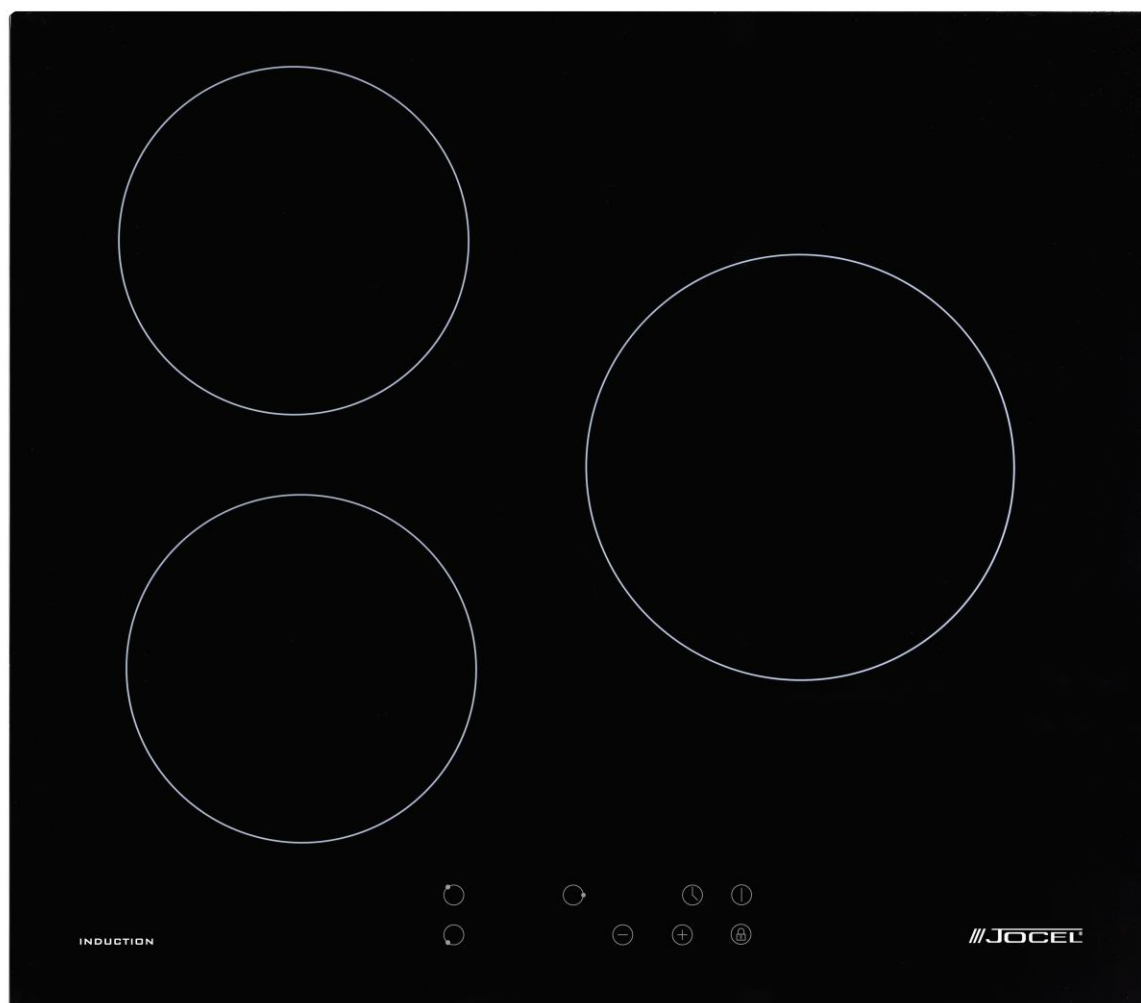




PLACA DE INDUÇÃO
PLACA DE INDUCCIÓN
INDUCTION HOB

JP3EI002013



INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL

Índice

Índice.....	1
Instruções de segurança.....	2
Informação do produto.....	4
Vista geral do produto.....	6
Utilizar a placa de indução.....	7
Orientações para cozinhar	11
Definições de calor	13
Cuidado e limpeza	14
Dicas e sugestões.....	15
Listagem de código de erros	16
Especificação Técnica.....	16
Instalação	17
Condições de garantia	20
Declaração de conformidade.....	21

Parabéns pela compra da sua nova placa de indução.

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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO NA INSTALAÇÃO

- Desligue o aparelho da rede eléctrica antes de realizar qualquer operação ou manutenção no mesmo.
- A conexão com um bom sistema de cablagem de terra é essencial e obrigatória.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstica só devem ser feitas um electricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque eléctrico ou morte.

PERIGO DE CORTE

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

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- 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 correctamente pode invalidar qualquer reclamação de garantia ou responsabilidade.

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO - RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- Não utilize a placa se a mesma estiver 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 eléctrico ou morte.

RISCO DE SAÚDE

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

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 objectos 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 pegadas das painéis podem estar quentes ao toque. Verifique as pegadas das painéis, não passe por cima de outras zonas de aquecimento que estejam ligadas. Mantenha as pegadas e painéis 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 de indução, 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.

IMPORTANTE

- 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 objectos 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 objectos 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.
- **AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.**
Cuidados devem ser tomados para evitar tocar nas zonas de aquecimento.
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.
- **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 eléctrico.**
- **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.**

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

A placa de indução 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.

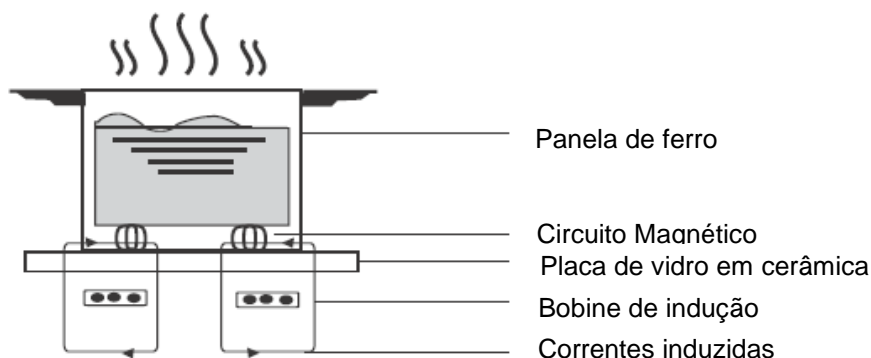
A placa de indução foi desenhada a pensar em si e adopta um desenho personalizado. A placa tem performances seguras e fiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente o prazer da vida.

ANTES DE USAR A NOVA PLACA DE INDUÇÃO

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

COZEDURA POR INDUÇÃO

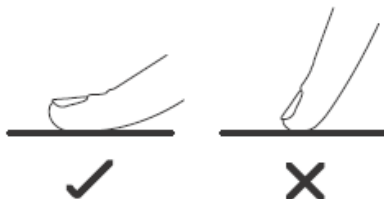
A cozedura por indução é uma avançada, eficiente e económica tecnologia segura de cozedura. Funciona por vibrações electromagnéticas geradoras de calor directamente na panela, em vez de aquecer indirectamente através da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente o aquece.



USAR OS COMANDOS

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 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 OS UTENSÍLIOS DE COZEDURA CORRECTOS



Usar panelas apenas com uma base adequada para a indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

Pode verificar se os seus utensílios são adequados fazendo um teste com um ímã. Aproxime um ímã da base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.

Se não tiver um ímã :

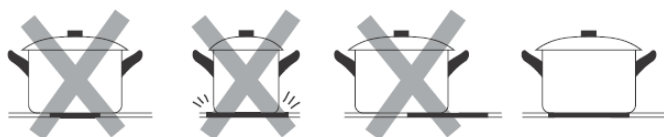
1. Ponha alguma água dentro da panela que quer verificar.
2. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.

Utensílios feitos dos seguintes materiais não são adequados : aço inox puro, alumínio ou cobre sem uma base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

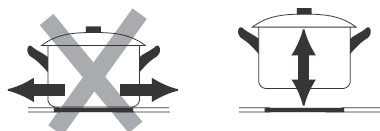
Não use panelas com bordas irregulares ou uma base curva.



Certifique-se que a base da sua panela é suave, assenta no vidro e é do mesmo tamanho que a zona de cozinhado. Utilização panelas cujo diâmetro é tão grande como o gráfico da zona seleccionada. Usando uma panela ligeiramente maior, a energia será utilizada na sua máxima eficiência. Se utilizar uma panela menor, a eficiência poderia ser menos do que o esperado. Panela inferior a 140 mm pode não ser detectada pela placa. Centrar sempre a panela na zona de cozinhado.

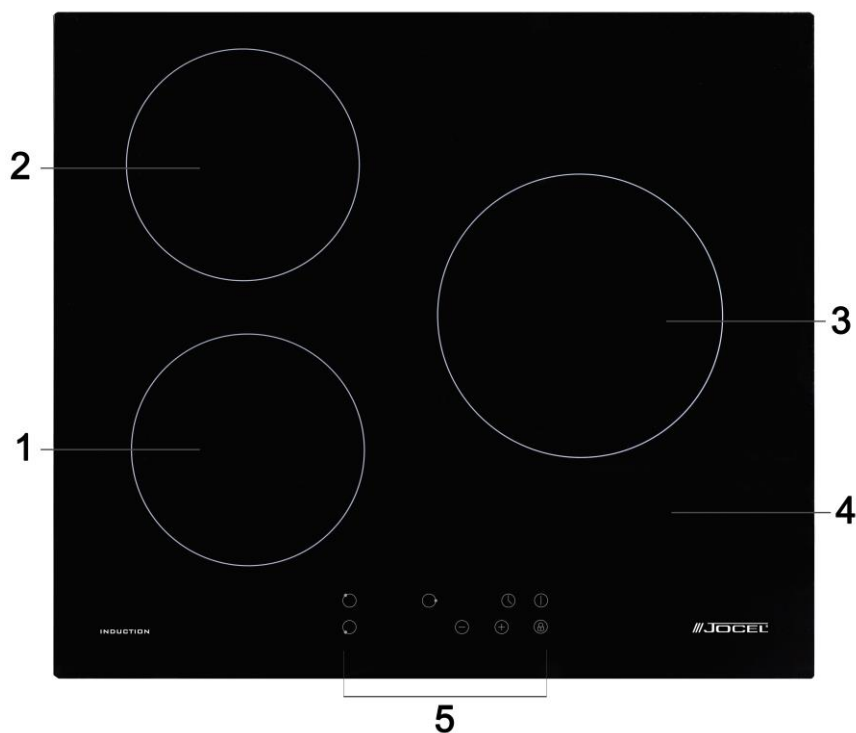


Levante sempre as panelas para fora da placa de indução - não deslize ou podem riscar o vidro



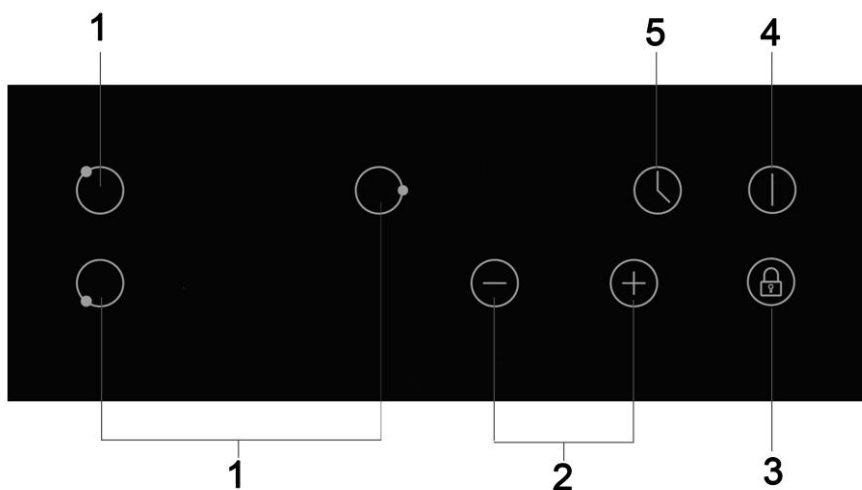
VISTA GERAL DO PRODUTO

Vista Superior



- 1. Zona 1500W
- 2. Zona 2000W
- 3. Zona 2100W
- 4. Placa de vidro
- 5. Comandos da placa

Painel Controlo



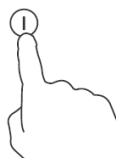
1. Comandos de selecção da zona de aquecimento
2. Tecla de regulação de potência / temporizador
3. Comando de bloqueio das teclas
4. Comando "LIGA/DESLIGA"
5. Comando do temporizador

UTILIZAR A PLACA DE INDUÇÃO

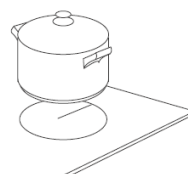
COMEÇAR A COZINHAR

1. Comando "LIGA / DESLIGA".

Depois de ligar, ouvirá um som e todos os visores mostram "-" ou "- -", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.



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.

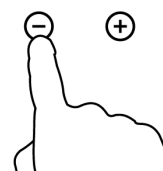


3. Toque no comando de selecção da zona de cozinhado e um indicador ao lado da tecla pisca.



4. Seleccione o nível de aquecimento tocando no controlo "-" ou "+" .

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



Se o visor piscar  alternadamente com a definição de calor

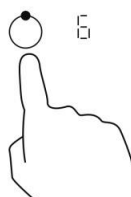
Isto quer dizer que :

- Não colocou uma panela sobre a zona de cozinhado correcta ou,
- a panela que está a usar não é adequada para o cozinhado por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está correctamente centrada na zona de cozinhado.

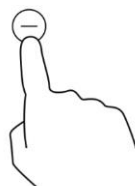
Só ocorre aquecimento se for usada uma panela adequada à zona de cozinhado. Caso não seja utilizada uma panela adequada, o visor desligar-se-á automaticamente após 1 minuto.

QUANDO TIVER ACABADO DE COZINHAR

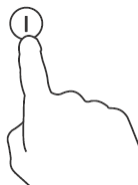
1. Tocar no comando de selecção da zona de aquecimento que desejar desligar.



2. Desligue a zona de cozinhado diminuindo até "0". Assegure-se que o visor mostra "0".



3. Desligue a placa tocando no comando "LIGA / DESLIGA".



4. 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 excepto o "LIGA / DESLIGA" estão desactivados.

BLOQUEAR

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

DESBLOQUEAR

1. Assegure-se que a placa de indução está ligada.
2. Toque e mantenha o comando de bloqueio das teclas durante algum tempo.
3. Agora já pode começar a usar a sua placa de indução.



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

PROTECÇÃO DE EXCESSO DE TEMPERATURA

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

DETECÇÃO DE ARTIGOS PEQUENOS

Quando um tamanho inadequado ou panela não magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro artigo pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) for deixado na placa, a placa vai automaticamente para o modo de espera dentro de 1 minuto. O ventilador irá manter a placa de indução a reduzir a cozedura por mais 1 minuto.

PROTECÇÃO DE ENCERRAMENTO AUTOMÁTICO

O encerramento automático é uma função de protecção de segurança para a sua placa de indução. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar a sua cozedura. O tempos 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)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela é removida, a placa de indução pode parar o aquecimento imediatamente e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.



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

USAR O TEMPORIZADOR

Pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes :

- Pode usá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga qualquer zona de cozinhado quando o tempo programado é alcançado.
- Pode defini-lo para desligar uma zona de cozinhado após o tempo definido ser alcançado.
- Pode definir o temporizador até 99 minutos.

Usar o temporizador como um contador de minutos

Se não estiver a seleccionar qualquer zona de cozedura

1. Verifique se a placa de fogão está ligada.

Nota : Pode utilizar o contador de minutos, mesmo se não estiver a seleccionar qualquer zona de cozedura.

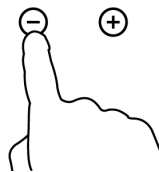
2. Toque no controlo do temporizador, O indicador do contador começará a piscar e "0" aparecerá no visor do temporizador.



3. Defina o tempo tocando no comando "-“ 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.



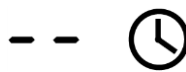
4. Ao tocar em "-“ , o temporizador diminuirá, e os "00" aparecerão no visor de minutos.



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

As zonas de cozinhado definidas por esta característica:

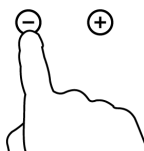
1. Toque no comando de selecção da zona de cozinhado que quer definir o temporizador. (p. ex., zona 3)



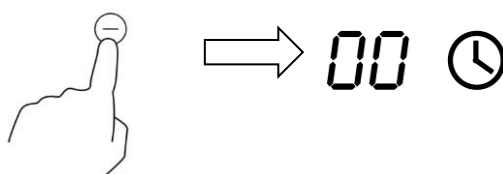
2. Toque no comando do temporizador, o indicador do contador começará a piscar e “30” aparecerá no visor do temporizador.



3. 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.



4. Toque no “-”, o temporizador diminuirá, e os “00” aparecerão no visor de minutos.

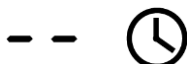


5. Quando o tempo está definido, irá começar a contagem regressiva imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.

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



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



Outras zonas de cozinhado continuarão a funcionar se tiverem sido ligadas previamente.

ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR



Tome cuidado ao fritar, com o óleo e com a gordura dado que aquecem muito rapidamente. 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, retraindo o calor.
- Minimizar 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 a 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 correctamente.

Bife bem tostado

Cozinhar bifes 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 indução 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 exacta vai depender de vários factores incluindo as suas panelas e a quantidade que estiver a cozinhar. Experimente com a placa de indução para encontrar as melhores definições que se adequam a si.

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

CUIDADO E LIMPEZA

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou não derrames açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a a placa. 2. Aplique um produto de limpeza na placa enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente !) 3. Limpe e seque com um pano ou uma folha de papel limpa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenha cuidado a zona de cozinhado ainda pode estar quente ! Tenha muito cuidado. • 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. • Nunca deixe resíduos de limpeza na placa de fogão : o vidro pode ficar manchado.
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 de indução, mas cuidado com as superfícies zona de cozinhado quentes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30 ° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano da loiça ou com uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 acima para a “sujidade diária no vidro”. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
Derrames nos comandos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa. 2. Encharque o derrame 3. Limpe a área do controlo tátil com uma esponja limpa húmida ou pano. 4. Seque a área completamente com uma toalha de papel. 5. Ligue a a placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

DICAS E SUGESTÕES

Problema	Possíveis causas	O que fazer
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 indução’ 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 correctos”. 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.
A placa de indução faz um baixo zumbido quando usada numa definição ambiente de calor alto.	Isto é causado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isso é normal, mas o barulho deve abrandar ou desaparecer completamente quando diminuir a definição de calor.
Ruído do ventilador que vem da placa de indução.	Um ventilador embutido na sua placa de indução veio para impedir que os componentes electrónicos sobreaqueçam. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isso é normal e não precisa de nenhuma acção. Não desligue a corrente da placa de indução na parede, enquanto o ventilador estiver a funcionar.
As panelas não ficam quentes.	A placa de indução não consegue detectar a panela porque não é adequada para a cozedura por indução. A placa de indução não consegue detectar a panela porque é muito pequena para a zona de cozinhado ou não está devidamente centrada sobre a mesma.	Use utensílios adequados para a cozinhado por indução. Centre a panela e certifique-se que a sua base coincide com o tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozinhado desligou-se inesperadamente, é emitido um som e um código de erro é exibido (geralmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Por favor, anote as letras e os números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede, e contacte um técnico qualificado.

LISTAGEM DE CÓDIGO DE ERROS

Se surgir uma anormalidade, a placa de indução entrará no estado de protecção automaticamente e exibirá os correspondentes códigos de protecção :

Problema	Causas possíveis	O que fazer
F3-F8	Falha no sensor de temperatura	Entre em contacto com a Assistência Técnica.
F9-FE	Falha no sensor de temperatura do IGBT.	Entre em contacto com a Assistência Técnica.
E1/E2	Voltagem de alimentação anormal	Por favor verifique se a alimentação de corrente está normal. Ligue depois da alimentação de corrente estar normal.
E3/E4	Temperatura anormal	Por favor verifique a panela.
E5/E6	Má radiação de calor da placa de indução	Por favor, reinicie após a placa de indução arrefecer.

O acima mencionado é o julgamento e a inspecção de falhas comuns.

Por favor, não desmonte o aparelho por si mesmo para evitar perigos e danos na placa de indução.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Zonas de cozinhado	3 Zonas
Voltagem de fornecimento	220 – 240V~
Potência	5400-5800W
Dimensões do produto A x L x P (mm)	62 X 590 X 520

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.

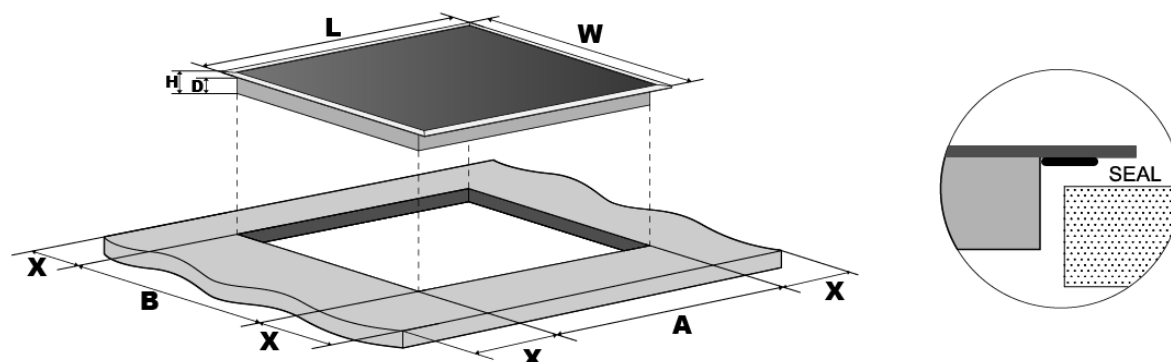
INSTALAÇÃO

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 seleccione material da superfície de trabalho resistente ao calor, para evitar maior deformação causada pela radiação da placa. Como se demonstra abaixo :

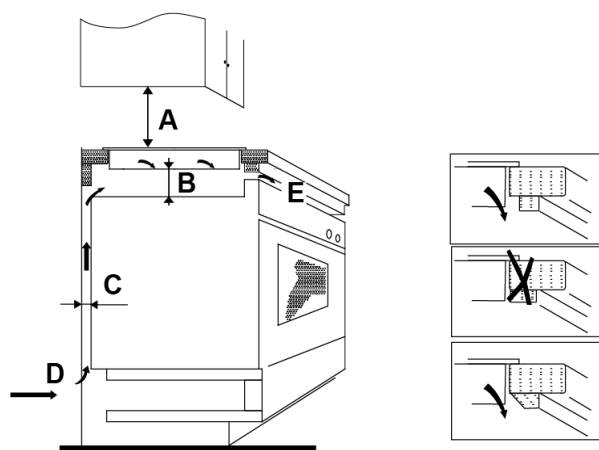


Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
62	590	520	56	560	490	50 mini

Sob quaisquer circunstâncias, verifique se a placa de fogão de indução é bem ventilada e a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Verifique se placa de fogão de indução 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	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Antes de instalar a placa, certifique-se que

- A superfície de trabalho é quadrado e está nivelada, e que nenhuns membros estruturais interferem com os requisitos de espaço
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor
- Se a placa estiver instalada sobre um forno, o forno tem um ventilador de refrigeração embutido.
- A instalação irá cumprir com todos os requisitos de folga e as normas e regulamentos aplicáveis
- Um interruptor de corte adequado proporcionando a desconexão completa da fonte de alimentação eléctrica está incorporado na cablagem permanente, montados e dispostos para cumprir as regras de cablagem e regulamentos locais.
- O interruptor de isolamento deve ser do tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto de caixa de ar de 3 mm de todos os pólos (ou em todos os condutores activos [fase] se as regras de cablagem locais permitir essa variação dos requisitos)
- O interruptor de isolamento será facilmente acessível para o cliente com a placa instalada
- Consulta as autoridades locais de construção e regulamentos em caso de dúvida em relação à instalação
- Usa acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como telhas de cerâmica) para as superfícies das paredes que cercam a placa

Quando tiver instalado a placa, certifique-se que

- O cabo de alimentação não é acessível através de portas de armário ou gavetas.
- Haja um fluxo adequado de ar fresco do lado de fora do armário para a base da placa.
- Se a placa está instalada acima de uma gaveta ou espaço do armário, uma barreira de protecção térmica é instalada abaixo da base da placa.
- o interruptor de isolamento é facilmente acessível pelo cliente.

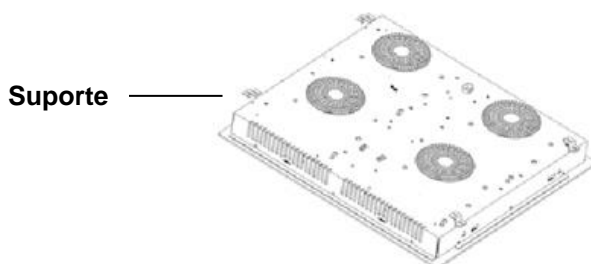
ANTES DE LOCALIZAR OS SUPORTES DE FIXAÇÃO

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

AJUSTAR A POSIÇÃO DO SUPORTE

Fixar a placa na superfície de trabalho aparafusando 2 suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação.

Ajuste a posição do suporte para atender às diferentes espessuras do tampo da mesa.



CUIDADOS

1. A placa de indução deve ser instalada por Técnicos Qualificados. Por favor, nunca realizar a operação por si mesmo.
2. A placa não vai ser instalada directamente acima de uma máquina de lavar loiça, geladeira, congelador, máquina de lavar ou de secar roupa, dado que a humidade pode danificar os componentes electrónicos da placa.
3. A placa indução 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

Conectar a placa com a alimentação de corrente principal



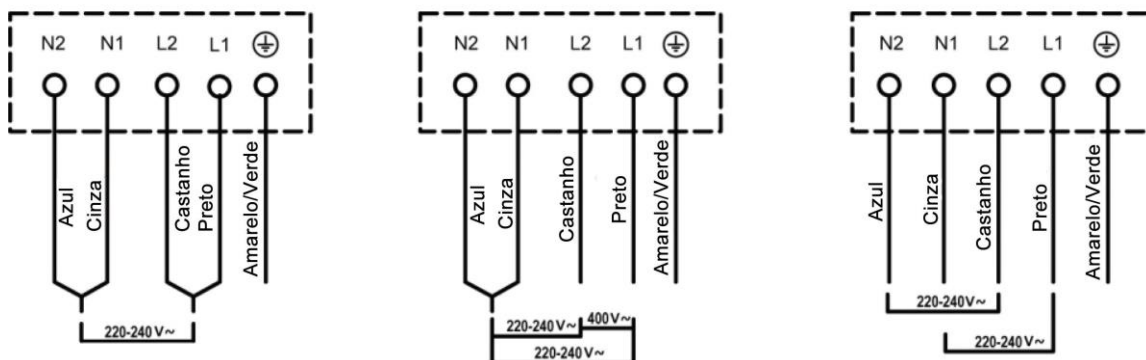
Esta placa deve estar ligada à rede de alimentação apenas por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar a placa à rede eléctrica, verifique se:

1. O sistema de cablagem doméstico é adequado para a energia gasta pela placa.
 2. A voltagem corresponde ao valor indicado na placa de identificação.
 3. As secções de cabo de alimentação podem suportar a carga indicada na placa de classificação.
- Para conectar a placa à corrente eléctrica, não use adaptadores, redutores, ou dispositivos de ramificação, uma vez que podem causar sobreaquecimento e incêndio.
- O cabo de alimentação não deve tocar nas partes quentes e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75 °C em qualquer ponto.



Verifique com um electricista se o sistema de cablagem doméstico é adequado, sem alterações. Qualquer alteração só deve ser feita por um electricista qualificado.

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 directamente 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 eléctrica correcta 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 directiva europeia 2002/96 / CE da Comissão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado correctamente, 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 eléctricos e electrónicos.

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

<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



Aparelho	PLACA DE INDUÇÃO
Marca	JOCEL
Modelo	JP3EI002013

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

Baixa Tensão	2006/95/CE	EN 60335-2-6:2003+A1+A2+A11+A12 +A13 EN 60335-1:2012+A11 EN 62233:2008
Compatibilidade Electromagnética	2004/108/CE	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 55014-2:1997+A1:2001+A2: 2008 EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2: 2009 EN 61000-3-3:2013

País de Proveniência: **R.P.C.**

Índice

Índice.....	22
Advertencias de seguridad	23
Información del producto.....	25
Visión general del producto.....	27
Uso de la placa de inducción.....	28
Directrices de la cocción	32
Ajustes de calor	34
Cuidado y limpieza	35
Consejos y Recomendaciones	36
Listado de código de errores	37
Especificaciones Técnicas.....	37
Instalación	38
Condiciones de garantía	41
Declaración de conformidad.....	42

Le felicitamos por haber adquirido su nueva Placa de Inducción.

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.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es muy importante para nosotros. Lea cuidadosamente las instrucciones proporcionadas en este manual antes de utilizar la placa vitrocerámica.

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

- Tome cuidado - as bordas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou 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.

RIESGO DE ELECTROCUCIÓN DURANTE EL USO Y EL MANTENIMIENTO

- No utilice el aparato si su superficie estuviera rota o agrietada. Si la superficie del aparato estuviera rota o agrietada, desenchúfelo inmediatamente de la red eléctrica (en la toma eléctrica de la pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desenchufe el aparato en la toma eléctrica de la pared antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de estas medidas de precaución conlleva el riesgo de electrocución o muerte.

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.

IMPORTANTE

- 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.
- **ADVERTENCIA: Cuando se cocine con grasa o con aceite, es peligroso dejar el aparato sin vigilancia debido al riesgo de incendio. NO intente NUNCA apagar un fuego con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con, por ejemplo, una tapa o una manta apagafuegos.**
- **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.**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

La placa de Inducción 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.

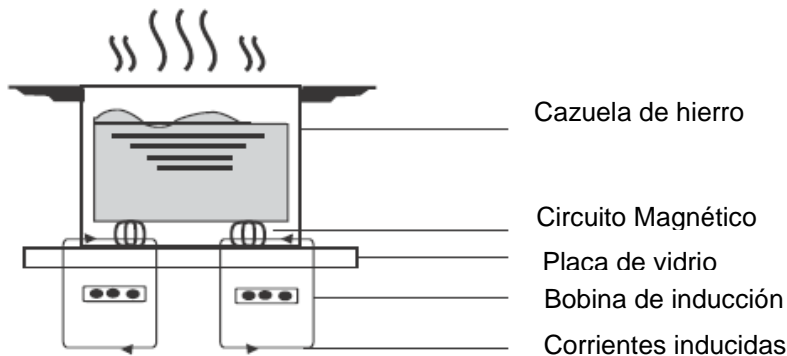
La placa de Inducción está diseñada para satisfacer las necesidades de los usuarios y adopta un diseño personalizado. La placa ofrece un funcionamiento fiable y seguro, facilitando su vida diaria y permitiéndole disfrutar plenamente y con toda tranquilidad del placer de la buena cocina.

ANTES DE UTILIZAR SU NUEVA PLACA DE INDUCCIÓN

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

COCCIÓN POR INDUCCIÓN

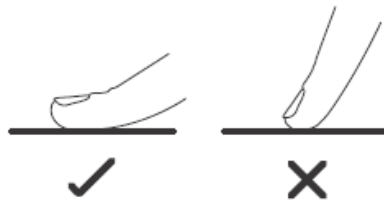
La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente de cocción, en lugar de calentar la superficie de vidrio. El vidrio solo se calienta finalmente debido al calor que le transmite el recipiente de cocción.



USO DE LOS MANDOS

Los controles de la placa de inducción 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



Utilice solo utensilios de cocina cuya base sea adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la base de la cazuela.

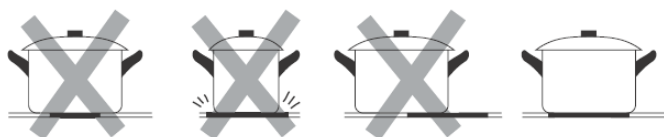
- Usted mismo puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados para la cocción por inducción efectuando una sencilla prueba con un imán. Acerque un imán a la base de la cazuela. Si el imán es atraído hacia ella, la cazuela es adecuada para la cocción por inducción.
- Si no tiene un imán a mano:
 1. Añada algo de agua a la cazuela que desee verificar.
 2. Si  no parpadea en la visualización y el agua se calienta, la cazuela es adecuada para la cocción por inducción.
- Los utensilios de cocina fabricados en los siguientes materiales no son adecuados para la cocción por inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.



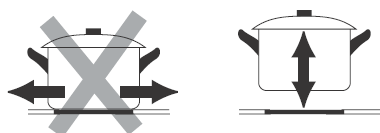
No utilice utensilios de cocina con los bordes dentados o irregulares o con una base curva.



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. Utilice cazuelas cuyo diámetro sea igual al de la zona de cocción que vaya a utilizar. Si se utiliza una cazuela un poco más ancha, la eficiencia energética será óptima. Si, por el contrario, utiliza una cazuela más pequeña, la eficiencia podría ser menor de la prevista. Las cazuelas de un tamaño inferior a 140 mm podrían no ser detectadas por la placa. Coloque siempre la cazuela centrada encima de la zona de cocción.

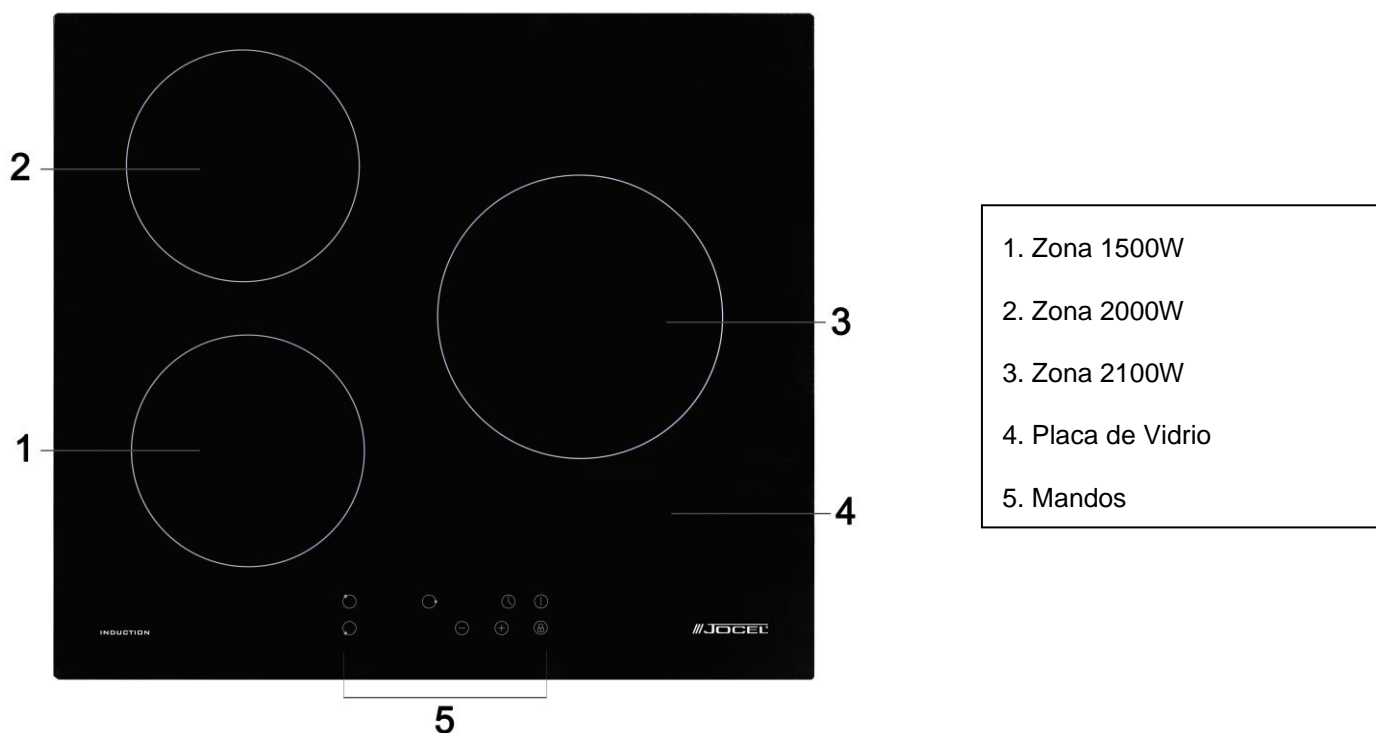


A la hora de retirar las cazuelas de la placa de inducción, levántelas - no las deslice ni las arrastre, ya que ello arañaría la superficie.

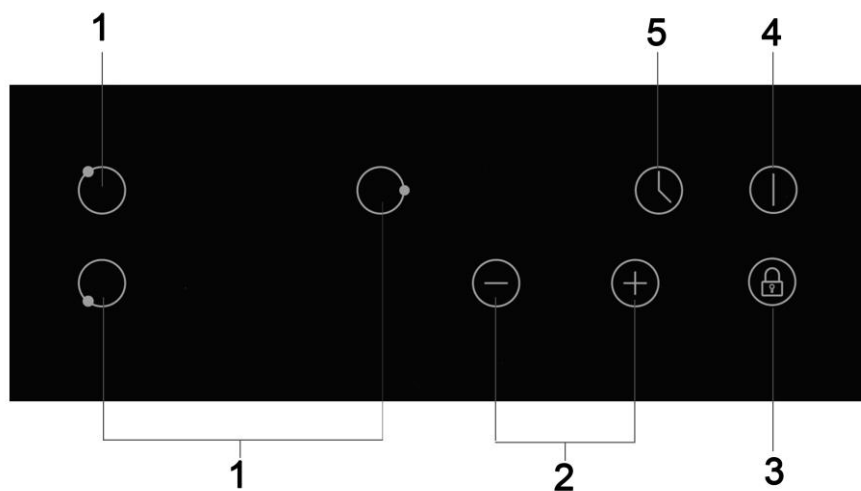


VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Vista Superior



Painel Controllo

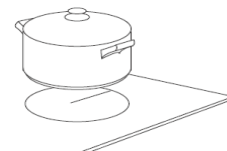


1. Mandos de selección de la zona de cocción
2. Mando de regulación de la Potencia / Temporizador
3. Mando de bloqueo de los mandos
4. Mando de Encendido / Apagado .
5. Mando de control del temporizador

USO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

PARA COMENZAR A COCINAR

1. Pulse el mando de Encendido/Apagado.
Una vez encendido el aparato, el zumbador emite un pitido y todas las visualizaciones muestran " - " o " - - ", indicando que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.

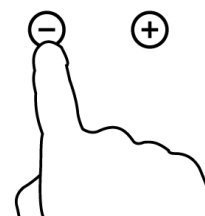



2. Coloque una cazuela apropiada sobre la zona de cocción que desee utilizar.
Asegúrese de que tanto la base de la cazuela como la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Pulse el mando de selección de la zona de cocción.
Un indicador situado junto al mando comenzará a parpadear.

4. Seleccione un ajuste de calor pulsando el mando "- " o "+".
 - Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. En ese caso tendrá que comenzar de nuevo desde el paso 1.
 - Usted puede modificar el ajuste en cualquier momento durante la cocción.



Si en la pantalla parpadea el símbolo  alternándose con el ajuste de calor

Esto significa que:

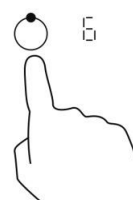
- usted no ha colocado una cazuela en la zona de cocción correcta, o
- la cazuela que está utilizando no es adecuada para el uso en placas de inducción, o
- la cazuela es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se producirá ningún calentamiento a menos que haya una cazuela adecuada en la zona de cocción.

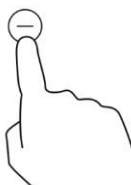
La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una cazuela apropiada en la zona de cocción.

CUANDO HAYA ACABADO DE COCINAR

1. Pulse el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.



2. Apague la zona de cocción desplazándose hasta "0" con el mando "-". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



3. Para apagar la superficie de la placa de inducción completa, pulse el mando de Encendido / Apagado.



4. 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".

DESBLOQUEAR

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
2. Pulse y mantenga pulsado el mando de bloqueo de los mandos durante algunos segundos.
3. Ahora ya puede comenzar a utilizar la placa de inducción.



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 de inducción con el mando de Encendido / Apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquearla cuando quiera utilizarla de nuevo.

PROTECCIÓN CONTRA EL EXCESO DE TEMPERATURA

Si se coloca un utensilio de cocina de tamaño inadecuado o no magnético (como por ejemplo de aluminio), o cualquier otro artículo pequeño (como por ejemplo un cuchillo o un tenedor), sobre la placa de inducción, ésta entrará automáticamente en el modo de espera al cabo de un minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante otro minuto.

DETECCIÓN DE UTENSILIOS INADECUADOS Y ARTÍCULOS PEQUEÑOS

Quando um tamanho inadequado ou panela não magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro artigo pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) for deixado na placa, a placa vai automaticamente para o modo de espera dentro de 1 minuto. O ventilador irá manter a placa de indução a reduzir a cozedura por mais 1 minuto.

PROTECCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

El apagado automático es una función de seguridad de su placa de inducción. La placa de inducción 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)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la cazuela, la placa de inducción detiene el calentamiento inmediatamente y se apaga automáticamente al cabo de dos minutos.



Las personas a las que se les haya implantado un marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar esta unidad.

USO DEL 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 zona 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.

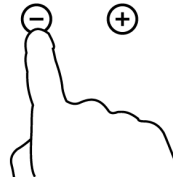
2. Pulse el mando del temporizador. El avisador por minutos comenzará a parpadear y se mostrará "0" en la visualización del temporizador.



3. Ajuste el tiempo con el mando "-" 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.



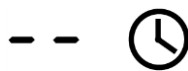
4. Si se pulsa el mando "-", el valor del temporizador se reducirá y se mostrará "00" en la visualización de los minutos.



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

Las zonas de cocción elegidas para esta función:

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción para la que desee ajustar el temporizador (por ejemplo la zona nº 3).



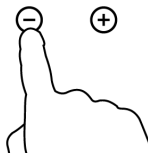
2. Toque el mando del temporizador. El avisador por minutos comenzará a parpadear y se mostrará "30" en la visualización del temporizador.



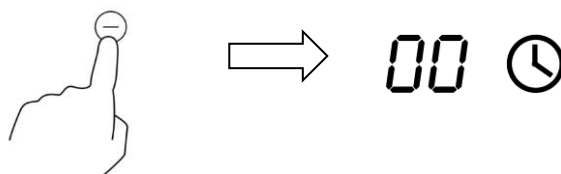
3. Ajuste el tiempo pulsando el mando "-" o "+" del temporizador.

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

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



4. Si se pulsa el mando "-", el valor del temporizador se reducirá y se mostrará "00" en la visualización de los minutos.



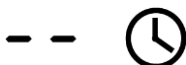
5. Cuando haya ajustado el tiempo, la cuenta atrás se iniciará automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del tiempo parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará, indicando que se ha seleccionado esa zona.



6. Cuando el intervalo fijado para el temporizador de cocción haya finalizado, la zona de cocción se apagará inmediatamente.



Las zonas de cocción que se hayan encendido anteriormente seguirán encendidas.

DIRECTRICES PARA LA COCCIÓN



Es necesario extremar las precauciones cuando se frían alimentos, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. 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.
5. Deje reposar la carne sobre un plato caliente durante algunos minutos con el fin de que se estabilice y esté más tierna antes de servirla.

Salteado a fuego fuerte al estilo oriental

1. Elija un wok de base plana adecuado para la cocción por inducción 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. Sirvalo 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 de inducción hasta encontrar los ajustes más adecuados para usted.

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
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"> 1. Apague la placa de inducción. 2. Aplique un producto limpiador de placas de inducción mientras la superficie todavía esté templada (¡pero no caliente!). 3. Aclare y seque con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Encienda de nuevo la placa de inducción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando haya apagado la placa de inducción, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", pero es posible que la zona de cocción siga estando caliente. Extremar las precauciones. • 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. • No deje nunca residuos de limpieza sobre la superficie de la placa, ya que podrían aparecer manchas.
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 de inducción, pero teniendo cuidado con la superficies de las zonas de cocción calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de inducción en la toma eléctrica de pared. 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. 3. Limpie la suciedad o la comida derramada con un trapo o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 al 4 para la suciedad diaria arriba descritos. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
Comida o líquidos derramados sobre los controles táctiles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de inducción. 2. Absorba la comida o el líquido derramado con una bayeta. 3. Limpie la zona de los mandos táctiles con una esponja o trapo limpio húmedo. 4. Seque la zona completamente con papel de cocina. 5. Encienda de nuevo la placa de inducción. 	<ul style="list-style-type: none"> • La placa de inducción 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 de inducción.

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

Problema	Posibles causas	Qué hacer
No es posible encender la placa de inducción.	No hay alimentación eléctrica.	Asegúrese de que la placa de inducción 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 de Inducción" 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.
Arañazos en la superficie de la placa.	Utensilios de cocina de bordes dentados o irregulares. Uso de estropajos o productos de limpieza abrasivos inadecuados.	Utilice utensilios de cocina que tengan la base plana y lisa. Consulte la sección "Elección de los Utensilios de Cocina Adecuados". Consulte la sección "Cuidado y Limpieza".
Algunas cazuelas emiten sonidos de chisporroteo o chasquido.	Esto puede estar causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que emiten vibraciones diferentes).	Esto es algo normal y no significa que haya ningún fallo.
La placa de inducción 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 inducción.	Se trata de algo normal, pero el zumbido debería atenuarse o desaparecer por completo si se reduce el ajuste de potencia.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de enfriamiento integrado en la placa de inducción se ha puesto en funcionamiento con el fin de evitar el calentamiento excesivo de los componentes electrónicos. Es posible que siga en funcionamiento incluso después de que se haya apagado la placa de inducción.	Esto es algo normal y no hay que hacer nada al respecto. No desconecte la placa de inducción de la toma eléctrica de la pared mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las cazuelas no se calientan	La placa de inducción no puede detectar la cazuela porque la cazuela que se está utilizando no es adecuada para la tecnología de inducción. La placa de inducción no puede detectar la cazuela porque ésta es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada sobre ella.	Utilice cazuelas que sean adecuadas para la tecnología de inducción. Consulte la sección "Elección de los Utensilios de Cocina Adecuados". Centre la cazuela en la zona de cocción y asegúrese de que el tamaño de su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se emite un pitido y se muestra un código de error (normalmente alternándose con uno o dos dígitos en la visualización del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote los números y las letras del código de error, apague la placa de inducción en la toma eléctrica de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

LISTADO DE CÓDIGO DE ERRORES

Si sucede algo anómalo, la placa de inducción entrará automáticamente en el estado de protección y se mostrarán los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles causas	Qué hacer
F3-F8	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
F9-FE	Fallo del sensor de temperatura del IGTB.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Tensión de alimentación anómala	Compruebe que el suministro eléctrico sea normal. Encienda la placa de inducción cuando el suministro eléctrico sea normal.
E3/E4	Temperatura anómala	Inspeccione la cazuela.
E5/E6	Irradiación térmica de la placa de inducción insatisfactoria	Encienda de nuevo la placa de inducción una vez se haya enfriado.

Lo indicado en la tabla de arriba son las evaluaciones, inspecciones y medidas que pueden adoptarse con respecto a los fallos más habituales.

No desmonte la unidad usted mismo con el fin de evitar situaciones de peligro y daños en la placa de inducción.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Zonas de Cocción	3 Zonas
Tensión de Alimentación	220-240V~
Potencia Eléctrica Instalada	5400-5800W
Tamaño del Producto AxAxH (mm)	62 x 590 x 520

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.

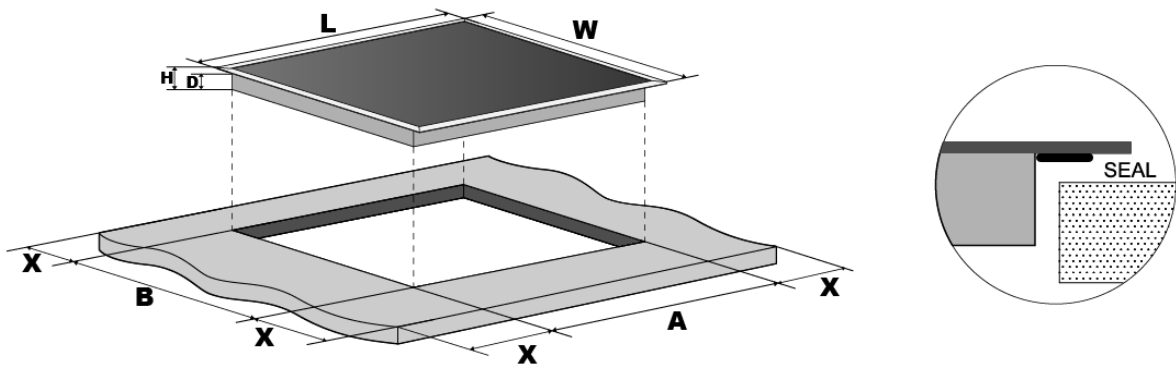
INSTALACIÓN

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.

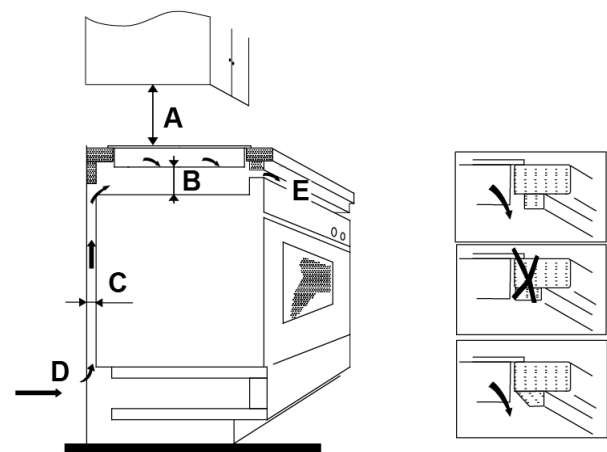
Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de la encimera resistente al calor con el fin de evitar la deformación causada por el calor irradiado desde la placa de inducción caliente. Tal como se muestra a continuación:



A (mm)	A (mm)	P (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
62	590	520	56	560	490	50 mini

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

 Nota: La distancia de seguridad entre la placa inducción 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	Saída de ar 5 mm

Antes de instalar la placa de inducción, asegúrese de:

- que la encimera esté recta y nivelada y que no haya elementos estructurales que interfieran con los requisitos de espacio;
- que la encimera esté fabricada con un material resistente al calor;
- si la placa de inducción se instala encima de un horno, que el horno tenga un ventilador de enfriamiento integrado;
- que la instalación cumpla todos los requisitos de aprobación y las normas y reglamentaciones aplicables;
- que se incorpore al cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que permita la desconexión total de la red eléctrica, montado y posicionado de manera que cumpla las normas y reglamentaciones aplicables al cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de los contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [fase] activos si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos);
- que el interruptor de aislamiento resulte fácilmente accesible para el cliente con la placa de inducción instalada;
- consultar con las autoridades de construcción locales y las reglamentaciones en caso de duda con respecto a la instalación;
- utilizar acabados resistentes al calor y de fácil limpieza (como por ejemplo azulejos cerámicos) para las superficies de pared situadas alrededor de la placa de inducción.

Quando tiver instalado a placa, certifique-se que

- El cable de alimentación eléctrica no resulte accesible a través de puertas de armarios o cajones;
- Haya un flujo de aire fresco adecuado procedente del exterior de los armarios dirigido a la base de la placa de inducción;
- Si la placa de inducción se instala encima de un espacio de armarios o cajones, que se haya instalado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa de inducción;
- El interruptor de aislamiento resulte fácilmente accesible para el cliente.

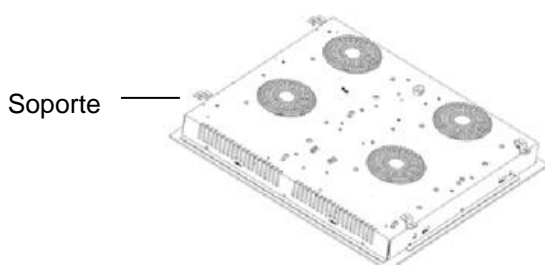
ANTES DE COLOCAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN

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

AJUSTE DE LA POSICIÓN DE LOS SOPORTES

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

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



PRECAUCIONES

1. La instalación de la placa de inducción 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 de inducción 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 de inducción.
3. La placa de inducción 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.

Conexión de la placa a la alimentación de red



La conexión de esta placa de inducción a la red eléctrica solo debe ser efectuada por una persona debidamente cualificada.

Antes de conectar la placa de inducción a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico sea apropiado para la potencia utilizada por la placa.
2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de datos de la placa de inducción.
3. Las secciones del cable de alimentación eléctrica puedan resistir la carga especificada en la placa de datos.

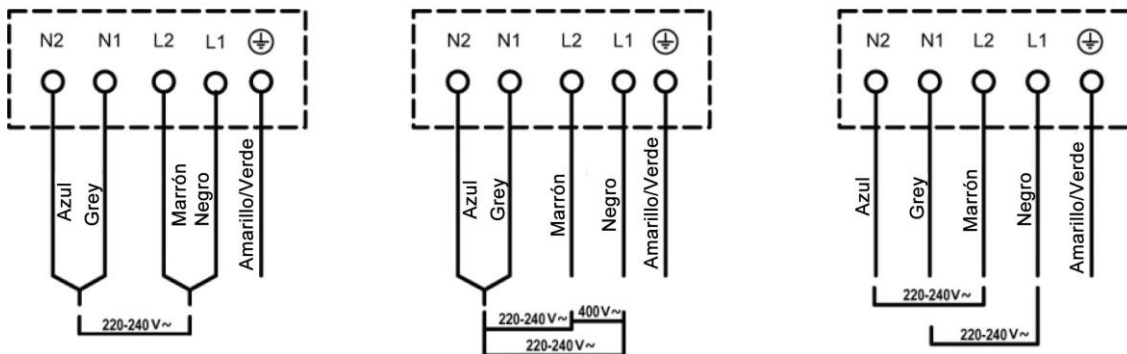
Para conectar la placa de inducción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que ello conllevaría el riesgo de sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe entrar en contacto con piezas o partes calientes y debe posicionarse de tal manera que no supere una temperatura de 75°C en ningún punto.



Compruebe con electricista si el sistema de cableado doméstico resulta adecuado sin modificaciones. Las modificaciones solo deben ser efectuadas por un electricista debidamente cualificado.

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.



- 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.
- 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.
- El instalador debe asegurarse de que la instalación eléctrica sea correcta y que cumpla las normativas de seguridad aplicables.
- El cable no debe estar doblado o comprimido.
- 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
http://www.jocel.pt

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo

Aparato	PLACA DE INDUCCIÓN
Marca	JOCEL
Modelo	JP3EI002013

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación

Baja Voltaje	2006/95/CE	EN 60335-2-6:2003+A1+A2+A11+A12 +A13
		EN 60335-1:2012+A11
		EN 62233:2008
Compatibilidad Electromagnética	2004/108/CE	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
		EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
		EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
		EN 61000-3-3:2013

País de Origen: **R.P.C.**

Content

Content.....	43
Safety Warnings.....	44
Product Information.....	46
Product Overview.....	48
Using your induction hob.....	49
Cooking Guidelines	53
Heat Settings	55
Care and Cleaning	56
Hints and Tips	57
Error and code list	58
Technical Specification	58
Installation	59
General Warranty Terms	62
Declaration of Conformity	63

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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

For installation, please read the installation section.

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

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.

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 HAZRD

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface. Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cook top.
- 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.
- **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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **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.**

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.

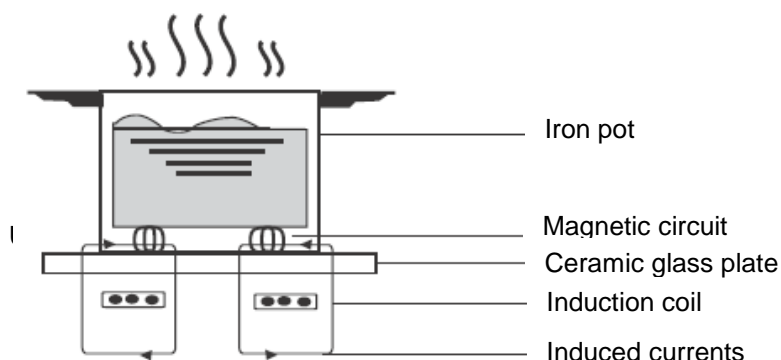
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB

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

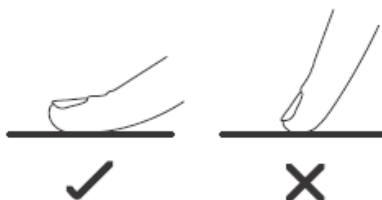
INDUCTION COOKING

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



TOUCH CONTROLS


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



CHOOSING THE RIGHT COOKWARE



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

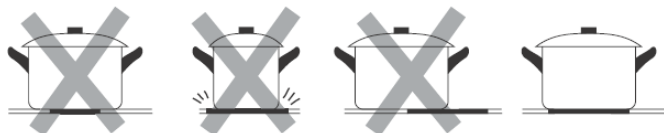
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



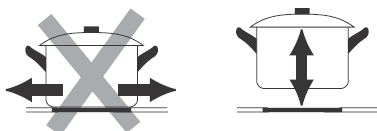
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

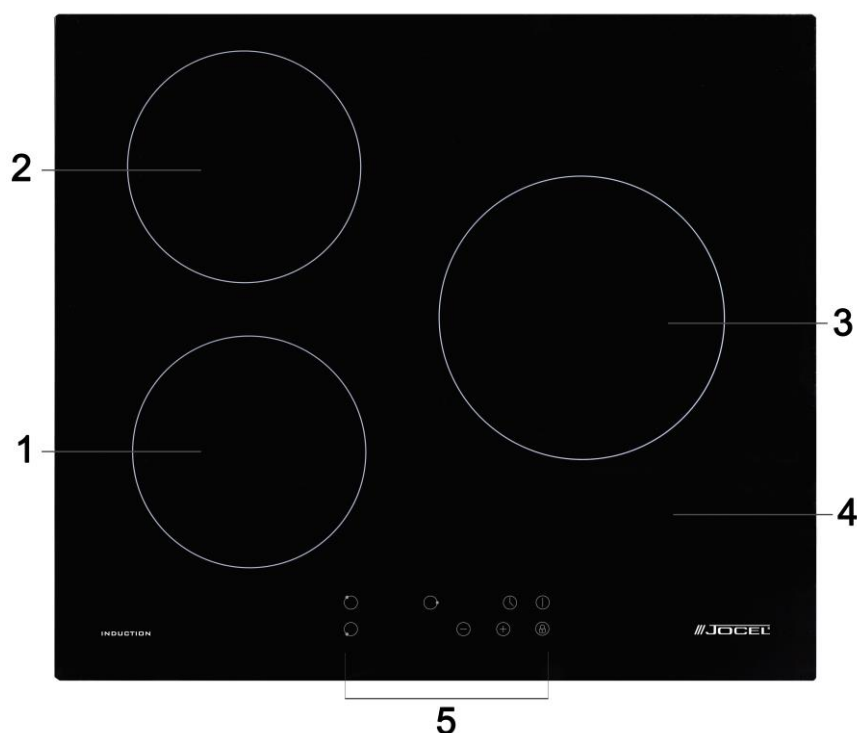


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



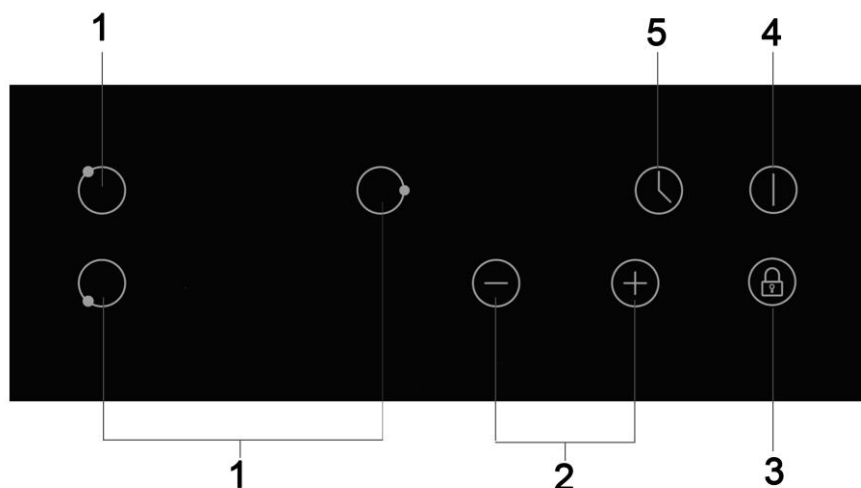
PRODUCT OVERVIEW

Top View



- 1. 1500W zone
- 2. 2000W zone
- 3. 2100W zone
- 4. Glass plate
- 5. Control panel

Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Power / Timer regulating key
3. Keylock control
4. ON/OFF control
5. Timer control

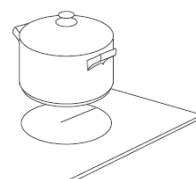
USING YOUR INDUCTION HOB

TO START COOKING

1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “ – “ or “ – – “, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

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. Touching the heating zone selection control ,and a indicator next to the key will flash



4. Select a heat setting by touching the “-“ or “+” control.

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

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

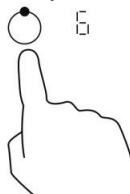
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

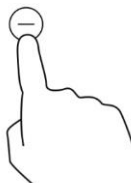
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

WHEN YOU HAVE FINISHED COOKING

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0". Make sure the display shows "0".



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



4. 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

Touch the keylock control. The timer indicator will show “ Lo “

TO UNLOCK

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos estão desactivados excepto o controlo “LIGA / DESLIGA”, pode sempre desligar a placa de indução com o controlo “LIGA / DESLIGA” numa emergência, mas terá de desbloquear primeiro a placa na próxima operação

OVER-TEMPERATURE PROTECTION

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

DETECTION OF SMALL ARTICLES

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

AUTO SHUTDOWN PROTECTION

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

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

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



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

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.

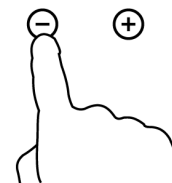
2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "0" will show in the timer display.



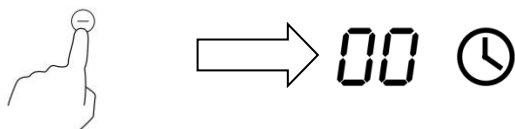
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

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

Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



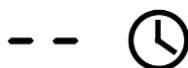
4. Touching the "-", the timer will decrease, and the "00" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining 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

As zonas de cozedura definidas por esta característica:

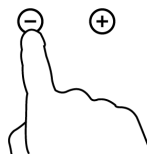
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#).



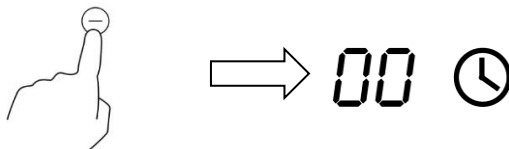
2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer.



3. Set the time by touching the or 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.



4. Touching the “-“, the timer will decrease, and the “00” will show in the minute display.



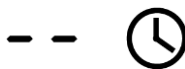
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



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



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

COOKING GUIDELINES



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

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 induction hob to find the settings that best suit you.

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

CARE AND CLEANING

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

HINTS AND TIPS

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

ERROR CODE LIST

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

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.
E5/E6	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

TECHNICAL SPECIFICATION

Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	5400-5800W
Product Size H×W×D(mm)	62X590X520

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

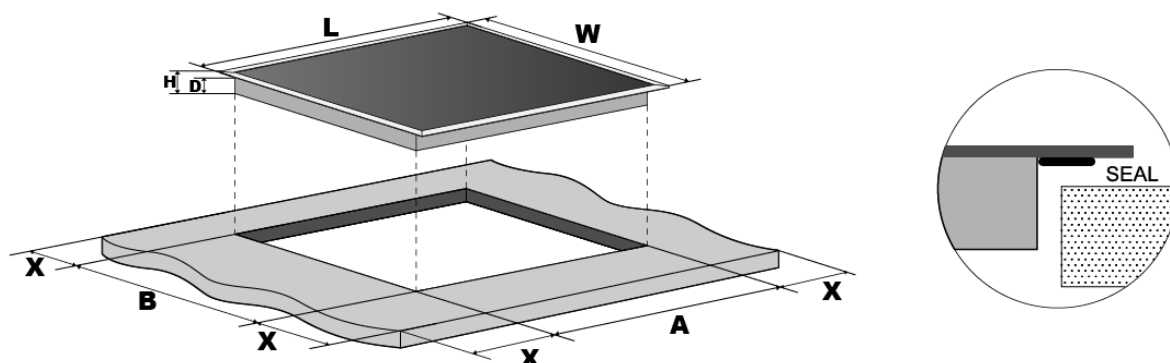
INSTALLATION

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 5 cm space shall be preserved around the hole.

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

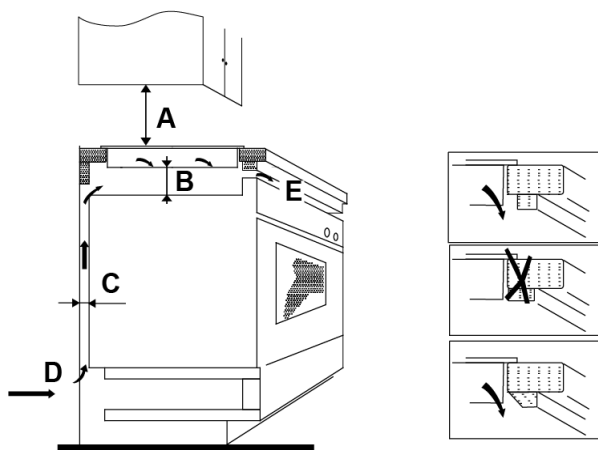


D (mm) (Depth)	W (mm)(with)	H (mm) (Height)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
520	590	62	56	560	490	50 mini

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



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



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

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

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

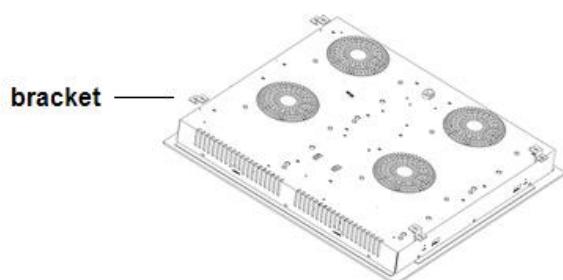
BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

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

ADJUSTING THE BRACKET POSITION

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

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



CAUTIONS

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

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

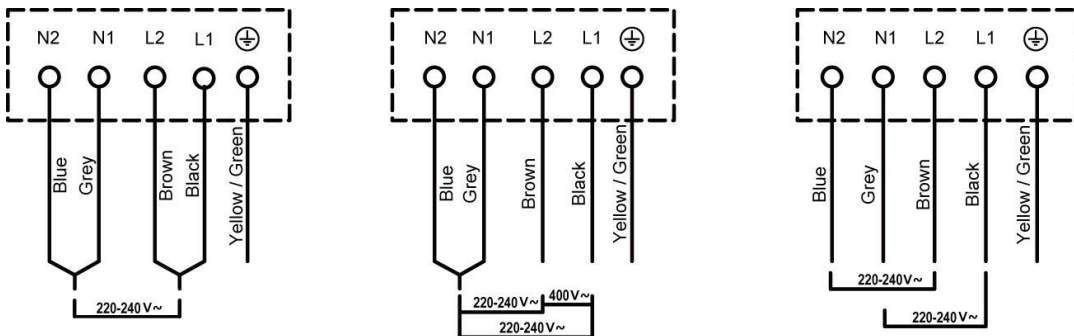
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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

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.



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



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

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.

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

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

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

GENERAL WARRANTY TERMS

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

THE WARRANTY EXPIRES

1. 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

<http://www.jocel.pt>



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

DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below

Product	INDUCTION HOB
Brand	JOCEL
Model	JP3EI002013

Complies with the following European directives and standards implementation

Low Voltage	2006/95/CE	EN 60335-2-6:2003+A1+A2+A11+A12 +A13 EN 60335-1:2012+A11 EN 62233:2008
Electromagnetic Compatibility	2004/108/CE	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008 EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009 EN 61000-3-3:2013

Country of Origin: **R.P.C.**