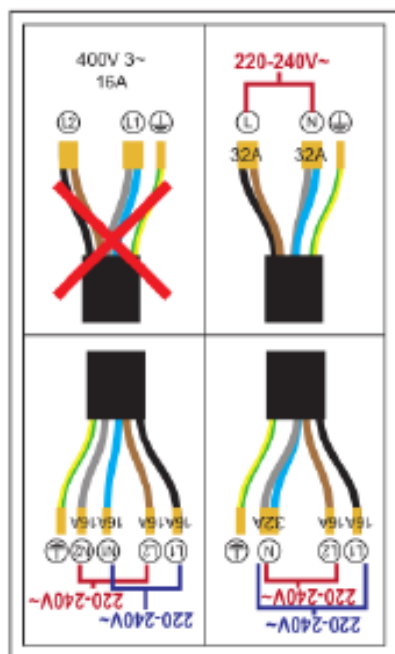


## **CUIDADOS**

1. A placa deve ser instalada por Técnicos Qualificados. Por favor, nunca realizar a operação por si mesmo.
2. A placa não pode ser instalada diretamente acima de uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou de secar roupa, dado que a humidade pode danificar os componentes eletrónicos da placa.
3. A placa deve ser instalada de forma que a melhor radiação de calor possa ser assegurada para melhorar a sua fiabilidade
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem suportar o calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada de sanduíche e adesivo deve ser resistente ao calor
6. A limpeza a vapor não deve ser utilizada.

## CONECTAR A PLACA À REDE ELÉTRICA

A fonte de alimentação deve ser ligada em conformidade com a norma pertinente, ou um disjuntor monopolar. O método de conexão é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar de substituição, esta deve ser feita por um Técnico Qualificado pós-venda utilizando as ferramentas adequadas, de modo a evitar acidentes
- Se o aparelho está a ser ligado diretamente à rede de alimentação, um disjuntor unipolar tem de ser instalado com um intervalo mínimo de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta foi feita e que está em conformidade com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por Técnicos Qualificados.



**ELIMINAÇÃO:** Não elimine este produto como lixo comum. A recolha dos referidos resíduos separadamente para tratamento especial é necessária.

Este aparelho está marcado em conformidade com a diretiva europeia 2002/96 / CE da Comissão de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado corretamente, você ajudará a prevenir possíveis danos ao meio ambiente e à saúde humana, que poderiam ser causados se fosse eliminado de forma errada.

O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve ser levado para um ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Este aparelho requer a eliminação de resíduos especializada. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor entre em contacto com o seu município, o serviço de eliminação de lixo doméstico ou a loja onde o comprou.

Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, entre em contacto com o escritório local, o serviço de eliminação de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.

## **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA**

1. A Garantia só é válida mediante apresentação da factura 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 eléctricas, 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 não garantem uma tensão constante de 220/240V.
6. A Garantia não abrange indemnizações por danos pessoais ou materiais causados directa ou indirectamente, seja a que título for.
7. Esta garantia cessa no momento em que se constate terem sido efectuadas reparações, alterações ou quaisquer intervenções por pessoa não autorizada pela JOCEL.

### **A GARANTIA CADUCA**

1. Com a modificação ou desaparecimento da chapa de identificação do aparelho.
2. Excedido o prazo de 2 anos para a Linha Doméstica e 6 meses Linha Hotelaria, a Garantia caduca e a Assistência será efectuada debitando as despesas inerentes à mão-de-obra, consoante as tarifas vigentes.

### **ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

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

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: [assistencia@jocel.pt](mailto: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	<b>PLACA VITROCERÂMICA</b>
Marca	<b>JOCEL</b>
Modelo	<b>JP4EV010162</b>

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

Baixa Tensão	<b>2006/95/EC</b>	<b>EN 60335-1: 2012+A11:2014+AC:2014</b> <b>EN 60335-2-6:2003+A1:2005+A2:2008+A11:2010+A12:2012</b> <b>EN 62233:2008</b>
Compatibilidade Eletromagnética	<b>2004/108/CE</b>	<b>EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011</b> <b>EN 61000-3-12:2011</b> <b>EN 61000-3-11:2000</b> <b>EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008</b>

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

Este manual describe la instalación y el uso apropiados de su aparato. Léalo detenidamente antes de usarlo aunque ya esté familiarizado con el producto. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras consultas. En caso de fallo, solo el Servicio técnico autorizado puede reparar esta placa. De lo contrario, la garantía será nula e inválida.

## INSTALACIÓN

## Riesgo de electrocución durante la instalación

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de efectuar cualquier tarea de mantenimiento en él.
- La conexión a un sistema de cableado de puesta a tierra adecuado es un requisito esencial y obligatorio.
- Las modificaciones del sistema de cableado doméstico solo pueden ser efectuadas por un electricista debidamente formado y certificado.
- El incumplimiento de estas medidas de precaución conlleva el riesgo de electrocución o muerte.

## Peligro de cortes

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- La falta de cuidado puede resultar en lesiones o cortes

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea cuidadosamente las instrucciones proporcionadas en este manual antes de instalar o utilizar este aparato.
- No deben colocarse en ningún momento materiales o productos combustibles sobre este aparato.
- Facilite este manual de instrucciones a la persona responsable de la instalación del aparato, ya que así podría reducir los costes de la instalación.
- Con el fin de evitar situaciones de riesgo, este aparato debe instalarse de acuerdo con las instrucciones para la instalación proporcionadas en este manual.
- La instalación y la puesta a tierra de este aparato solo deben ser efectuadas por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión completa de la alimentación eléctrica.
- La instalación incorrecta del aparato podría invalidar la garantía y las reclamaciones por responsabilidad.

## **OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO**

### **Riesgo de electrocución**

- Não utilize a placa se a mesma está partida ou rachada. Se a superfície da placa partir ou rachar, desligue o aparelho imediatamente da rede de alimentação (interruptor de parede) e entre em contacto com a Assistência Técnica.
- Desligue a placa antes de limpar ou fazer a manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

### **Riesgo para la salud**

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.

### **Peligro por superficie a altas temperaturas**

- Durante el uso, partes accesibles de este aparato alcanzarán temperaturas lo suficientemente elevadas como para provocar quemaduras.
- No permita que ninguna parte de su cuerpo, ropas o cualquier objeto que no sea un utensilio de cocina apropiado entre en contacto con la placa vitrocerámica hasta que la superficie se haya enfriado.
- No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie caliente, ya que podrían calentarse y provocar quemaduras.
- Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Las asas de las cazuelas podrían estar calientes. Asegúrese de que las asas de las cazuelas no sobresalgan sobre otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estas medidas de precaución conlleva el riesgo de quemaduras o escaldamiento.

### **Risco de corte**

- La hoja extremadamente afilada del rascador de la superficie vitrocerámica queda al descubierto cuando se retrae la cubierta de seguridad. Extreme las precauciones y guarde siempre el rascador en un lugar seguro lejos del alcance de los niños.
- La no adopción de las debidas precauciones podría provocar cortes o lesiones personales.

## **IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

- No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras lo esté utilizando. El rebosamiento de líquidos en ebullición generará humos y derrames grasientos que podrían arder.
- No utilice nunca el aparato como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- No deje nunca ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- No utilice nunca el aparato para calentar la cocina.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y el aparato tal como se describe en este manual (utilizando los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se pongan de pie o trepen sobre él.
- No guarde ningún artículo que pudiera atraer a los niños en los armarios situados encima del aparato. Si los niños se suben a la superficie del aparato, podrían sufrir lesiones personales graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se esté utilizando el aparato.
- Tanto los niños como las personas que padezcan una discapacidad que limite su capacidad para utilizar este aparato deben estar supervisados por una persona responsable y competente que les indique cómo debe utilizarse. El supervisor debe asegurarse de que el uso del aparato por parte de esas personas no suponga ningún peligro ni para ellos mismos ni para el entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás tareas de reparación o reemplazo deben ser efectuadas por un técnico cualificado.
- No utilice un dispositivo de limpieza con vapor para limpiar la superficie del aparato.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la superficie del aparato.
- No se ponga de pie sobre la superficie del aparato.
- No utilice cazuelas con bordes mellados o irregulares ni las arrastre por la superficie vitrocerámica, ya que ello podría provocar arañazos.
- No utilice estropajos ni productos de limpieza abrasivos para limpiar la superficie del aparato, ya que podrían provocar arañazos en ella.
- Si el cable de alimentación presentara cualquier tipo de daños, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otras personas con una cualificación similar con el fin de evitar situaciones de riesgo.
- Este aparato está diseñado para el uso en viviendas y otras aplicaciones similares.
- **ADVERTENCIA: El aparato y partes accesibles del mismo alcanzan temperaturas muy elevadas durante el uso.**

**Es necesario tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.**

**Los niños menores de ocho años de edad deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén supervisados continuamente.**

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) que presenten una disminución de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para utilizarlo, a menos que lo hagan bajo supervisión o siguiendo instrucciones en lo relativo al uso seguro del aparato indicadas por parte de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben estar supervisados con el fin de evitar que jueguen con el aparato.

- **AVISO:** Cozinhar sem supervisão numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, mas desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama por exemplo, com uma tampa ou uma manta de incêndio.
- **ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.**
- **ADVERTENCIA: Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato con el fin de evitar el riesgo de electrocución, ya que la superficie sirve de protección contra el contacto con elementos del aparato con corriente.**
- **No deben utilizarse dispositivos de limpieza con vapor.**
- **El aparato no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.**

**Le felicitamos** por haber adquirido su nueva Placa.

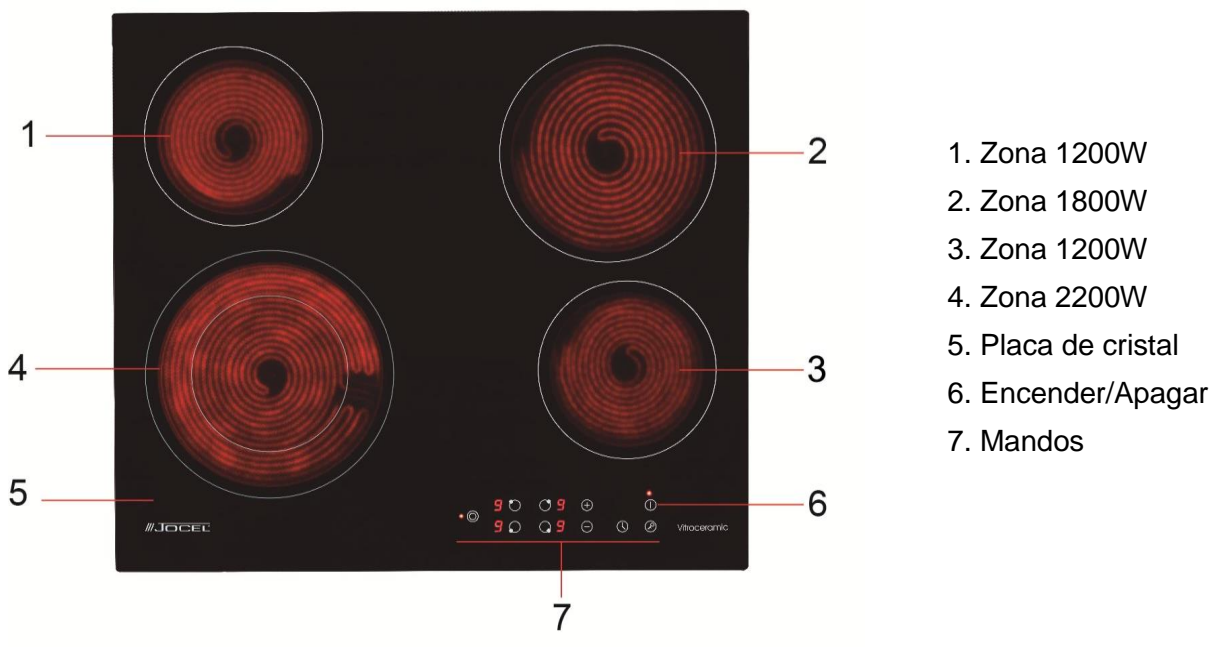
Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer cuidadosamente este Manual de Instrucciones / Instalación con el fin de comprender totalmente cómo instalarla y utilizarla correctamente.

Para la instalación del aparato, consulte la sección dedicada a la instalación.

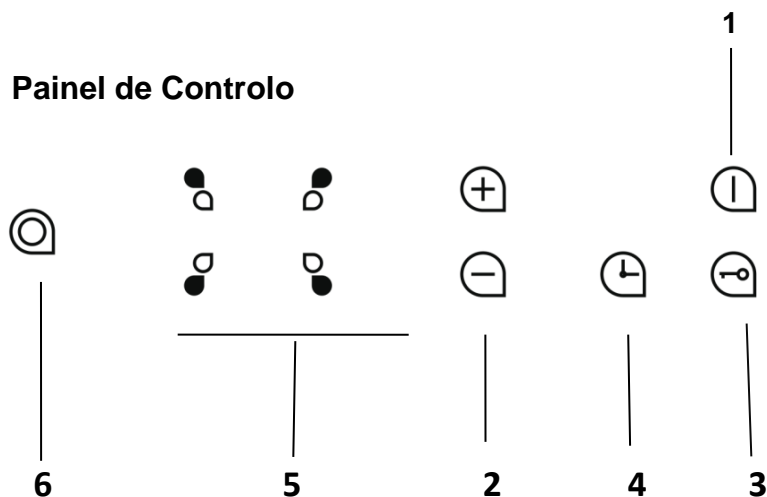
Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato y conserve este Manual de Instrucciones / Instalación para poder consultarlo en el futuro.

## **VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO**

### **Vista Superior**



## Painel de Control



1. Encendido / Apagado
2. Regulación de la Potencia
3. Bloqueo de los mandos
4. Control del temporizador
5. selección de la zona de cocción
6. Zona doble

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

La placa con microprocesador de control puede satisfacer diversos requisitos de cocción gracias a su calentamiento por resistencia, control mediante microprocesador y diversas opciones de potencia. Todas estas características hacen de ella la elección perfecta para las familias modernas.

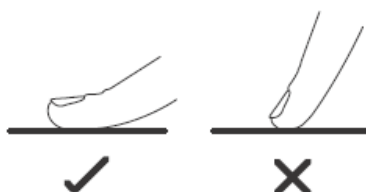
La placa está diseñada para satisfacer las necesidades de los usuarios y adopta un diseño personalizado. La placa ofrece un funcionamiento fiable y seguro, facilitando su vida diaria y permitiéndole disfrutar plenamente y con toda tranquilidad del placer de la buena cocina.

## ANTES DE UTILIZAR SU NUEVA PLACA DE CERÁMICA

- Lea cuidadosamente este manual, especialmente la sección "Advertencias de Seguridad".
- Retire la película de protección que pudiera cubrir su placa vitrocerámica.

## USO DE LOS MANDOS *TOUCH*

- Los controles de la placa vitrocerámica responden al tacto, así que no es necesario ejercer presión sobre ellos.
- Utilice la yema de su dedo, en lugar de la punta, para pulsarlos.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los mandos siempre estén limpios, secos y que no haya ningún objeto (como por ejemplo un utensilio de cocina o un trapo) cubriéndolos. Incluso una película delgada de agua podría dificultar el funcionamiento de los mandos.

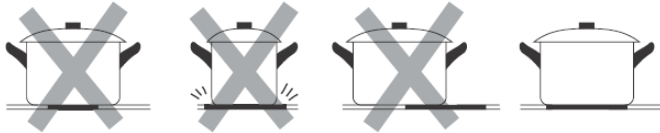


## **ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS**

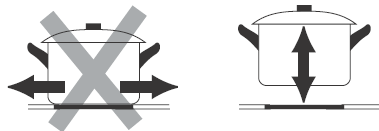
No utilice utensilios de cocina con los bordes dentados o irregulares o con una base curva.



Asegúrese de que la base de sus cazuelas sea lisa, se apoye totalmente sobre la superficie de la placa y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción.



A la hora de retirar las cazuelas de la placa, levántelas - no las deslice ni las arrastre, ya que ello arañaría la superficie.

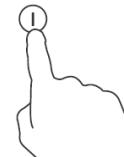


## **USO DE LA PLACA VITROCERÁMICA**

### **Para comenzar a cocinar**

- Después de conectar, suena el timbre de una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagará, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en estado de espera.

1. Seleccione Encendido/Apagado y los indicadores mostrará "-"



2. Coloque una cazuela apropiada sobre la zona de cocción que desee utilizar.  
Asegúrese de que tanto la base de la cazuela como la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

3. Seleccione el nivel de calentamiento tocando el control

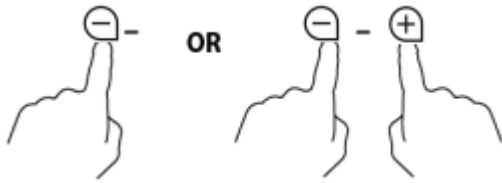


- Si no elige una zona de cocción en 1 minuto, la placa vitrocerámica se apagará automáticamente. Por lo tanto, tendrá que empezar a partir del paso 1.
- Puede modificar la configuración de calentamiento en cualquier momento durante el cocinado.



## Cuando haya acabado de cocinar

1a. Presione la tecla "-" o "-" y "+" al mismo tiempo.



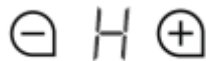
1b. Apague la zona de cocción desplazándose hasta "0" con el mando o presione la tecla "-" o "-" y "+" al mismo tiempo. Asegúrese de que la pantalla muestre "0".

1c. Desconecte la tarjeta por completo presionando los comandos de encendido / apagado.



## 2. Tenga cuidado con las superficies calientes


Cuando la zona de cocción esté demasiado caliente como para tocarla, se mostrará la letra "H". Esta indicación desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. Las zonas de cocción apagadas, pero todavía calientes también pueden utilizarse como una función de ahorro de energía; si desea calentar otra cazuela, utilice para ello la zona de cocción apagada mientras todavía esté caliente.



## **BLOQUEO DE LOS MANDOS**

- Usted puede bloquear los mandos con el fin de evitar el uso accidental del aparato (por ejemplo, si los niños encienden accidentalmente zonas de cocción).
- Cuando se bloquean los mandos, todos los mandos excepto el control de Encendido/Apagado quedan inhabilitados.

### **Bloquear**

Pulse el mando de bloqueo de los mandos.  El indicador del temporizador mostrará "Lo" (bajo).

### **Desbloquear**

1. Pulse y mantenga pulsado el mando de bloqueo de los mandos durante algunos segundos.
2. Ahora ya puede comenzar a utilizar la placa vitrocerámica.



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los mandos están inhabilitados excepto el mando de Encendido / Apagado. Usted siempre puede apagar la placa vitrocerámica con el mando de Encendido / Apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquearla cuando quiera utilizarla de nuevo.

## Protección de exceso de temperatura

Un sensor de temperatura equipado puede monitorizar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Cuando una temperatura excesiva es monitoreada, la placa de vitrocerámica irá para la operación automáticamente.

## Indicador de calor residual

Después de apagar una zona de calentamiento, el indicador mostrará la letra "H" parpadeando. Esto significa que la temperatura de la zona de calefacción sigue siendo elevada y puede causar lesiones.

## Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de seguridad de su placa vitrocerámica. La placa se apagará automáticamente si a usted se le olvida hacerlo. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diferentes niveles de potencia se muestran en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ajuste del temporizador predeterminado (horas)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

## USAR DO TEMPORIZADOR

El temporizador puede utilizarse de dos maneras diferentes:

- Puede utilizarse como un avisador por minutos. En ese caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando haya transcurrido el intervalo de tiempo fijado.
- También puede utilizarse para apagar una o más zonas de cocción cuando haya transcurrido el intervalo de tiempo fijado.
- El temporizador puede ajustarse en un intervalo de tiempo de hasta 99 minutos

### Uso del temporizador como un avisador de minutos

#### Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.

Nota: puede utilizar el avisador por minutos incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.

2. Presione las teclas "-" o "+" del temporizador, el indicador de minutos parpadeará.

3. Ajuste la hora presionando las teclas "-" o "+" del temporizador



Consejo: Pulse el mando "-" o "+" del temporizador una vez para reducir o incrementar el tiempo 1 minuto.

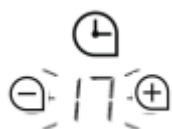
Pulse y mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o incrementar el tiempo 10 minutos.

Si el tiempo de configuración supera los 99 minutos, el temporizador regresará automáticamente a 0 minutos.

4. Presione "-" y "+" simultáneamente para cancelar el temporizador. La pantalla mostrará "0".





5. Cuando haya ajustado el tiempo, la cuenta atrás se iniciará automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6. Cuando el tiempo fijado haya finalizado, el zumbador emitirá pitidos durante 30 segundos y el indicador del tiempo mostrará "- -".



## Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

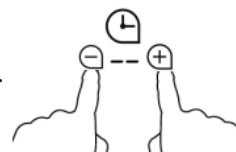
1. Seleccione la zona de calentamiento tocando la zona que desea establecer el temporizador  y seleccione el nivel de potencia. Seleccione la tecla del temporizador  y pulse "+" o "-" para seleccionar el tiempo.

2. Ajuste el tiempo al tocar el mando "-" o "+" del temporizador

Consejo: Pulse sobre el botón "-" o el temporizador "+" una vez disminuir o aumentar en 1 minuto.

Toque y mantenga el mando "-" o "+" del temporizador disminuirá o aumentará en 10 minutos..

Si el tiempo de configuración excede los 99 minutos, el temporizador regresará automáticamente a 0 minutos



3. Presione "-" y "+" simultáneamente para cancelar el temporizador. La pantalla mostrará "0"

4. Cuando el tiempo se establece, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos



NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará indicando que esta zona está seleccionada.



5. Cuando el temporizador de cocina expira, la zona correspondiente de cocción se apagará automáticamente.




NOTA: Si desea cambiar el tiempo después de ajustar el temporizador, debe volver a empezar desde el paso 1.

## **FUNCIÓN DE ZONA DOBLE**


### **Activar la zona doble**

1. Para activar la función, seleccione la zona deseada y pulse la tecla

2. El indicador de nivel de potencia parpadeará y, a continuación, pulse la tecla . Después de 5 segundos, el indicador deja de parpadear, la función se activa y una luz roja al principio del ícono.

### **Desactivar la zona doble**



Presione la tecla de selección de zona de calentamiento de la zona de calefacción doble. El indicador de nivel de energía parpadea y, a continuación, pulse . La función doble se cancelará y el nivel de potencia volverá a la configuración anterior.

Nota: Puede seleccionar la función del nivel de potencia 1 para el nivel 9.

## **ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR**



Es necesario extremar las precauciones cuando se frían alimentos, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está utilizando el Power Boost. Cuando el aceite y la grasa alcanzan temperaturas extremadamente elevadas, pueden arder espontáneamente con el serio riesgo subsiguiente de incendio.

### **Consejos para la Cocción**

- Cuando los alimentos alcancen la ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa sobre las cazuelas reduce el tiempo de cocción y permite ahorrar energía al retener el calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o grasa utilizados para cocinar los alimentos con el fin de reducir los tiempos de cocción.
- Comience la cocción con un ajuste de potencia elevado y redúzcalo cuando los alimentos se hayan calentado por completo.

### **Cocción a fuego lento, cocción del arroz**

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando tan solo afloran burbujas ocasionales a la superficie del líquido de cocción. La cocción a fuego lento es la clave para obtener sopas deliciosas y estofados tiernos debido a que los sabores se desarrollan sin que se produzca la sobre-cocción de los alimentos. Las salsas a base de huevo o espesadas con harina también deben cocinarse a fuego lento.
- Algunas cocciones, como por ejemplo la cocción del arroz mediante el método de absorción, pueden requerir un ajuste de potencia más elevado que el ajuste más bajo con el fin de asegurar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

### **Braseado de las carnes**

Para preparar filetes o chuletas jugosos y sabrosos:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Unte los dos lados de la carne con aceite. Añada una pequeña cantidad de aceite a la sartén caliente y coloque la carne en ella.
4. Dé la vuelta a la carne solo una vez durante la cocción. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor de la carne y de lo hecha que le guste al comensal. Los tiempos pueden oscilar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione la carne para evaluar en qué medida está hecha - cuanto más firme resulte, más hecha estará.

## Salteado a fuego fuerte al estilo oriental

1. Elija un wok de base plana adecuado para la cocción por vitrocerámica o una sartén grande.
2. Tenga preparados y a mano todos los ingredientes y utensilios. El salteado a fuego fuerte debe hacerse con rapidez. Si va a cocinar grandes cantidades de alimentos, hágalo en varios lotes pequeños.
3. Precaliente brevemente el wok o la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine la carne en primer lugar y resérvela en un lugar templado.
5. Saltee las verduras. Cuando se hayan salteado, teniendo en cuenta que deben quedar crujientes, reduzca el ajuste de potencia, coloque de nuevo la carne en el wok y añada la salsa que desee.
6. Remueva suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calienten uniformemente.
7. Sírvalo inmediatamente.

### **Ajustes de calor**

Los ajustes que se indican a continuación solo son indicativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como por ejemplo los utensilios de cocina utilizados y la cantidad de alimentos que se vaya a cocinar. Experimente con la placa vitrocerámica hasta encontrar los ajustes más adecuados para usted.

Ajuste de Calor	Adecuado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• calentamiento suave de pequeñas cantidades de alimentos</li><li>• fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen rápidamente</li><li>• cocción a fuego lento suave</li><li>• calentamiento lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• recalentamiento</li><li>• cocción a fuego lento rápida</li><li>• cocción del arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• salteados, sofritos</li><li>• cocción de la pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• salteado a fuego fuerte</li><li>• braseado de carnes</li><li>• llevar sopa a la ebullición</li><li>• hervir agua</li></ul>

## **CUIDADO Y LIMPIEZA**

<b>¿Qué?</b>	<b>¿Cómo?</b>	<b>¡Importante!</b>
La suciedad diaria sobre la superficie de la placa (huellas de dedos, marcas, manchas provocadas por alimentos (no azucarados) derramados sobre la superficie de la placa)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa vitrocerámica.</li> <li>2. Aplique un producto limpiador de placa vitrocerámicas mientras la superficie todavía esté templada (¡pero no caliente!).</li> <li>3. Aclare y seque con un trapo limpio o papel de cocina.</li> <li>4. Encienda de nuevo la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando haya apagado la placa, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", pero es posible que la zona de cocción siga estando caliente. Extreme las precauciones.</li> <li>• Los estropajos duros, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza abrasivos podrían arañar la superficie de la placa. Lea siempre la etiqueta con el fin de comprobar si su producto de limpieza o estropajo es adecuado.</li> <li>• No deje nunca residuos de limpieza sobre la superficie de la placa, ya que podrían aparecer manchas.</li> </ul>
Líquidos en ebullición, alimentos fundidos y alimentos azucarados derramados sobre la superficie	<p>Elimínelos inmediatamente con una rasqueta o un raspador provisto de cuchilla adecuado para placas vitrocerámicas, pero teniendo cuidado con la superficies de las zonas de cocción calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa en la toma eléctrica de pared.</li> <li>2. Mantenga el raspador o utensilio similar a un ángulo de 30° y raspe la suciedad o la comida derramada dirigiéndola hacia una zona fría de la placa.</li> <li>3. Limpie la suciedad o la comida derramada con un trapo o papel de cocina.</li> <li>4. Siga los pasos 2 al 4 para la suciedad diaria arriba descritos.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine las manchas dejadas por comida fundida y alimentos azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre la superficie de la placa, podría resultar difícil eliminarlos o incluso podrían dañar la superficie permanentemente.</li> <li>• Peligro de cortes: cuando se retrae la cubierta de seguridad, la hoja del raspador está extremadamente afilada. Utilice el raspador con el máximo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro lejos del alcance de los niños.</li> </ul>
Comida o líquidos derramados sobre los controles táctiles.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa.</li> <li>2. Absorba la comida o el líquido derramado con una bayeta.</li> <li>3. Limpie la zona de los mandos táctiles con una esponja o trapo limpio húmedo.</li> <li>4. Seque la zona completamente con papel de cocina.</li> <li>5. Encienda de nuevo la placa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La placa podría emitir pitidos y apagarse y los mandos podrían no funcionar si hay líquido sobre ellos. Asegúrese de que la zona de los mandos táctiles esté seca antes de volver a encender la placa.</li> </ul>

## **CONSEJOS Y RECOMENDACIONES**

<b>Problema</b>	<b>Posibles causas</b>	<b>Qué hacer</b>
No es posible encender la placa.	No hay alimentación eléctrica.	Asegúrese de que la placa esté conectada a la alimentación eléctrica y esté encendida. Compruebe si hay una interrupción del suministro eléctrico en su hogar o en la zona. Si después de realizar estas comprobaciones el problema aún persiste, llame a un técnico cualificado
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte la sección "Uso de la Placa vitrocerámica para las instrucciones.
Los mandos táctiles no responden bien.	Podrían estar cubiertos por una película fina de agua o usted podría estar pulsándolos con la punta del dedo.	Asegúrese de que la zona de los mandos táctiles esté seca y utilice la yema de su dedo para pulsarlos.
El cristal se está rasguñando.	Ollas de bordes ásperas.  Inadecuado, estropajo o productos de limpieza abrasivos a ser usados.	Utilice ollas y tazones con fondos lisos y suaves. Ver "Elegir los utensilios correctos".  Ver "Cuidado y limpieza"
La placa emite un zumbido de poca intensidad cuando se utiliza con un ajuste de potencia elevado.	Este fenómeno se debe a la tecnología de la cocción por vitrocerámica.	Se trata de algo normal, pero el zumbido debería atenuarse o desaparecer por completo si se reduce el ajuste de potencia.

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Zonas de Cocción	4 Zonas
Tensión de Alimentación	220-240V~50/60Hz
Potencia	6400W
Dimensiones del producto A x A x F (mm)	50 X 520 X 590
Dimensiones del encastre A x B (mm)	562 X 492

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos por mejorar nuestros productos continuamente, las especificaciones y los diseños podrían ser objeto de cambios sin previo aviso.

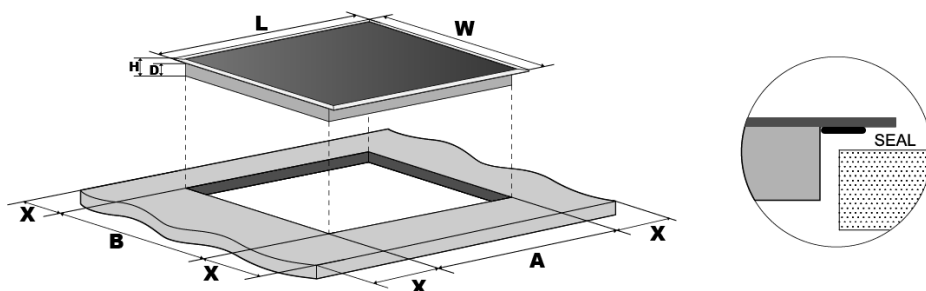
## INSTALACIÓN

### Selección de los equipos para la instalación

Corte la superficie de la encimera de acuerdo con los tamaños que se muestran en el plano.


Para la instalación y el uso, es necesario preservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero.

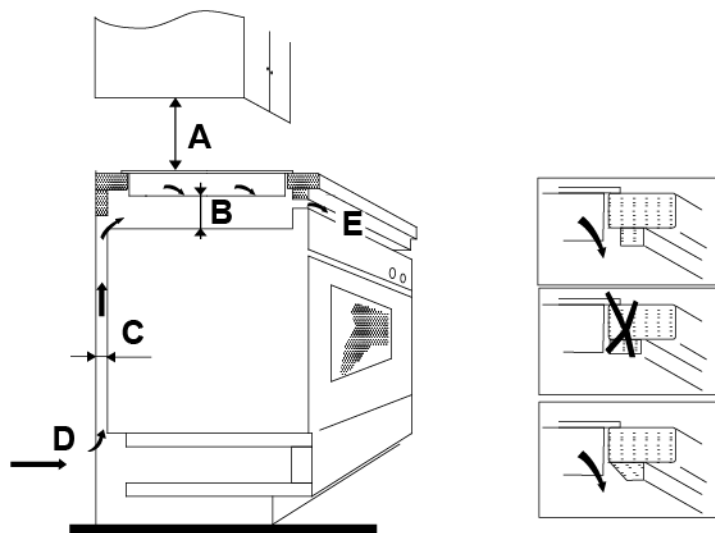
Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de la encimera resistente al calor con el fin de evitar la deformación causada por el calor irradiado desde la placa caliente. Tal como se muestra a continuación:



A (mm)	A (mm)	P (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	50	46	562	492	50mini

Sean cuales sean las condiciones de la instalación, asegúrese siempre de que la placa esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Compruebe que la placa esté en buenas condiciones de funcionamiento. Tal como se muestra a continuación:

 Nota: La distancia de seguridad entre la placa caliente y los armarios situados encima de ella debe ser de 760 mm como mínimo

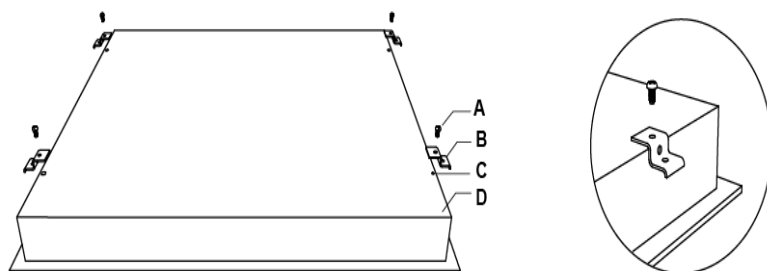


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Salida de ar 5 mm

## ANTES DE COLOCAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN

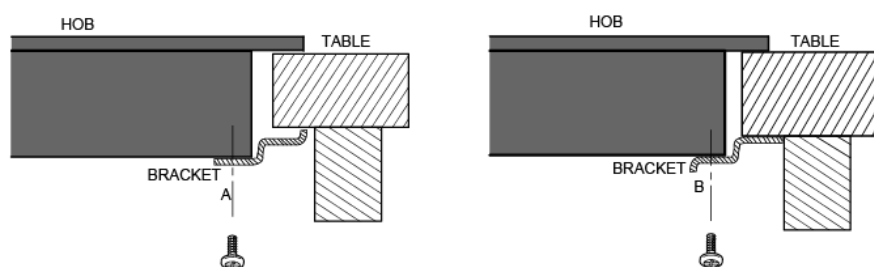
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável, suave (usar a embalagem). Não aplique força nos controles salientes da placa.

Fije la placa sobre la superficie de trabajo atornillando los 4 soportes en la parte inferior de la placa (consulte la imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio de tornillo	Base

Ajuste la posición de los soportes para adaptarla al grosor específico de la encimera.

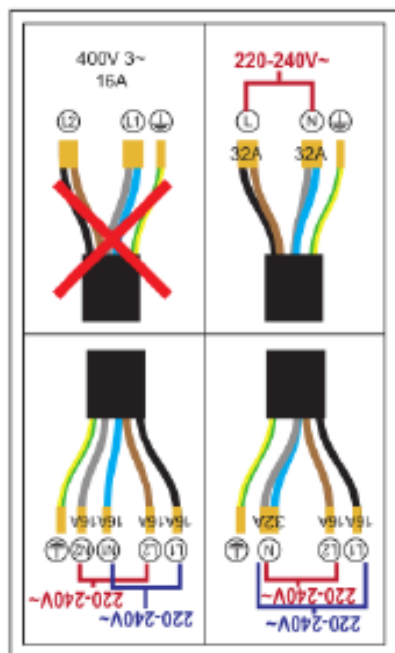


## CUIDADOS

1. La instalación de la placa debe ser efectuada por personal o técnicos debidamente cualificados. Nuestros profesionales están a su servicio. No efectúe nunca la instalación usted mismo.
2. La placa no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa debe instalarse de tal manera que se aseguren las mejores condiciones posibles para la irradiación térmica con el fin de mejorar su fiabilidad.
4. Tanto la pared como la zona de encima de la placa expuesta al calor deben estar construidas con materiales resistentes al calor.
5. Con el fin de evitar daños, el material y el adhesivo de la encimera deben ser resistentes al calor.
6. La limpieza a vapor no debe utilizarse.

## CONEXIÓN DE LA PLACA A LA ALIMENTACIÓN

La alimentación eléctrica debe conectarse de manera conforme a la normativa relevante. También puede utilizarse un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable estuviera dañado o fuera necesario reemplazarlo por otras razones, este trabajo debe ser efectuado por un técnico postventa y utilizando las herramientas apropiadas con el fin de evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, es necesario instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que la instalación eléctrica sea correcta y que cumpla las normativas de seguridad aplicables.
4. El cable no debe estar doblado o comprimido.
5. El cable debe inspeccionarse con regularidad y solo debe ser reemplazado por un técnico autorizado.



**ELIMINACIÓN:** No se deshaga de este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesaria la recogida de este tipo de residuos por separado para someterlos a un tratamiento especial.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Asegurándose de que este aparato se elimine de la manera correcta, usted contribuye a evitar los posibles daños en el medio ambiente y en la salud humana que podrían provocarse si se eliminara de manera incorrecta.

El símbolo colocado en el producto indica que no puede tratarse como basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Este aparato debe ser sometido a un proceso de eliminación de residuos especializado. Para más información en lo relativo al tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto al final de su vida de servicio, póngase en contacto con su ayuntamiento, el centro de recogida de residuos más cercano o el establecimiento en el que adquirió el producto.

Para más información en lo relativo al tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto al final de su vida de servicio, póngase en contacto con su ayuntamiento, el centro de recogida de residuos más cercano o el establecimiento en el que adquirió el producto.

## **CONDICIONES DE GARANTIA**

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

### **LA GARANTIA TERMINA:**

1. Con la modificación o desaparecimiento de la placa de identificación del aparato.
2. Superado el período de 2 años para la línea doméstica e 6 meses para la hostelería, la garantía expira y la asistencia técnica se hará mediante adeudo en los costos de mano de obra en función de las tarifas vigentes.

### **ASISTENCIA TÉCNICA:**

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

Telef. 902 099 504

<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](mailto:jocel@jocel.pt)  
<http://www.jocel.pt>

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo

Aparato	<b>PLACA VITROCERÁMICA</b>
Marca	<b>JOCEL</b>
Modelo	<b>JP4EV010162</b>

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación

Baja Voltaje	<b>2006/95/EC</b>	<b>EN 60335-1: 2012+A11:2014+AC:2014</b> <b>EN 60335-2-6:2003+A1:2005+A2:2008+A11:2010+A12:2012</b> <b>EN 62233:2008</b>
Compatibilidad Electromagnética	<b>2004/108/EU</b>	<b>EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011</b> <b>EN 61000-3-12:2011</b> <b>EN 61000-3-11:2000</b> <b>EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008</b>

## **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.

## **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.<sup>i</sup>

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

### **Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- 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. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- •This appliance is intended to be used in 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**Congratulations** on the purchase of your new Ceramic Hob.

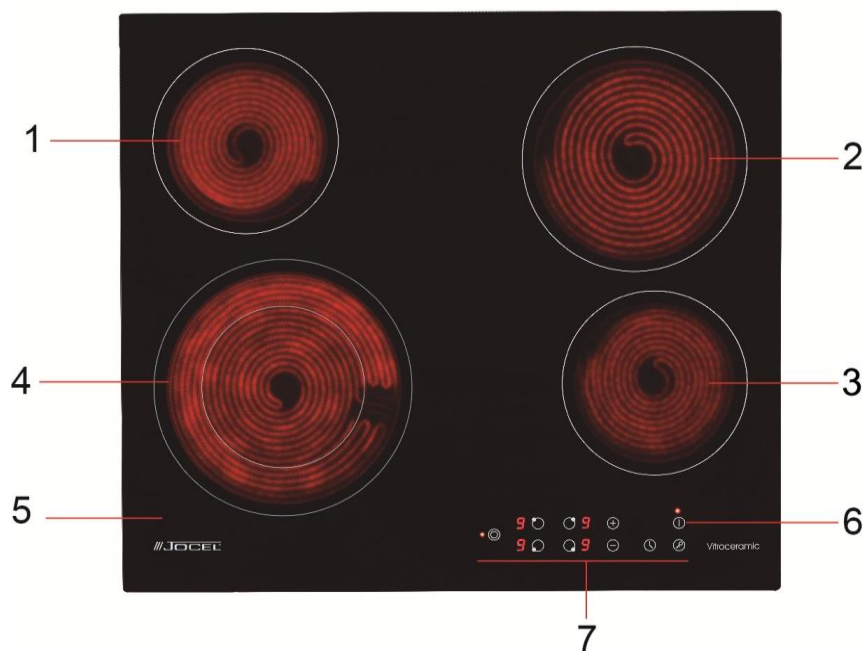
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

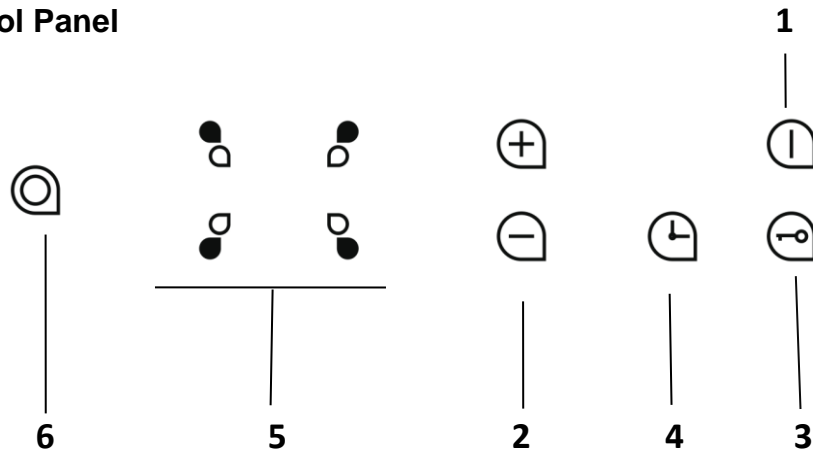
## **PRODUCT OVERVIEW**

### **Top View**



- 1. max. 1200W zone
- 2. max. 1800W zone
- 3. max. 1200W zone
- 4. max. 2200W zone
- 5. Glass plate
- 6. ON / OFF
- 7. Control panel

## Control Panel



1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. keylock control
4. Timer regulating controls
5. Zone select
6. Double ring

## **PRODUCT INFORMATION**

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

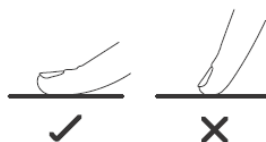
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

## **BEFORE USING YOUR NEW CERAMIC HOB**

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

## **USING THE TOUCH CONTROLS**

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

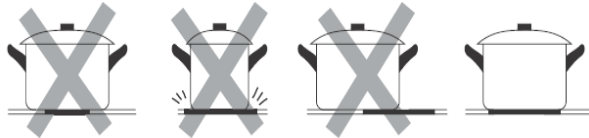


## **CHOOSING THE RIGHT COOKWARE**

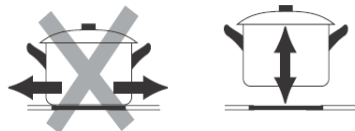
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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




## **USING YOUR CERAMIC HOB**

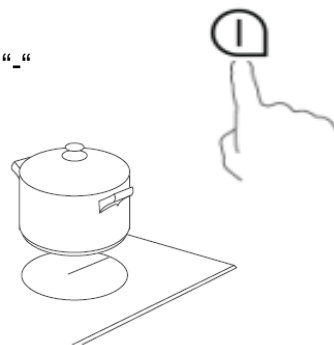
### **To start cooking**



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

1. Touch the ON/OFF  control, all the indicators show “-“

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use 

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.





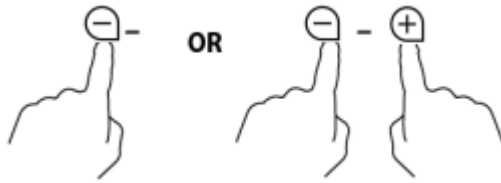
3. Select a heat setting by touching the   control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



## When you have finished cooking

1a. Turn the cooking zone off by scrolling down to “-” or touching  and  control together.



1b. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”

1c. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



## 2. Beware of hot surfaces

“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.




## LOCKING THE CONTROLS

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

### To lock the controls

Touch the key lock control . The timer indicator will show “Lo”

### To unlock the controls

1. Touch and hold the key lock  control for a while.
2. You can now start using your ceramic hob.



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

## Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

## RESIDUAL HEAT WARNING

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

## AUTO SHUTDOWN

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

## USING THE TIMER





- You can use the timer in two different ways:
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

## USING THE TIMER AS A MINUTE MINDER



### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.



2. Touch the  or  controls of the timer, the minute minder indicator will flash.
3. Set the time by touching the  or  control of the timer

Hint: Touch the  or  control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the  or  control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

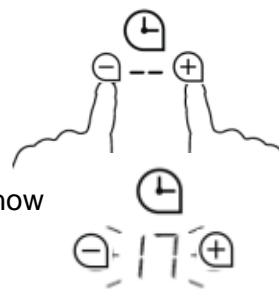


If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.





4. Touching the  and  together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.





### Setting the timer to turn one cooking zone off



1. Select the cooking zone by touching the zone you want to set the timer for like  and select the power level, touch the button of the timer  then touch the button  or  to select the timer.

2. Set the time by touching the control of the timer

Hint: Touch the  or  control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the  or  control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

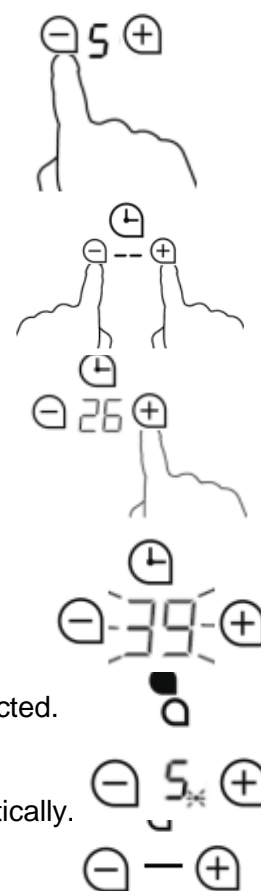
If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

3. Touching the  and  together, the timer is canceled, and it shows "--" in the minute display.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



**NOTE:** If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1


## DOUBLE RING FUNCTION

### Activate the double zones

1. To activate the feature, to select the desired zone  then press the 

2. The power level indicator flash, then press , after 5 seconds, the indicator stops flashing, the double loop function is activated, and a red light appears next to the icon.

## Deactivate the double zone

Press the heating zone selection control of the double/triple loop heating zone, the power level indicator flashes, then press  the double loop function will be cancelled, and power level return to the previous setting

**Note:** You can select the function from power level 1 to level 9.

## **COOKING GUIDELINES**



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

### **Cooking Tips**

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

### **Simmering, cooking rice**

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

### **Searing steak**

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

## For stir-frying

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

## **HEAT SETTINGS**

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

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

## **CARE AND CLEANING**

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

## **HINTS AND TIPS**

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

## **TECHNICAL SPECIFICATION**

Cooking Hob	<b>JP4EV010162</b>
Cooking Zones	4 zones
Supply Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Installed Electric Power	6400W
Product Size LxWxH(mm)	590X520X50mm
Building-in Dimensions AxB (mm)	562X492

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

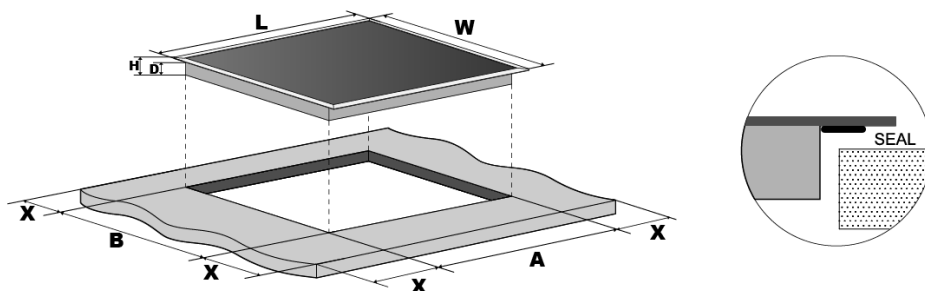
## INSTALLATION

### Selection of installation equipment

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

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

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

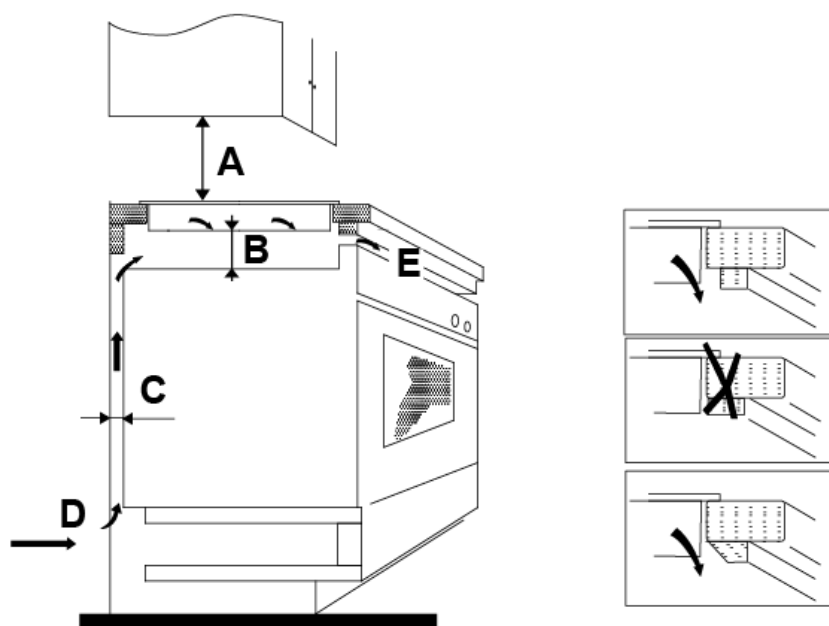


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	50	46	562	492	50mini

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



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

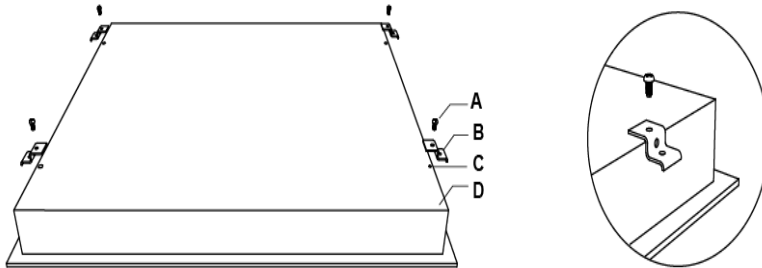


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

## **BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS**

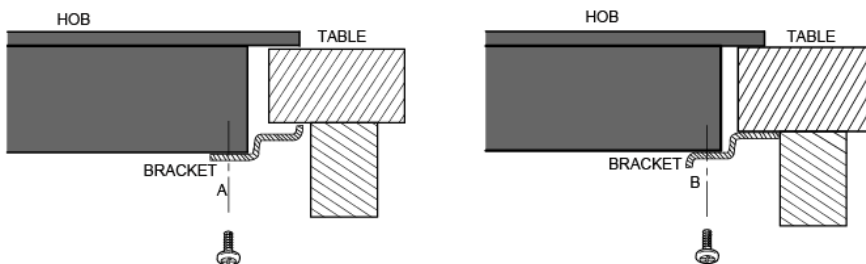
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

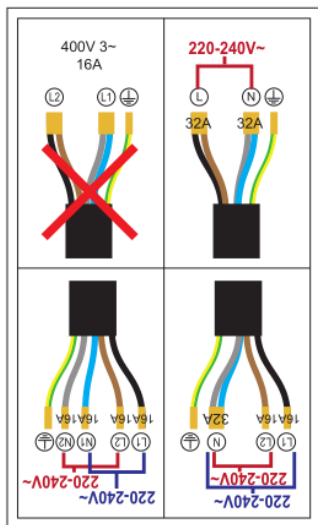


### **Cautions**


1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

**CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY**

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



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

 <p><b>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</b></p>	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.</p> <p>The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.</p> <p>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.</p> <p>For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.</p>
--	---

---

## GENERAL WARRANTY TERMS

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

### THE WARRANTY EXPIRES

1. With the modification or disappearance of the nameplate of the appliance.
2. Exceeded the period of 2 years for home appliances and 06 months for industrial appliances, warranty expires and assistance will be made by charging the costs of manpower, according to current fees.

### TECHNICAL ASSISTANCE

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

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: [assistencia@jocel.pt](mailto:assistencia@jocel.pt)

<http://www.jocel.pt>



Rua dos Cinco caminhos, nº 516

4780-382 Argemil

Santo Tirso

Portugal

## DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below

Product **CERAMIC HOB**

Brand **JOCEL**

Model **JP4EV010162**

Complies with the following European directives and standards implementation

Low Voltage	<b>2006/95/EC</b>	<b>EN 60335-1: 2012+A11:2014+AC:2014</b>
		<b>EN 60335-2-6:2003+A1:2005+A2:2008+A11:2010+A12:2012</b>
		<b>EN 62233:2008</b>
Electromagnetic Compatibility	<b>2004/108/CE</b>	<b>EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011</b>
		<b>EN 61000-3-12:2011</b>
		<b>EN 61000-3-11:2000</b>
		<b>EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008</b>