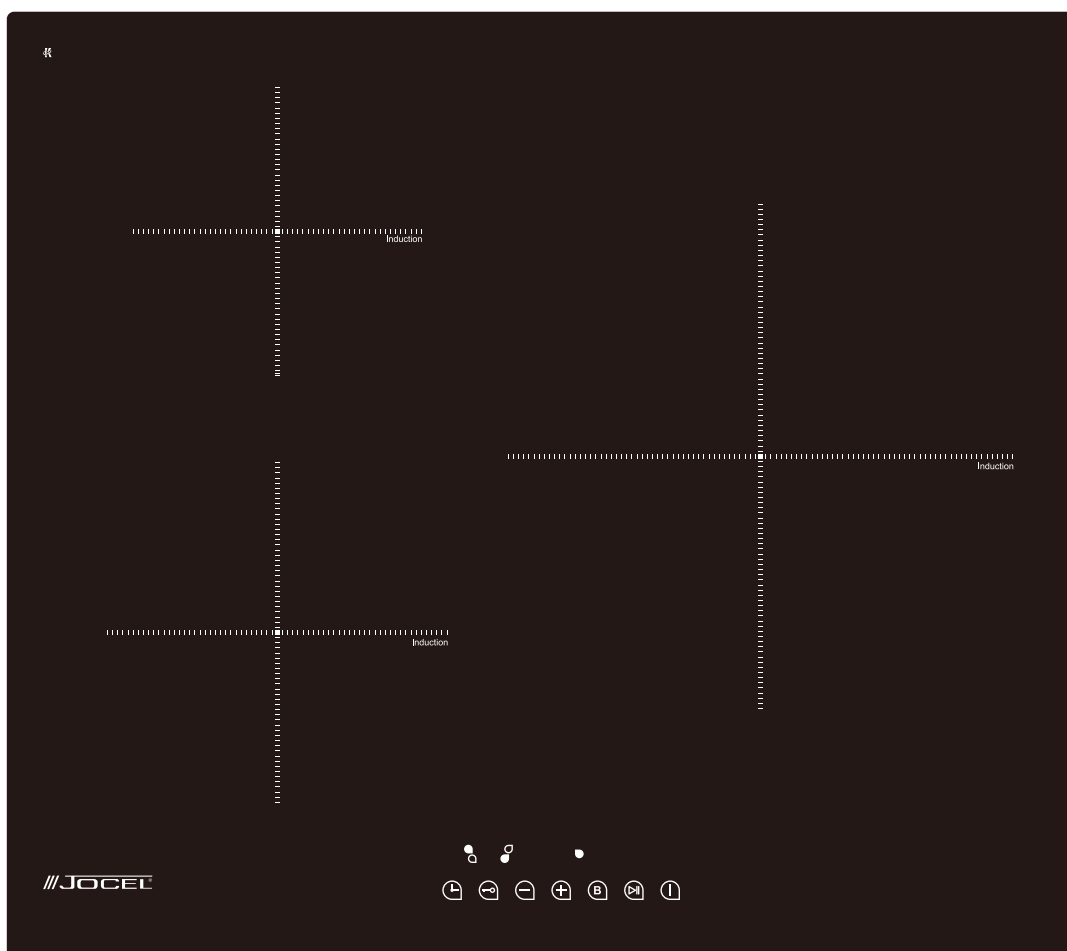




**PLACA DE INDUÇÃO  
PLACA DE INDUCCIÓN  
INDUCTION HOB**

**JP3EI009111**



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

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

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

### **PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO NA INSTALAÇÃO**

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

### **PERIGO DE CORTE**

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

## **INFORMAÇÕES IMPORTANTES**

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

### **OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO - RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO**

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

## **RISCO DE SAÚDE**

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

## **RISCO, SUPERFÍCIE QUENTE**

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

## **RISCO DE CORTE**

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

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES**

- Nunca deixe o aparelho sozinho quando estiver a ser utilizado. O transbordar dos recipientes provoca vapores e derrames de gordura que podem incendiar-se.
- Nunca use o aparelho como uma superfície de armazenamento ou de trabalho.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios em cima do aparelho.
- Nunca use o seu aparelho para aquecer a divisão.
- Depois da utilização, desligue as zonas de cozinhar e as placas conforme descrito neste manual (ou seja, através dos controlos táteis).
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem em pé ou subam para cima da placa.
- Não coloque coisas que sejam do interesse das crianças nos armários por cima do aparelho. Se uma criança subir para cima da placa de indução pode ferir-se com gravidade.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou adultos com uma incapacidade que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável competente para os instruir a utilizar o aparelho. O instrutor deve instruí-los de modo que estas pessoas possam utilizar o aparelho sem perigo para elas próprias ou para a área envolvente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as reparações devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa de indução.

- Não coloque nem deixe cair objetos pesados em cima da placa.
- Não se ponha em pé em cima da placa.
- Não use panelas ou outros utensílios com bordas recartilhadas nem arraste as panelas em cima da superfície de vidro de indução uma vez que isto pode riscar o vidro.
- Não use esfregões de palha de aço nem quaisquer produtos de limpeza abrasivos para limpar a sua placa de indução porque podem riscar o vidro da placa.
- Caso o cabo de alimentação fique danificado, este tem de ser substituído pelo fabricante, pela assistência pós-venda ou por um técnico qualificado para evitar situações de perigo.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em casa. Não utilize o aparelho para outros fins além daqueles para os quais foi concebido.



**AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.**

**Deve ter cuidado para evitar o contacto com os elementos de aquecimento.**

**Crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas afastadas a menos que sejam continuamente vigiadas.**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, assim como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento, desde que devidamente supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e com consciência dos riscos associados.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a funcionar através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.



**AVISO: Cozinhar numa placa suja com gordura e sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou com um cobertor antifogo.**



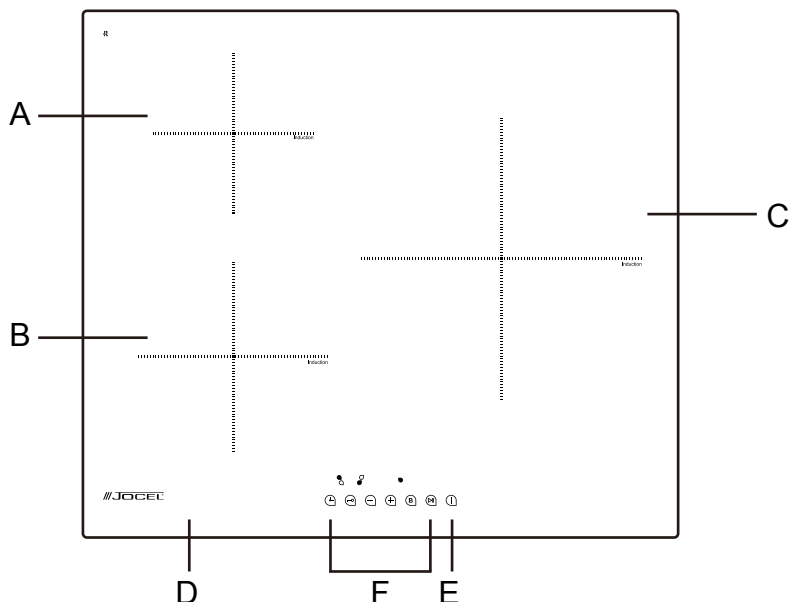
**AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placas vitrocerâmicas ou material semelhante que protege as partes com corrente elétrica.**



**AVISO: Perigo de incêndio: não colocar objetos nas superfícies de cozinhar.**

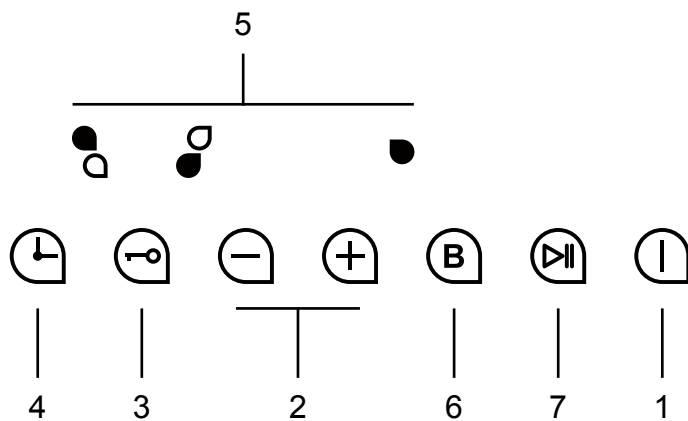
## VISTA GERAL DO PRODUTO

### Vista do Topo



- A. Zona 150 mm 1500/2000 W
- B. Zona 180 mm 2000/2500 W
- C. Zona 280 mm 2500/3000 W
- D. Mesa de trabalho em vidro
- E. Ligar/Desligar
- F. Painel de Controlo

### Painel Controlo



- 1. Tecla Ligar/Desligar
- 2. Tecla de regulação de potência
- 3. Tecla de bloqueio
- 4. Tecla do temporizador
- 5. Seleção de Zona
- 6. Aquecimento rápido
- 7. Pausa

### Informação do Produto

A placa de indução pode satisfazer vários tipos de exigências de cozinha devido à resistência do elemento de aquecimento, controlo microcomputorizado e seleção de várias potências, de facto é a escolha ideal para as famílias modernas.

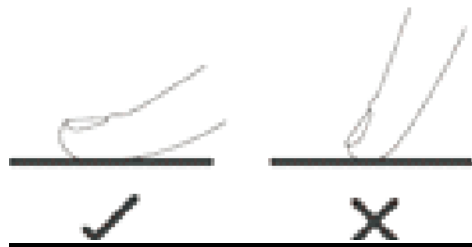
A placa de indução está focada nos clientes e adota conceção personalizada. A placa tem desempenhos fiáveis e seguros, tornando a sua vida confortável e permitindo que desfrute completamente do prazer da vida.

## Antes de Utilizar a Sua Placa de Indução Nova

- Leia este manual, tendo especial atenção à secção “Avisos de Segurança”.
- Remova toda a película de proteção que possa existir na sua placa de indução.

## Utilizar os Controlos Táteis

- Os controlos respondem ao toque, por isso não precisa de aplicar qualquer pressão.
- Use a parte redonda do dedo e não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque é registado.
- Assegure-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e de que não há quaisquer objetos (por ex., um utensílio ou um pano) a cobri-los. Mesmo uma fina camada de água pode tornar os controlos difíceis de operar.

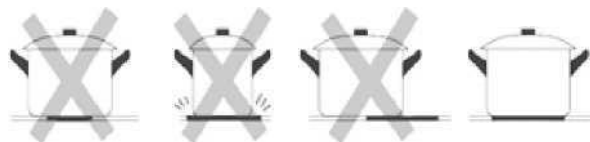


## Escolher os Recipientes Certos para Cozinhar

Não use recipientes com bordas recartilhadas ou com uma base curva.



Certifique-se de que a base do seu recipiente é suave, assenta nivelada no vidro, e é do mesmo tamanho da zona de cozinhar. Centre sempre o seu recipiente na zona de cozinhar.



Levante sempre os recipientes da placa de indução - não os deslize, caso contrário, podem riscar o vidro.



# UTILIZAR A PLACA DE INDUÇÃO





## COMEÇAR A COZINHAR

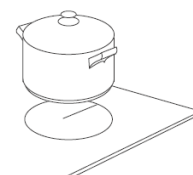
### 1. Comando "LIGA / DESLIGA"

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



### 2. Coloque uma panela adequada na zona de cozinhado que pretende utilizar.

 para a zona de aquecimento da frente esquerda,  para a zona de aquecimento de trás esquerda,  , para a zona de aquecimento de trás direita,  para a zona de aquecimento da frente direita.



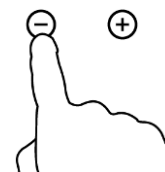
Certifique-se que o fundo da panela e a superfície da zona de cozinhado estão limpos e secos.

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



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

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



### 5. Função Boost

Pode utilizar a função "Boost" para aumentar a potência da zona de cozinhado desejada por um tempo máximo de 5 minutos.

- Pressione a tecla de selecção da zona de cozinhado que deseja utilizar e de seguida pressione a Tecla "Boost" (6) para activar a função.
- A zona de cozinhado funcionará à potência máxima durante 5 minutos.  
Pode seleccionar a função Boost sempre que estiver a utilizar uma zona de cozinhado a uma temperatura inferior. A função Boost vai fazer com que a zona de cozinhado funcione à potência máxima de calor durante 5 minutos, e depois volta a temperatura seleccionada.

**Se o visor piscar  alternadamente com a definição de calor**

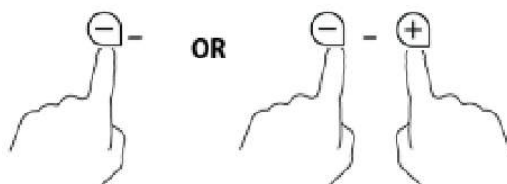
Isto quer dizer que:

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

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

## QUANDO TIVER ACABADO DE COZINHAR

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



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



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

4. Tenha cuidado com as superfícies quentes

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




## Bloquear os Controlos

- Pode bloquear os controlos para evitar utilização não intencional (por exemplo, as crianças podem ligar acidentalmente as zonas de cozinhar).
- Quando os controlos forem bloqueados, todos os controlos exceto o controlo de LIGAR/DESLIGAR estão desativados.

## Para bloquear os controlos

Toque na tecla de controlo de bloqueio e o indicador do temporizador indicará "Lo".

## Para desbloquear os controlos

1. Toque e mantenha premida a tecla de controlo de bloquear  durante algum tempo.
2. Pode agora começar a usar a sua placa de indução.



**Quando a placa de indução estiver no modo de bloquear, todos os controlos são desativados exceto o controlo de LIGAR/DESLIGAR, pode sempre desligar a placa de indução com o controlo de LIGAR/DESLIGAR em caso de emergência, mas deverá desbloquear primeiro a placa na próxima utilização.**

## Proteção Contra Sobreaquecimento

A placa de indução está munida de um sensor de temperatura que consegue monitorizar a temperatura no interior da placa de indução. Quando for detetada temperatura excessiva, a placa de indução irá parar o funcionamento automaticamente.

## Aviso de Aquecimento Residual

Quando a placa de indução estiver a funcionar durante algum tempo, existe algum calor residual. A letra “H” aparece para o avisar para se manter afastado da placa.

## Desligar Automático

Uma outra funcionalidade de segurança da placa de indução é a funcionalidade de desligar automático. Isto ocorre sempre que se esquece de desligar a zona de cozinhar que esteve a utilizar. As horas de desligar pré-definidas são mostradas na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento pré-definido (hora)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

## Utilizar o Temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas maneiras diferentes:

- Pode utilizá-lo como um lembrete de minutos. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozinhar quando o tempo definido tiver terminado.
- Pode defini-lo para desligar uma zona de cozinhar depois de o tempo definido ter terminado.
- Pode definir o temporizador até 99 minutos.


## Utilizar o Temporizador como um Lembrete de Minutos

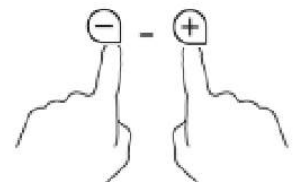
### Se não estiver a selecionar nenhuma zona de cozinhar

1. Certifique-se de que a placa está ligada.



**NOTA: Pode usar o contador de minutos mesmo se não estiver selecionando nenhuma zona de aquecimento.**

2. Toque nos controlos do temporizador , o indicador de lembrete de minutos piscará.



3. Defina o tempo tocando no controlo “-” ou “+” do temporizador.



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

Toque e mantenha premido o controlo “-” ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar em **10** minutos.

4. Ao tocar em “-” e “+” juntos, o temporizador é cancelado, e “00” aparecerá no visor de minutos.



5. Quando o tempo estiver definido, começará de imediato a contagem decrescente. O visor irá mostrar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.
6. Sinal sonoro soará durante 30 segundos e o temporizador indica “-” quando o tempo definido tiver terminado.

36 🕒

-- 🕒

## Definir o temporizador para desligar uma zona de cozinhar

1. Selecione a zona de cozinhar tocando na zona para a qual quer definir o temporizador, selecione o nível de potência e toque no botão “-” ou “+” do temporizador 🕒 e depois toque no botão para selecionar o temporizador.
2. Depois de tocar no controlo do temporizador, “00” será visualizado e pisca em simultâneo, e pode definir o tempo necessário.
3. Defina o tempo tocando no controlo “-” ou “+” do temporizador.



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



**Nota:** O ponto vermelho junto do indicador de nível de potência ficará iluminado indicando que a zona está selecionada.

4. Quando o tempo estiver definido, começará de imediato a contagem decrescente. O visor irá mostrar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.
5. Quando o temporizador de cozinhar expirar, a zona de cozinhar correspondente desligar-se-á automaticamente.

## Função de Aquecimento rápido

### Ativar a função de aquecimento rápido


1. Selecione a zona de cozinhar tocando na zona para a qual quer definir o temporizador (**symbol**)
2. Depois toque no aquecimento rápido (B), o indicador de zona indica “B”, a potência alcançará o máximo.

### Cancelar a função de aquecimento rápido



1. Selecione a zona de cozinhar tocando na zona para a qual quer definir o temporizador como (**symbol**)
2. Depois toque no aquecimento rápido (**symbol**) para cancelar a função.

## Função de Pausa Stop&Go

### Ativar a função de pausa

3. Selecione a zona de cozinhar tocando na zona para a qual quer definir o temporizador 
4. Depois toque na pausa (symbol), o indicador de zona indica "B", a potência alcançará o máximo.

### Cancelar a função de pausa

5. Selecione a zona de cozinhar tocando na zona para a qual quer definir o temporizador 
6. Depois toque na pausa  para cancelar a função.

## INDICAÇÕES PARA COZINHAR



Tenha cuidado quando fritar alimentos uma vez que o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, em especial se estiver a usar a função de Aquecimento fv. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura irão incendiar-se e existe um grave perigo de incêndio.

### Dicas de Cozedura

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a definição de temperatura.
- Se usar uma tampa nos recipientes de cozedura irá reduzir os tempos de cozedura e poupa energia retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar numa definição alta e reduza a definição de potência quando os alimentos já estiverem quentes.

### Cozinhar pratos em lume brando

- Cozinhar em lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, cerca de 85°C, quando as bolhas surgem ocasionalmente à superfície do líquido de cozedura. É a chave para sopas deliciosas e estufados deliciosos porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar demais os alimentos. Também deve cozinhar alimentos à base de ovos e molhos engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz através do método de absorção, podem requerer uma definição de potência mais alta em vez da definição mais baixa para assegurar que os alimentos são cozinhados adequadamente dentro do tempo recomendado.

### Cozinhar bife lentamente

#### Para cozinhar bifos saborosos e suculentos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira com um fundo espesso.

3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Deite uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e depois coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire a carne apenas uma vez durante a cozedura. O tempo de cozedura irá depender da espessura do bife e do seu gosto (mais passado ou menos passado). O tempo pode variar de cerca de 2 a 8 minutos por lado. Carregue no bife para verificar o grau de cozedura - quando mais firme estiver “melhor passado” estará.
5. Deixe o bife repousar num prato aquecido durante alguns minutos para permitir que repouse e fique mais tenro antes de servir.

### **Para saltear**

1. Escolha um “wok” com base plana adequada ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e o equipamento prontos. Saltear alimentos deve ser feito rapidamente. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias porções mais pequenas.
3. Pré-aqueça ligeiramente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe alguma carne primeiro, coloque-a de lado e mantenha-a quente.
5. Salteie os vegetais. Quando estiverem muito quentes e estaladiços, coloque a zona de cozinhar numa definição mais baixa, coloque a carne na frigideira e adicione o seu molho.
6. Misture os ingredientes suavemente para se assegurar de que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

## **DEFINIÇÕES DE AQUECIMENTO**

1. As definições abaixo são meramente indicativas. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo os seus recipientes de cozedura e da quantidade que está a cozinhar.
2. Vá experimentando a placa de indução para descobrir as definições que melhor se adequam a si.

<b>Definição de aquecimento</b>	<b>Adequabilidade</b>
<b>1-2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aquecimento suave para pequenas quantidades de alimentos</li> <li>• derreter chocolate, manteiga, e alimentos que se queimam rapidamente</li> <li>• aquecer suavemente em lume brando</li> <li>• aquecimento lento</li> </ul>
<b>3-4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reaquecer</li> <li>• lume brando rápido</li> <li>• cozinhar arroz</li> </ul>
<b>5-6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• panquecas</li> </ul>
<b>7-8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saltear</li> <li>• cozinhar massa</li> </ul>
<b>9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saltear</li> <li>• alourar</li> <li>• ferver sopa</li> <li>• ferver água</li> </ul>

## CUIDADOS E LIMPEZA

O quê?	Como?	Importante!
<b>Todos os dias se acumula sujidade no vidro (marcas de dedos, marcas gerais, manchas deixadas pelos alimentos ou derrames de produtos não açucarados no vidro)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a alimentação da placa de indução.</li> <li>2. Aplique um produto de limpeza na placa de indução enquanto o vidro ainda está quente (mas não muito quente!)</li> <li>3. Lave e limpe com um pano seco ou papel de cozinha.</li> <li>4. Volte a ligar a alimentação da placa de indução.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando a alimentação da placa de indução for desligada, não haverá a indicação de “superfície quente”, mas a zona de cozinhar ainda pode estar muito quente! Tenha muito cuidado.</li> <li>• Esfregões de arame, alguns esfregões de nylon e produtos de limpeza agressivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo e verifique se o seu produto de limpeza ou o esfregão é adequado.</li> <li>• Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza na placa de indução: o vidro pode ficar manchado.</li> </ul>
<b>Líquidos entornados, alimentos derretidos, e derrames açucarados entornados no vidro da placa de indução</b>	<p>Remova-os imediatamente com uma lâmina de barbear, espátula ou raspador adequados para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado porque as zonas de cozinhar podem estar muito quentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a ficha de alimentação da placa de indução da tomada.</li> <li>2. Segure a lâmina ou o utensílio de modo a formar um ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para a zona fria da placa.</li> <li>3. Limpe a sujidade ou derrame com um pano da louça ou papel de cozinha.</li> <li>4. Siga os passos de 2 até 4 para “Limpeza diária do vidro” acima.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remova manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se os deixar arrefecer no vidro, serão mais difíceis de remover ou podem mesmo danificar o vidro de forma permanente.</li> <li>• Perigo de corte: Quando a cobertura de segurança estiver retraída, a lâmina no raspador é tão afiada como uma lâmina de barbear. Use-a com extremo cuidado e guarde-a sempre num lugar seguro afastado do alcance das crianças.</li> </ul>
<b>Derrames nos controlos táteis</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a alimentação da placa de indução.</li> <li>2. Demolhe o derrame</li> <li>3. Limpe a área de controlo com uma esponja ou um pano húmido.</li> <li>4. Limpe e seque a área completamente com papel de cozinha.</li> <li>5. Volte a ligar a alimentação da placa de indução.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto tiverem líquido em cima deles. Assegure-se de que limpa a área de controlo com um pano seco ou papel de cozinha quando voltar a ligar a placa.</li> </ul>

## CONSELHOS E SUGESTÕES

<b>Problema</b>	<b>Causas possíveis</b>	<b>O que fazer</b>
<b>A placa de indução não liga.</b>	Não está ligada à alimentação.	Certifique-se de que a placa de indução está ligada ao fornecimento de energia e de que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou nas imediações. Se depois de verificar tudo o problema persistir, chame um técnico qualificado.
<b>Os controlos táteis não respondem.</b>	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção “Utilizar a sua placa de indução” para instruções.
<b>Os controlos táteis são difíceis de operar.</b>	Pode haver uma fina camada de água em cima dos controlos ou pode estar a usar a ponta do seu dedo quando toca nos controlos.	Certifique-se de que a área de controlo está seca e use a parte redonda do dedo quando tocar nos controlos.
<b>O vidro está a ficar riscado.</b>	Recipientes para cozinhar com bordas irregulares. Estão a ser usados esfregões abrasivos ou produtos de limpeza inadequados.	Use recipientes para cozinhar com bases planas e suaves. Veja “Escolher os recipientes certos para cozinhar”. Consulte a secção “Cuidados e limpeza”.
<b>Alguns recipientes para cozinhar fazem ruídos crepitantes ou estalidos.</b>	Isto pode ser causado pela construção dos seus recipientes para cozinhar (camadas de metais diferentes vibram de forma diferente).	Isto é normal para recipientes para cozinhar e não indica uma avaria.

### **Visor de Erro e Inspeção**

Se ocorrer uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no estado de proteção e mostra os códigos de proteção correspondentes:

<b>Problema</b>	<b>Causas possíveis</b>	<b>O que fazer</b>
<b>F5/F9</b>	Falha do sensor de temperatura	Entre em contacto com o centro de assistência técnica.
<b>F3/F4</b>	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Entre em contacto com o centro de assistência técnica.
<b>E1/E2</b>	Tensão de alimentação anormal	Por favor, inspecione se o fornecimento de energia é normal. Ligue depois de o fornecimento de energia estar normal.
<b>E3/E4</b>	Temperatura anormal	Entre em contacto com o centro de assistência técnica.
<b>E5/E6</b>	Má irradiação de calor da placa de indução	Por favor, ligue de novo depois de a placa de indução arrefecer.

<b>EO/FD/FC</b>	Falha de comunicação	Certifique-se de que a placa de indução está ligada ao fornecimento de energia e de que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou nas imediações. Se depois de verificar tudo o problema persistir, chame um técnico qualificado.
-----------------	----------------------	--

## **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

<b>Placa de Indução</b>	<b>JP3EI009111</b>
Zonas de Cozedura	3 zonas
Tensão de Alimentação	220-240V ~ 50HZ
Potência Elétrica Instalada	6000W
Dimensão do Produto AxLxP (mm)	58 x 590 x 520 mm
Dimensões de Encastrar AxL (mm)	560X490

O Peso e as Dimensões são aproximados. Porque nos empenhamos continuamente em melhorar os nossos produtos podemos alterar as especificações sem aviso prévio.

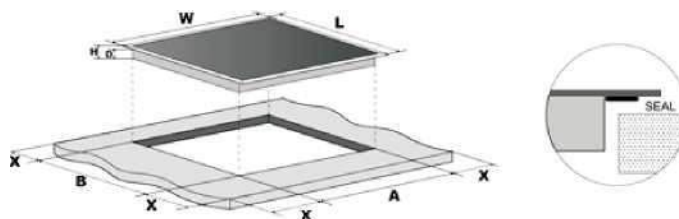
## **INSTALAÇÃO**

### **Seleção de equipamento de instalação**

Corte a superfície de trabalho de acordo com as dimensões mostradas na imagem.

Para fins de instalação e utilização, deve ser deixado no mínimo um espaço de 50 mm em volta do orifício.

Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho tem pelo menos 30 mm. Selecione material da superfície de trabalho que seja resistente ao calor para evitar grande deformação causada pela irradiação de calor da placa. Como mostrado abaixo:

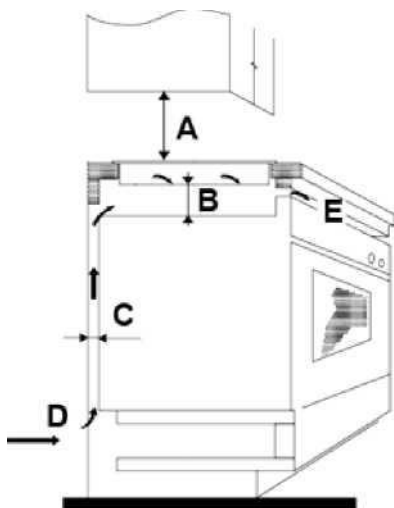


<b>L(mm)</b>	<b>W(mm)</b>	<b>H(mm)</b>	<b>D(mm)</b>	<b>A(mm)</b>	<b>B(mm)</b>	<b>X(mm)</b>
520	590	58	52	560	490	50 mín.

Certifique-se sempre de que a placa de indução é bem ventilada e de que a entrada e saída de ar não estão obstruídas. Certifique-se de que a placa de indução está em boas condições de funcionamento. Como mostrado abaixo.



**Nota: a distância de segurança entre a placa de indução e o armário acima da placa de indução tem de ser pelo menos 760 mm.**



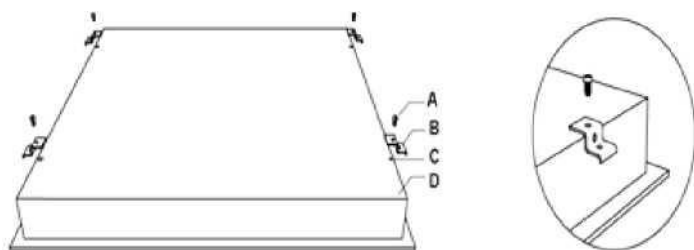
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

### Antes de colocar os suportes de fixação

O aparelho deve ser colocado numa superfície estável, e suave (usar a embalagem).

Não aplicar força nos controlos salientes da placa.

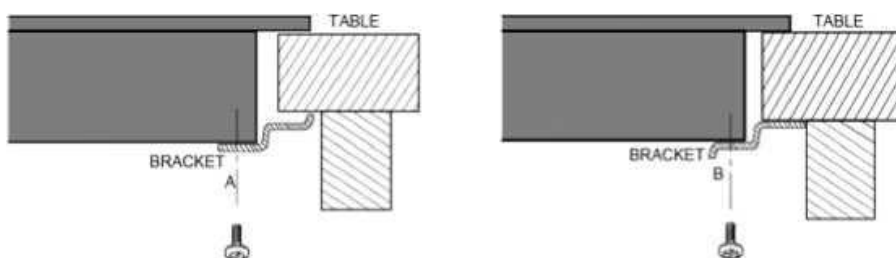
Fixe a placa na superfície de trabalho aparafusando os quatro suportes no fundo da placa (ver a imagem) após a instalação.



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Orifício do parafuso	Base

Ajuste a posição do suporte de modo a que se adapte a diferentes espessuras de superfície de trabalho.

### **PRECAUÇÕES!**



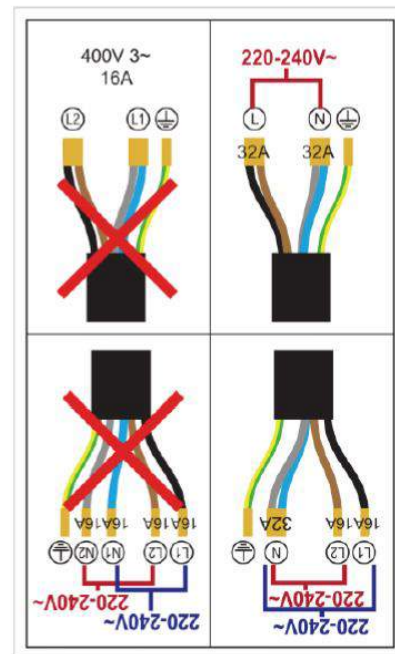
1. A placa de indução tem de ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue você próprio esta operação.
2. A placa de indução não deve ser montada em cima de equipamento de arrefecimento, máquinas de lavar louça e secadores de roupa.
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a assegurar a melhor irradiação de calor para melhorar a sua fiabilidade.

4. A parede e a zona de aquecimento por cima da superfície de trabalho devem suportar calor.
5. Para evitar danos, a camada tipo “sandwich” e aderente têm de ser resistentes ao calor.
6. Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.

## LIGAR A PLACA DE INDUÇÃO À ALIMENTAÇÃO DA REDE ELÉTRICA

O fornecimento de energia deve ser ligado em conformidade com a norma relevante, ou com um disjuntor monopolar. O método de ligação é mostrado abaixo.

1. Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isto deve ser feito por um técnico de pós-venda que use as ferramentas adequadas, para evitar quaisquer acidentes.
2. Se o aparelho for diretamente ligado à rede elétrica, tem de ser utilizado um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre contactos.
3. O técnico de instalação tem de assegurar que foi feita a ligação elétrica correta e que está em conformidade com a regulamentação de segurança.
4. O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.
5. O cabo tem de ser verificado regularmente e apenas pode ser substituído por uma pessoa adequadamente qualificada.



**ELIMINAÇÃO.** não elimine este produto como lixo doméstico municipal não separado. É necessário fazer a recolha deste tipo de desperdício separadamente para garantir um tratamento especial.

- Este aparelho está rotulado em conformidade com a diretiva Europeia 2002/96/CE relativa a Resíduos Elétricos e Equipamento Eletrónico - REEE. Ao assegurar que este aparelho é eliminado de forma correta, irá ajudar a evitar quaisquer danos possíveis para o ambiente e para a saúde humana, o que doutro modo poderia ser causado se este aparelho fosse eliminado de forma incorreta.
- O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico normal. Em vez disso, deve ser levado para um ponto de recolha apropriado para reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.
- Este aparelho tem de ser eliminado como resíduo especial. Para mais informações detalhadas relacionadas com o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contacto com a sua autarquia, com o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos local ou com a loja onde adquiriu o produto.
- Para mais informações detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contacto com o escritório da sua cidade, com o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos local ou com a loja onde adquiriu o produto.

## **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA**

1. A Garantia só é válida mediante apresentação da factura de compra do produto.
2. Esta GARANTIA limita-se exclusivamente à substituição de peças ineficazes por defeito de fabrico.
3. A eliminação das várias avarias do âmbito da garantia é feita por reparação ou substituição de peças defeituosas, conforme critério dos nossos serviços técnicos. As peças defeituosas são da nossa propriedade.
4. Não são abrangidos pela garantia danos causados por transporte, negligência ou deficiente utilização, montagem ou instalações impróprias, bem como influências exteriores como sejam: descargas atmosféricas ou eléctricas, inundações, humidades, etc.
5. Perdem garantia, todos os aparelhos que não estejam a ser utilizados de acordo com as instruções, ou ligadas a REDES DE ALIMENTAÇÃO, que não garantem uma tensão constante de 220/240V.
6. A Garantia não abrange indemnizações por danos pessoais ou materiais causados directa ou indirectamente, seja a que título for.
7. Esta garantia cessa no momento em que se constate terem sido efectuadas reparações, alterações ou quaisquer intervenções por pessoa não autorizada pela JOCEL.

### **A GARANTIA CADUCA**

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

### **ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

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

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

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

<http://www.jocel.pt>

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Aparelho	<b>PLACA DE INDUÇÃO</b>
Marca	<b>JOCEL</b>
Modelo	<b>JP3EI009111</b>

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

Baixa Tensão	<b>2014/35/EU</b>	<b>EN 60335-1:2012+A11:2014</b>
		<b>EN 60335-2-6:2015</b>
		<b>EN 62233:2008</b>
Compatibilidade Electromagnética	<b>2014/30/EU</b>	<b>EN 55011:2009 + A1:2010</b>
		<b>EN 61000-3-2:2014</b>
		<b>EN 61000-3-3:2013</b>
		<b>EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008</b>

## **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de utilizar la placa vitrocerámica.

## **INSTALACIÓN**

### **Peligro de descarga eléctrica**

- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.
- Es esencial y obligatorio contar con un buen sistema de cableado con conexión a tierra.
- Todas las modificaciones realizadas en el sistema de cableado doméstico deben ser hechas solamente por un electricista cualificado.
- No seguir esta recomendación puede resultar en descargas eléctricas o muerte.

### **Peligro de corte**

- Tenga cuidado con los bordes del panel, están afilados.
- No seguir esta precaución puede resultar en lesiones o cortes.

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

- Lea con atención estas instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.
- No debe colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Por favor, entregue esta información a la persona responsable para la instalación del aparato para reducir el coste de instalación.
- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.
- No debe colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Por favor, entregue esta información a la persona responsable para la instalación del aparato para reducir el coste de instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este aparato deberá ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado de forma adecuada y conectado a tierra solo por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe ser conectado a un circuito que cuente con un interruptor de aislamiento que ofrezca una desconexión total de la fuente de alimentación.
- No instalar el aparato de forma correcta puede anular la garantía o cualquier reclamación de responsabilidad.

## **OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO**

### **Peligro de descarga eléctrica**

- No cocine sobre una placa de vitrocerámica que esté rota o tenga fisuras. Si la superficie de la placa vitrocerámica está rota o tiene fisuras, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación (toma de corriente) y póngase en contacto con un electricista cualificado.
- Desconecte la placa vitrocerámica de la pared antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No seguir esta recomendación puede resultar en descargas eléctricas o muerte.

### **Peligro para la salud**

Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética

### **Peligro de superficie caliente**

- Durante su uso, las piezas accesibles de este aparato se calientan hasta el grado de producir quemaduras.
- No acerque el cuerpo, la ropa ni ningún otro elemento que no sea adecuado para el contacto con el vidrio de las placas de inducción hasta que la superficie se haya enfriado.
- No se deben colocar objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Los mangos de las cacerolas pueden calentarse. Asegúrese de que los mangos de las cacerolas no están colocados sobre otros fogones encendidos de la placa. Mantenga los mangos alejados del alcance de los niños.
- No seguir estas advertencias puede resultar en quemaduras y abrasamientos.

### **Peligro de corte**

- La cuchilla afilada de la espátula de una cocina vitrocerámica queda expuesta cuando la tapa de seguridad está retraída. Tenga extrema precaución y siempre guárdela de forma segura y alejada del alcance de los niños.
- No seguir esta precaución puede resultar en lesiones o cortes.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté siendo utilizado. El sobrecalentamiento provoca vapores y derrames de grasa que pueden causar un incendio.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- Nunca utilice su aparato para aumentar la temperatura de la sala.
- Después de ser utilizado, apague siempre las zonas de la cocina y de la placa vitrocerámica tal y como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el aparato, ni se sienten, suban o caminen sobre el mismo.
- No coloque objetos que interesen a los niños en armarios que se encuentren encima del aparato. Los niños que suban sobre la placa vitrocerámica pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se encuentre en uso el aparato.
- Los niños o personas que tengan algún tipo de limitación que restrinja su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente para dirigirles en su uso. La persona encargada debe estar segura de que pueden utilizar el aparato sin ningún peligro para ellos o el entorno.
- No repare ni cambie ninguna pieza del aparato a menos que haya sido específicamente recomendado en este manual. Todas las demás tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- No utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar la placa vitrocerámica.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa vitrocerámica.
- No camine sobre la placa vitrocerámica.
- No utilice sartenes con los bordes irregulares ni arrastre las sartenes sobre la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede causar arañazos en el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo para limpiar la placa vitrocerámica, ya que estos pueden arañar la superficie de vidrio.
- Si el cable de alimentación se encuentra dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio técnico o una persona con cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en el hogar. No utilice el aparato para otros fines.



**ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas altas durante el uso.

Tenga precaución para evitar tocar los elementos calientes.

Los niños de menos de 8 años deben estar alejados del aparato a no ser que cuenten con supervisión continua.

☒ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o que carezcan de la experiencia y conocimientos debidos si cuentan con la debida supervisión o instrucción sobre el uso seguro del aparato y entienden todos los peligros envueltos.

☒ Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin la debida supervisión.

☒ No debe utilizar un aparato de limpieza a vapor.

☒ Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



**ADVERTENCIA:** Desatender la comida que se está cocinando en un fogón con aceite o grasa puede ser peligroso y resultar en un incendio. NUNCA trate de extinguir un fuego usando agua, sino que deberá desconectar el aparato y cubrir la llama con, por ejemplo, una tapa o manta contra incendios

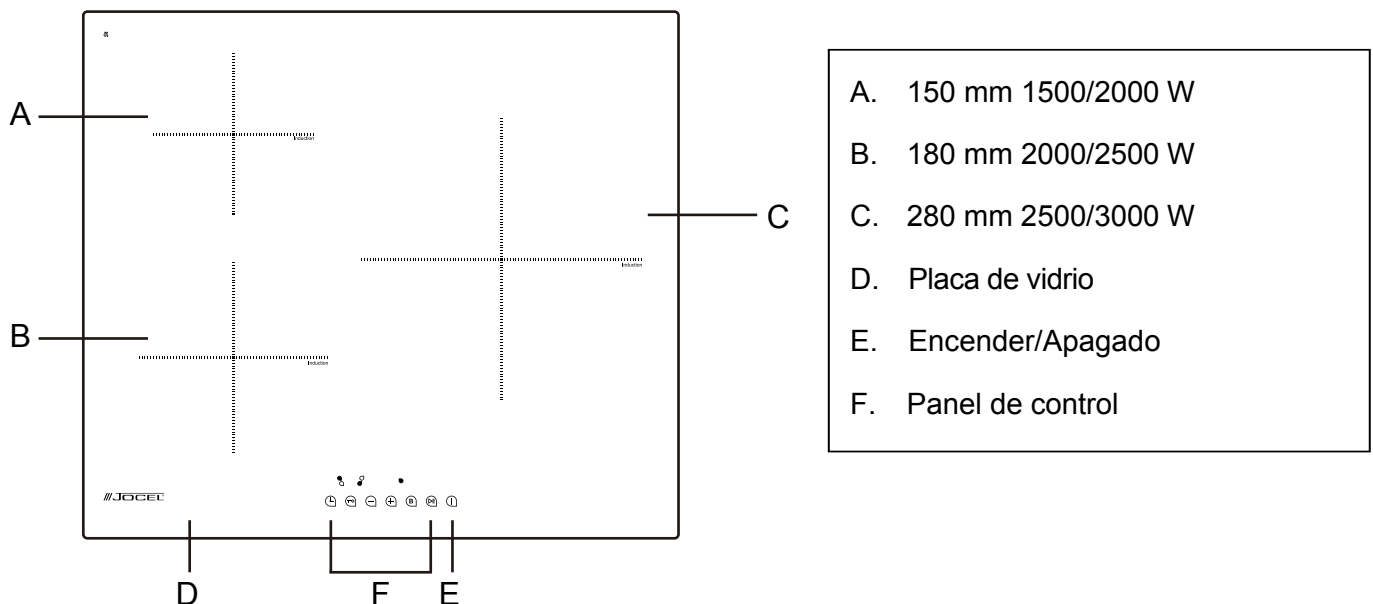


**ADVERTENCIA:** Si la superficie presenta fisuras en las superficies de la placa de cerámica, vidrio o material similar que protegen los elementos eléctricos, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

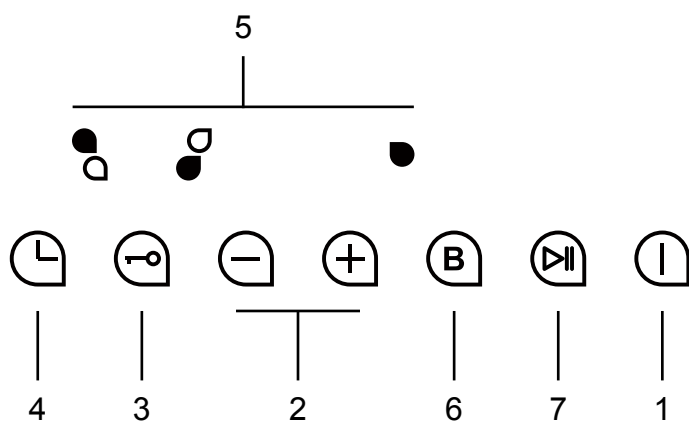


**ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque artículos sobre la superficie de la cocina.

## VISTA SUPERIOR



## PANEL DE CONTROL



1. Control ON / OFF
2. Controles de ajuste de potencia
3. Control de bloqueo
4. Controles de ajuste del temporizador
5. Selector de zona
6. Potenciador
7. Pausa

### Información del producto

La placa de inducción puede ser utilizada para diversas aplicaciones de cocina, gracias a su sistema de calor de alta resistencia, el control computarizado y el sistema de selección de multipotencia, es sin duda alguna la mejor opción para las familias modernas.

La placa de inducción ha sido hecha pensando en los clientes y ofrece un diseño personalizado. La placa ofrece un rendimiento seguro y fiable haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

### Antes de utilizar su nueva placa

- \* Lea este manual, preste especial atención a la sección de “Advertencias de seguridad”.
- \* Retire la película de protección que esté sobre la placa vitrocerámica.

### Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesita ejercer presión en ellos.
- Utilice la yema de su dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un comando táctil.
- Asegúrese de que los controles siempre estén limpios, secos y de que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que les cubra. Incluso una fina capa de agua puede dificultar la operación de los controles.



## Selección de los utensilios de cocina adecuados

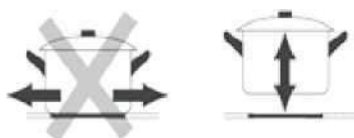
No utilice utensilios de cocina con los bordes irregulares o con la base curvada.



Asegúrese de que la base de su cacerola es suave, se asienta de forma plana sobre el vidrio y es del mismo tamaño que el fogón de la cocina. Centre siempre la cacerola sobre la zona de cocinado.



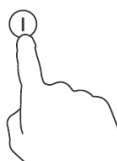
Siempre levante las cacerolas de la placa vitrocerámica, no las arrastre, de lo contrario puede arañar el vidrio.







## USO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

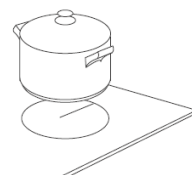
Inicio del cocinado

1. Toque el control ENCENDIDO/APAGADO. Una vez esté encendida, se emitirá un pitido, todas las pantallas mostrarán “-“ o “--“, indicando que la placa de inducción ha pasado al modo de reposo.

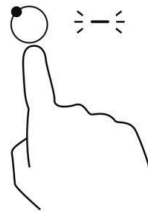


2. Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocinado que desee utilizar.

 para la zona de cocinado superior izquierda,  para la zona de cocinado inferior izquierda,   
para la zona de cocinado inferior derecha,  para la zona de cocinado superior derecha.

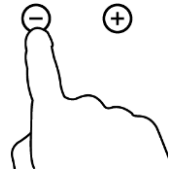


3. Toque el control de selección de zona de cocinado y, a continuación, se encenderá un indicador junto a la zona.



4. Seleccione el ajuste de calor tocando en - o +.

- Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará de forma automática. Deberá volver a encenderla como se muestra en el paso 1.
- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante el cocinado.



5. Para utilizar la función de potenciador (booster), toque el control de selección de la zona de calor, y se encenderá un indicador junto a la zona, a continuación, pulse el botón B, la zona seleccionada comenzará a funcionar con la función de potenciador, y el indicador junto a la zona comenzará a parpadear "B".

Si la pantalla visualiza  $\geq \underline{U} \leq$  de forma alternativa con el ajuste de calor, esto significa que:

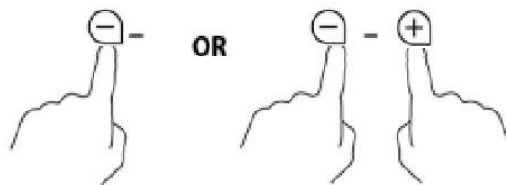
- no ha colocado la cacerola en la zona de calor correcta o,
- la cacerola que está utilizando no es adecuada para la cocina de inducción o,
- la cacerola es demasiado pequeña o no está centrada correctamente en la zona de cocinado.

La zona de cocinado no comenzará a emitir calor a menos que haya una cacerola adecuada sobre el fogón.

La pantalla se apagará de forma automática tras 1 minuto si no se coloca ninguna cacerola adecuada sobre ella.

## Cuando termine de cocinar

1. Toque el control de selección de la zona de calor que desea apagar (\* por ejemplo).



2. Apague la zona de cocinado ajustándola hasta la posición "0" o tocando los controles "-" y "+" juntos. Asegúrese de que en la pantalla aparece "0".



3. Apague toda la placa vitrocerámica tocando en el control ENCENDER/APAGAR.

4. Tenga cuidado con las superficies calientes.

Aparecerá el símbolo “H” indicando la zona de cocinado que sigue estando caliente. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más cacerolas, para ello, utilice el fogón que siga estando caliente.



### Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, en caso de que los niños enciendan de forma accidental las zonas de cocinado).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el control ENCENDIDO/APAGADO, estarán desactivados.

### Para bloquear los controles

Toque la tecla de control de bloqueo \*. El temporizador mostrará “Lo”.

### Para desbloquear los controles

1. Mantenga pulsada la tecla de control \* durante unos instantes.
2. Ahora podrá comenzar a utilizar la placa



Cuando la placa se encuentre en modo bloqueado, todos los controles estarán desactivados con excepción del control ENCENDER/APAGAR. Siempre puede apagar la placa vitrocerámica pulsando el control ENCENDER/APAGAR. En caso de emergencia, pero deberá desbloquear primero la placa cuando desee volver a utilizarla.

### Protección de sobrecalentamiento

El sensor de temperatura monitoriza la temperatura interior de la placa vitrocerámica. Cuando se detecte una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica dejará de funcionar de forma automática.

### Aviso de calor residual

Cuando la placa haya estado en funcionamiento durante algún tiempo, conservará algo de calor residual. Aparecerá la letra “H” para advertirle que debe estar alejado de la placa.

### Apagado automático

Otra característica de seguridad de la placa vitrocerámica es el apagado automático. Este se produce siempre que olvide apagar una zona de cocinado. Los tiempos de apagado automático se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamiento por defecto (horas)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

## Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas:

- Puede usarlo como reloj avisador. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocinado cuando se acabe el tiempo predeterminado.
- Puede ajustarlo para que apague una zona de cocinado una vez se acabe el tiempo predeterminado.
- Puede ajustar el temporizador hasta un máximo de 99 minutos.

## Uso del temporizador como reloj avisador

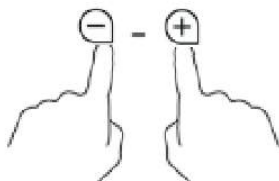
Si no ha seleccionado ninguna zona de cocinado

1. Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida.



**NOTA:** puede utilizar el reloj avisador incluso si no ha seleccionado ninguna zona de cocinado.

2. Toque los controles del temporizador , el indicador del reloj avisador comenzará a parpadear.



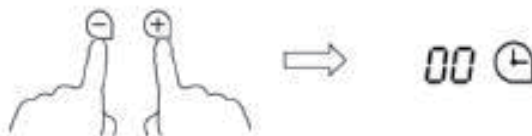
3. Ajuste el tiempo tocando no controlo "-" ou "+" del temporizador.




**Dica: Consejo:** Toque el botón - o + del temporizador una vez para reducir o aumentar en 1 minuto el tiempo.

**Mantenga pulsado el botón - o + del temporizador para reducir o aumentar en 10 minutos.**


4. Toque al mismo tiempo los botones - y +, el temporizador será cancelado y aparecerá "00" en la pantalla de minutos.



5. Cuando haya ajustado el tiempo, comenzará a contar hacia atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

36 

6. El indicador emitirá un pitido durante 30 segundos y después el temporizador mostrará "- -" cuando termine el tiempo predeterminado.

-- 

## Ajuste del temporizador para que apague una zona de cocinado

1. Seleccione la zona de cocinado tocando la zona en la que desea ajustar el temporizador y seleccione el nivel de potencia; toque el botón - o + del temporizador y a continuación toque el botón o t para seleccionar el temporizador.

2. Después de tocar el control del temporizador, se mostrará "00" que comenzará a parpadear, ahora puede ajustar el tiempo deseado.
3. Ajuste el tiempo tocando el control del temporizador.



**Consejo:** Toque el botón - o + del temporizador para reducir o aumentar en 1 minuto el tiempo.



**Nota:** El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.

4. Cuando haya ajustado el tiempo, este comenzará a contar hacia atrás de forma inmediata. La pantalla mostrará el tiempo restante y el temporizador parpadeará durante 5 segundos.
5. Cuando finalice el temporizador, la zona de cocinado correspondiente se apagará automáticamente.

## **Función potenciadora**

### **Activar de la función potenciadora**


1. Seleccione la zona de cocinado tocando sobre la zona en la que desea ajustar el temporizador.
2. A continuación, toque el botón potenciador \*, el indicador de zona mostrará "B", y la potencia alcanzará el nivel máximo.

### **Cancelar la función potenciadora**


1. Seleccione la zona de cocinado tocando sobre la zona en la que desea ajustar el temporizador.
2. A continuación, toque el botón potenciador \* para cancelar la función.

## **Función de pausa Stop&Go (solo para el modelo: MI 6042 GBL)**

### **Activar la función de pausa**

3. Seleccione la zona de cocinado tocando sobre la zona en la que desea ajustar el temporizador, por ejemplo \*.
4. A continuación, pulse el botón de pausa , el indicador de la zona mostrará "B" y la potencia alcanzará el nivel máximo.

### **Cancelar la función de pausa**

5. Seleccione la zona de cocinado tocando sobre la zona que desea ajustar el temporizador, por ejemplo \*.
6. A continuación, toque el botón de pausa  para cancelar la función.

## INDICACIONES DE COCINADO



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, en especial si está utilizando la función de potenciador. En temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden incendiarse de forma espontánea presentando un riesgo serio de incendio

### Consejos de cocina

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- Usando una tapa reducirá el tiempo de cocinado y ahorrará energía al conservar el calor.
- Coloque una menor cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocinado.
- Comience a cocinar en un ajuste alto y reduzca el ajuste cuando los alimentos se hayan calentado lo suficiente.

### Hervir a fuego lento

- Hervir a fuego lento se realiza por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas comienzan a emerger ocasionalmente a la superficie del líquido que esté cocinando. Es la clave para lograr deliciosas sopas y filetes tiernos, ya que los sabores se intensifican sin cocinar excesivamente los alimentos. También debe cocinar por debajo del punto de ebullición salsas que contengan huevo y harina.
- Algunas tareas, como cocinar arroz con el método de absorción pueden requerir un ajuste superior al punto más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado

### Dorar filetes

Para cocinar con todo el jugo los filetes:

1. Dejar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinar.
2. Calentar una sartén de freír con la base pesada.
3. Cepillar ambos lados del filete con aceite. Rociar una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y después colocar la carne en la sartén caliente.
4. Girar la carne solo una vez durante el cocinado. El tiempo exacto de cocinado dependerá del grosor del filete y cuán hecho lo desee. El tiempo puede variar entre 2 - 8 minutos por cada lado. Presione el filete para medir el grado de cocinado, cuanto más firme esté, el filete estará más "bien hecho".
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para permitir que se relaje y esté más tierno antes de servirlo.

### Para saltear alimentos

1. Elija un wok adecuado con la base lisa o una sartén grande de freír.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y utensilios. Saltear los alimentos es un proceso rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en tandas más pequeñas.
3. Caliente antes la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, colóquela a un lado y manténgala caliente.

5. Saltee los vegetales. Cuando estén calientes, pero todavía crujientes, reduzca la temperatura de la zona de cocinado, vuelva a colocar la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes suavemente para asegurarse de que están bien calentados.
7. Servir inmediatamente.

## AJUSTES DE CALOR

Los ajustes que se muestran a continuación son solo una sugerencia. El ajuste adecuado dependerá de varios factores, como los utensilios de cocina disponibles y la cantidad de alimentos que esté cocinando.

Haga pruebas con la placa vitrocerámica para determinar qué ajustes se adaptan mejor a sus necesidades.

Ajuste de calor	Indicado para
1 - 2	* calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos * derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente * hervir suavemente a fuego lento * calentar lentamente
3 - 4	* recalentar alimentos * hervir rápidamente a fuego lento * cocinar arroz
5 - 6	* tortitas
7 - 8	* sofritos * cocinar pasta
9	* saltear * dorar * hervir la sopa * hervir agua

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
Suciedad diaria sobre el vidrio (marcas de dedos, manchas, salpicaduras de alimentos o derrames sin azúcar sobre el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa vitrocerámica.</li> <li>2. Aplique un producto limpiador para placas vitrocerámicas mientras el vidrio sigue estando caliente (no debe estar demasiado caliente).</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Vuelva a conectar la placa vitrocerámica.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando la energía de la placa vitrocerámica esté desconectada, no aparecerá ninguna indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocinado puede seguir estando caliente. Tenga mucha precaución.</li> <li>• Los estropajos de gran resistencia, algunos estropajos de nylon y productos de limpieza abrasivos pueden arañar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su producto limpiador o</li> </ul>

		<p>estropajo es adecuado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nunca deje residuos de productos de limpieza sobre la placa vitrocerámica: puede manchar el vidrio.</li> </ul>
Derrames sobre los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la energía de la placa vitrocerámica.</li> <li>2. Absorba el líquido derramado.</li> <li>3. Limpie la zona de los controles táctiles con una esponja o paño seco.</li> <li>4. Seque completamente la zona con una toalla de papel.</li> <li>5. Vuelva a conectar la energía de la placa vitrocerámica.</li> </ol>	<p>* La placa vitrocerámica puede emitir un pitido y apagarse automáticamente, y es posible que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar completamente la zona de los controles táctiles antes de volver a encender la placa vitrocerámica.</p>
Derrames sobre los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la energía de la placa vitrocerámica.</li> <li>2. Absorba el líquido derramado.</li> <li>3. Limpie la zona de los controles táctiles con una esponja o paño seco.</li> <li>4. Seque completamente la zona con una toalla de papel.</li> <li>5. Vuelva a conectar la energía de la placa vitrocerámica.</li> </ol>	<p>* La placa vitrocerámica puede emitir un pitido y apagarse automáticamente, y es posible que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar completamente la zona de los controles táctiles antes de volver a encender la placa vitrocerámica.</p>

## **CONSEJOS Y SUGERENCIAS**

<b>Problema</b>	<b>Causas posibles</b>	<b>Qué hacer</b>
La placa vitrocerámica no puede encenderse.	No hay energía.	Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté conectada a la fuente de alimentación y de que está encendida. Verifique si se ha producido un corte de luz en su hogar o en la zona. Si ha comprobado todo y el problema continúa, póngase en contacto con un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vaya a la sección “Uso de la placa vitrocerámica” para consultar las instrucciones.
Los controles táctiles operan con dificultad.	Puede que haya una fina película de agua sobre los controles, o puede que esté utilizando la punta de sus dedos al tocar los controles.	Asegúrese de que la zona de los controles táctiles está seca y que los toca usando la yema.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes irregulares. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza inadecuados o abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con la superficie plana y suave. Consulte la sección “Selección de los utensilios de cocina adecuados” y la sección “Cuidado y mantenimiento”.
Algunas cacerolas emiten sonidos de crujidos o tintineos.	Esto puede ser producido por la composición de los utensilios de cocina (capas de diversos metales vibran de forma irregular).	Es algo normal en los utensilios de cocina y no es indicación de un fallo.

## **INDICADOR E INSPECCIÓN DE FALLOS**

Si se produce algo anormal, la placa de inducción pasará al modo de protección de forma automática y mostrará los correspondientes códigos de protección:

<b>Problema</b>	<b>Causas posibles</b>	<b>Qué hacer</b>
F5 / F9	Fallo en el sensor de temperatura	Por favor, póngase en contacto con el centro de servicio técnico TM Minola.
F3 / F4	Fallo en el sensor de temperatura del IGBT	Por favor, póngase en contacto con el centro de servicio técnico TM Minola.
E1 / E2	Tensión anormal	Por favor revise si la fuente de alimentación es normal. Vuelva a encender el aparato cuando la fuente de alimentación sea normal.
E3 / E4	Temperatura anormal	Por favor, póngase en contacto con el centro de servicio técnico TM Minola.
E5 / E6	Radiación de calor inadecuada de la placa de inducción	Por favor, vuelva a encender el aparato cuando la placa de inducción se haya enfriado.
E0 / FD / FC	Fallo en las comunicaciones	Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté conectada a la fuente de alimentación y de que está encendida. Compruebe si se ha producido un corte de electricidad en su hogar o en la zona. Si ha comprobado todo y el problema continúa, póngase en contacto con un electricista cualificado.

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Placa vitrocerámica	JP3EI009111
Zonas de cocinado	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240V ~ 50Hz
Potencia eléctrica instalada	6000 W
Tamaño del producto AxAxP (mm)	58 x 590 x 520 mm
Dimensiones de construcción AxA (mm)	560 x 490 mm

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que intentamos mejorar continuamente nuestros productos, es posible que modifiquemos las especificaciones y diseños sin previo aviso.

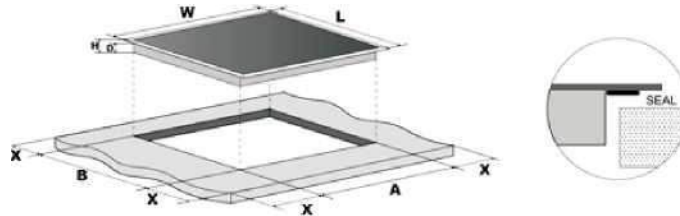
## INSTALACIÓN

Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para fines de instalación y uso, se debe dejar un mínimo de 50 mm de espacio alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Por favor, utilice una superficie de trabajo de material resistente al calor para evitar deformaciones causadas por la radiación de calor de la placa vitrocerámica. Vea la siguiente imagen:

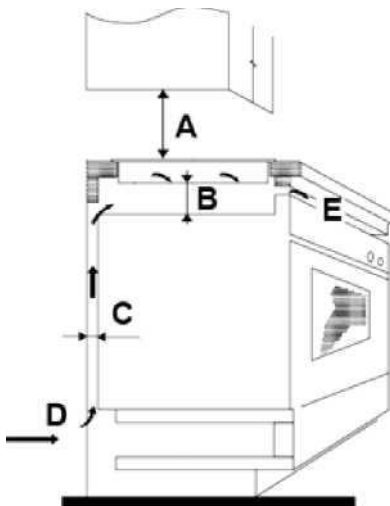


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
520	590	58	52	560	490	50 mín.

Asegúrese en todo momento de que la placa vitrocerámica está bien ventilada y las entradas y salidas de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa vitrocerámica se encuentra en buen estado de funcionamiento. Vea la imagen siguiente.



**Nota:** la distancia de seguridad entre la placa vitrocerámica y el armario situado encima de la placa debe ser de al menos 760 mm.



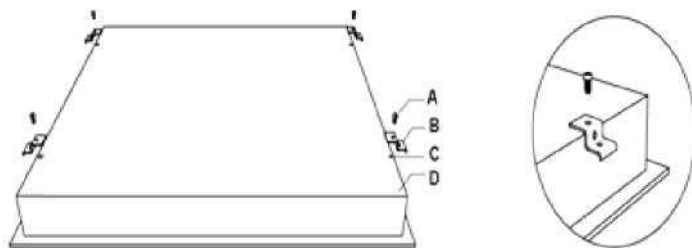
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mín.	20 mín.	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

### Antes de instalar los soportes de fijación

La unidad debe estar colocada sobre una superficie estable y suave (utilice el empaquetado).

No ejerza fuerza en los controles que sobresalen de la placa.

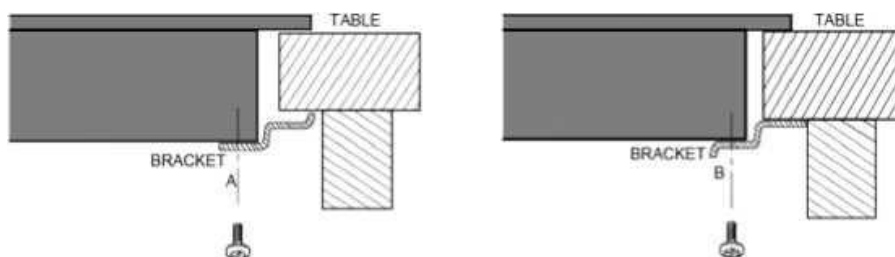
Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando los cuatro soportes de la parte inferior de la placa (ver el dibujo) después de la instalación.



A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Orificio do parafuso	Base

Ajuste a posição do suporte de modo a que se adapte a diferentes espessuras de superfície de trabalho.

### **¡PRECAUCIONES!**

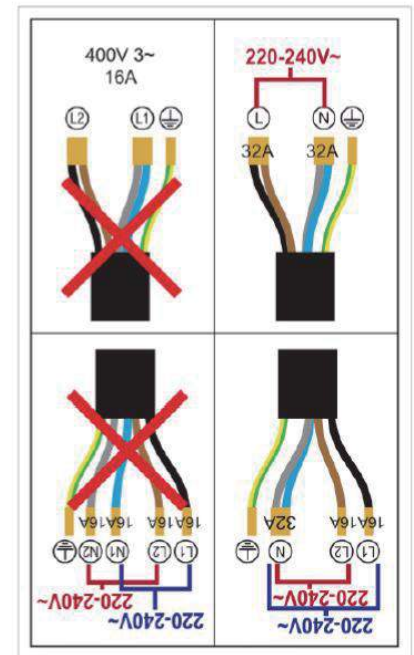


1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Disponemos de técnicos a su servicio. Por favor, nunca realice las tareas de instalación usted mismo.
2. La placa vitrocerámica no debe estar instalada sobre equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadoras giratorias.
3. La placa vitrocerámica debe ser instalada de forma que permita una mejor radiación de calor para aumentar su rendimiento.
4. Tanto la pared como la zona situada por encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, las capas y adhesivos deben ser resistentes al calor.
6. No se deben utilizar limpiadores a vapor

## CONEXIÓN DE LA PLACA A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

La fuente de alimentación debe ser conectada cumpliendo con las correspondientes normativas, o en un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra a continuación.

1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, el cambio deberá ser realizado por un técnico de postventa que utilice las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato va a ser conectado directamente a la fuente de alimentación, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
3. El técnico instalador deberá asegurarse de realizar una conexión eléctrica adecuada y de que este cumple con todas las normativas de seguridad.
4. No se debe doblar ni aprisionar el cable.
5. Debe revisar el cable de forma regular, y solo debe ser reemplazado por una persona debidamente cualificada.



**DESECHOS:** no deseches este producto en un basurero municipal sin clasificar. Es necesario recoger este tipo de desechos de forma separada para proporcionar un tratamiento especial.

- Este aparato ha sido etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2002/96/EC para los residuos eléctricos y equipos electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que este aparato es desechado de forma correcta, contribuirá a evitar cualquier daño en el medio ambiente y en la salud humana, que de lo contrario pueden producirse si los residuos son desechados de la forma incorrecta.
- El símbolo del producto indica que el aparato no debe ser tratado junto a los residuos domésticos normales. Debe ser llevado hasta un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.
- Este aparato requiere una eliminación especializada de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclado de este producto, por favor, póngase en contacto con las autoridades locales, el centro de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde adquirió el aparato.
- Para obtener más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclado de este producto, por favor, póngase en contacto con la oficina municipal, el centro de eliminación de residuos del hogar o la tienda donde adquirió el aparato.

## **CONDICIONES DE GARANTIA**

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

### **LA GARANTIA TERMINA:**

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

### **ASISTENCIA TÉCNICA:**

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

Telef. 902 099 504

<http://www.jocel.es>

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo

Aparato        **PLACA DE INDUCCIÓN**  
Marca         **JOCEL**  
Modelo        **JP3EI009111**

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación

Baja Voltaje	<b>2014/35/EU</b>	<b>EN 60335-1:2012+A11:2014</b> <b>EN 60335-2-6:2015</b> <b>EN 62233:2008</b>
Compatibilidad Electromagnética	<b>2014/30/EU</b>	<b>EN 55011:2009 + A1:2010</b> <b>EN 61000-3-2:2014</b> <b>EN 61000-3-3:2013</b> <b>EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008</b>

## **SAFETY WARNINGS**

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

### **INSTALLATION**

#### **Electrical Shock Hazard**

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

#### **Cut Hazard**

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

### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce.
- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **OPERATION AND MAINTENANCE**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Health Hazard**

This appliance complies with electromagnetic safety standards:

### **Hot Surface Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes vapors and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in home. Do not use the appliance for other purposes that are not intended to be used.



---

**WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.**

**Care should be taken to avoid touching heating elements.**

**Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**

---

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



---

**WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.**

---



---

**WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.**

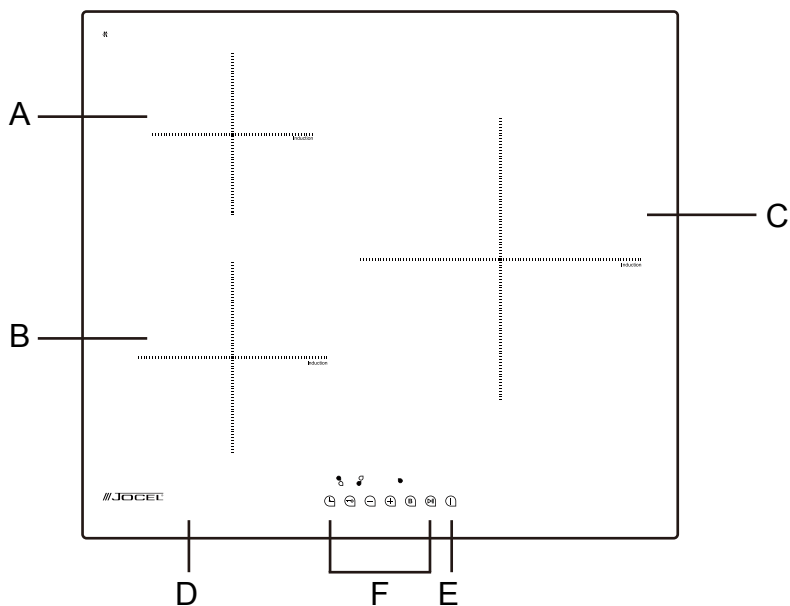
---



---

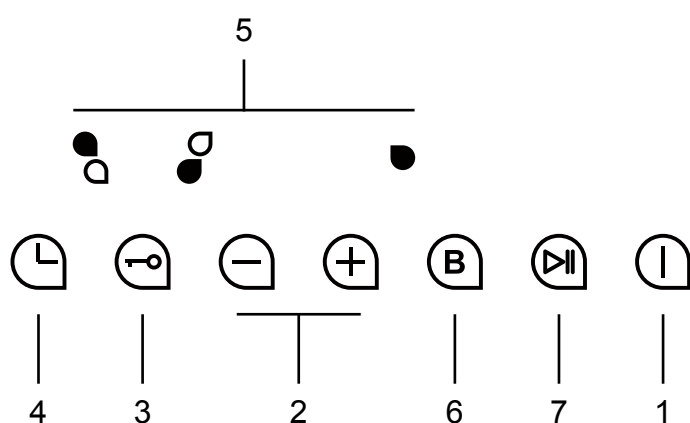
**WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**

---



## Top View

- A. 150 mm 1500/2000 W Zone
- B. 180 mm 2000/2500 W Zone
- C. 280 mm 2500/3000 W Zone
- D. Glass plate
- E. ON/OFF
- F. Control panel



## Control Panel

- 1. ON/OFF control
- 2. Power regulating controls
- 3. Keylock control
- 4. Timer regulating controls
- 5. Zone select
- 6. Booster
- 7. Pause

## Product Information

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

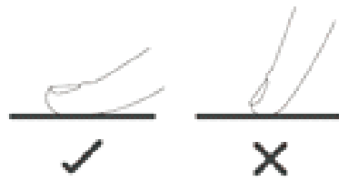
Induction hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

## Before using your New Hob

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

## Using the Touch Controls

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

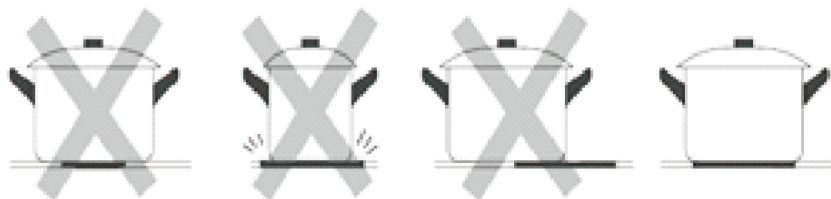


## Choosing the right Cookware

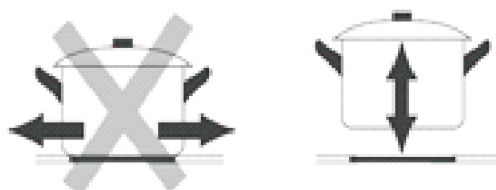
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



# USING YOUR INDUCTION HOB

## To start cooking



1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “—” or “— —”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



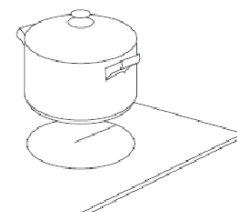
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

 for the top heating zone,  for the bottom heating zone.

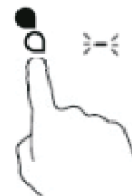
 for the left top heating zone,  for the left bottom heating zone,

 for the right bottom heating zone,  for the right top heating zone.

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



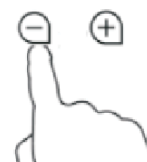
3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the zone will flash.




4. Select a heat setting by touching the  or 

• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

• You can modify the heat setting at any time during cooking.



5. To use the function Booster, touching the heating zone selection control, and a indicator next to the zone will flash, then press the button of , then the selected zone will work with booster function, and the indicator next to the zone will flash “B”.

If the display flashes  alternately with the heat setting.

This means that:

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

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

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

## When you have finished cooking

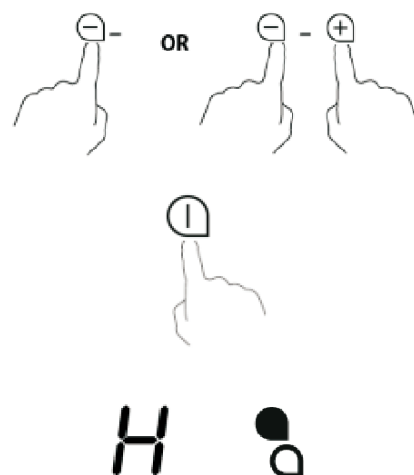
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off (  for example).

2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".

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

### 4. Beware of hot surfaces

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



## Locking the Controls

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

### To lock the controls

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

### To unlock the controls

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



---

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

---

## Over-Temperature Protection

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

## Residual Heat Warning

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

## Auto Shutdown

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

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

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

### Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.



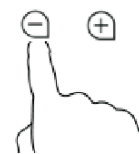
---

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

---

2. Touch the controls of the timer , the minute minder indicator will flash.

3. Set the time by touching the  or  control of the timer.



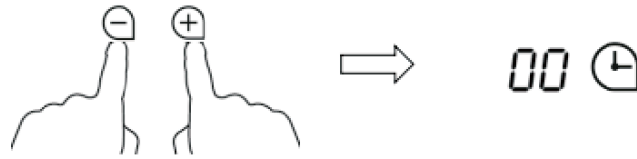
---

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

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

---

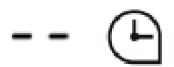
4. Touching the  and  together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.






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



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



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

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

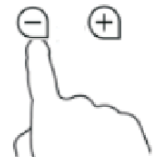


2. After touching the timer control, "00" will be displayed and flashed simultaneously, and you can set the time required.

3. Set the time by touching the or control of the timer.



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



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



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

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

## Booster Function

### Activate the booster function

1. Select the cooking zone by touching the zone you want to set the timer for like 
2. Then touching the booster , the zone indicator shows "B", the power will reach max.

### Cancel the booster function

1. Select the cooking zone by touching the zone you want to set the timer for like 
2. Then touching the booster  to cancel the function.

## Pause Function Stop&Go

### Activate the pause function

3. Select the cooking zone by touching the zone you want to set the timer for like 
4. Then touching the pause , the zone indicator shows "B", the power will reach max.

### Cancel the pause function

5. Select the cooking zone by touching the zone you want to set the timer for like 
6. Then touching the pause  to cancel the function.

## COOKING GUIDELINES



---

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

---

### Cooking Tips

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

## **Simmering, cooking dish**

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

## **Searing steak**

### **To cook juicy flavour some steaks:**

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

## **For stir-frying**

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

## HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking.

Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

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

## CARE AND CLEANING

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

## HINTS AND TIPS

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

## Failure Display and Inspection

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

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
<b>F5 / F9</b>	Temperature sensor failure	Please contact the service centr TM Minola.
<b>F3 / F4</b>	Temperature sensor of IGBT failure	Please contact the service centr TM Minola.
<b>E1 / E2</b>	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
<b>E3 / E4</b>	Abnormal temperature	Please contact the service centr TM Minola.
<b>E5 / E6</b>	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.
<b>E0 / FD / FC</b>	Communication failure	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.

# TECHNICAL SPECIFICATION

<b>Cooking Hob</b>	JP3EI009111
Cooking Zones	3 zones
Supply Voltage	220-240V~50HZ
Installed Electric Power	6000W
Product Size W×L×H(mm)	520X590X58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

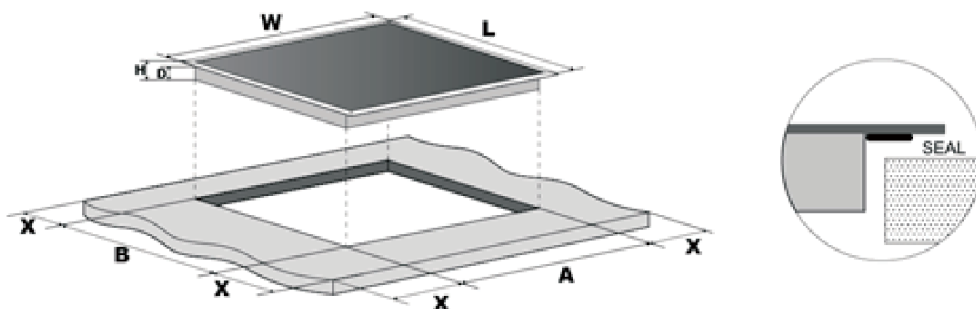
## INSTALLATION

### Selection of installation equipment

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

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

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

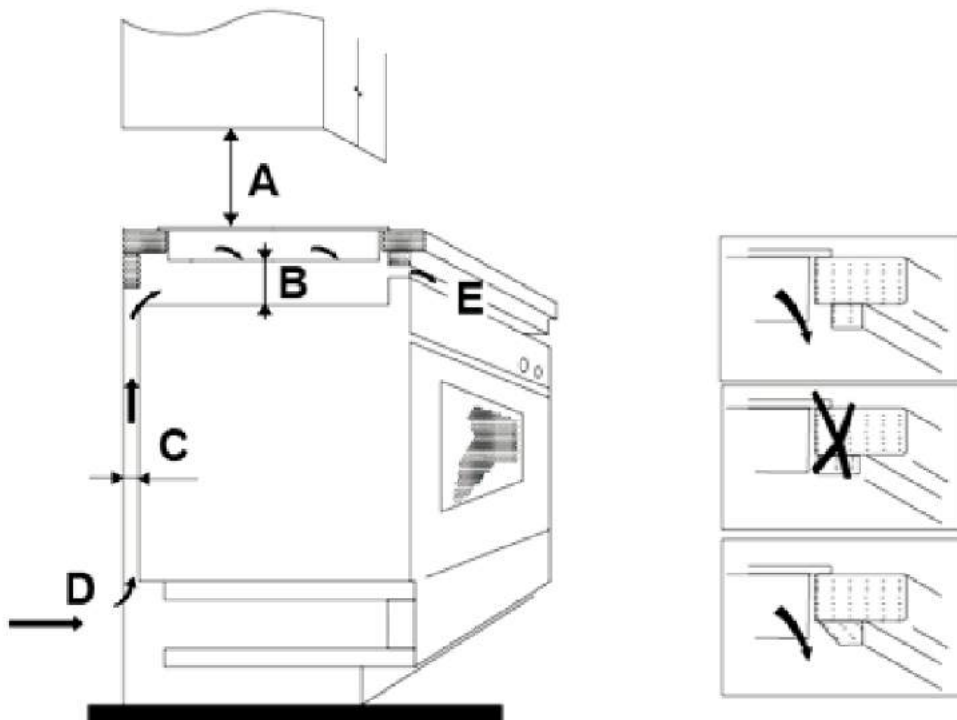


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
520	590	58	52	560	490	50mini

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



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



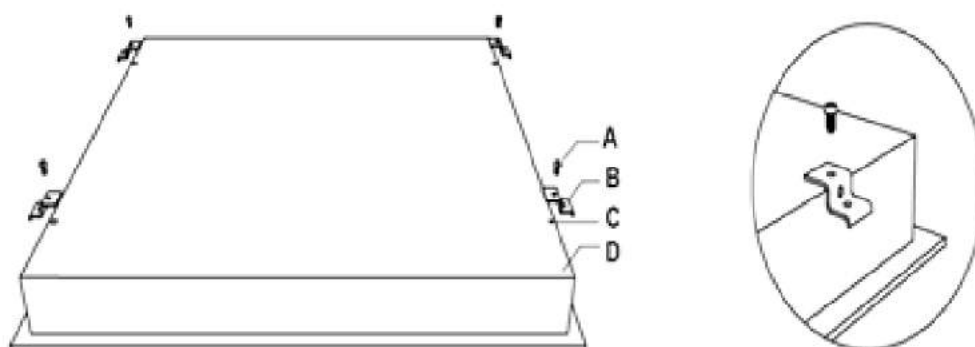
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

## Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging).

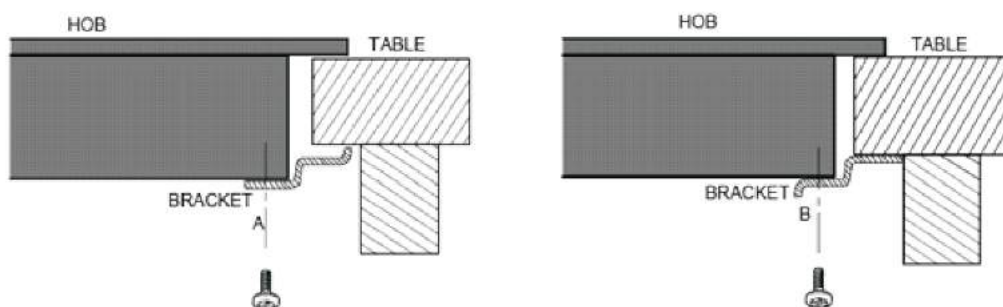
Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

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



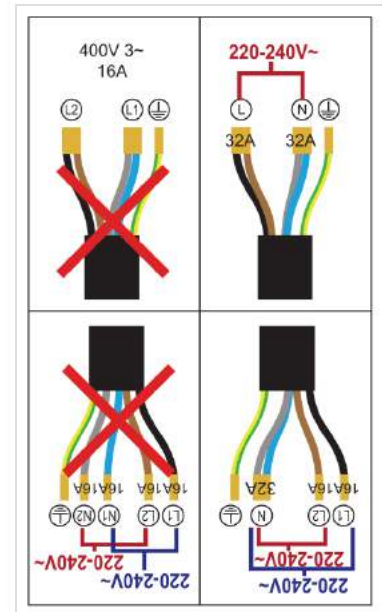
## CAUTIONS!

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

## CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

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

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



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

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

## GENERAL WARRANTY TERMS

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

### THE WARRANTY EXPIRES

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

### TECHNICAL ASSISTANCE

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

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

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

<http://www.jocel.pt>

## DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below:

Product	INDUCTION HOB
Brand	JOCEL
Model	<b>JP3EI009111</b>

Complies with the following European directives and standards implementation:

Low Voltage	<b>2014/35/EU</b>	<b>EN 60335-1:2012+A11:2014</b> <b>EN 60335-2-6:2015</b> <b>EN 62233:2008</b>
Electromagnetic Compatibility	<b>2014/30/EU</b>	<b>EN 55011:2009 + A1:2010</b> <b>EN 61000-3-2:2014</b> <b>EN 61000-3-3:2013</b> <b>EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008</b>





