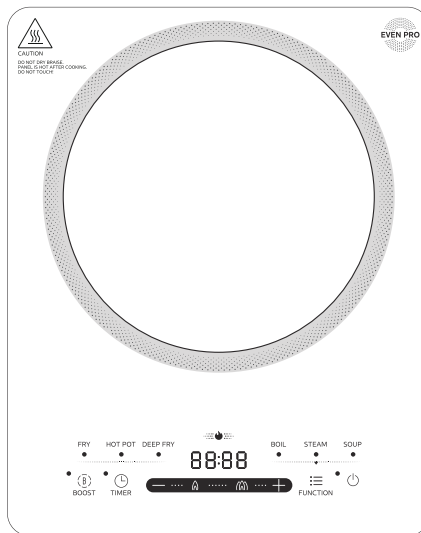


PLACA DE INDUCCIÓN

INDUCTION COOKER
PLAQUE À INDUCTION
PLACA DE INDUÇÃO



JINDU1FREE

MANUAL
DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

ÍNDICE

ES

- 2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 10 ESPECIFICACIONES
- 11 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
- 12 INSTRUCCIONES DE USO
- 17 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- 18 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
- 20 GARANTÍA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes instrucciones de seguridad tienen como objetivo evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento poco seguro o incorrecto del aparato. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no está permitido realizar modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso inadecuado puede causar riesgos y la anulación de la garantía.

Explicación de símbolos



Peligro

Este símbolo indica que existe un riesgo para la salud y la vida de las personas debido a un gas extremadamente inflamable.



Advertencia de tensión eléctrica

Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión eléctrica.



Advertencia

Este símbolo indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.



Atención

Este símbolo indica un peligro con un nivel de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



Nota

Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Seguir las instrucciones

Este símbolo indica que sólo un técnico de servicio debe utilizar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

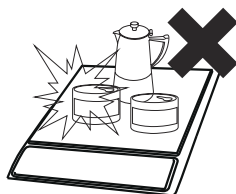
Lea detenida y atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el aparato y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del aparato para su uso posterior.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Por motivos de seguridad y para evitar daños en el aparato o lesiones a las personas, respete todas las indicaciones de seguridad que figuran a continuación.
- Ignorar las advertencias de seguridad puede provocar lesiones.
- Este aparato no contempla las siguientes situaciones:
 - uso por niños o personas discapacitadas sin supervisión;
 - niños que lo traten como un juguete.

PROHIBIDO

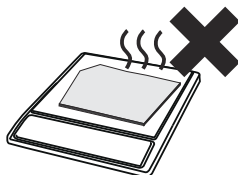
- Nunca caliente alimentos e recipientes herméticos, como productos envasados en lata o cafeteras, para evitar explosiones causadas por la expansión del calor.



- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin supervisión. No use recipientes vacíos para evitar afectar al rendimiento del producto y prevenir lesiones.



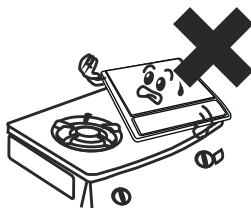
- No caliente objetos de hierro sobre la placa de inducción. Puede sobrecalentarse debido a las altas temperaturas.



- No enjuague esta placa de inducción bajo el agua. Evite derramar agua o cualquier otro líquido en las partes internas de la placa de inducción.



- No coloque la placa de inducción, cuando esté en uso, sobre una cocina de gas (las líneas magnéticas pueden calentar las partes metálicas de la cocina de gas).



- Los niños deben utilizar este aparato bajo supervisión para evitar lesiones.



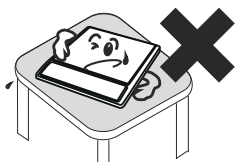
- Para evitar peligros, no introduzca objetos extraños (como varillas o alambres) ni bloquee la abertura de ventilación de aire o el orificio de entrada.



- No coloque papel, papel de aluminio, tela u otros artículos inadecuados sobre la placa de inducción.



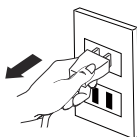
- No la coloque sobre ninguna plataforma metálica (como hierro, acero inoxidable, aluminio), ni coloque una base no metálica de menos de 10 cm de grosor sobre la placa térmica mientras la cocina esté en uso.



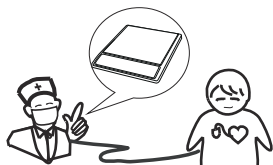
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No conecte nunca este aparato a un conmutador o temporizador externo para evitar situaciones peligrosas.
- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.

! OBLIGATORIO

- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente después de su uso para evitar incendios y/o daños en los componentes electrónicos causados por una conexión eléctrica prolongada.



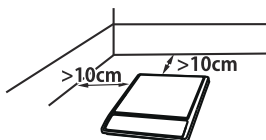
- Las personas con marcapasos deben evitar el uso del aparato. Se recomienda consultar a un médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.



- Evite causar daños en la placa térmica. El aparato puede averiarse. Si se observan grietas en la placa de inducción, apague y desconecte el aparato para evitar cualquier descarga eléctrica que pudiera producirse.



- Cuando utilice la placa de inducción, colóquela en posición horizontal y deje al menos 10 cm de espacio libre entre los laterales y la parte posterior de la placa de inducción y la pared. No utilice la placa de inducción en espacios estrechos. Mantenga la abertura de ventilación libre, para la liberación de calor.



- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su servicio técnico u otro técnico igualmente cualificado.



- Utilice una toma de corriente específica y de alta calidad, con una potencia nominal elevada (10A-16A). No utilice tomas de baja calidad. Se recomienda no compartir la toma de corriente con aparatos eléctricos de alta potencia, como aires acondicionados, estufas eléctricas, etc., para evitar incendios causados por la sobrecarga de la toma.



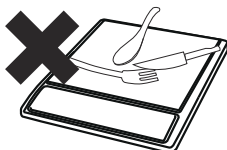
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté bien insertado en la toma de corriente.

⚠ ADVERTENCIA

- No coloque la placa de inducción sobre una alfombra, mantel o papel fino mientras esté en uso para evitar bloquear la abertura de entrada de aire o la abertura de salida de aire, lo que afectará a la emisión de calor.



- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la zona de cocción, ya que se calentarán.



- Mantenga limpia la placa de inducción cuando la utilice o después de usarla. Proteja la placa de inducción de insectos, polvo y humedad. Evite que cucarachas u otros insectos entren en las partes internas de la placa de inducción y provoquen un cortocircuito en la placa eléctrica. Cuando no vaya a utilizarla durante un periodo prolongado, límpiela y guárdela en una bolsa de plástico.



- Este aparato debe usarse en entornos domésticos y aplicaciones similares como:
 - Cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Casas rurales y granjas;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;
 - Alojamientos tipo Bed&Breakfast.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Mantenga el cable principal fuera del alcance de los niños. No deje que el cable principal cuelgue del borde de la mesa o encimera sobre la que se encuentra el aparato.
- No toque la placa de cocción después de cocinar, dado que retiene el calor de los utensilios de cocina.
- Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo, realizar tareas de mantenimiento o reubicarlo y siempre que no esté en uso.
- Tras un uso prolongado, la zona de cocción correspondiente de la placa de inducción está muy caliente. No toque nunca la superficie cerámica para evitar quemaduras.
-  Atención: superficie caliente. La superficie puede calentarse durante el uso.

ATENCIÓN

- No coloque la placa de inducción cerca de una estufa de gas, una estufa de queroseno, una cocina de gas o en cualquier espacio con un fuego abierto o en un ambiente con temperatura alta.



- Limpie la placa de inducción siempre para evitar que entre suciedad en el ventilador, lo que podría influir en el funcionamiento normal del aparato.



ESPECIFICACIONES

Modelo	JINDU1FREE
Tensión nominal	220-240V~
Frecuencia nominal	50/60Hz
Potencia nominal	2200W
Rango de ajuste de potencia	120W-2200W
Dimensiones (mm)	350*280*56

	Símbolo	Valor	Unidad
Modelo	-	JINDU1FREE	
Tipo de placa	-	Placa de cocción de libre instalación	
Número de zonas y/o áreas de cocción	-	1 zona de cocción	
Tecnología de calefacción (zonas de cocción por inducción y zonas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas de suelo)	-	Zona de cocción por inducción	
Para zonas de cocción eléctricas circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica	Ø	Zona 1: 20.8	cm
Para zonas o áreas de cocción eléctricas no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción eléctrica calentada	L, W	---	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg	EC _{electric cooking}	Zona 1: 194.5	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	EC _{electric hob}	194.5	Wh/kg

Se recomienda seleccionar el nivel de potencia 3 para conseguir la máxima eficiencia energética.

El consumo de energía de una placa de cocción eléctrica doméstica (EC_{electric hob}) se mide en Wh por kg de agua calentada en una medición normalizada (Wh/kg) teniendo en cuenta todos los utensilios de cocina en condiciones de prueba normalizadas y redondeado al primer decimal.

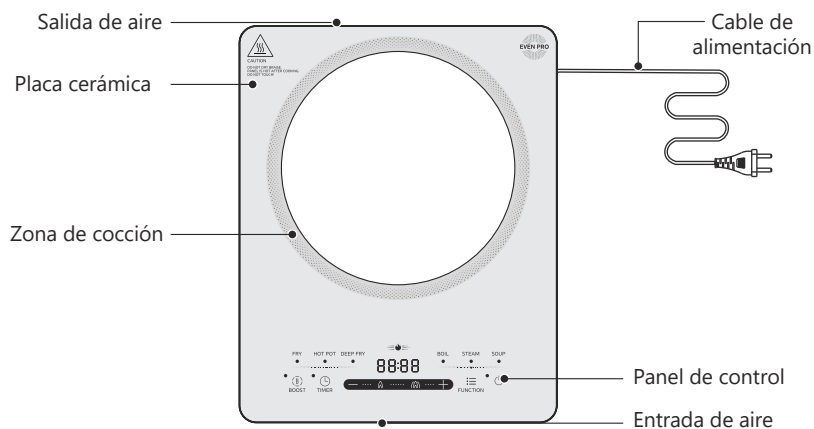
Se utilizó la norma EN 60350-2:2013 como referencia para la medición y el cálculo.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre del componente

Esta placa de inducción está diseñada para uso doméstico. Consulte las instrucciones para conocer los métodos de cocción detallados.

Lista de piezas



NOTA

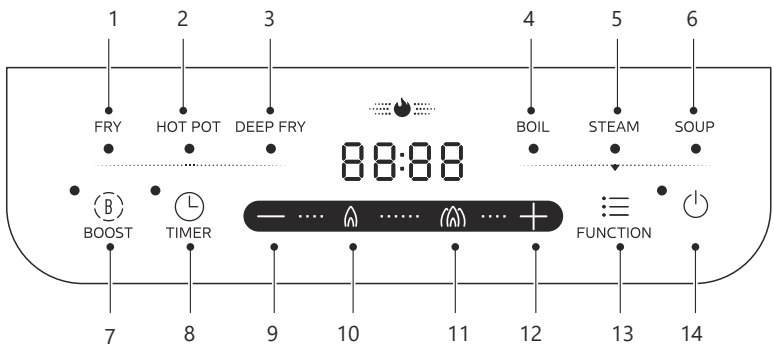
Todas las ilustraciones de este manual son meramente orientativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

INSTRUCCIONES DE USO

Preparación

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el enchufe está bien conectado a la toma de corriente.
- Tras conectar la alimentación, se oirá un pitido. La pantalla muestra "L", lo que indica que la placa de inducción está en modo de espera.
- Antes de colocar la olla en la placa de cocción, limpie las manchas de agua, aceite o cualquier otra suciedad adherida de la superficie exterior de la olla y de la placa de cocción.
- Coloque la olla en la parte central de la placa de inducción. No coloque una olla vacía sobre la placa de cocción.

Panel de control



		Descripción de la función
1	FRY	• PLANCHA
2	HOT POT	• HOT POT, GUISO, ESTOFADO
3	DEEP FRY	• FREÍR
4	BOIL	• HERVIR
5	STEAM	• VAPOR
6	SOUP	• SOPA
7	 BOOST	• Botón BOOST

		Descripción de la función
8	 TIMER	• Botón TEMPORIZADOR
9	—	• Botón “-”
10		• Botón de potencia baja
11		• Botón de potencia alta
12	+	• Botón “+”
13	 FUNCTION	• Botón FUNCIÓN
14		• Botón ON/STANDBY

Selección de función

Función	Pautas de funcionamiento
“ON/ Standby”	Conectar la alimentación y encender • Después de pulsar la tecla “ON/STANDBY”, pulse las teclas de función para seleccionar el modo deseado. La placa de inducción entra en modo de funcionamiento. • Tras pulsar la tecla “ON/STANDBY”, si no se pulsa ninguna tecla de función durante 10 segundos, la placa de inducción se apagará automáticamente. • Tras pulsar la tecla de función, si no hay una olla adecuada en la placa de cocción, la placa de inducción no se calentará y sonará la alarma para indicar debe colocarse una olla. Al cabo de un minuto, se apagará automáticamente. Apagar • Cuando finaliza el tiempo de funcionamiento, la placa de inducción se apaga automáticamente. • Si es necesario apagarla antes, pulse la tecla “ON/STANDBY” para apagar el aparato. Nota: No toque la superficie de la placa mientras aparezca “H”, indica que la temperatura es alta. Si aparece “L”, indica que la temperatura es baja.
Hot Pot Soup Boil Deep Fry Fry Steam	Selección de funciones • Tras encender el aparato, pulse la tecla “Función” para acceder al modo de cocción deseado. • Consulte las “Instrucciones para el modo de cocción según función” para conocer los detalles del proceso de cocinado correspondiente a cada modo de cocción.

Elegir función

Función	Pautas de funcionamiento
"-", "+"	Regulación de potencia • Después de seleccionar un modo, puede pulsar "+" o "-" o el control deslizante táctil para ajustar la potencia. • En algunos modos, durante el proceso de cocción, la placa de inducción puede ajustar automáticamente la potencia en función de las necesidades de cocción. • En algunos modos, la potencia se limita en función de las necesidades de cocción.
"Timer"	Regulación del temporizador • Si la función de temporizador no está activada, la placa de inducción cocinará los ingredientes durante el tiempo predeterminado. • Si necesita configurar un temporizador, pulse primero la tecla "Temporizador". Cuando los números parpadeen en la pantalla, pulse la tecla "+" o "-" para ajustar la duración del tiempo. • Una vez finalizado el ajuste, se mostrará el número en la pantalla tras parpadear durante varios segundos. La placa de inducción iniciará la cuenta atrás. • Una vez finalizada la cuenta atrás, la placa de inducción deja de cocinar automáticamente y se apaga.
"Boost"	Boost • Después de seleccionar un modo, puede pulsar el botón "POWER BOOST" para ajustar la potencia máxima directamente. Después de 3 minutos, volverá a la configuración del modo de función original.

Instrucciones para el modo de cocción según función

Función	Pautas de funcionamiento
Los usuarios pueden seleccionar entre los diferentes modos de cocción según el propósito de cocción. Para su comodidad, le ofrecemos las siguientes instrucciones:	
Hot Pot	• El modo de cocción "Hot pot" se adapta a las necesidades de cocción de este tipo de guiso, como por ejemplo hotpot y hervir agua y caldo. En el proceso de cocción, el tiempo y la potencia pueden ajustarse en cualquier momento.
Fry Deep Fry	• Los modos de cocción "Fry" y "Deep Fry" se adaptan a la cocción a alta temperatura. En el proceso de cocción, el tiempo y la potencia pueden ajustarse en cualquier momento. Cuando la temperatura de los ingredientes alcanza el nivel de temperatura proporcionado por el modo seleccionado (la temperatura máxima varía según el modo), la placa de inducción cambiará el modo de cocción a intervalos o dejará de calentar. Cuando la temperatura baja, la placa de inducción vuelve a calentar.
Soup Steam	• Para los modos de cocción "Soup" y "Steam", la placa de inducción puede controlar automáticamente la potencia en función del tiempo de cocción ajustado y de la temperatura de los ingredientes. En estos modos, la potencia puede ajustarse en cualquier momento dentro del rango de potencia ajustable.
Boil	• El modo "Boil" es para hervir agua. Cuando termina el tiempo de funcionamiento, la placa de inducción puede apagarse automáticamente. Nota: • Se recomienda llenar entre el 30% y el 80% de la capacidad de la olla cuando se hierve agua. • Al hervir agua, factores como un fondo de olla irregular, la cal o las condiciones meteorológicas pueden influir en el efecto de ebullición. • Utilice una olla o un recipiente específico para hervir el agua.

Recipientes adecuados

a		b	
c		d	
e		f	

- Utilice el menaje adecuado para evitar cualquier daño o influir en el rendimiento.
- La carga máxima de la sartén es de 4 kg. Cuando la utilice, no deje que el peso de los ingredientes supere este peso para evitar posibles riesgos.
- Si se utilizan otros recipientes, deben cumplirse las siguientes condiciones:
 - Requisitos del material de la olla: que contenga hierro.
 - Requisitos de la forma de la olla: con fondo uniforme, el diámetro no es inferior a 15 cm ni superior a 18 cm.

● NOTA

- Para un rendimiento óptimo, utilice los recipientes estándar indicados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente. Espere hasta que la zona de cocción de la placa de inducción se enfríe y proceda a limpiarla.
- Después de usar la placa de inducción durante mucho tiempo, la abertura de entrada y salida de aire puede llenarse de polvo u otra suciedad, límpiela con un paño suave y seco. El polvo en la entrada y salida de aire puede limpiarse con un cepillo suave o una aspiradora pequeña.

● NOTA

- No la enjuague con agua.
- Para las manchas de aceite en la placa de cocción, límpiela con un paño suave y húmedo con un poco de detergente suave. A continuación, utilice un paño suave y húmedo para limpiarla hasta que no quede ninguna mancha.
- Si no va a utilizar la placa durante mucho tiempo, desconéctela de la toma de corriente y protéjala del polvo y los insectos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Durante el uso de su aparato podrían ocurrir ciertos errores y averías. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un error o avería. Se recomienda leer atentamente las siguientes tablas para ahorrar el tiempo y dinero que puede costar llamar al servicio técnico.

Anomalías		Puntos clave de comprobación y solución de problemas
Después de enchufar el cable de alimentación y pulsar la tecla "ON/STANDBY", el indicador y la pantalla no se encienden.		• ¿Está bien conectado el enchufe? ¿Está dañado el interruptor, la toma de corriente, el fusible o el cable de alimentación?
El indicador "ON/STANDBY" se enciende y la pantalla funciona normalmente, pero la zona de cocción no se calienta.		• ¿Es adecuado el material de la olla? • Para otras causas, lleve el aparato a un servicio de reparación y mantenimiento para que lo reparen.
El calor se detiene repentinamente durante el proceso.		• ¿La temperatura del aceite es demasiado alta al freír los alimentos? • ¿La temperatura ambiente es muy alta? • ¿Está bloqueada la entrada o la salida de aire de la placa de inducción? • ¿Se ha acabado el tiempo de cocción predeterminado de la placa de inducción? • La protección de seguridad automática de la placa de inducción se pone en marcha, espere unos minutos y conecte la alimentación para utilizarla.
Código de error	C2	• Espere un rato y pulse el botón "ON/OFF" o "STANDBY" cuando la temperatura de la placa se normalice, la placa de inducción funcionará como de costumbre.
	EH EL	• Apague la placa de cocción y, cuando el voltaje se normalice, vuelva a encenderla, funcionará como de costumbre.
	E1 E2 E3 E4 E7 EU	• Póngase en contacto con el servicio de mantenimiento.

- Las descripciones anteriores sirven para diagnosticar y comprobar problemas comunes. Si los problemas no pueden resolverse, envíe el producto a un centro de reparación y mantenimiento o llame al servicio técnico.
- En los productos sin pantalla, los indicadores de encendido/apagado parpadearán para señalar posibles problemas. Le recomendamos que preste atención a los puntos clave de comprobación para solucionar los problemas.
- No desmonte ni repare el producto usted mismo para evitar daños al producto o lesiones personales.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cerrillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de “catástrofe o calamidad nacional”.

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto.

CONTENTS

EN

- 2 SAFETY INSTRUCTIONS
- 10 SPECIFICATIONS
- 11 PRODUCT OVERVIEW
- 12 OPERATION INSTRUCTIONS
- 17 CLEANING AND MAINTENANCE
- 18 TROUBLESHOOTING
- 20 WARRANTY

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

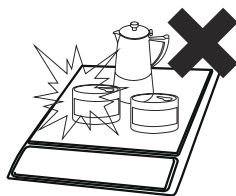
Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY INSTRUCTIONS

- For safety reasons and to avoid damage to the appliance or injuries to people, please abide by all the safety instructions below.
- Ignoring safety warnings may result in injuries.
- This appliance does not take into consideration the following situations:
 - use by children or disabled people without supervision;
 - children treating it as a toy.

FORBIDDEN

- Never heat food in sealed containers such as com pressed products like cans or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.



- Never let the appliance run unattended. Do not use empty vessels to avoid affecting product performance and to prevent injury.



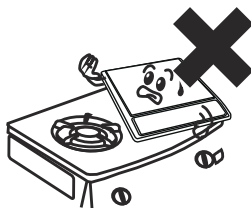
- Do not heat iron items on the induction cooker heating plate. It can get heated due to high temperature.



- Do not rinse this induction cooker under water. Avoid spilling water and soup into the internal parts of the induction cooker.



- Do not place the induction cooker when in use, on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove)



- Children should be operating this appliance under supervision to avoid injuries.



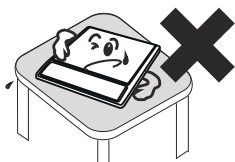
- To avoid danger, do not insert any foreign objects, such as iron wire, nor block the air ventilation opening or entry port.



- Do not place paper, aluminium foil, cloth or other unsuit-able articles onto the induction cooker heating plate.



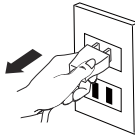
- Do not put it on any metal platforms (such as iron, stainless steel, aluminium), or place a non-metal pad less than 10 cm thick on the heating plate while the cooker is in use.



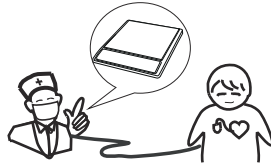
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

! MANDATORY

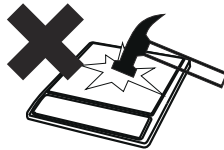
- Unplug the power cord from the outlet after use to avoid fire and/or damaging the electronic components caused by prolonged electrical connection.



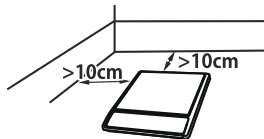
- People with heart pacemakers should avoid using the appliance. It is advisable to consult a doctor or pacemaker manufacturer about your particular situation.



- Avoid causing impacts on the heating plate. It may damage the plate. If cracking is found on the cooker plate, turn off the appliance to avoid any electrical shock that might occur.



- When using the induction cooker, place it horizontally and allow atleast 10 cm of free space between the sides and back of the induction cooker and the wall. Do not use the induction cooker in narrow spaces. Please keep the ventilation opening free, for release of heat.



- Do not use the appliance if the plug or the main cord or the appliance is damaged. If the power cord is damaged,

have it replaced by agent of the manufacturer, its service department or specialized person from a similar department.



- Please use a dedicated and high quality power outlet, with high power rating (10A-16A). Do not use poor quality outlets. It is advisable not to share the power outlet with electrical appliances with high power ratings, such as an air conditioner, electrical stoves etc. to avoid fires caused by overburdening the outlet.



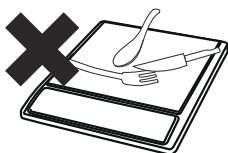
- Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.

⚠ WARNING

- Do not place the induction cooker onto a carpet, tablecloth or thin paper while on use to avoid blocking the air inlet opening or air outlet opening, which will affect the heat emission.



- Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be put on the surface of the cooking area, as they will be heated.



- When using the induction cooker or after use, please keep it clean. Protect the induction cooker from bugs, dust and humidity. Avoid letting cockroaches etc fall into the internal parts of the induction cooker and causing a short circuit of the electrical board. When not in use for a long period, please clean it and put into a plastic bag to store it.



- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments ;
 - bed and breakfast type environments.
- The instructions shall state that appliance are not intend-ed to be operated by means of an external timer or sepa-rate remote-control system.
- Keep the main cord out of the reach of children. Do not let the main cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Do not touch the cooking plate after cooking, as it retains heat from the cookware.
- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
- After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate is till hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.
-  Caution, hot surface, The surfaces are liable to get hot during use.

ATTENTION

- Do not place the induction cooker near a gas stove, kerosene stove, gas cooker or in any space with an open fire or in an environment with high temperature.



- Always clean the induction cooker to prevent mess from getting into the fan, which could influence the normal operation of the appliance.



- The appliance must not be immersed.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.



SPECIFICATIONS

Product Model	JINDU1FREE
Rated Voltage	220-240V~
Rated Frequency	50/60Hz
Rated Power	2200W
Power Adjustment Range	120W-2200W
Appearance Dimension (mm)	350*280*56

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	JINDU1FREE	
Type of hob	-	Free standing hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	1 cooking zone	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zone	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	Ø	Zone 1: 20.8	cm
For non-circular electric cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L, W	---	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone 1: 194.5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	194.5	Wh/kg

It is recommended to select power setting level 3 to achieve maximum energy efficiency.

The energy consumption of a domestic electric hob (EC_{electric hob}) is measured in Wh per kg of water heated in a normalised measurement (Wh/kg) considering all cookware pieces under standardised test conditions and rounded to the first decimal place.

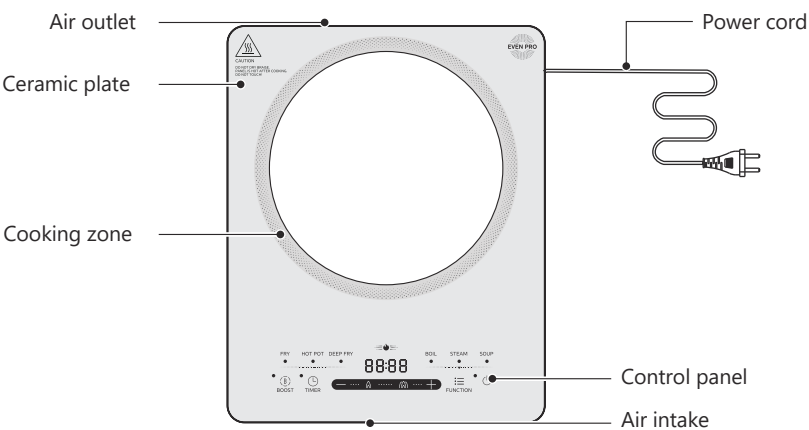
Standard EN 60350-2:2013 was used as reference for the measurement and calculation.

PRODUCT OVERVIEW

Component Name

This induction cooker is designed for household use. Please refer to the instructions for detailed cooking methods.

Parts List



NOTE

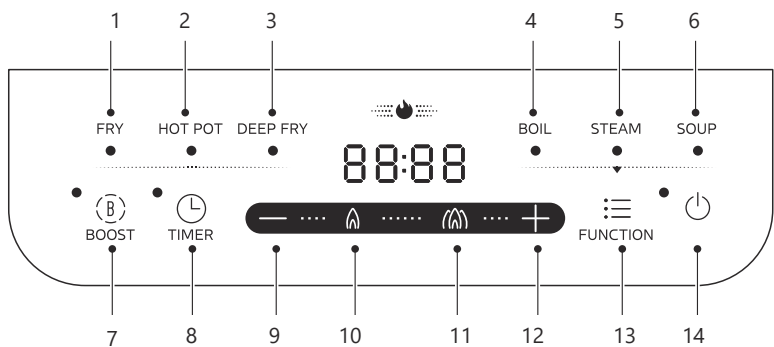
All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

OPERATION INSTRUCTIONS

Preparation

- Before using, please first check if the power plug connects well with the power outlet.
- After the power supply is connected, a beep will be heard. The display shows “L”, indicating that the induction cooker is in standby mode.
- Before placing the pot on the cooker plate, please clean up water stains, oil spots or any other adherent dirt from the outside surface of the pot and cooker plate.
- Please put the pot to be heated on the central part of the induction cooker. Do not put an empty pot on the cooker plate to be heated.

Operation Part



		Function description
1	FRY	• FRY
2	HOT POT	• HOT POT
3	DEEP FRY	• DEEP FRY
4	BOIL	• BOIL
5	STEAM	• STEAM
6	SOUP	• SOUP
7	 BOOST	• BOOST Button

		Function description
8		• TIMER Button
9		• “-” Button
10		• Low power Button
11		• High power Button
12		• “+” Button
13		• FUNCTION Button
14		• ON/STANDBY Button

Function Selection

Function	Operation Guidelines
“On/ Standby”	Connecting the power and switching on • After press the “ON/STANDBY” key, press the function keys to select the required mode. The induction cooker enters working mode. • After press the “ON/STANDBY” key, if no function key is pressed for 10 seconds, the induction cooker will switch off automatically. • After press the function key, if there is no proper pot on the cooker plate, the induction cooker will not heat up and the alarm will sound to indicate that a pot is required. One minute later, it will switch off automatically. Switch off • When the operating time is over, the induction cooker switches off automatically. • If switch off is needed in advance, press the “ ON/STANDBY ” key to turn the appliance off. Note: Do not touch the surface of the ceramic while “H” is displayed, it means the temperature high. While “L” is displayed, it means the temperature low.
Hot Pot Soup Boil Deep Fry Fry Steam	Function selection • After switching on the appliance, press the “Function” to enter the desired cooker mode. • Please refer to “Function Cooking Mode Instruction” for the details of the corresponding heating process for each cooking mode.

Function Selection

Function	Operation Guidelines
"-" , "+"	Power adjustment • After selecting a mode, you can press "+" or "-" to adjust the power, and you can slide "Touch slider" to adjust the power. • For some modes, during the heating procedure, the induction cooker can automatically adjust the power according to the cooking requirement. • For certain modes, the power is restricted complying with the cooking requirement.
"Timer"	Timer adjustment • If timer function is not activated, the induction cooker will heat the ingredients for the default time duration. • If timer is needed, first press the "Timer" key. When the numbers blink on the display, press the key "+" or "-" to adjust the time duration. • When the adjustment is finished, the number on the display will be shown after blinking for several seconds. The induction cooker starts counting down. • When the counting down is over, the induction cooker automatically stops heating and switches off.
"Boost"	Boost • After selecting a mode, you can press "POWER BOOST" button to adjust to maximum power directly. after 3 minutes, it will return to the original function mode setting.

Functional Cooking Mode Instructions

Function	Operation Guidelines
Users can select among the different cooking modes according to cooking purpose. For your convenience, we provide the following instructions:	
Hot Pot	The cooking mode of "Hot pot" fit to heating requirements, such as hotpot and boiling water. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time.
Fry Deep Fry	The cooking modes of fry and Deep fry fit to high temperature cooking. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time. When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the induction cooker will switch to interval heating or stops heating. After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.
Soup Steam	For the cooking modes of Soup, and Steam, the induction cooker can automatically control the power according to the time duration that has been set and the temperature of the ingredients. Under these modes, the power can be adjusted within the adjustable power range at any time.
Boil	- Boil mode is for boiling water. When the operating time is over, the induction cooker can switch off automatically. Note: - It is recommended to put water that occupies 30% to 80% of the pot capacity when boiling water. - When boiling water, factors such as uneven pot bottom, scale or weather conditions could influence the boiling effect. - Please use the specific stock pot or water kettle when boiling water.

Proper Pots

a	 Iron stock pot	b	 Iron milk pot
c	 Iron wok	d	 Iron water kettle
e	 Iron frying pan	f	 Iron steamer pan

- Use the appropriate cookware to avoid any damage or influence in performance.
- The maximum load for the frying pan is 4kg. When using it, do not let the weight of the ingredients exceed this weight to avoid danger.
- If other pots are used, please comply with the following conditions:
 - Requirements for pot material: containing iron material.
 - Requirement of pot shape: with even bottom, the diameter is not less than 15 cm while not more than 18 cm.

 NOTE

- For optimum performance, please use the standard pots listed.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, please switch off the appliance first and then disconnect the power plug from the power outlet. Wait till the cooker plate of the induction cooker is not hot and start cleaning.
- After using the induction cooker for a long time, the opening of air inlet/air outlet will pile up with dust or other dirt, please wipe it with a soft dry cloth. Dust in the air inlet and outlet can be cleaned by using a soft brush or a mini vacuum cleaner.

NOTE

- Please do not rinse it with water.
- For oil spots on the cooker plate, wipe the cooker plate by using a soft moist cloth with a little mild detergent. And then use a soft moist cloth to wipe it until no stain remains.
- When not using it for a long time, please disconnect the power plug from the power outlet and protect the induction cooker from any dust or bugs.

TROUBLESHOOTING

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

Abnormalities		Key checking points and troubleshooting
After plugging in the power cord and pressing the "ON/STANDBY" key, the indicator and display do not light up.		Is the power plug properly connected? Is the switch, power outlet, fuse or power cord damaged?
The "ON/STANDBY" indicator lights up and the display works normally, but heating does not start.		- Is the pot material proper? - For other causes, please take the appliance to a repairing and maintenance site to be fixed.
Heating suddenly stops during the process.		- Is the temperature of the oil too high when frying dishes? - Is the temperature of the surroundings very high? - Is the air inlet or air outlet of the induction cooker blocked? - Is the default heating time of the induction cooker over? - The self-safety protection of the induction cooker starts, wait for several minutes and connect power to use it.
Code of failure	C2	Wait a moment and press the "ON/OFF" or "STANDBY" button when the temperature of the hotplate becomes normal, the induction hotplate will operate as usual.
	EH EL	Turn off the hotplate, when the voltage becomes normal, and then turn on the hotplate, it will operate as usual.
	E1 E2 E3 E4 E7 EU	Please contact the special maintenance department.

- The description above is for diagnosing and checking common issues. If the problems cannot be solved, please send the product to a repair and maintenance site or inquiry by calling service number.
- In products without display function, switch/power indicators will blink to signal potential issues. Please pay attention to the key points of checking to solve the problems.
- Do not disassemble or repair the product by yourself to avoid product damage or personal injury.

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.



www.ponjohnsonentuvida.es

CONTENU

FR

- 2 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
- 10 SPÉCIFICATIONS
- 11 DESCRIPTION DU PRODUIT
- 12 INSTRUCTIONS D'UTILISATION
- 17 NETTOYAGE ET ENTRETIEN
- 18 DÉPANNAGE
- 20 GARANTIE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Les instructions de sécurité suivants ont pour but de prévenir les risques imprévus ou les dommages résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Vérifiez l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact et que l'appareil fonctionne en toute sécurité. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter votre revendeur ou distributeur. Veuillez noter qu'il est interdit d'apporter des modifications ou des altérations à l'appareil pour des raisons de sécurité. Une utilisation incorrecte peut entraîner des risques et annuler la garantie.

Explication des symboles



Danger

Ce symbole indique qu'il existe un risque pour la santé et la vie humaines en raison de la présence d'un gaz extrêmement inflammable.



Avertissement relatif à la tension électrique

Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé dû à la tension électrique.



Avertissement

Ce symbole indique un danger de niveau moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Attention

Ce symbole indique un danger de niveau faible qui, s'il n'est pas évité, peut causer des blessures mineures ou modérées.



Remarque

Ce symbole indique une information importante (par exemple un dommage matériel), mais pas un danger.



Suivre les instructions

Ce symbole indique que cet appareil ne doit être utilisé et entretenu que par un technicien conformément au manuel d'utilisation.

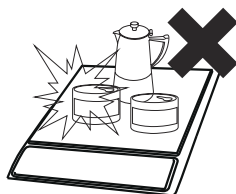
Lisez attentivement et complètement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser ou de mettre en service l'appareil et conservez-le à proximité du lieu d'installation ou de l'appareil en vue d'une utilisation ultérieure.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Pour des raisons de sécurité et pour éviter d'endommager l'appareil ou de blesser des personnes, veuillez respecter toutes les consignes de sécurité suivantes.
- Ignorer les avertissements de sécurité peut entraîner des blessures.
- Cet appareil ne couvre pas les situations suivantes:
 - utilisation par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance;
 - les enfants qui le considèrent comme un jouet.

⊘ PROHIBIDO

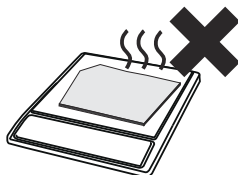
- Ne jamais chauffer d'aliments dans des récipients hermétiques, tels que des boîtes de conserve ou des cafetières, afin d'éviter les explosions dues à la dilatation de la chaleur.



- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. N'utilisez pas de récipients vides afin de ne pas affecter les performances du produit et d'éviter les blessures.



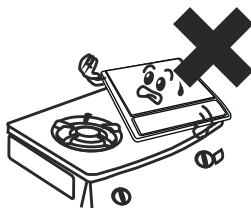
- Ne faites pas chauffer d'objets en fer sur la plaque à induction. Ils risquent de surchauffer en raison des températures élevées.



- Ne pas rincer la plaque à induction sous l'eau. Évitez de renverser de l'eau ou tout autre liquide sur les parties internes de la table de cuisson à induction.



- Ne placez pas la table de cuisson à induction, lorsqu'elle est utilisée, sur une cuisinière à gaz (les lignes magnétiques peuvent chauffer les parties métalliques de la cuisinière à gaz).



- Les enfants doivent utiliser cet appareil sous surveillance afin d'éviter les blessures.



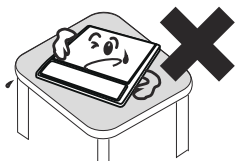
- Pour éviter tout risque, n'insérez pas de corps étrangers (tels que des tiges ou des fils) et n'obstruez pas l'ouverture d'aération ou l'ouverture d'admission.



- Ne placez pas de papier, de feuille d'aluminium, de tissu ou d'autres objets inappropriés sur la table de cuisson à induction.



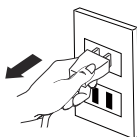
- Ne la placez pas sur une plateforme métallique (fer, acier inoxydable, aluminium), ni sur une base non métallique de moins de 10 cm d'épaisseur lorsque la plaque de cuisson est en cours d'utilisation.



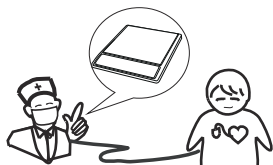
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Ne jamais raccorder cet appareil à une minuterie externe afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.

! OBLIGATOIRE

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise après utilisation afin d'éviter tout risque d'incendie et/ou d'endommagement des composants électroniques causé par une connexion électrique prolongée.



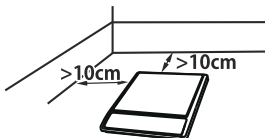
- Les personnes portant un pacemaker doivent éviter d'utiliser l'appareil. Il est recommandé de consulter un médecin ou le fabricant du pacemaker au sujet de votre situation particulière.



- Évitez d'endommager la plaque de cuisson. Si des fissures sont visibles sur la plaque d'induction, éteignez et débranchez l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique.



- Lorsque vous utilisez la plaque à induction, placez-la en position horizontale et laissez un espace libre d'au moins 10 cm entre les côtés et l'arrière de la plaque à induction et le mur. N'utilisez pas la plaque à induction dans des espaces étroits. Laissez l'ouverture de ventilation libre pour permettre à la chaleur de s'échapper.



- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un autre technicien qualifié.



- Utilisez une prise de courant spécifique, de haute qualité et d'une puissance élevée (10A-16A). N'utilisez pas de prises de qualité inférieure. Il est recommandé de ne pas partager la prise avec des appareils électriques de forte puissance, tels que climatiseurs, cuisinières électriques, etc., afin d'éviter les incendies dus à une surcharge de la prise.



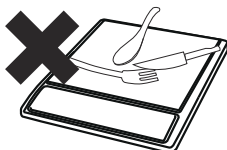
- Veillez toujours à ce que la fiche soit correctement insérée dans la prise.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne placez pas la plaque à induction sur un tapis, une nappe ou du papier fin pendant son utilisation afin d'éviter de bloquer l'ouverture d'entrée ou de sortie d'air, ce qui affecterait l'émission de chaleur.



- Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de cuisson, car ils deviendraient chauds.



- Gardez la plaque à induction propre lorsque vous l'utilisez ou après l'avoir utilisée. Protégez la plaque à induction des insectes, de la poussière et de l'humidité. Empêchez les cafards et autres insectes de pénétrer dans les parties internes de la plaque à induction et de court-circuiter la plaque électrique. En cas de non-utilisation prolongée, nettoyez la plaque et rangez-la dans un sac en plastique.



- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques et des applications similaires telles que:
 - Cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - Chalets et fermes;
 - Pour les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels;
 - Chambres d'hôtes.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Gardez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Ne touchez pas la table de cuisson après avoir cuisiné, car elle retient la chaleur des ustensiles de cuisine.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer, de l'entretenir ou de le déplacer, et chaque fois qu'il n'est pas utilisé.
- Après une utilisation prolongée, la zone de cuisson correspondante de la plaque à induction est très chaude. Ne touchez jamais la surface en céramique pour éviter les brûlures.
 -  Attention: Surface chaude. La surface peut devenir chaude pendant l'utilisation.

ATTENTION

- Ne placez pas la plaque à induction à proximité d'une cuisinière à gaz, d'un réchaud à paraffine, d'un réchaud à gaz ou dans un endroit où il y a un feu ouvert ou un environnement à haute température.



- Nettoyez toujours la plaque à induction afin d'éviter que des saletés ne pénètrent dans le ventilateur, ce qui pourrait nuire au fonctionnement normal de l'appareil.



SPÉCIFICATIONS

Modèle	JINDU1FREE
Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50/60Hz
Puissance nominale	2200W
Plage de réglage de la puissance	120W-2200W
Dimensions (mm)	350*280*56

	Symbol	Valeur	Unité
Modèle	-	JINDU1FREE	
Type de plaque	-	Plaque de cuisson indépendante	
Nombre de zones de cuisson	-	1 zone de cuisson	
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson rayonnantes, plaques de cuisson solides)	-	Zone de cuisson à induction	
Pour les zones de cuisson électrique circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée	Ø	Zone 1: 20.8	cm
Pour les zones ou aire de cuisson électrique non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique chauffée.	L, W	---	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculé par kg	EC _{electric cooking}	Zone 1: 194.5	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg	EC _{electric hob}	194.5	Wh/kg

Il est recommandé de sélectionner le niveau de puissance 3 pour obtenir une efficacité énergétique maximale.

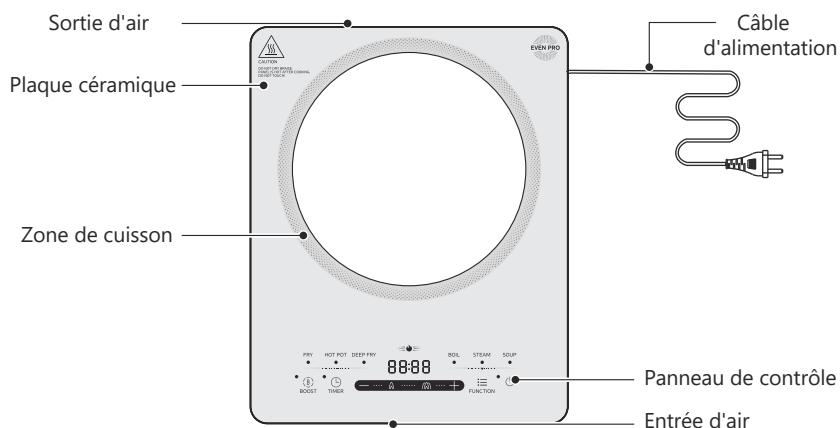
La consommation d'énergie d'une plaque de cuisson électrique domestique (EC_{electric hob}) est mesurée en Wh par kg d'eau chauffée dans une mesure normalisée (Wh/kg) prenant en compte tous les ustensiles de cuisine dans des conditions d'essai normalisées et arrondi à la firme décimale. La norme EN 60350-2:2013 a été utilisée comme référence pour la mesure et le calcul.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du composant

Cette plaque à induction est conçue pour un usage domestique. Reportez-vous au manuel d'utilisation pour connaître les méthodes de cuisson détaillées.

Liste des pièces



REMARQUE

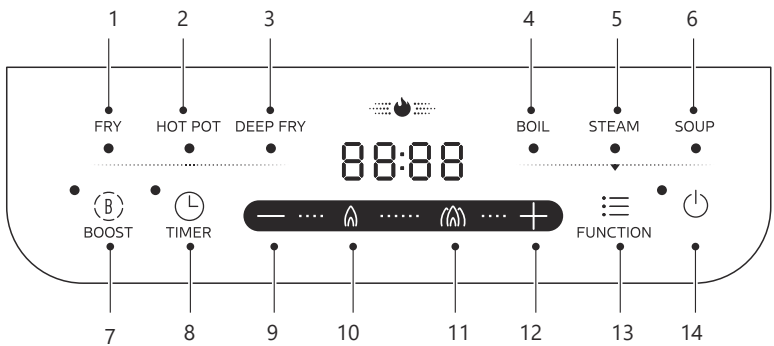
Toutes les illustrations de ce manuel sont données à titre indicatif. Toute différence entre l'objet réel et l'illustration du dessin est soumise à l'objet réel.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Préparation

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la fiche est correctement branchée sur la prise de courant.
- Une fois l'alimentation électrique branchée, un signal sonore se fait entendre. L'écran affiche "L", indiquant que la plaque à induction est en mode veille.
- Avant de placer la casserole sur la plaque de cuisson, essuyez toute tache d'eau, d'huile ou d'autres saletés adhérant à la surface extérieure de la casserole et de la plaque de cuisson.
- Placez la casserole sur la partie centrale de la plaque à induction. Ne placez pas une casserole vide sur la plaque de cuisson.

Panneau de contrôle



		Description de la fonction
1	FRY	• PLANCHA
2	HOT POT	• HOT POT, RAGOÛT, ÉTOUFFADE
3	DEEP FRY	• FRIRE
4	BOIL	• BOUILLIR
5	STEAM	• VAPEUR
6	SOUP	• SOUPE
7	 BOOST	• Bouton BOOST

		Description de la fonction
8		• Bouton MINUTERIE
9	—	• Bouton "—"
10		• Bouton de puissance faible
11		• Bouton de puissance élevée
12	+	• Bouton "+"
13		• Bouton FONCTION
14		• Bouton ON/STANDBY

Sélection de la fonction

Fonction	Guide de fonctionnement
"ON/ Standby"	Branchez l'alimentation électrique et allumez • Après avoir appuyé sur la touche "ON/STANDBY", appuyez sur les touches de fonction pour sélectionner le mode souhaité. La plaque à induction passe en mode de fonctionnement. • Après avoir appuyé sur la touche "ON/STANDBY", si vous n'appuyez sur aucune touche de fonction pendant 10 secondes, la plaque à induction s'éteint automatiquement. • Après avoir appuyé sur la touche de fonction, s'il n'y a pas de casserole appropriée sur la plaque de cuisson, la plaque à induction ne chauffera pas et l'alarme retentira pour indiquer qu'une casserole doit être placée. Au bout d'une minute, elle s'éteint automatiquement. Éteindre • À la fin de la durée de fonctionnement, la plaque à induction s'éteint automatiquement. • Si elle doit être éteinte plus tôt, appuyez sur la touche "ON/STANDBY" pour éteindre l'appareil. Remarque: Ne touchez pas la surface de la plaque lorsque "H" est affiché, cela indique que la température est élevée. Si "L" s'affiche, cela signifie que la température est basse.
Hot Pot Soup Boil Deep Fry Fry Steam	Sélection des fonctions • Après avoir allumé l'appareil, appuyez sur la touche "Fonction" pour accéder au mode de cuisson souhaité. • Reportez-vous au "Mode d'emploi des modes de cuisson" pour connaître les détails du processus de cuisson pour chaque mode de cuisson.

Sélection de la fonction

Fonction	Guide de fonctionnement
"-" , "+"	Régulation de puissance - Après avoir sélectionné un mode, vous pouvez appuyer sur "+" ou "-" ou sur le curseur tactile pour régler la puissance. - Dans certains modes, pendant le processus de cuisson, la plaque à induction peut ajuster automatiquement la puissance en fonction des exigences de la cuisson. - Dans certains modes, la puissance est limitée en fonction des besoins de cuisson.
"Timer"	Régulation de la minuterie - Si la fonction de minuterie n'est pas activée, la plaque à induction cuira les ingrédients pendant la durée prédéfinie. - Si vous devez régler une minuterie, appuyez d'abord sur la touche "Minuterie". Lorsque les chiffres clignotent sur l'écran, appuyez sur la touche "+" ou "-" pour régler la durée. - Lorsque le réglage est terminé, le numéro s'affiche sur l'écran après avoir clignoté pendant plusieurs secondes. La plaque à induction commence le compte à rebours. - Lorsque le compte à rebours est terminé, la plaque à induction arrête automatiquement la cuisson et s'éteint.
"Boost"	Boost Après avoir sélectionné un mode, vous pouvez appuyer sur le bouton "POWER BOOST" pour régler directement la puissance maximale. Au bout de 3 minutes, l'appareil revient au mode de fonctionnement d'origine.

Mode d'emploi des modes de cuisson

Fonction	Guide de fonctionnement
Les utilisateurs peuvent choisir entre différents modes de cuisson en fonction du but recherché. Pour vous faciliter la tâche, nous vous fournissons les instructions suivantes:	
Hot Pot	Le mode de cuisson "Hot pot" est adapté aux exigences de cuisson de ce type de ragoût, comme le hotpot au feu et l'ébullition de l'eau et du bouillon. Le temps et la puissance peuvent être ajustés à tout moment pendant la cuisson.
Fry Deep Fry	Les modes de cuisson "Fry" et "Deep Fry" ont adaptés à la cuisson à haute température. Pendant la cuisson, le temps et la puissance peuvent être réglés à tout moment. Lorsque la température des ingrédients atteint le niveau de température prévu par le mode sélectionné (la température maximale varie en fonction du mode), la plaque à induction change de mode de cuisson par intervalles ou arrête de chauffer. Lorsque la température baisse, la plaque à induction recommence à chauffer.
Soup Steam	Pour les modes de cuisson "Soup" et "Steam", la plaque à induction peut contrôler automatiquement la puissance en fonction du temps de cuisson programmé et de la température des ingrédients. Dans ces modes, la puissance peut être ajustée à tout moment dans la plage de puissance réglable.
Boil	- Le mode "Boil" permet de faire bouillir de l'eau. Lorsque le temps de fonctionnement est écoulé, la plaque à induction peut s'éteindre automatiquement. Remarque: - Il est recommandé de remplir entre 30 % et 80 % de la capacité de la casserole lorsque l'on fait bouillir de l'eau. - Lors de l'ébullition de l'eau, des facteurs tels qu'un fond de casserole inégal, le calcaire ou les conditions météorologiques peuvent influencer l'effet d'ébullition. - Utilisez une casserole ou un récipient spécifique pour faire bouillir l'eau.

Récipients appropriés

a		Pot de fer
b		Louche en fer
c		Wok en fer
d		Bouilloire en fer
e		Poêle en fer
f		Poêle à vapeur en fer

- Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés pour éviter tout dommage ou toute influence sur les performances.
- La charge maximale de la casserole est de 4 kg. Lors de l'utilisation, le poids des ingrédients ne doit pas dépasser ce poids afin d'éviter tout risque.
- Si d'autres casseroles sont utilisées, les conditions suivantes doivent être respectées:
 - Exigences relatives au matériau de la casserole: elle doit contenir du fer.
 - Exigences relatives à la forme de la casserole: le fond doit être plat et le diamètre ne doit pas être inférieur à 15 cm ni supérieur à 18 cm.

REMARQUE

- Pour une performance optimale, utiliser les récipients standard indiqués.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant. Attendez que la zone de cuisson de la plaque à induction refroidisse, puis nettoyez-la.
- Après une utilisation prolongée de la plaque à induction, l'orifice d'entrée et de sortie d'air peut être poussiéreux ou sale; nettoyez-le à l'aide d'un chiffon doux et sec. La poussière dans l'entrée et la sortie d'air peut être nettoyée à l'aide d'une brosse douce ou d'un petit aspirateur.

● REMARQUE

- Ne pas rincer à l'eau.
- Pour les taches d'huile sur la plaque de cuisson, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un peu de détergent doux. Utilisez ensuite un chiffon doux et humide pour l'essuyer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de tache.
- Si vous n'utilisez pas la plaque de cuisson pendant une longue période, débranchez-la et protégez-la de la poussière et des insectes.

DÉPANNAGE

Certaines erreurs et certains dysfonctionnements peuvent survenir lors de l'utilisation de votre appareil. Les tableaux suivants contiennent les causes possibles et des indications pour résoudre une erreur ou une panne. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux suivants afin d'économiser du temps et de l'argent qui pourraient être dépensés pour faire appel au service après-vente.

Anomalies		Principaux points de test et de dépannage
Après avoir branché le câble d'alimentation et appuyé sur la touche "ON/STANDBY", l'indicateur et l'écran ne s'allument pas.		La fiche est-elle correctement branchée? L'interrupteur, la prise, le fusible ou le câble d'alimentation sont-ils endommagés?
L'indicateur "ON/STANDBY" s'allume et l'écran fonctionne normalement, mais la zone de cuisson ne chauffe pas.		- Le matériau de la casserole est-il approprié? - Pour toute autre cause, confiez l'appareil à un service de réparation et d'entretien pour qu'il soit réparé.
La chaleur est soudainement arrêtée pendant le processus.		- La température de l'huile est-elle trop élevée lorsque vous faites frire des aliments? - La température ambiante est-elle trop élevée? - L'entrée ou la sortie d'air de la plaque à induction est-elle bloquée? - Le temps de cuisson pré-réglé de la plaque à induction est-il écoulé? - La protection automatique de la plaque à induction se met en marche, attendez quelques minutes et mettez-la sous tension pour l'utiliser.
Code d'erreur	C2	Attendez un moment et appuyez sur la touche "ON/OFF" ou "STANDBY" lorsque la température de la table de cuisson redevient normale, la plaque à induction fonctionnera comme d'habitude.
	EH EL	Éteignez la plaque de cuisson et, lorsque la tension revient à la normale, rallumez-la, elle fonctionnera comme d'habitude.
	E1 E2 E3 E4 E7 EU	Contactez le service de maintenance.

- Les descriptions ci-dessus permettent de diagnostiquer et de vérifier les problèmes courants. Si les problèmes ne peuvent être résolus, envoyez le produit à un centre de réparation et d'entretien ou appelez le service après-vente.
- Sur les produits dépourvus d'écran, les indicateurs marche/arrêt clignotent pour signaler les problèmes éventuels. Nous vous recommandons de prêter attention aux points de contrôle clés pour le dépannage.
- Ne démontez pas et ne réparez pas le produit vous-même afin d'éviter de l'endommager ou de vous blesser.

CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'émail, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être
modifiées sans préavis pour améliorer le produit.

CONTEÚDO

PT

- 2 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
- 10 ESPECIFICAÇÕES
- 11 DESCRIÇÃO DO PRODUTO
- 12 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
- 17 LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- 18 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
- 20 GARANTIA

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilização prevista

As instruções de segurança que se seguem destinam-se a evitar riscos ou danos imprevistos resultantes de um funcionamento inseguro ou incorreto do aparelho. Verifique a embalagem e o aparelho à chegada para se certificar de que tudo está intacto e garantir um funcionamento seguro. Se detetar algum dano, contacte o seu revendedor ou distribuidor. Por razões de segurança, não é permitido efetuar qualquer modificação ou alteração no aparelho. Uma utilização incorreta pode provocar riscos e anular a garantia.

Explicação dos símbolos



Perigo

Este símbolo indica que existe um risco para a saúde e a vida devido a um gás extremamente inflamável.



Aviso de tensão eléctrica

Este símbolo indica perigo para a vida e a saúde devido à tensão eléctrica.



Aviso

Este símbolo indica um perigo com um nível de risco médio que, se não for evitado, pode causar a morte ou ferimentos graves.



Cuidado

Este símbolo indica um perigo com um nível de risco baixo que, se não for evitado, pode resultar em ferimentos ligeiros ou moderados.



Nota

Este símbolo indica informações importantes (por exemplo, danos materiais), mas não perigo.



Seguir as instruções

Este símbolo indica que a utilização e manutenção deste aparelho só podem ser efectuadas por um técnico de assistência, de acordo com o manual de instruções.

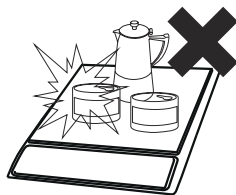
Antes da utilização/colocação em funcionamento do aparelho, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o nas imediações do local de instalação ou do aparelho para utilização posterior.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Por razões de segurança e para evitar danos no aparelho ou ferimentos em pessoas, é necessário respeitar todas as instruções de segurança que se seguem.
- A inobservância dos avisos de segurança pode provocar ferimentos.
- As seguintes situações não são abrangidas por este aparelho:
 - utilização por crianças ou pessoas com deficiência sem supervisão;
 - crianças que o tratem como um brinquedo.

PROIBIDO

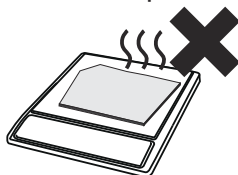
- Nunca aqueça alimentos em recipientes herméticos, tais como latas de conserva ou cafeteiras, para evitar explosões causadas pela expansão do calor.



- Nunca deixar o aparelho a funcionar sem vigilância. Não utilizar recipientes vazios para não afetar o desempenho do produto e para evitar ferimentos.



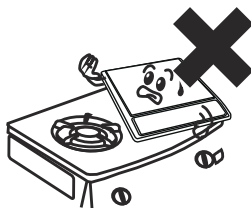
- Não aquecer objectos de ferro na placa de indução. Pode sobreaquecer devido às altas temperaturas.



- Não lavar a placa de indução debaixo de água. Evitar derramar água ou qualquer outro líquido sobre as partes internas da placa de indução.



- Não colocar a placa de indução, durante a sua utilização, sobre um fogão a gás (as linhas magnéticas podem aquecer as partes metálicas do fogão a gás).



- As crianças devem utilizar este aparelho sob supervisão para evitar ferimentos.



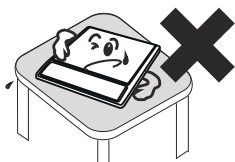
- Para evitar riscos, não insira objectos estranhos (como varas ou fios) nem bloqueie a abertura de ventilação ou a abertura de entrada de ar.



- Não colocar papel, folha de alumínio, tecido ou outros objectos inadequados sobre a placa de indução.



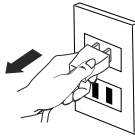
- Não o colocar sobre qualquer plataforma metálica (ferro, aço inoxidável, alumínio, etc.), nem colocar uma base não metálica com menos de 10 cm de espessura sobre a placa de aquecimento durante a utilização do fogão.



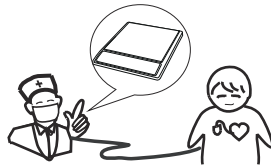
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Nunca ligar este aparelho a um interruptor temporizador externo para evitar situações perigosas.
- Não ligar o aparelho à corrente nem utilizar o painel de controlo com as mãos molhadas.

! OBRIGATÓRIO

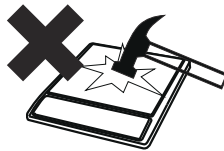
- Desligue o cabo de alimentação da tomada após a utilização para evitar incêndios e/ou danos nos componentes electrónicos causados por uma ligação eléctrica prolongada.



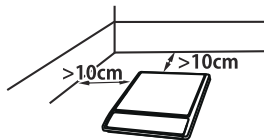
- As pessoas com pacemakers devem evitar utilizar o dispositivo. Recomenda-se que consulte um médico ou o fabricante do pacemaker sobre a sua situação específica.



- Evitar danificar a placa térmica. O aparelho pode avariar-se. Se forem visíveis fissuras na placa de indução, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada para evitar qualquer choque elétrico.



- Quando utilizar a placa de indução, coloque-a na posição horizontal e deixe pelo menos 10 cm de espaço livre entre os lados e a parte de trás da placa de indução e a parede. Não utilizar a placa de indução em espaços estreitos. Manter a abertura de ventilação livre para libertar o calor.



- Não utilizar o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o aparelho estiverem danificados. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por outro técnico com qualificações similares.



- Utilizar uma tomada específica de alta qualidade e potência elevada (10A-16A). Não utilizar tomadas de baixa qualidade. Recomenda-se não partilhar a tomada com aparelhos eléctricos de alta potência, como aparelhos de ar condicionado, fogões eléctricos, etc., para evitar incêndios provocados pela sobrecarga da tomada.



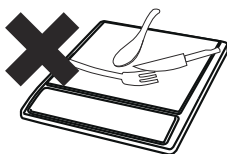
- Certifique-se sempre de que a ficha está corretamente inserida na tomada.

⚠ ADVERTENCIA

- Não colocar a placa de indução sobre um tapete, uma toalha de mesa ou um papel fino durante a sua utilização para evitar bloquear a abertura de entrada ou de saída de ar, o que afectará a emissão de calor.



- Não colocar objectos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, sobre a superfície de cozedura, pois ficarão quentes.



- Manter a placa de indução limpa durante e após a sua utilização. Proteger a placa de indução dos insectos, do pó e da humidade. Evitar que as baratas ou outros insectos penetrem nas partes internas da placa de indução e provoquem um curto-circuito na placa eléctrica. Quando não estiver a ser utilizada durante um longo período de tempo, limpar e guardar num saco de plástico.



- Este aparelho deve ser utilizado em ambientes domésticos e aplicações semelhantes, tais como:
 - Cozinhas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo e quintas;
 - Para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - Alojamentos do tipo Bed&Breakfast.
- O aparelho não foi concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
- Mantenha o cabo principal fora do alcance das crianças. Não deixar o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa ou da bancada sobre a qual o aparelho está colocado.
- Não tocar na placa de cozedura depois de cozinhar, pois esta retém o calor dos utensílios de cozinha.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de o limpar, de o reparar ou de o deslocar e sempre que não estiver a ser utilizado.
- Após uma utilização prolongada, a zona de cozedura correspondente da placa de indução fica muito quente. Nunca tocar na superfície cerâmica para evitar queimaduras.
 -  Cuidado: Superfície quente. A superfície pode ficar quente durante a utilização.

CUIDADO

- Não colocar a placa de indução perto de um fogão a gás, de um fogão a parafina, de um fogão a gás ou em qualquer espaço com fogo aberto ou num ambiente com temperaturas elevadas.



- Limpar sempre a placa de indução para evitar a entrada de sujeira no ventilador, o que poderia interferir com o funcionamento normal do aparelho.



ESPECIFICAÇÕES

Modelo	JINDU1FREE
Tensão nominal	220-240V~
Frequência nominal	50/60Hz
Potência nominal	2200W
Gama de regulação da potência	120W-2200W
Dimensões (mm)	350*280*56

	Símbolo	Valor	Unidade
Modelo	-	JINDU1FREE	
Tipo de placa	-	Placa de fogão de instalação livre	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	-	1 zona de cozedura	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas de cozedura sólidas)	-	Zona de cozedura por indução	
Para as zonas de cozedura eléctricas circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura eléctrica aquecida	Ø	Zona 1: 20.8	cm
Para as zonas ou áreas de cozedura eléctrica não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura eléctrica aquecida	L, W	---	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg	EC _{electric cooking}	Zona 1: 194.5	Wh/kg
Consumo de energia da placa de cozedura calculado por kg	EC _{electric hob}	194.5	Wh/kg

Recomenda-se que seleccione o nível de regulação de potência 3 para obter a máxima eficiência energética.

O consumo de energia de uma placa eléctrica doméstica (EC_{electric hob}) é medido em Wh por kg de água aquecida numa medição normalizada (Wh/kg) considerando todos os utensílios de cozinha em condições de ensaio normalizadas e arredondado à primeira casa decimal.

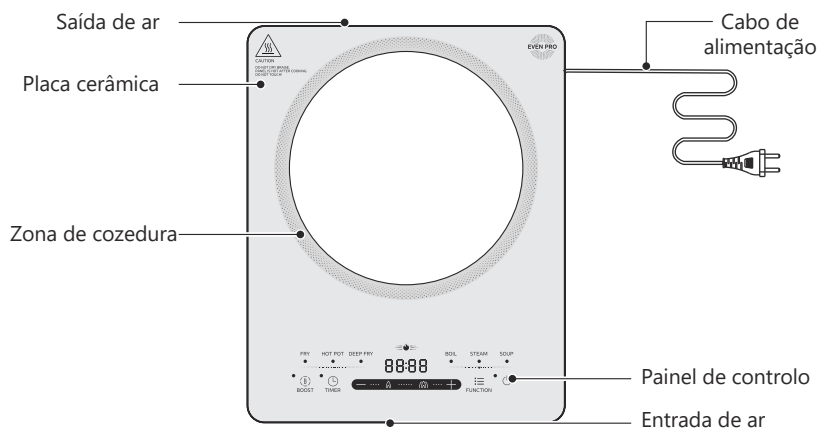
A norma EN 60350-2:2013 foi utilizada como referência para a medição e o cálculo.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Nome do componente

Esta placa de indução foi concebida para uso doméstico. Consultar o manual de instruções para conhecer os métodos de cozedura pormenorizados.

Lista de peças



NOTA

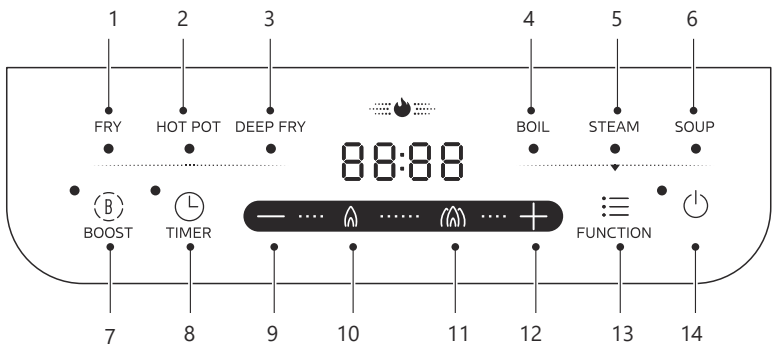
Todas as ilustrações deste manual servem apenas de orientação. Qualquer discrepância entre o objeto real e a ilustração no desenho está sujeita ao objeto real.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Preparação

- Antes de utilizar o aparelho, verificar se a ficha está corretamente ligada à tomada de corrente.
- Após a ligação da alimentação eléctrica, ouve-se um sinal sonoro. O visor mostra "L", indicando que a panela de indução está em modo de espera.
- Antes de colocar a frigideira na placa de cozedura, limpar as manchas de água, óleo ou outras sujidades aderentes da superfície exterior da frigideira e da placa de cozedura.
- Colocar o recipiente na parte central da placa de indução. Não colocar um recipiente vazio sobre a placa de cozedura.

Painel de controlo



		Descrição da função
1	FRY	• GRELHA
2	HOT POT	• HOT POT, GUIADO, ESTUFADO
3	DEEP FRY	• FREÍR
4	BOIL	• HERVIR
5	STEAM	• VAPOR
6	SOUP	• SOPA
7	 BOOST	• Botão BOOST

		Descrição da função
8	 TIMER	• Botão TEMPORIZADOR
9	—	• Botão “-”
10		• Botão de potência reduzida
11		• Botão de potência elevada
12	+	• Botão “+”
13	 FUNCTION	• Botão FUNÇÃO
14		• Botão ON/STANDBY

Seleção de funções

Função	Diretrizes de funcionamento
“ON/ Standby”	Ligar a alimentação eléctrica e ligar • Depois de premir a tecla “ON/STANDBY”, prima as teclas de função para seleccionar o modo desejado. A placa de indução entra no modo de funcionamento. • Após a pressão da tecla “ON/STANDBY”, se não for premida nenhuma tecla de função durante 10 segundos, a placa de indução desliga-se automaticamente. • Depois de premir a tecla de função, se não houver uma panela adequada na placa, a placa de indução não aquece e o alarme soa para indicar que é necessário colocar uma panela. Passado um minuto, desliga-se automaticamente. Desligar • No final do tempo de funcionamento, a placa de indução desliga-se automaticamente. • Se for necessário desligar mais cedo, prima a tecla “ON/STANDBY” para desligar o aparelho. Nota: Não tocar na superfície da cerâmica enquanto “H” estiver a ser exibido, significa que a temperatura está alta. Enquanto “L” estiver a ser exibido, significa que a temperatura é baixa.
Hot Pot Soup Boil Deep Fry Fry Steam	Seleção de funções • Depois de ligar o aparelho, premir a tecla “Função” para aceder ao modo de cozedura pretendido. • Para mais informações sobre o processo de cozedura de cada modo de cozedura, consultar as “Instruções do modo de cozedura dependendo da função”.

Seleção de funções

Função	Diretrizes de funcionamento
"-" , "+"	Regulação da potência • Depois de selecionar um modo, pode premir "+" ou "-" ou o cursor tátil para ajustar a potência. • Em alguns modos, durante o processo de cozedura, a placa de indução pode ajustar automaticamente a potência em função das necessidades de cozedura. • Em alguns modos, a potência é limitada em função das necessidades de cozedura.
"Timer"	Regulação do temporizador • Se a função de temporização não estiver activada, a placa de indução coze os ingredientes durante o tempo predefinido. • Se precisar de programar um temporizador, prima a tecla "Temporizador". Quando os números piscarem no visor, prima a tecla "+" ou "-" para regular a duração do tempo. • Quando a regulação estiver concluída, o número aparece no ecrã depois de piscar durante alguns segundos. A placa de indução inicia a contagem decrescente. • Quando a contagem decrescente termina, a placa de indução pára automaticamente de cozinhar e desliga-se.
"Boost"	Boost • Depois de selecionar um modo, pode premir o botão "POWER BOOST" para definir diretamente a potência máxima. Após 3 minutos, regressa à definição original do modo de funcionamento.

Instruções do modo de cozedura dependendo da função

Função	Diretrizes de funcionamento
Os utilizadores podem seleccionar entre diferentes modos de cozedura de acordo com a finalidade da cozedura. Para sua comodidade, fornecemos as seguintes instruções:	
Hot Pot	• O modo de cozedura "Hot pot" está adaptado às necessidades de cozedura deste tipo de guisado, como hotpot, ferver água e caldo. O tempo e a potência podem ser ajustados em qualquer altura durante o processo de cozedura.
Fry Deep Fry	• Os modos de cozedura "Fry" e "Deep Fry" são adequados para cozeduras a alta temperatura. Durante o processo de cozedura, o tempo e a potência podem ser ajustados em qualquer altura. Quando a temperatura dos ingredientes atinge o nível de temperatura previsto pelo modo seleccionado (a temperatura máxima varia consoante o modo), a placa de indução muda de modo de cozedura em intervalos ou pára o aquecimento. Quando a temperatura desce, a placa de indução retoma o aquecimento.
Soup Steam	• Para os modos de cozedura "Soup" e "Steam", a placa de indução pode regular automaticamente a potência em função do tempo de cozedura definido e da temperatura dos ingredientes. Nestes modos, a potência pode ser regulada em qualquer altura dentro da gama de potência regulável.
Boil	• O modo "Boil" destina-se a ferver água. Quando o tempo de funcionamento termina, a placa de indução pode ser desligada automaticamente. Nota: • Recomenda-se que encha entre 30% e 80% da capacidade da panela quando ferver água. • Quando ferver água, factores como um fundo irregular da panela, calcário ou condições climatéricas podem influenciar o efeito de ebulição. • Utilize uma panela ou recipiente específico para ferver água.

Recipientes adequados

a	 Panela de ferro	b	 Panelinha de ferro
c	 Wok de ferro	d	 Chaleira de ferro
e	 Frigideira de ferro	f	 Panela a vapor em ferro

- Utilize utensílios de cozinha adequados para evitar qualquer dano ou influência no desempenho.
- A carga máxima do tacho é de 4 kg. Quando estiver a ser utilizada, não deixe que o peso dos ingredientes ultrapasse este peso para evitar possíveis riscos.
- Se forem utilizados outros recipientes, devem ser cumpridas as seguintes condições:
 - Requisitos relativos ao material do tabuleiro: deve conter ferro.
 - Requisitos relativos à forma do tabuleiro: com um fundo uniforme, o diâmetro não deve ser inferior a 15 cm nem superior a 18 cm.

● NOTA

- Para um desempenho ótimo, utilizar os recipientes padrão indicados.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire a ficha da tomada de corrente. Aguardar que a zona de cozedura da placa de indução arrefeça e depois limpá-la.
- Após um longo período de utilização da placa de indução, a abertura de entrada e de saída de ar pode ficar suja ou com pó. O pó na entrada e na saída de ar pode ser limpo com uma escova macia ou com um pequeno aspirador.

● NOTA

- Não o enxaguar com água.
- Para as manchas de óleo na placa de cozedura, limpe-a com um pano macio e húmido com um pouco de detergente suave. Em seguida, passe um pano macio e húmido até que a mancha desapareça.
- Se não for utilizar a placa durante muito tempo, desligue-a da rede eléctrica e proteja-a do pó e dos insectos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Podem ocorrer alguns erros e avarias durante a utilização do seu aparelho. As tabelas seguintes contêm as causas possíveis e notas para a resolução de um erro ou avaria. Recomenda-se a leitura atenta dos quadros seguintes, para poupar tempo e dinheiro que podem ser gastos numa chamada para assistência técnica.

Anomalias		Principais pontos de teste e resolução de problemas
Depois de ligar o cabo de alimentação e de premir a tecla "ON/STANDBY", o indicador e o visor não se acendem.		A ficha está corretamente ligada? O interruptor, a tomada, o fusível ou o cabo de alimentação estão danificados?
O indicador "ON/STANDBY" acende-se e o visor funciona normalmente, mas a zona de cozedura não aquece.		- O material da panela é adequado? - Para outras causas, levar o aparelho a um serviço de reparação e manutenção para reparação.
O calor é subitamente interrompido durante o processo.		- A temperatura do óleo é demasiado elevada quando se fritam alimentos? - A temperatura ambiente é demasiado elevada? - A entrada ou a saída de ar da placa de indução está bloqueada? - O tempo de cozedura pré-definido da placa de indução esgotou-se? - A proteção automática de segurança da placa de indução entra em funcionamento, aguarde alguns minutos e ligue a corrente para a utilizar.
Código de erro	C2	Aguardar um pouco e premir a tecla "ON/OFF" ou "STANDBY" quando a temperatura da placa estiver normalizada, a placa de indução funcionará normalmente.
	EH EL	Desligue a placa e, quando a tensão voltar ao normal, volte a ligá-la e ela funcionará normalmente.
	E1 E2 E3 E4 E7 EU	Contactar o serviço de manutenção.

- As descrições acima servem para diagnosticar e verificar problemas comuns. Se os problemas não puderem ser resolvidos, envie o produto para um centro de reparação e manutenção ou contacte a assistência técnica.
- Nos produtos sem ecrã, os indicadores de ligado/desligado piscam para indicar possíveis problemas. Recomendamos que preste atenção aos principais pontos de verificação para a resolução de problemas.
- Não desmonte nem repare o produto por si próprio para evitar danos no produto ou ferimentos pessoais.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão atualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



www.ponjohnsonentuvida.es



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras linguas e actualizações

johnson

Polígono Industrial San Carlos,
Camino de la Sierra S/N Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)

www.ponjohnsonentuvda.es

Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le
produit Mais documentação do produto

