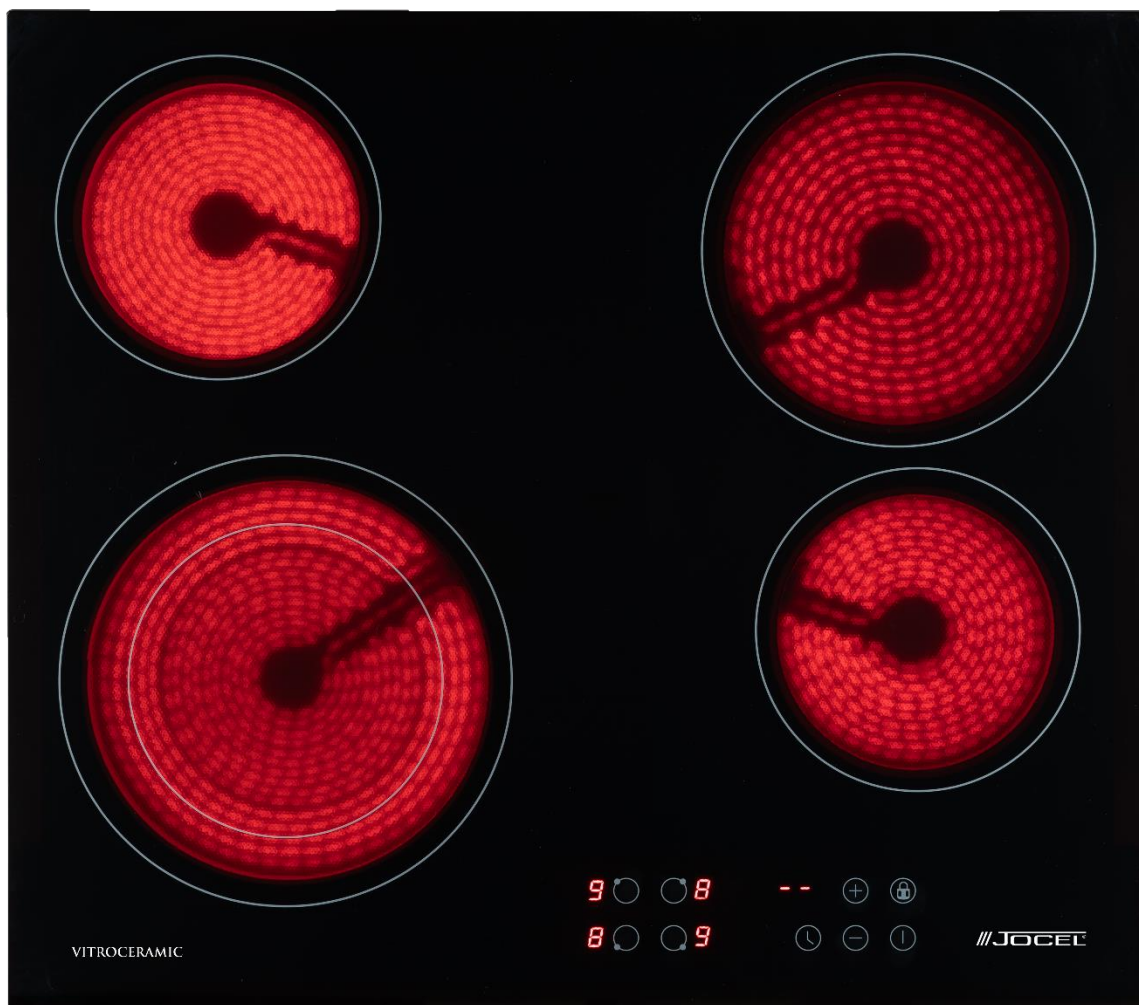




**PLACA VITROCERAMICA
PLACA VITROCERÂMICA
CERAMIC HOB**



JP4EV002082

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

CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	03
INSTALACIÓN	05
DESCRIPCIÓN DE LA DISPOSICIÓN DE LA SUPERFICIE DA LA PLACA VITROCERAMICA	10
UTILIZACIÓN DE LA PLACA VITROCERAMICA	12
INDICACIONES PARA LA PLACA	19
MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA	20
NOTA MEDIOAMBIENTAL	21
GARANTIA	23
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	24

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este Manual de Instrucciones del Utilizador contiene información importante, incluyendo cuestiones de seguridad y de instalación, las cuales le permitirán sacar el máximo partido a su electrodoméstico. Guárdelo en un lugar seguro de manera a que esté fácilmente al alcance para futuras consultas; para usted o cualquier otra persona que no esté familiarizada con el funcionamiento del electrodoméstico.



¡CUIDADO!

- No utilice la placa vitrocerámica hasta que haya leído este manual de instrucciones. La placa vitrocerámica está destinada solo para uso doméstico.
- El electrodoméstico se calienta mientras funciona. Tenga en atención no tocar la superficie caliente.
- Mantenga siempre a los niños alejados de la placa vitrocerámica.
- ¡El contacto directo con la placa vitrocerámica mientras está en funcionamiento puede causar quemaduras!
- Asegúrese de que los elementos pequeños de los equipamientos domésticos, incluyendo cables de conexiones, no entren en contacto con la placa, debido a que el material aislante de estos equipamientos no es resistente a altas temperaturas.
- No deje desatendida la placa vitrocerámica mientras fríe. Los aceites y las grasas pueden prender fuego debido al sobrecalentamiento o derramamiento.
- No encienda la placa hasta que coloque un recipiente encima.
- No coloque recipientes que pesen más de 25kg encima de la placa.
- No utilice la placa vitrocerámica en caso de avería técnica. Cualquier avería debe ser resuelta por una persona autorizada debidamente cualificada.
- En caso de cualquier incidente causado por una avería técnica, desconecte de la corriente y comunique la avería al centro de servicio para que sea reparada.
- Las reglas y deposiciones contenidas en este manual de instrucciones deben ser respetadas. No permita que alguien que no esté familiarizado con los contenidos del manual de instrucciones opere con la placa vitrocerámica.
- La placa vitrocerámica no debe ser limpia con un equipamiento de limpieza a vapor.
- **IMPORTANTE:** Los armarios adyacentes o el lugar de colocación y todos los materiales utilizados en la instalación deben soportar por lo mínimo una temperatura de 95°C arriba de la temperatura ambiente de la habitación en la cual está localizada en cuanto la utiliza.
- Cualquier daño causado por la instalación del electrodoméstico en contravención de este límite de temperatura, o por la colocación de armarios adyacente a menos de 4 mm del electrodoméstico, será responsabilidad del propietario.
- Este electrodoméstico cumple toda la legislación europea vigente en materia de seguridad. Deseamos destacar que este cumplimiento no elimina el hecho de que las superficies del electrodoméstico se calienten durante el uso y conserven el calor después del funcionamiento.

SEGURIDAD DE NIÑOS

- Recomendamos encarecidamente que se evite que los bebés y los niños pequeños estén cerca del electrodoméstico y que no se les permita tocarlo en ningún momento.
- Si es necesario que los miembros más jóvenes de la familia estén en la cocina, asegúrate de que estén bajo estrecha supervisión en todo momento.

SEGURIDAD GENERAL

- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a

menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del electrodoméstico por una persona responsable por su seguridad.

- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el electrodoméstico.
- NUNCA intente apagar un fuego con agua, sino desconecte el electrodoméstico y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- AVISO: Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- Los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- No permita que los accesorios o cables eléctricos entren en contacto con las zonas del electrodoméstico que se calientan.
- No utilice el electrodoméstico para calentar la habitación en la que se encuentra ni para secar ropa.
- No instale el electrodoméstico cerca de cortinas o tejidos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No se puede acceder al cable de alimentación después de la instalación.
- Este producto puede funcionar, pero no a través de temporizador exterior y mando a distancia.
- Aviso: Si la superficie está fisurada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para

superficies de placas vitrocerámica o material similar que protegen las partes bajo tensión.

- Aviso: no se debe utilizar un limpiador de vapor.
- CUIDADO: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser supervisado continuamente.
- AVISO: Cocinar sin vigilancia en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento al que el utilizador pueda acceder después de la instalación y que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación. La desconexión puede lograrse incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- Aviso: Antes de acceder a los terminales, deben desconectarse todos los circuitos de alimentación.
- AVISO: Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de placa incorporados en el electrodoméstico. La utilización de protectores inadecuados puede causar accidentes.
- AVISO: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Evite tocar los elementos calefactores.
- En cuanto a las instrucciones de instalación, consulte la sección "Instalación".

INSTALACIÓN

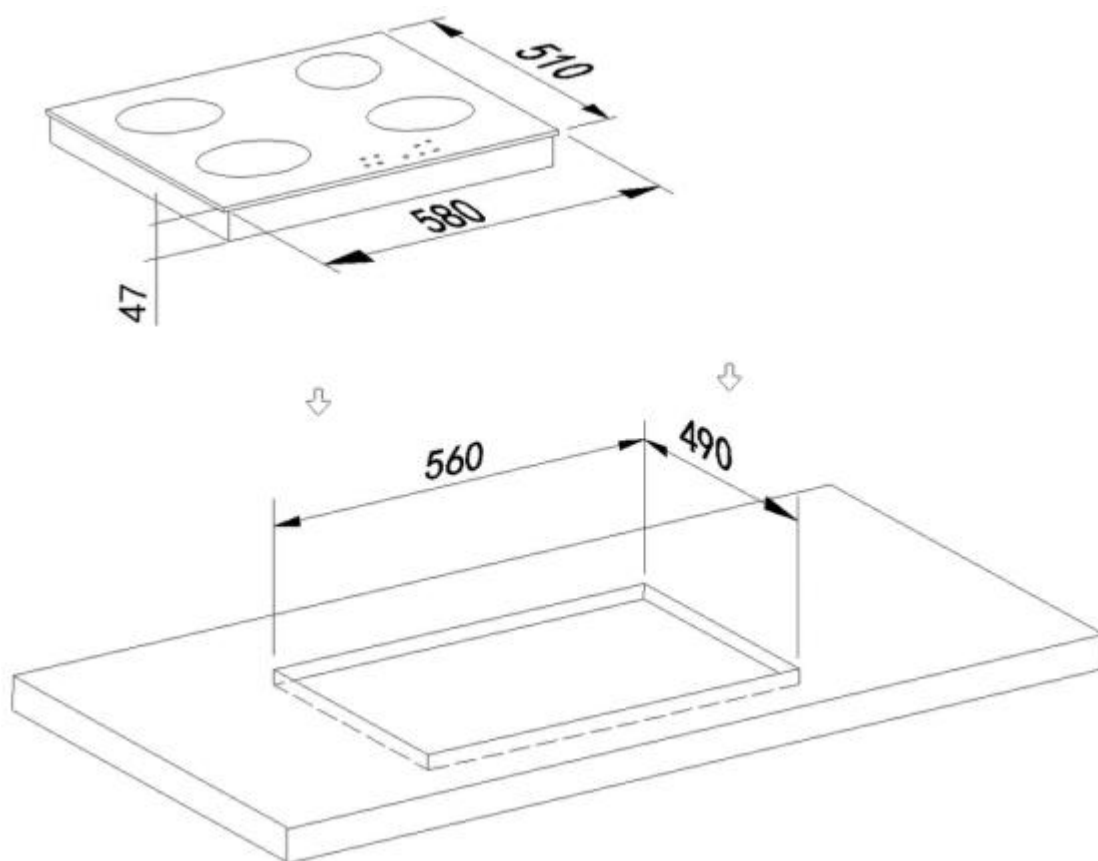
CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar el electrodoméstico, asegúrese de que la tensión de alimentación indicada en la placa de características coincide con la tensión de su red eléctrica.

AVISO: ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE CONECTARSE A TIERRA.

- Si tiene que cambiar el cable de alimentación de la placa, el conductor de conexión a tierra (amarillo/verde) debe ser siempre 10 mm más largo que los conductores de red.
- Asegúrese de que la temperatura del cable de alimentación no supere los 50°C.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un repuesto adecuado que puede obtenerse en el Departamento de Repuestos.

MONTAJE DE LA PLACA VITROCERÁMICA:



PREPARACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO PARA EMPOTRAR



AVISO

- Los muebles de cocina que están en contacto directo con los electrodomésticos deben ser resistentes al calor (mín. 95°)
- El electrodoméstico puede instalarse sobre una superficie de trabajo con un grosor de entre 30 y 40 mm y cerca de paredes que sean más altas que la superficie de trabajo, manteniendo una distancia mínima de 100mm.
- Realice todos los cortes de la unidad y de la superficie de trabajo y, a continuación, retire con cuidado las virutas o el serrín antes de insertar los electrodomésticos.
- Para garantizar una correcta ventilación de la placa, respete las dimensiones indicadas en las figuras.
- Consulte siempre las instrucciones específicas del fabricante,
- Asegúrate de que la superficie esté nivelada y cuadrada y de que ninguna parte interfiera con el espacio necesario para la instalación.
- Prepare el corte como se indica (consulte las dimensiones de instalación).

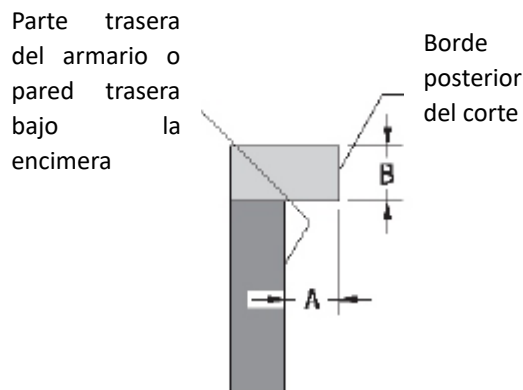
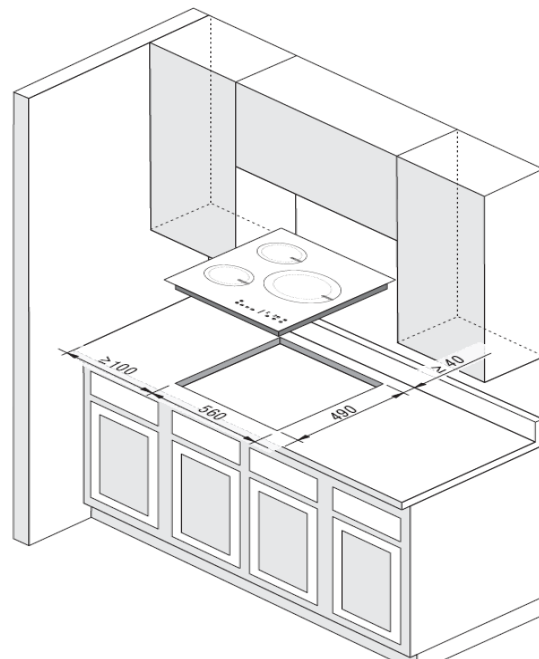


Fig.5

A. 40mm min
B. 40mm max



INSTALACIÓN DE LA PLACA



AVISO

Riesgo de corte.

Tenga cuidado con los bordes cortantes.

Piezas de los extremos en espuma plástica - tenga cuidado.

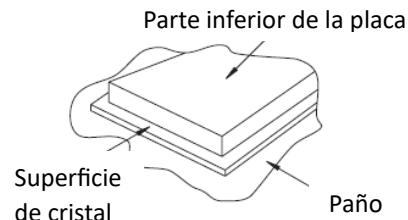
Durante el transporte podrían causar lesiones leves o cortes.

Retire todo el material de embalaje.

Antes de proceder a la instalación lea atentamente las instrucciones de trabajo.

PASO.1

Coloque una toalla o un paño sobre la superficie de trabajo y ponga la placa boca abajo sobre la superficie protegida.



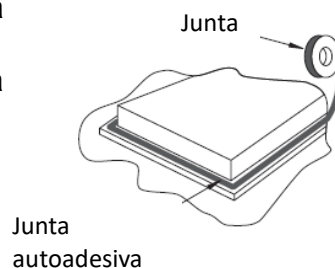
PASO.2

Aplique la junta, suministrada con la placa, para sellarla sobre la superficie de trabajo.

No utilice silicona. Aplique la junta en el borde de la parte inferior de la placa, dejando unos 3 mm desde el borde del cristal.

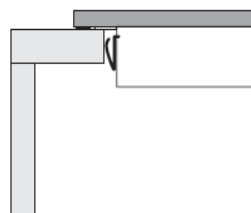
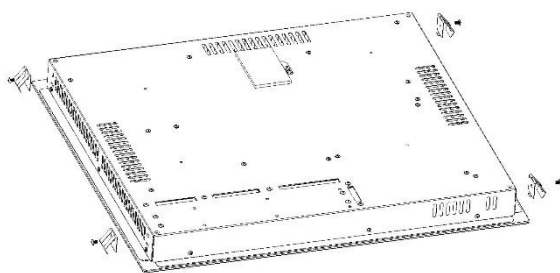
Aplique la junta en toda la circunferencia.

Corte el sobrante y junte los dos extremos de la junta para que coincidan

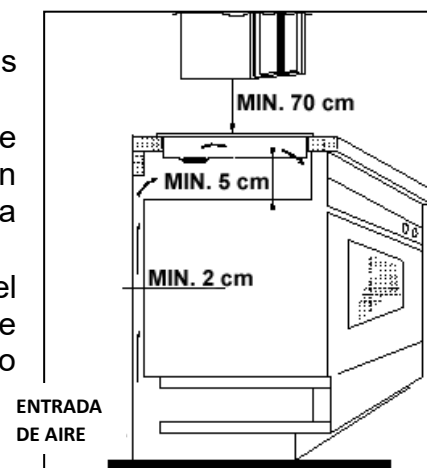


PASO.3

Fije los soportes (4 piezas) en la parte delantera y trasera con tornillos. Coloque la placa en el armario cortado y céntrala. Asegúrese de que el borde delantero de la placa esté paralelo al borde lateral de la superficie de trabajo.



- **IMPORTANTE:** Debe respetar los requisitos de ventilación indicados en la figura de al lado.
- **IMPORTANTE:** Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa (consulte la figura de al lado).
- **IMPORTANTE:** No utilice un sellador de silicona para sellar el electrodoméstico contra la abertura. Esto dificultará la extracción de la placa de la abertura en el futuro, especialmente si es necesario realizar su mantenimiento.
- Vuelva a girar con cuidado la placa y, a continuación, bájela suavemente en el orificio de apertura que ha cortado.



PAUTAS DE MONTAJE

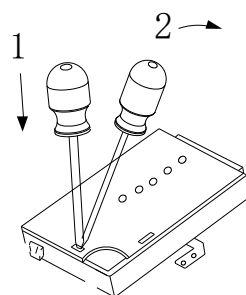
La placa vitrocerámica está fabricada para funcionar con corriente alterna bifásica (400V2N~50Hz). La tensión nominal de las resistencias de la placa vitrocerámica es de 230V. Es posible adaptar la placa vitrocerámica para que funcione con corriente monofásica mediante el puenteado adecuado en la caja de conexiones de acuerdo con el diagrama de conexiones que se muestra a continuación. El esquema de conexiones se encuentra también en la tapa de la caja de conexiones. Recuerde que el cable de conexión debe coincidir con el tipo de conexión y la potencia nominal de la placa vitrocerámica.

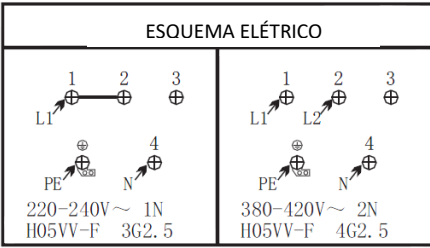
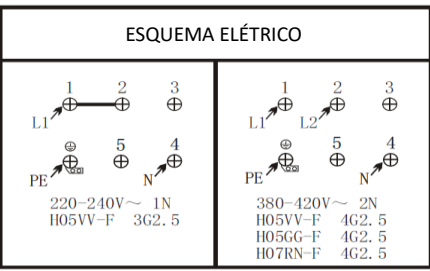
El cable de conexión debe fijarse con una abrazadera de alivio de tensión.

¡Aviso!

No olvide conectar el circuito de seguridad al terminal de la caja de conexiones marcado con . La alimentación eléctrica de la placa vitrocerámica debe disponer de un interruptor de seguridad que permita cortar la corriente en caso de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser de al menos 3mm.

Antes de conectar la placa vitrocerámica a la red eléctrica es importante leer la información de la placa de datos y el esquema de conexiones.



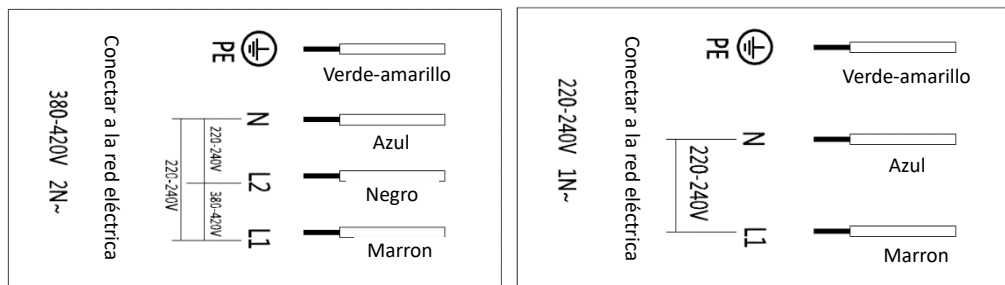
Cables para cada placa dominó con modelos 4D			
Modelo	Rango de tensión y cables adaptables		KADO K 1/5
	220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50-60Hz	
JP4EV002082	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	ESQUEMA ELÉTRICO 
			KADO XT
			ESQUEMA ELÉTRICO 

- Las conexiones de los cables deben realizarse de acuerdo con el esquema situado en la parte inferior de la placa.
- El tipo de cable debe conectarse a la caja de bornes de alimentación correspondiente.
- Debe utilizar un destornillador de buena calidad para apretar con cuidado y a fondo TODOS los tornillos de los terminales.

- Si al encender la placa por primera vez, solo funcionan dos de las zonas, debe volver a comprobar que todos los tornillos de los terminales están bien apretados. Esto debe hacerse antes de ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
- **IMPORTANTE:** El electrodoméstico NO debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe y una toma de corriente de 13 A.
- Este electrodoméstico debe conectarse a una toma de corriente de doble polo con fusible de 30 A, con una separación entre contactos de 3 mm y situada en un lugar de fácil acceso junto al electrodoméstico. No debe situarse por encima del aparato ni a más de 1,25 m del mismo.
- El cable puede enrollarse si es necesario, pero asegúrese de que no quede doblado o atrapado cuando la placa esté en su posición. Evite que el cable entre en contacto con partes calientes del electrodoméstico.

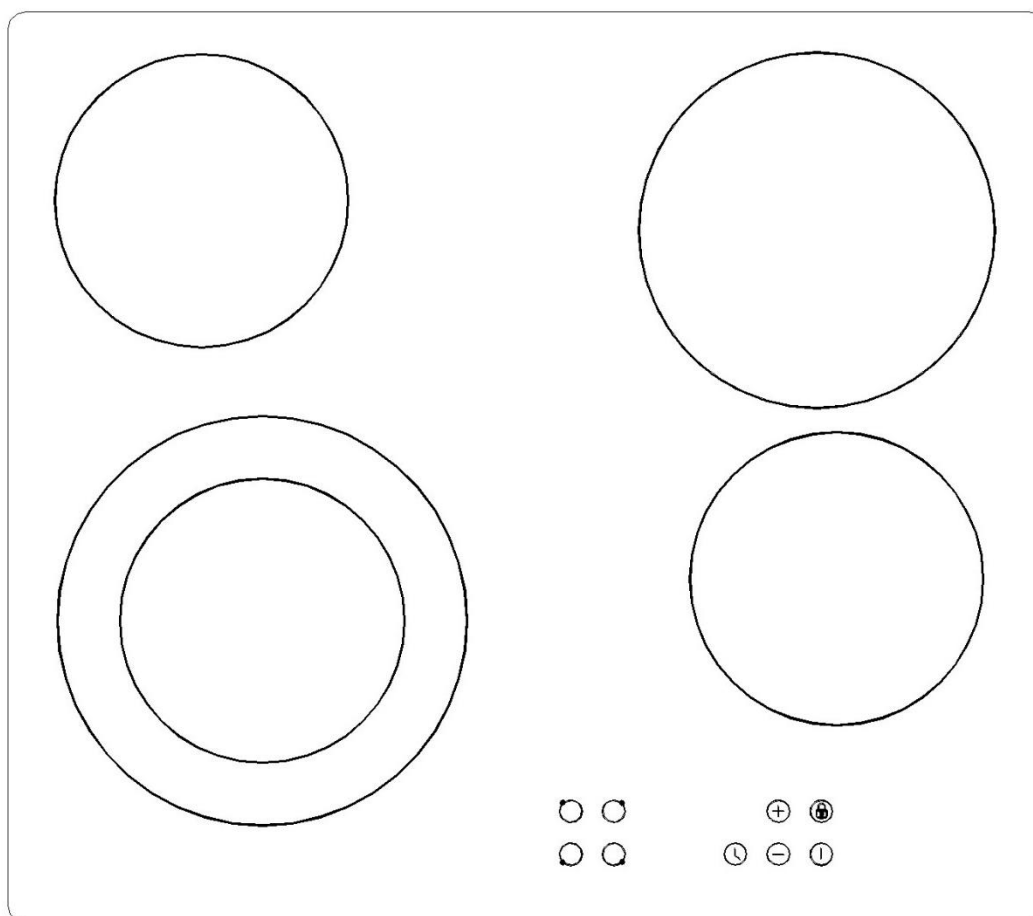
SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por otro adecuado.
- El cable de alimentación debe sustituirse de acuerdo con las siguientes instrucciones:
 - Apague el electrodoméstico con el interruptor de control.
 - Abra el bloque de terminales situado en la parte inferior de la placa.
 - Desatornille los tornillos de los terminales que fijan el cable.
 - El cable de tierra "verde-amarillo" debe conectarse al terminal marcado $\perp$. Debe ser unos 10 mm más largo que los cables de corriente y neutro.
 - El cable neutro "azul" debe conectarse al terminal marcado con la letra (N) - el cable vivo(L1) debe conectarse al terminal marcado con la letra (L1) (220-240V 1N ~).
 - El cable neutro "azul" debe conectarse al terminal marcado con la letra (N) - el cable vivo L1 debe conectarse al terminal marcado con la letra (L1), el cable vivo L2 debe conectarse al terminal marcado con la letra (L2) (380-420V 2N ~).



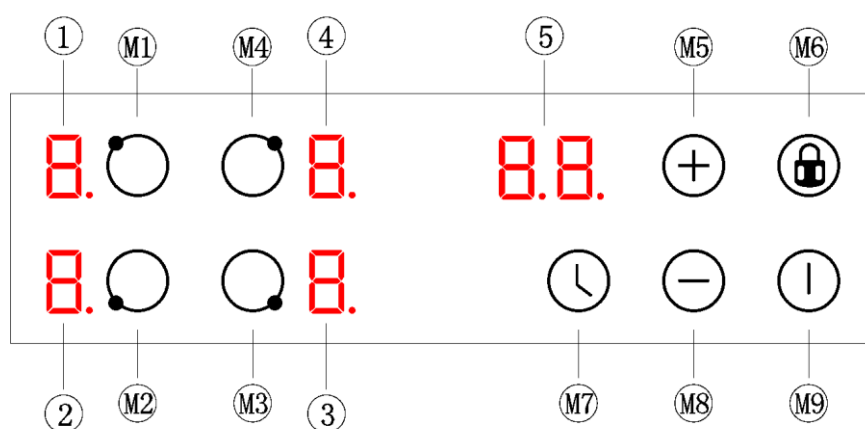
DESCRIPCIÓN DE LA DISPOSICIÓN DE LA SUPERFICIE DA LA PLACA VITROCERÁMICA

ESQUEMA DE LA PLACA VITROCERÁMICA DE 4 ZONAS



DISPOSICIÓN DEL PZONA DE CONTROL

1. TECLAS Y MODO DE VISUALIZACIÓN



1.1.1 INSTRUCCIÓN DE LOS ICONOS DE LAS TECLAS

Iconos	Funciones	Iconos	Funciones
M1	N.º1 tecla de selección de zona de cocción	M6	Tecla de bloqueo de seguridad para niños: manténgalo pulsado para bloquear o desbloquear el p zona de control.
M2	N.º 2 tecla de selección de zona de cocción	M7	Selector de temporizador: temporizador para cada zona de cocción
M3	N.º3 tecla de selección de zona de cocción	M8	Tecla menos: para reducir el tiempo y el nivel de potencia
M4	N.º4 tecla de selección de zona de cocción	M9	Tecla de encendido: manténgalo pulsado para encender o apagar la placa
M5	Tecla más: para añadir tiempo y nivel de potencia		

1.1.2 SECCIÓN DE LA PANTALLA

Iconos	Funciones
1	N.º 1 Tubo digital indicador de la zona de cocción: muestra el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
2	N.º 2 Tubo digital indicador de la zona de cocción: muestra el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
3	N.º 3 Tubo digital indicador de la zona de cocción: muestra el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
4	N.º 4 Tubo digital indicador de la zona de cocción: muestra el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
5	Tubo digital con temporizador: muestra la hora, el símbolo de bloqueo de seguridad para niños, etc.

2.1 MODO DE VISUALIZACIÓN

- 1. Tubo digital de un dígito :** Visualización de los parámetros correspondientes del control de temperatura, de la señal anillos múltiples y de la señal de advertencia de alta temperatura (") de la zona de cocción.
- 2. Tubo digital de dos dígitos :** Muestra los parámetros correspondientes de la señal horaria y del seguro para niños.

3. **Señal del calentamiento de los anillos múltiples:** Después de accionar el calentamiento de doble anillo, el tubo digital correspondiente a la zona de cocción muestra la señal de anillo interior o doble anillo. El anillo interior o doble anillo se indica mediante el icono situado debajo del tubo digital correspondiente.

UTILIZACIÓN DE LA PLACA VITROCERAMICA

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN



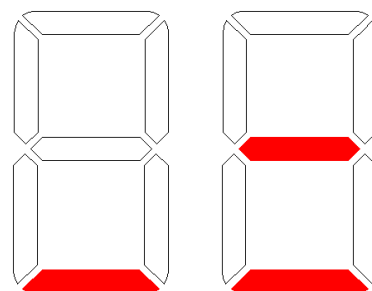
IMPORTANTE: Debe limpiar la superficie de la placa vitrocerámica (consulte el apartado "Mantenimiento y limpieza").

- ✓ Debe encender una zona de cocción de cada vez, durante 5 minutos al máximo. Esto ayudará a eliminar cualquier olor a nuevo que exista y a evaporar cualquier humedad que se haya formado en los elementos calefactores durante el transporte.
- ✓ No encienda más de una zona a la vez.
- ✓ Debe colocar una olla llena hasta la mitad con agua fría sobre cada zona mientras está encendida.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. ENCENDIDO

- ✓ Después de encender el electrodoméstico, la placa emitirá un pitido para recordarle que está encendida, todos los tubos digitales indicadores de la pantalla se encenderán durante 2 segundos y, a continuación, el electrodoméstico pasará al modo de apagado. Nota: Si su placa tiene varios anillos, se encenderá el indicador correspondiente del punto decimal del tubo digital “●”. Si su placa solo tiene un anillo, el punto decimal del tubo digital “●” no se encenderá.
- ✓ Estado de apagado: Toda la pantalla se apagará excepto el símbolo de advertencia de alta temperatura “H”; En este momento, solo el tecla de encendido “ⓘ” puede ser operado manteniéndolo pulsado, y las operaciones con otros botones no son válidas.



zona interno

zona doble

2. MODO REPOSO

- ✓ En estado de apagado, mantenga pulsado la tecla “ⓘ” durante 3s, la placa emitirá un pitido y entrará en modo reposo.
- ✓ Todos los tubos digitales indicadores de la zona de cocción mostrarán “—” (El símbolo “H” se mostrará en el indicador de la zona de cocción si hay calor residual), el lugar del temporizador mostrará “— —” también, no calentará en este momento.
- ✓ En el modo reposo, si no hay ninguna operación de calentamiento de la zona de cocción, el electrodoméstico se apagará automáticamente después de 10 segundos y emitirá un pitido.

3. CONTROL DE LA TEMPERATURA

- ✓ En el modo reposo, puede elegir la zona de cocción pulsando la tecla de selección de zona de cocción y, a continuación, pulse la tecla más o menos o para ajustar el nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente. Mantenga pulsados los botones más “⊕” o menos “⊖” para aumentar o disminuir el nivel de potencia.

- ✓ Cuando la placa esté calentando, pulse y mantenga pulsado la tecla de encendido “①” durante 3 segundos para apagar y detener el calentamiento de todas las zonas de cocción. El indicador de la zona de cocción correspondiente de la placa que se haya calentado antes mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura “H”.
- ✓ En el modo reposo, si algunas zonas de cocción todavía tienen calor residual, la pantalla mostrará “H”.
- ✓ Si necesita apagar una de las zonas de cocción, puede seleccionar primero esa zona y, a continuación, pulse la tecla menos “⊖” hasta el nivel de potencia “0” para apagar esa zona, y no afectará al calentamiento de las demás zonas de cocción. Cuando el nivel de potencia llegue a “0”, el indicador de la zona de cocción correspondiente de la placa que se haya calentado antes mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura “H”.
- ✓ Si hay más de una zona funcionando al mismo tiempo, la potencia total será igual a la suma de las potencias de todas las zonas de cocción en funcionamiento, cada zona de cocción funcionará según su relación de modulación de potencia, y no se afectarán entre sí.

NOTA:

1. Durante el mismo periodo, solo funciona una tecla de la parte superior de la placa, es decir, solo se puede mostrar un punto decimal “●”.
2. Pulse la tecla menos “⊖” para ajustar el nivel de potencia a “0”, entonces la placa se apagará automáticamente.

4. FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO DE LOS ANILLOS MÚLTIPLES

4.1 Función de calentamiento de doble zona activa: La zona exterior solo puede ponerse en funcionamiento una vez activado la zona interior.

1. Pulse la tecla de selección de la zona de cocción que desee calentar, se mostrará el punto decimal “●” del tubo digital de la zona de cocción correspondiente.
2. Pulse la tecla más o menos para seleccionar el nivel de potencia que necesita.
3. Vuelva a pulsar la tecla de selección de la zona de cocción, el tubo digital de la zona de cocción mostrará una sola zona “—”. A continuación, vuelva a pulsar la tecla de selección de la zona de cocción para activar la zona exterior. Una vez activado la zona exterior, el tubo digital de la zona de cocción mostrará una zona doble “=”.

4.2 Desactive la función de calentamiento de zonas múltiples

1. Toque la tecla de selección de la zona de cocción que desea calentar, en la pantalla aparecerá el punto decimal “●” del tubo digital de la zona de cocción correspondiente.
2. Toque la tecla de selección de zona de cocción para desactivar la zona exterior, la zona interior sigue funcionando.

5. AJUSTE DEL NIVEL DE POTENCIA

- ✓ En el modo reposo, pulse la tecla de selección de zona de cocción para elegir la zona de cocción correspondiente, se mostrará el punto decimal “●” del tubo digital de la zona de cocción correspondiente y el nivel de calentamiento. Puede pulsar los botones más “⊕” y menos “⊖” para ajustar el nivel de potencia adecuado.
- ✓ Manteniendo pulsado cualquiera de estos botones, el valor en el indicador de zona se ajustará hacia arriba o hacia abajo. Cada vez que pulse el tecla “⊕” el nivel de potencia sumará uno, hasta el nivel 9, y se mostrará en su correspondiente tubo digital. Cada vez que pulse el tecla “⊖”, el nivel de potencia se reducirá uno, hasta el nivel 0 (cada vez que pulse el tecla “+” o “-”, se

oirá una breve señal acústica). Si mantiene pulsados los botones “ $\oplus$ ”, “ $\ominus$ ” producirá un efecto de aumento o disminución continuos.

- ✓ Una vez finalizado el ajuste del nivel de potencia, el punto decimal “.” del tubo digital dejará de parpadear y mostrará normalmente el nivel de potencia en 10 segundos sin funcionamiento.
- ✓ Al cambiar el nivel de potencia de cualquiera de las zonas de cocción a 0, se detendrá la potencia de salida de esa zona de cocción.
- ✓ Si se ha calentado una zona de cocción, el nivel de potencia de todas las zonas de cocción es “0”, el electrodoméstico entrará automáticamente en estado de apagado después de 1 minuto sin funcionar.

6. FUNCIÓN DE AUTOCALENTAMIENTO

Su placa puede auto calentarse siguiendo los pasos que se indican a continuación:

6.1 Encender el calentamiento automático: Pulse la tecla más o la tecla menos para ajustar la potencia al nivel 9, luego toque la tecla más “ $\oplus$ ” para que el nivel de potencia aparezca alternadamente “9” y “9”. En este momento, pulse la tecla menos “ $\ominus$ ” para ajustar el nivel de autocalentamiento que necesite, como por En este proceso de calentamiento automático, el tubo digital indicador del nivel de potencia correspondiente muestra alternadamente “9” y “6”. El tiempo de visualización alternada es de 2,5 minutos.

6.2 Pulse la tecla más para ajustar la potencia al nivel 9 y, a continuación, toque la tecla más “ $\oplus$ ” para que el nivel de potencia aparezca alternadamente “9” y “9”. En este punto, se ha iniciado el tiempo predeterminado. Por ejemplo, después de que “9” y “9” se aparecerán alternadamente durante 10 segundos, pulse la tecla “ $\ominus$ ” para ajustar el nivel de potencia al nivel 6. Los iconos “9” y “6” aparecerán durante 2 minutos y 20 segundos. Transcurridos 2 minutos y 20 segundos, la placa pasará al modo de calentamiento normal y el tubo digital indicador del nivel de potencia correspondiente mostrará “6”.

Al ajustar la función de calentamiento automático, la zona de cocción correspondiente se calentará en el nivel 9 durante un periodo de tiempo (el tiempo de calentamiento depende de la reducción posterior a varios niveles, el tiempo de calentamiento de cada nivel es el siguiente), luego continuará trabajando en el nivel de temperatura final ajustado. Por ejemplo, ajuste el nivel de temperatura al nivel 9 y active la función de calefacción automática pulsando la tecla “ $\oplus$ ” (en la pantalla aparecerá alternadamente “9” “9”). A continuación, ajuste el nivel de la función de calentamiento automático al nivel 6 mediante la tecla menos “ $\ominus$ ”. En este ajuste, la zona de cocción se calienta en el nivel 9 durante 2,5 minutos. En el tubo digital indicador de la zona de cocción aparecen alternativamente “9” y “6”. A continuación, continúe calentando en el nivel 6, en el tubo digital aparecerá “6”.

6.3 Las tablas de nivel de potencia y tiempo correspondientes al autocalentamiento son las siguientes:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de calentamiento rápido (minuto)	1	3	4.8	6.5	8.5	2.5	3.5	4.5	5

6.4 Ajuste automático del nivel de calentamiento: Al entrar en el modo de calentamiento automático, solo si el autocalentamiento está en la potencia máxima se podrá reducir la potencia, dentro de 30s, pulse la tecla menos “ $\ominus$ ”. Después de más de 30 segundos, pulsando la tecla menos “ $\ominus$ ” no puede reducir el nivel de calentamiento automático, saldrá del modo de calentamiento automático.

Transcurridos más de 30 segundos, mientras siga en el modo de calentamiento automático y el nivel de calentamiento automático sea inferior al nivel 9, pulse la tecla más “ $\oplus$ ” para aumentar el nivel de calentamiento automático, y el sistema seguirá en el modo de calentamiento automático. Por ejemplo, después de entrar en el modo de calentamiento automático, en 30 segundos toque la tecla menos “ $\ominus$ ” para ajustar el nivel de calentamiento automático al nivel 8. En el tubo digital indicador aparecerá “8” y “8”. Y luego reduzca al nivel 7, en el tubo digital indicador aparecerá “7” y “7”. En este momento, la placa sigue en modo de calentamiento automático. Si transcurren más de 30 segundos sin que el nivel 7 se reduzca al nivel 6, podrá salir del modo de calentamiento automático y la placa pasará al modo de calentamiento normal, en el tubo digital indicador aparecerá “6”.

6.5 Al cambiar el nivel de calentamiento automático, el tiempo transcurrido se calculará automáticamente en el tiempo correspondiente al nuevo nivel de calentamiento automático.

Por ejemplo, ha seleccionado que el nivel de calentamiento automático sea el nivel 1 (1 minuto) y, transcurridos 30 segundos, cambia el nivel al nivel 4 (6,5 minutos). Esta función de calentamiento automático funcionará con precisión durante 6 minutos (6,5 minutos menos 30 segundos).

6.6 Dentro de los 30 segundos de funcionamiento del modo de calentamiento automático, pulse la tecla menos “ $\ominus$ ” para ajustar a un cierto nivel, entonces el tiempo de funcionamiento se cuenta en el tiempo de nivel ajustado.

Por ejemplo, cuando el tubo digital indicador “8” y “8” aparecen alternadamente y ha estado funcionando durante 20 segundos. Pulse la tecla menos “ $\ominus$ ” para ajustar al nivel 6, entonces los 20 segundos que se han ejecutado se contarán automáticamente en los 2,5 minutos del nivel 6, mientras que el nivel 6 seguirá funcionando durante 2,5 minutos menos 20 segundos, es decir, 2 minutos y 10 segundos. A continuación, vuelva al modo de calentamiento normal.

7. PROGRAMACIÓN DEL TEMPORIZADOR

Después de seleccionar la potencia correspondiente de la zona de cocción, pulse la tecla de tiempo “ $\odot$ ”, el tubo digital del temporizador mostrará “00” y aparecerá el punto decimal de la derecha “.”.

En este momento, se entra en el modo del temporizador, y se puede ajustar el temporizador de la zona seleccionada; (En el modo del temporizador se requieren las siguientes operaciones)

- ✓ Si desea cancelar el temporizador, puede ajustar el tiempo del temporizador a cero.
- ✓ La primera vez que pulse la tecla más “ $\oplus$ ”, el temporizador comenzará a contar desde el minuto 1, tras lo cual podrá pulsar la tecla más o menos para ajustar el tiempo del temporizador.
- ✓ Cada vez que pulse la tecla más “ $\oplus$ ” será emitido un pitido, el tiempo de calentamiento se incrementará en 1 minuto. El tiempo se ajustará continuamente entre 1-99 minutos. Programable como máximo hasta los 99 minutos;
- ✓ Cada vez que pulse la tecla menos “ $\ominus$ ” será emitido un pitido, y el temporizador reducirá su duración en 1 minuto. Cuando el tiempo del temporizador es menor o igual a 30 minutos, el temporizador de programación continua cambiará continuamente entre 30-0 minutos; Si el temporizador se ha ajustado mediante la tecla más “ $\oplus$ ” durante más de 30 minutos, pulse la tecla menos “ $\ominus$ ” para ajustar el temporizador a 0, y continúe cambiando el temporizador continuamente entre 30-0 mediante el tecla menos.

- ✓ Después de que la cuenta atrás del temporizador llegue a 0, emitirá pitidos durante 2 minutos, y podrá pulsar cualquier tecla para apagarlo.

NOTA:

1. Si se ha ajustado el temporizador de una determinada zona de cocción, para cambiar el tiempo, pulse de nuevo el tecla de tiempo para seleccionar la zona de cocción correspondiente y, a continuación, introduzca el nuevo tiempo mediante los botones más y menos.
2. Una vez seleccionada la zona de cocción, la programación del temporizador no puede realizarse antes de ajustar la potencia de la zona de cocción, y el tecla de tiempo no funciona.
3. Cuando se ajusta por primera vez el temporizador de una determinada zona de cocción, si se pulsa el tecla de selección de zona de cocción correspondiente a la zona de cocción cuando el temporizador no está confirmado, se cancela el temporizador de la zona de cocción.
4. Cuando funcionan una o varias zonas de cocción, el punto decimal “●” de la zona de cocción correspondiente se muestra siempre durante el proceso de programación del temporizador. Cuando varias zonas de cocción están funcionando, si dos o más zonas de cocción tienen programado el temporizador, el tubo digital del temporizador muestra el tiempo mínimo de la zona de cocción. El punto decimal de la zona de cocción correspondiente está siempre encendido. El punto decimal del tubo digital “●” se apaga hasta que finaliza el tiempo de cuenta atrás.

8. APAGADO

En el modo reposo o calentamiento, pulse continuamente el tecla “ⓘ” durante 3s, se oirá una breve señal acústica, el electrodoméstico pasará al modo de apagado. Si la superficie de la zona de cocción correspondiente tiene calor residual en este momento, el tubo digital del indicador de nivel de potencia mostrará de forma intermitente “H”, e indicará la advertencia de calor residual.

9. TECLA DE BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

- ✓ El p zona de control puede bloquearse manteniendo pulsado el tecla de bloqueo de seguridad para niños “Ⓜ” durante 3 segundos mientras el electrodoméstico está en modo reposo o en modo calentamiento. Aparecerá el icono de bloqueo de seguridad. Cuando el electrodoméstico se apague, el icono de bloqueo de seguridad se desaparecerá.
- ✓ En el modo de bloqueo de seguridad para niños, aparecerá “L □” y parpadeará (1s/tiempo). Si en la zona de cocción se ha programado el temporizador, el tubo digital mostrará el tiempo y “L □” alternadamente. Si no, mostrará “L □” y “— —”
- ✓ En el modo de bloqueo de seguridad para niños, puede desbloquearlo manteniendo pulsado el tecla de bloqueo para niños “Ⓜ” durante unos 3 segundos.
- ✓ En el modo de bloqueo de seguridad para niños, excepto para mantener pulsado el tecla de encendido para apagar, así como mantener pulsado el tecla de bloqueo para niños para desbloquear, los demás botones no funcionarán.

10. TEMPORIZADOR DE LAS ZONAS

El temporizador puede programarse por separado para cualquier zona de cocción, y el temporizador de cada zona de cocción es independiente entre sí.

- **Temporizador de una zona de cocción**
Cuando programe un tiempo de cuenta atrás para una zona de cocción, pulse primero la tecla del temporizador “⌚”, se encenderá el punto decimal “•” del tubo digital de la zona de cocción seleccionada. El punto decimal “•” del tubo digital del temporizador aparecerá para indicar que el tiempo programado ha sido relacionado con la zona de cocción seleccionada. En este momento, puede utilizar los botones más y menos para ajustar el tiempo de la cuenta atrás.
- **Temporizador en varias zonas de cocción**
Cada operación de programación del temporizador será la misma que " Temporizador de una zona de cocción ".
Pulse cualquier tecla de selección de zona de cocción, y el tubo digital del temporizador mostrará el valor de temporización de esa zona de cocción.
Cuando se programa el tiempo en múltiples zonas, puede cambiar el temporizador de las diferentes zonas pulsando la tecla temporizador “⌚”.
Si no se selecciona ninguna zona de cocción, el tubo digital mostrará el valor mínimo del temporizador de las zonas de cocción, y el tubo digital de la zona de cocción correspondiente mostrará “•”.

11.TIEMPO PREDETERMINADO

- ✓ Todas las zonas de cocción tienen una función de tiempo predeterminada. La relación entre el tiempo predeterminado y el nivel de potencia se muestra en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6-9
Tiempo determinado (h)	6h	6h	5h	5h	4h	1.5h

- ✓ Cuando se alcancen todos los tiempos predeterminados, las zonas de cocción se apagarán automáticamente y entrarán en modo reposo.

12.ADVETENCIA DE ALTA TEMPERATURA

- ✓ Mantenga pulsado la tecla de encendido “ⓘ” manualmente durante 3 segundos hasta que se apague, todo el electrodoméstico dejará de calentar, pero la superficie de cocción todavía tiene alta temperatura, el tubo digital indicador de la zona de cocción correspondiente que ha dejado de calentar mostrará el símbolo de advertencia de calor residual “H”, para indicar la alta temperatura de la superficie de cocción correspondiente.
- ✓ Siempre que la zona de cocción se haya calentado antes, el símbolo de advertencia de alta temperatura “H” aparecerá durante 35 minutos seguidos después de apagar la placa.
- ✓ **Protección contra altas temperaturas:** El sensor electrónico de temperatura del pzona de control transmitirá la temperatura en tiempo real al chip del pzona de control. El sensor de control inicia la protección cuando el sensor electrónico de temperatura calibra que la temperatura actual es superior a un valor determinado, para reducir el nivel de calentamiento de la zona de cocción en ese momento, y reanuda el nivel de calentamiento una vez que la temperatura descienda.
- ✓ **Protección contra el calor residual:** Cuando todo el electrodoméstico deja de calentar, el tubo digital de la zona de calentamiento relativa mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura “H”, indicando que la temperatura de la superficie de cocción es demasiado alta, no la toque para evitar quemarse.

- ✓ **Protección de desconexión de seguridad:** Para los modelos con enchufe, cuando se corta después de 1S en cualquier momento, la tensión entre L / N del enchufe debe bajar por debajo del rango de tensión de seguridad.

13. CÓDIGOS DE AVERÍAS Y SOLUCIONES PARA PLACAS DE CIRCUITO IMPRESO

Cuando se produce una avería en la placa de circuito impreso, los tubos digitales del temporizador en la pantalla siempre muestran el código de avería, y todas las zonas que se están calentando dejan hacerlo, y vuelven automáticamente al estado de apagado después de 1 minuto. Para las zonas que han estado funcionando, el tubo digital correspondiente sigue mostrando la señal de advertencia de alta temperatura "**H**". Cuando aparezca el código de avería, consulte el procedimiento de la tabla siguiente para solucionarlo.

Código de Avería	Tipo de Avería	Solución
E1	La placa de la pantalla no recibe la señal de la fuente de alimentación.	La avería de la línea de comunicación de la placa de alimentación o de la placa de la pantalla puede provocar anomalías en la comunicación. Sustituya primero la placa de la pantalla. Si la avería persiste, sustituya la placa de alimentación.
E2	La placa de alimentación no recibe la señal de la placa de la pantalla.	
E3	Avería del relé de la placa de alimentación	Sustituya la placa de alimentación.
E4	1. Circuito abierto del termistor de coeficiente de temperatura negativo de la placa de la pantalla. 2. Cortocircuito del termistor de coeficiente de temperatura negativo de la placa de la pantalla.	Sustituya la placa de la pantalla
E5	Protección contra altas temperaturas en la placa de la pantalla.	Sustituya primero la tira de silicona aislante de la zona de circuitos. Si la avería persiste, sustituya la placa de la pantalla.

CÓMO UTILIZAR LA PLACA CALENTADORA

Coloque la olla en el centro de la zona de calentamiento, gire el control en el sentido horario y antihorario para encender la placa.

Indicador luminoso de alta temperatura:

Cuando la placa de cristal esté demasiado caliente, se encenderá la luz indicadora de alta temperatura, no toque la placa de cristal hasta que se apague la luz indicadora

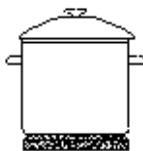
Apagado: después del uso, gire el control a la posición "OFF", la placa dejará de calentar.



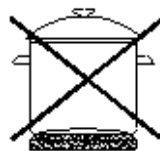
Incorrecto



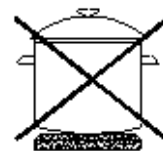
Incorrecto



Correcto



Incorrecto



Incorrecto

¡CUIDADO!

- Asegúrese de que la placa calefactora esté limpia: una zona sucia no transfiere todo el calor.
- Proteja la placa contra la corrosión.
- Apague la placa para evitar la corrosión.
- No deje sartenes con platos preparados a base de grasas y aceites sin vigilancia sobre la placa encendida; la grasa caliente puede incendiarse espontáneamente.

INDICACIONES PARA LA PLACA

- Las primeras veces que utilice la placa, es posible que desprenda un olor acre y a quemado. Este olor desaparecerá completamente con el uso repetido.
- La placa está equipada con zonas de cocción de diferente diámetro y potencia.
- Las posiciones desde donde irradiará el calor están claramente marcadas en la placa. Las ollas deben colocarse exactamente en estas zonas para que se produzca un calentamiento eficaz. Las sartenes deben tener el mismo diámetro que la zona de cocción en la que se van a utilizar.
- No debe utilizar ollas con el fondo rugoso, ya que podría rayar la superficie cerámica.
- Antes de utilizarlas, asegúrese de que el fondo de las ollas esté limpio y seco.
- En frío, el fondo de las sartenes debe ser ligeramente cóncavo, ya que en caliente se dilatan y quedan planas sobre la superficie de la placa. Esto permitirá que el calor se transfiera más fácilmente.
- El mejor grosor para el fondo de las sartenes es de 2 - 3 mm en acero esmaltado y de 4 - 6 mm en acero inoxidable con fondo tipo sándwich.
- Si no se siguen estas reglas, se producirá una gran pérdida de calor y energía. El calor no absorbido por la olla se extenderá a la placa, el marco y los armarios circundantes.
- Es preferible cubrir las cacerolas con una tapa para permitir la cocción a fuego más lento.
- Cueza siempre las verduras, patatas, etc. en la menor cantidad de agua posible para reducir los tiempos de cocción.
- Los alimentos o líquidos con alto contenido en azúcar pueden dañar la placa si entran en contacto con la superficie vitrocerámica. Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente, aunque esto no evitará que se dañe la superficie de la placa.
- **IMPORTANTE:** La superficie de la placa vitrocerámica es resistente; sin embargo, no es irrompible y puede dañarse. Especialmente si se deja caer sobre ella objetos puntiagudos o duros con cierta fuerza.

MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA



Las operaciones de limpieza solo deben realizarse cuando la placa esté fría. El electrodoméstico debe desconectarse de la red eléctrica antes de iniciar cualquier proceso de limpieza.

LIMPIEZA DE LA PLACA VITROCERÁMICA



Los restos de productos de limpieza que queden en la superficie de la placa la dañarán. Elimine los restos con agua caliente mezclada con un poco de detergente líquido.



Los limpiadores abrasivos o los objetos afilados pueden dañar la superficie de la placa; límpiala con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.



Puede que le resulte más fácil limpiar algunos depósitos mientras la superficie de la placa está todavía caliente. No obstante, tenga cuidado de no quemarse si limpia la superficie de la placa cuando aún esté caliente.

DESPUÉS DE CADA UTILIZACIÓN

- Limpie el electrodoméstico con un paño húmedo.
- Seque el electrodoméstico frotando la superficie con un paño limpio.

TABLA DE LIMPIEZA

Tipo de residuo	¿Retirar inmediatamente ?	¿Retirar cuando el electrodoméstico se haya enfriado?	¿Qué debo utilizar para eliminar el residuo?
Azúcar o alimentos/líquidos que contengan azúcar	Si	No	Rascador de placa vitrocerámica
Papel de aluminio o plástico	Si	No	Rascador de placa vitrocerámica
Salpicaduras de grasa	No	Si	Rascador de placa vitrocerámica
Decoloración metálica	No	Si	Rascador de placa vitrocerámica
Salpicaduras o anillos de agua	No	Si	Rascador de placa vitrocerámica

¡IMPORTANTE!

El interior de la placa solo debe lavarse con agua tibia y un poco de detergente líquido.

¡CUIDADO!

Asegúrese de que la placa esté limpia: una zona sucia no transfiere todo el calor.

Proteja la placa contra la corrosión.

Apague la placa para evitar la corrosión.

No deje sartenes con platos preparados a base de grasas y aceites sin vigilancia sobre la placa encendida; la grasa caliente puede incendiarse espontáneamente.



IMPORTANTE: Si su electrodoméstico no funciona correctamente, póngase en contacto con su distribuidor.

NO INTENTE REPARAR EL ELECTRODOMÉSTICO USTED MISMO.

Tenga en cuenta que si se solicita la intervención de un técnico mientras el producto está en garantía y se descubre que el problema no se debe a una avería del electrodoméstico, es posible que tenga que hacerse cargo del coste.

El electrodoméstico debe estar accesible para que el técnico pueda realizar cualquier reparación necesaria. Si el electrodoméstico está instalado de tal manera que el técnico teme que se produzcan daños en el electrodoméstico o en la cocina, no llevará a cabo la reparación.

NOTA MEDIOAMBIENTAL

Nota: Antes de desechar un electrodoméstico viejo, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica. Corte e inutilice cualquier enchufe. Corte el cable directamente detrás del aparato para evitar un uso indebido. Esta operación debe realizarla una persona competente.

Este electrodoméstico está marcado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

El símbolo  que aparece en el producto o en los documentos que lo acompañan indica que este electrodoméstico no debe tratarse como basura doméstica. En su lugar, debe entregarse en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe realizarse de acuerdo con la normativa medioambiental local para la eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal o la oficina local de gestión de residuos.



Los materiales de embalaje que utilizamos son respetuosos con el medio ambiente y pueden reciclarse. Deseche todo el material de embalaje respetando el medio ambiente.

CONDICIONES DE GARANTIA

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

LA GARANTIA TERMINA:

1. Si el aparato no ha sido instalado por un Técnico Acreditado.
2. Superado el período en vigor para la línea doméstica y hostelería, la garantía expira y la asistencia técnica se hará mediante adeudo en los costos de mano de obra en función de las tasas vigentes.
3. Con la modificación o desaparecimiento de la placa de identificación del aparato.

NOTA: CRISTALES E LÁMPARAS NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA.

ASISTENCIA TÉCNICA:

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

Telef. 00 34 914 879 573

E-mail: posventa@jocel.es

<http://www.jocel.es>

**SEDE:**

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo:

Aparato	PLACA VITROCEREMICA
Marca	JOCEL
Modelo	JP4EV002082

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación.

Baja Voltaje	2014/35/EU	EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020 EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+ A1:2019+A14:2019+A2:2019 EN 62233:2008
--------------	-------------------	---

Compatibilidad Electromagnética	2014/30/EU	EN 55014-1:2017+A11:2020 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-2:2019 EN 61000-3-3:2013+A1:2019
---------------------------------	-------------------	---

MADE P.R.C.

CONTEÚDO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	25
INSTALAÇÃO	27
DESCRIÇÃO DA DISPOSIÇÃO DA SUPERFÍCIE DA PLACA VITROCERÂMICA	30
UTILIZAÇÃO DA PLACA VITROCERÂMICA	32
DIRETRIZES DA PLACA	34
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	40
NOTA AMBIENTAL	41
GARANTIA	42
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE	43

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este Manual de Instruções do Utilizador contém informações importantes, incluindo pontos de segurança e de instalação, que lhe permitirão tirar o máximo proveito do seu aparelho. Guarde-o num local seguro para que esteja facilmente disponível para referência futura; para si ou para qualquer pessoa não familiarizada com o funcionamento do aparelho.



CUIDADO!

- Não utilize a placa vitrocerâmica até ter lido este manual de instruções.
A placa de cerâmica destina-se apenas a uso doméstico.
- O aparelho aquece durante o funcionamento. Tenha cuidado para não tocar na superfície quente.
- Mantenha sempre as crianças afastadas da placa de cerâmica.
- Durante o funcionamento, o contacto direto com a placa de cerâmica pode causar queimaduras!
- Certifique-se de que pequenos artigos de equipamento doméstico, incluindo cabos de ligação, não toquem na placa, pois o material de isolamento deste equipamento não é normalmente resistente a altas temperaturas.
- Não deixe a placa de cerâmica desacompanhada quando fritar alimentos. Os óleos e gorduras podem incendiar-se devido ao sobreaquecimento ou transbordamento.
- Não ligue a placa até que uma frigideira tenha sido colocada sobre ela.
- Não coloque pzoaas com peso superior a 25kg na placa.
- Não utilize a placa de cerâmica em caso de avaria técnica. Quaisquer avarias devem ser corrigidas por uma pessoa devidamente qualificada e autorizada.
- Em caso de qualquer incidente causado por uma avaria técnica, desligue a potência e comunique a avaria ao centro de serviço de reparação.
- As regras e disposições contidas no presente manual de instruções devem ser estritamente observadas. Não permita que ninguém que não esteja familiarizado com o conteúdo do presente manual de instruções utilize a placa de cerâmica.
- A placa de cerâmica não deve ser limpa utilizando equipamento de limpeza a vapor.
- **IMPORTANTE:** O mobiliário ou habitação adjacente e todos os materiais utilizados na instalação devem ser capazes de resistir a uma temperatura mínima de 95° C acima da

temperatura ambiente do local onde se encontra, enquanto em utilização.

- Qualquer dano causado pelo aparelho instalado em contravenção a este limite de temperatura, ou pela colocação de materiais de armários adjacentes a uma distância inferior a 4mm do aparelho, será da responsabilidade do proprietário.
- Este aparelho está em conformidade com toda a legislação europeia de segurança em vigor. Queremos salientar que esta conformidade não elimina o facto de as superfícies do aparelho aquecerem durante a utilização e reterem o calor após a operação.

SEGURANÇA DAS CRIANÇAS

- Recomendamos vivamente que os bebés e as crianças pequenas não estejam perto do aparelho e não sejam autorizados a tocar no aparelho em qualquer altura.
- Se for necessário que as crianças estejam na cozinha, certifique-se de que são sempre supervisionadas.

SEGURANÇA GERAL

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas ou recebam instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- **NUNCA** tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- **AVISO:** Risco de incêndio: não armazene artigos nas áreas de cozedura.

- Os meios de desconexão devem ser incorporados na ligação fixa, de acordo com as regras de ligação.
- Não permita que os acessórios elétricos ou cabos entrem em contacto com áreas do aparelho que aquecem.
- Não utilize o aparelho para aquecer a sala em que se encontra ou para secar a roupa.
- Não instale o aparelho ao lado de cortinas ou de móveis macios.
- Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- O cabo de alimentação não pode ser acessível após a instalação.
- Este produto pode ser utilizado, mas não através de temporizador externo e comando.
- Aviso: Se a superfície da placa de vitrocerâmica ou o material semelhante que protege as áreas ligadas estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Aviso: Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.
- CUIDADO: Deve supervisionar o processo de cozedura. Um processo de cozedura a curto prazo tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar num incêndio.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor isolador que pode ser acessível pelo utilizador após a instalação, proporcionando uma desconexão total da alimentação elétrica. A desconexão pode ser conseguida através da incorporação de um interruptor na ligação fixa, de acordo com as regras de ligação.
- Aviso: Antes de obter acesso aos terminais, todos os circuitos de alimentação devem ser desconectados.
- AVISO: Utilize apenas grades de proteção de placa concebidos pelo fabricante do aparelho ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, tal como grades de proteção adequados ou grades de proteção de placa incorporados no aparelho. A utilização de grades de proteção inadequados pode causar acidentes.
- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a sua utilização.
- Tenha cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Relativamente aos detalhes da instalação, consulte a secção "Instalação".

INSTALAÇÃO

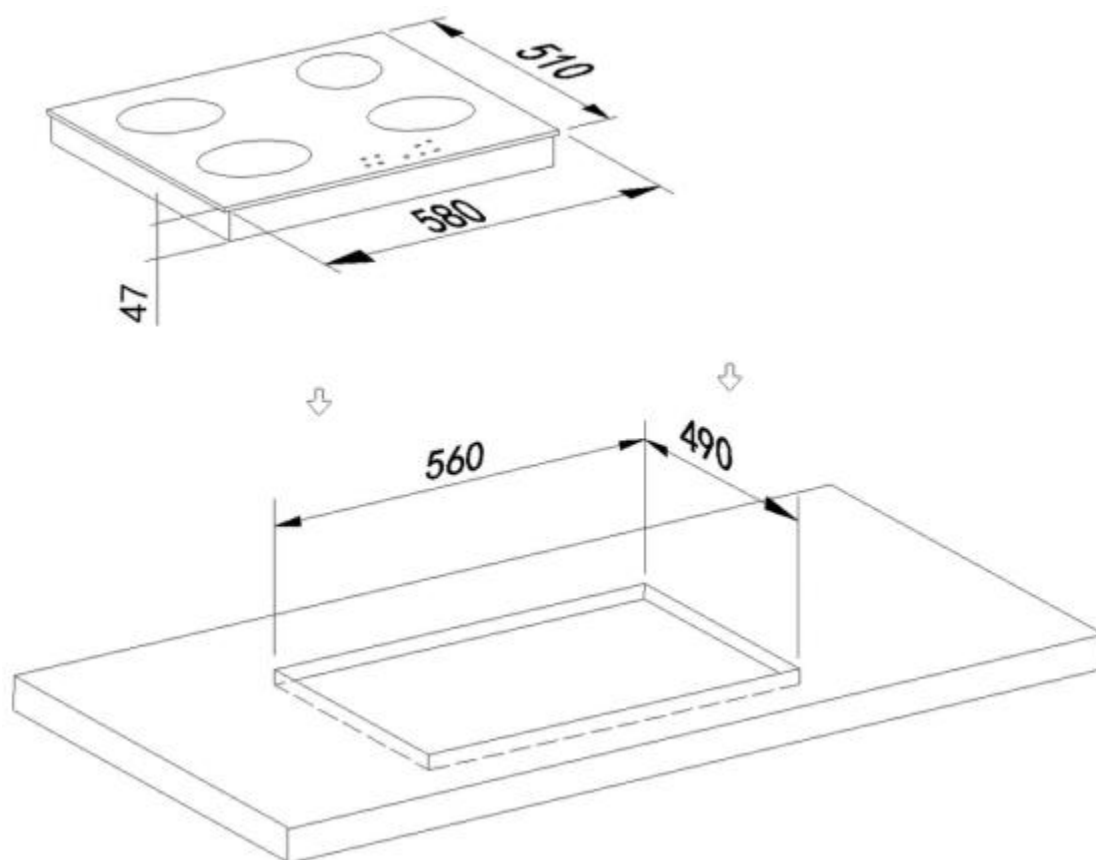
LIGAÇÃO ELÉTRICA

Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão de alimentação marcada na Placa de Classificação corresponde à tensão de alimentação da sua rede.

AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.

- Se tiver de mudar o cabo de alimentação da sua placa, o condutor de ligação à terra (amarelo/verde) deve ser sempre 10 mm mais longo do que os condutores de linha.
- Tenha cuidado para assegurar que a temperatura do cabo de alimentação não exceda os 50°C.
- Se o cabo de alimentação for danificado, deve substituí-lo por um substituto apropriado que pode ser obtido no Departamento de Peças Sobressalentes.

MONTAGEM DA PLACA VITROCERAMICA:



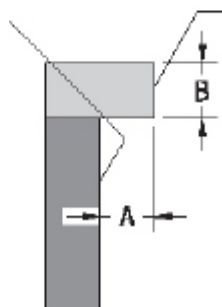
PREPARAÇÃO DA UNIDADE PARA UM APARELHO INCORPORADO



AVISO:

- As unidades de cozinha que estão em contacto direto com os aparelhos devem ser resistentes ao calor (mín. 95°).
- O aparelho pode ser instalado numa bancada com uma espessura entre 30 e 40 mm e próximo de paredes que sejam mais altas que a bancada, mantendo uma distância mínima de 100 mm.
- Efetue todo o corte da unidade e da bancada e depois remova cuidadosamente as aparas ou serradura antes de inserir os aparelhos.
- Para assegurar uma ventilação correta da placa, respeite as dimensões indicadas nas figuras.
- Consulte sempre o fabricante para instruções específicas.
- Certifique-se de que a superfície é plana e quadrada e que nenhuma parte interfere com o espaço necessário para a instalação.
- Prepare o corte conforme indicado (veja as dimensões de instalação).

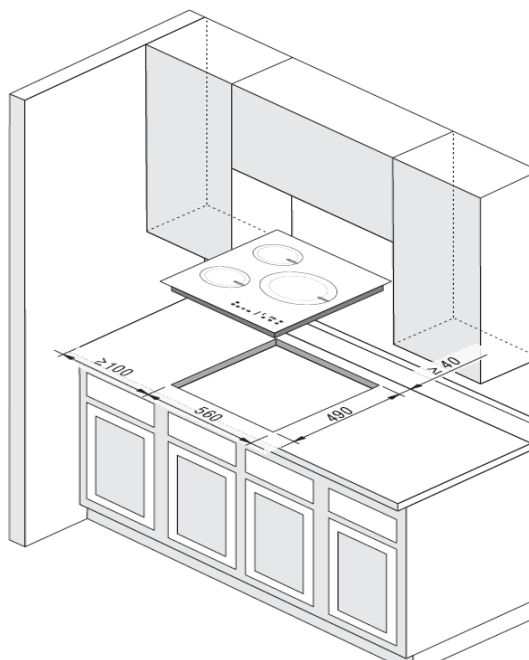
Parte traseira
do armário ou
parede traseira
sob a bancada



borda
traseira do
recorte

Fig.5

A. 40mm min
B. 40mm max



INSTALAÇÃO DA PLACA



AVISO

Risco de corte.

Tenha cuidado com as bordas afiadas.

Tenha cuidado, pois as peças traseiras são envoltas em plástico espumado.

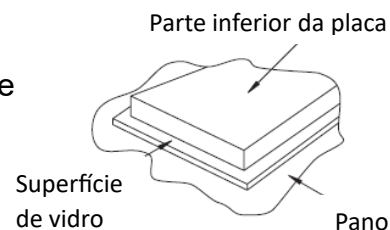
Estas peças podem causar ferimentos ligeiros ou cortes durante o transporte.

Retire todo o material de embalagem.

Antes de proceder à instalação, leia cuidadosamente as instruções de funcionamento.

PASSO 1

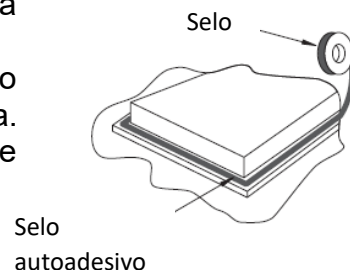
Coloque uma toalha ou pano na bancada. Coloque a placa com a face para baixo na superfície protegida.



PASSO 2

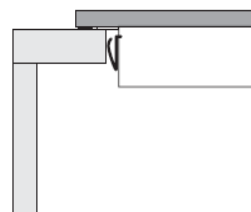
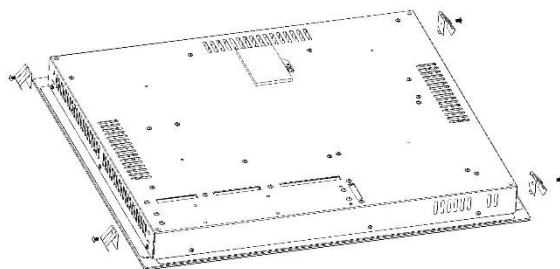
Aplique a tira de selagem fornecida com a placa, que serve para a selagem na bancada.

Não use silicone. Aplique a tira na borda do fundo da placa, deixando cerca de 3mm da borda do vidro. Aplique a tira em toda a circunferência. Corte qualquer excesso e junte as duas pontas da tira para que coincidam.

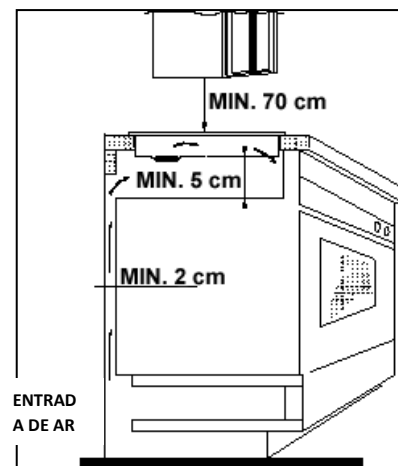


PASSO 3

Fixe os suportes (4 peças) nas partes laterais e traseiras através de parafusos. Coloque a placa no armário recortado e centre-o. Certifique-se de que a borda frontal da placa é paralela à borda lateral da bancada.

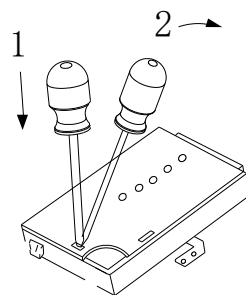


- **IMPORTANTE:** Deve observar os requisitos de ventilação indicados no desenho ao lado.
- **IMPORTANTE:** Existem buracos de ventilação à volta do exterior da placa. Certifique-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada quando colocar a placa em posição (veja o desenho ao lado).
- **IMPORTANTE:** Não utilize um selante de silicone para selar o aparelho contra a abertura. Isto tornará mais difícil no futuro a remoção da placa da abertura, especialmente se precisar de ser reparada.
- Torne cuidadosamente a placa e depois abaixe-a suavemente para a abertura que criou.



DIRETRIZES DE AJUSTE

A placa vitrocerâmica é fabricada para trabalhar com corrente alternada bifásica (400V2N~50Hz). A tensão nominal dos elementos de aquecimento da placa vitrocerâmica é de 230V. A adaptação da placa vitrocerâmica para funcionar com corrente monofásica é possível através de uma ponte apropriada na caixa de ligação, de acordo com o diagrama de ligação abaixo. O diagrama de ligação encontra-se também na tampa da caixa de ligação. Certifique-se de corresponder o cabo de ligação ao tipo de ligação e à potência nominal da placa de cerâmica.



O cabo de ligação deve ser fixado num grampo de alívio de tensão.

AVISO!

Certifique-se de ligar o circuito de segurança ao terminal da caixa de ligação marcado com . A alimentação elétrica para a placa de cerâmica deve ter um interruptor de segurança que permite o corte de energia em caso de emergência. A distância entre os contactos de operação do interruptor de segurança deve ser de pelo menos 3mm.

Antes de ligar a placa vitrocerâmica à fonte de alimentação, é importante ler as informações na placa de dados e o diagrama de ligação.

Cabos das placas paralelas com modelos 4D			
Modelo	Gama de tensão adaptativa e cabos		Diagrama de ligação
	220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50-60Hz	KADO K 1/5
JP4EV002082	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	CONNECTION DIAGRAM 220-240V~ 1N H05VV-F 3G2.5 380-420V~ 2N H05VV-F 4G2.5
			KADO XT
			Diagrama de conexão 220-240V~ 1N H05VV-F 3G2.5 380-420V~ 2N H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5

- As ligações dos cabos devem estar em conformidade com o diagrama localizado na parte inferior da placa.
- O tipo de cabo deve ser ligado à caixa de terminais de alimentação correspondente.
- Deve usar uma chave de fendas de boa qualidade para apertar cuidadosamente, por completo, TODOS os parafusos dos terminais.
- Se quando a placa for ligada pela primeira vez, apenas duas das áreas funcionarem, deverá verificar novamente se os parafusos dos terminais estão todos completamente apertados. Isto deve ser feito antes de contactar o Departamento de Atendimento ao Cliente.
- **IMPORTANTE:** O aparelho NÃO deve ser ligado à rede de alimentação por meio de uma ficha e tomada 13A.
- Este aparelho deve ser ligado a uma saída de esporão de duplo pólo comutado de 30 A, com uma distância de 3 mm e colocado numa posição facilmente acessível adjacente ao aparelho. Não deve ser colocado acima do aparelho e a não mais de 1,25m de distância do mesmo.
- O cabo pode ser laçado, se necessário, mas certifique-se de que não está dobrado ou preso quando a placa está em posição. Tenha cuidado de evitar que o cabo esteja em contacto com partes quentes do aparelho.

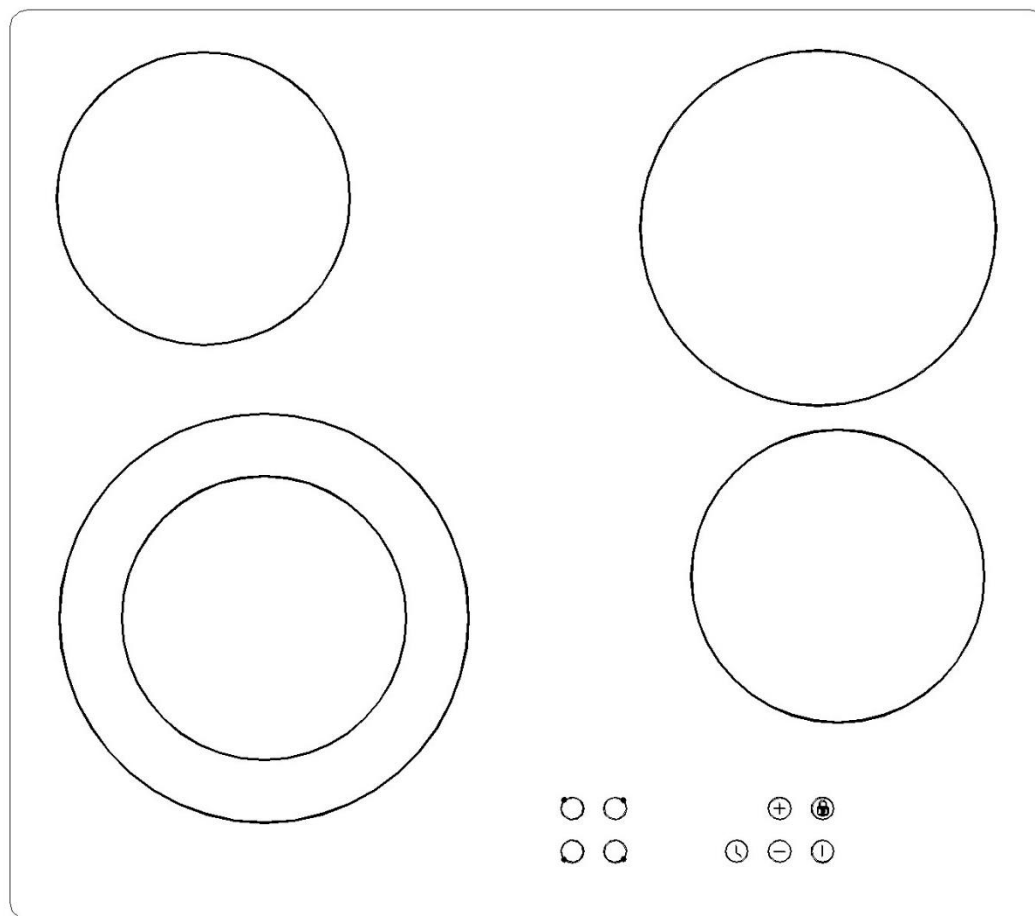
SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

- Se o cabo de alimentação for danificado, deve substituí-lo por um substituto apropriado.
- O cabo de alimentação deve ser substituído de acordo com as seguintes instruções:
 - Desligue o aparelho no interruptor de controlo.
 - Abra o bloco terminal na parte de baixo da placa.
 - Desaparafuse os parafusos dos terminais que fixam o cabo.
 - O cabo de terra "verde-amarelo" deve ser ligado ao terminal marcado $\perp$. Deve ser cerca de 10 mm mais longo do que os cabos vivos e neutros.
 - O cabo "azul" neutro deve ser ligado ao terminal marcado com a letra (N)
 - o cabo sob tensão (L1) deve ser ligado ao terminal marcado com a letra (L1) (220-240V 1N~).
 - O cabo "azul" neutro deve ser ligado ao terminal marcado com a letra (N)
 - o cabo sob tensão L1 deve ser ligado ao terminal marcado com a letra (L1).
 - o cabo sob tensão L2 deve ser ligado ao terminal marcado com a letra (L2) (380-420V 2N~).



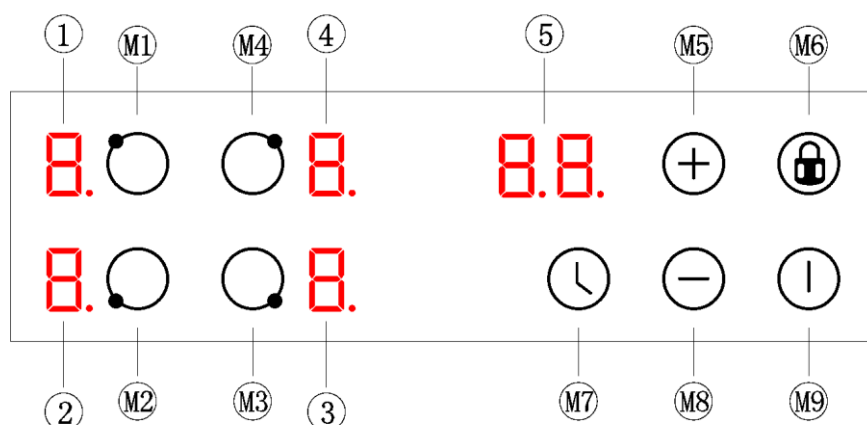
DESCRIÇÃO DA DISPOSIÇÃO DA SUPERFÍCIE DA PLACA VITROCERÂMICA

DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DAS 4 ÁREAS DA PLACA VITROCERÂMICA



DISPOSIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

1. TECLAS E MODO DE EXIBIÇÃO



1.1.1 INSTRUÇÕES DOS SÍMBOLOS DAS TECLAS

Símbolo	Função	Símbolo	Função
M1	Tecla de seleção da área de cozedura nº 1	M6	Tecla de bloqueio de segurança para crianças: prime e segure para bloquear ou desbloquear o painel de controlo
M2	Tecla de seleção da área de cozedura nº 2	M7	Selecionar temporizador: definir o tempo para cada área de cozedura
M3	Tecla de seleção da área de cozedura nº 3	M8	Tecla de menos: reduzir o tempo e o nível de potência
M4	Tecla de seleção da área de cozedura nº 4	M9	Tecla de alimentação: prime e segure para ligar ou desligar a placa
M5	Tecla de mais: adicionar tempo e nível de potência		

1.1.3 SEÇÃO DE VISUALIZAÇÃO

Símbolo	Função
1	Visualização digital da área de cozedura nº 1: exibição do nível de potência, símbolo de aviso de temperatura elevada, etc.
2	Visualização digital da área de cozedura nº 2: exibição do nível de potência, símbolo de aviso de temperatura elevada, etc.
3	Visualização digital da área de cozedura nº 3: exibição do nível de potência, símbolo de aviso de temperatura elevada, etc.
4	Visualização digital da área de cozedura nº 4: exibição do nível de potência, símbolo de aviso de temperatura elevada, etc.
5	Visualização digital do temporizador: exibição da hora, símbolo de bloqueio de segurança para crianças, etc.

2.1 MODO DE EXIBIÇÃO

1. **Visualização digital de um dígito:** Exibição dos parâmetros do controlo de aquecimento, sinal de definição de várias áreas de cozedura e sinal de aviso de alta temperatura ("H") da área de cozedura.
2. **Visualização digital de dois dígitos:** Exibição dos parâmetros da hora e do sinal de bloqueio de segurança para crianças.
3. **Símbolo de aquecimento de várias zonas:** Depois de aquecer o zona duplo, a visualização digital irá exibir o símbolo de zona interior ou zona duplo. O símbolo de zona interior ou zona duplo está indicado pelo símbolo abaixo da visualização digital correspondente.

UTILIZAÇÃO DA PLACA VITROCERÂMICA



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

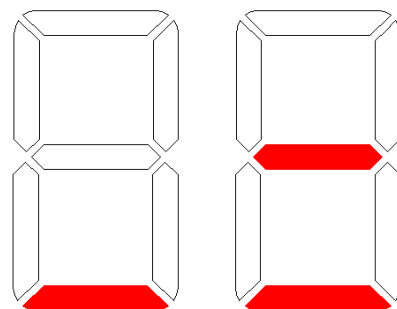
IMPORTANTE: Deve limpar a superfície da placa vitrocerâmica (veja a secção "Manutenção e limpeza").

- ✓ Deve ligar uma área de cozedura de cada vez e colocá-la na configuração máxima durante 5 minutos. Isto ajudará a eliminar qualquer odor que exista e a evaporar qualquer humidade que se tenha formado nos elementos de aquecimento durante o transporte.
- ✓ Não arrefeça mais do que uma área ao mesmo tempo.
- ✓ Deve colocar uma panela cheia de água fria em cada área enquanto se arrefecer.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. LIGAR

- ✓ Depois de ligar o aparelho, a placa irá apitar uma vez para iniciar a ligação. Todos os indicadores de visualização digitais no ecrã de visualização irão exibir durante 2s, depois o aparelho entra em modo de desativação. Nota: Se a sua placa tiver várias áreas de cozedura, irá piscar um ponto "●" no indicador de visualização digital correspondente. Se a sua placa tiver apenas uma área de cozedura, o ponto "●" da visualização digital não irá piscar.
- ✓ Modo de desativação: Toda a visualização irá desligar-se, exceto o símbolo de aviso de temperatura alta "H";
- ✓ Neste momento, apenas a tecla de alimentação "ⓘ" pode ser premido. As outras teclas estão desativadas.



Zona interna

Zona dupla

2. MODO DE STANDBY

- ✓ Em modo de desativação, ao premir continuamente a tecla "ⓘ" durante 3s, a placa irá apitar uma vez e depois entrará em modo de standby.
- ✓ Todos os indicadores de visualização digitais da área de cozedura irão exibir "—" (o símbolo "H" irá exibir no indicador da área de cozedura se houver calor residual). O indicador do temporizador mostrará também "— —", não aquecendo neste momento.
- ✓ Em modo de standby, se nenhuma das áreas de cozedura for aquecida, o aparelho entrará automaticamente em modo de desativação após 10s e irá apitar uma vez.

3. CONTROLO DE AQUECIMENTO

- ✓ Em modo de standby, pode escolher a área de cozedura premindo a tecla de seleção da área de cozedura, depois premindo a tecla de mais ou menos ou para ajustar o nível de potência da área de cozedura correspondente. Prime continuamente em mais “ $\oplus$ ” ou menos “ $\ominus$ ” para aumentar ou diminuir continuamente o nível de potência.
- ✓ Quando a placa estiver em modo de aquecimento, prime continuamente a tecla “ $\textcircled{1}$ ” durante 3s para desativar, e também para ativar o aquecimento de todas as áreas de cozedura. O indicador correspondente à área de cozedura da placa previamente aquecida irá exibir o símbolo de aviso de temperatura elevada “H”.
- ✓ Em modo de standby, se ainda existe qualquer calor residual, o visor irá exibir “H”.
- ✓ Se precisar de desligar uma das áreas de cozedura, selecione a área desejada, depois prime a tecla de menos “ $\ominus$ ” até ao nível “0” para desligar essa área. Isto não irá afetar o aquecimento das outras áreas de cozedura. Quando o nível de potência atingir “0”, o indicador da área de cozedura correspondente da placa que já foi previamente aquecida irá exibir o símbolo de aviso de temperatura elevada “H”.
- ✓ Se utilizar mais de uma área de cozedura ao mesmo tempo, a potência total será igual à soma das potências de todas as áreas de cozedura utilizadas. Cada área de cozedura irá funcionar de acordo com a sua relação de modulação de potência, e não se irão afetar umas às outras.

NOTA:

1. Durante o mesmo período, apenas uma tecla da placa irá estar ativada, ou seja, apenas um ponto “●” será exibido.
2. Prime a tecla de menos “ $\ominus$ ” para definir o nível de potência para “0”. A área de cozedura da placa aquecida irá desativar-se automaticamente.

4. FUNÇÃO DE AQUECIMENTO DE VÁRIAS ZONA

4.1 Ativação da função de aquecimento da zona dupla. A zona exterior só pode ligar depois da zona interior for ativada.

1. Ao premir a tecla de seleção da área de cozedura que deseja aquecer, irá exibir um ponto “●” na visualização digital correspondente à área de cozedura.
2. Prime a tecla de mais ou a tecla para selecionar o nível de potência que deseja.
3. Ao premir a tecla de seleção da área de cozedura novamente, irá exibir um único zona “—” na visualização digital da área de cozedura. Em seguida, prime novamente a tecla de seleção da área de cozedura para ativar a zona exterior. Depois de ativar a zona exterior, a visualização digital da área de cozedura irá exibir a zona duplo “=”.

4.2 Desativação da função de aquecimento de várias zonas

1. Ao premir a tecla de seleção da área de cozedura que deseja aquecer, irá exibir um ponto “●” na visualização digital da área de cozedura correspondente.
2. Ao premir a tecla de seleção da área de cozedura para desativar a zona exterior, a zona interior irá continuar a funcionar.

5. AJUSTE DO NÍVEL DE POTÊNCIA

- ✓ No modo de standby, prime a tecla de seleção da área de cozedura correspondente, irá exibir um ponto “●” e o nível de aquecimento na visualização digital correspondente. Pode premir as teclas de mais “ $\oplus$ ” e de menos “ $\ominus$ ” para ajustar o nível de potência adequado.
- ✓ Ao premir continuamente uma dessas teclas, o valor no indicador de área irá aumentar ou diminuir. Cada vez que premir a tecla “ $\oplus$ ”, o nível de potência irá aumentar um nível, até ao nível 9, e isto será exibido na visualização digital correspondente. Cada vez que premir a tecla

- “ $\ominus$ ”, o nível de potência irá diminuir um nível, até ao nível 0 (Cada vez que premir a tecla “+” ou “-”, irá ouvir um curto sinal sonoro). Ao premir continuamente as teclas “ $\oplus$ ” e “ $\ominus$ ”, irá causar um efeito de aumento ou diminuição.
- ✓ Depois de ajustar o nível de potência, o ponto “●” da visualização digital deixará de piscar e normalmente exibirá o nível de potência dentro de 10 segundos sem funcionamento.
 - ✓ Ao alterar o nível de potência de qualquer área de cozedura para 0, irá parar a saída de potência dessa área de cozedura.
 - ✓ Se uma área de cozedura for aquecida, o nível de potência de todas as outras áreas de cozedura será “0”. O aparelho entrará automaticamente em modo de desativação após 1 minuto sem funcionamento.

6. FUNÇÃO DE AQUECIMENTO AUTOMÁTICO

A sua placa pode realizar a função de aquecimento automático, através dos próximos passos:

- 6.1 Ligar o aquecimento automático:** Prime a tecla de mais ou de menos para definir a potência no nível 9, depois prime a tecla de mais “ $\oplus$ ” para a visualização do nível de potência alternar entre “9” e “9”. Prime a tecla de menos “ $\ominus$ ” para ajustar o nível de aquecimento automático que desejar, como por exemplo o nível 6. Neste processo de aquecimento automático, o nível de potência é alternado entre “9” e “6” na visualização digital correspondente. O tempo da visualização alternativa é de 2,5 minutos.
- 6.2** Prime a tecla de mais para definir a potência para o nível 9, depois prime a tecla de mais “ $\oplus$ ” para o nível de potência alternar entre “9” e “9”. Neste momento, o tempo padrão já começou. Por exemplo, depois “9” e “9” alternar durante 10 segundos, prime “ $\ominus$ ” para ajustar o nível de potência para o nível 6. Os símbolos “9” e “6” irão aparecer durante 2 minutos e 20 segundos. Após 2 minutos e 20 segundos, a placa passará ao modo de aquecimento normal, sendo que irá exibir “6” na visualização digital do nível de potência correspondente.

Ao definir a função de aquecimento automático, a área de cozedura correspondente será aquecida no nível 9 durante um período de tempo (o tempo de aquecimento depende da subsequente redução para vários níveis; os tempos de aquecimento de cada nível estão indicados abaixo). Continue a utilizar a placa no nível de aquecimento ajustado final. Por exemplo, define o nível de aquecimento para o nível 9 e ative a função de aquecimento automático premindo a tecla “ $\oplus$ ” (“9” e “9” serão exibidas alternadamente). Depois, define o nível da função de aquecimento automático para o nível 6 através da tecla de menos “ $\ominus$ ”. Nesta configuração, a área de cozedura é aquecida pelo nível 9 durante 2,5 minutos. “9” e “6” serão exibidas alternadamente na visualização digital correspondente à área de cozedura. “6” será exibido se continuar com o nível de aquecimento no nível 6.

- 6.3** O nível de potência e o tempo correspondente de aquecimento automático são os seguintes:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de aquecimento rápido (minutos)	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

- 6.4 Ajuste do nível de aquecimento automático:** Ao ativar o modo de aquecimento automático, prime a tecla “ $\ominus$ ” para reduzir a potência, apenas se o aquecimento automático chegar à uma

potência máxima em 30s. Após mais de 30 segundos, ao premir a tecla de menos “ $\ominus$ ”, não irá reduzir o nível de aquecimento automático, mas sim desativar o modo de aquecimento automático. Após mais de 30 segundos, enquanto ainda estiver no modo de aquecimento automático e o nível de aquecimento automático for inferior ao nível 9, se premir a tecla de mais “ $\oplus$ ” para aumentar o nível de aquecimento automático, o sistema irá continuar no modo de aquecimento automático. Por exemplo, após ativar o modo de aquecimento automático, prime a tecla “ $\ominus$ ” dentro de 30 segundos para ajustar o nível de aquecimento automático ao nível 8. O indicador da visualização digital irá exibir “8” e “8”. Ao reduzir para o nível 7, o indicador da visualização digital irá exibir “8” e “7”. Neste momento, a placa ainda se encontrará no modo de aquecimento automático. Após mais de 30 segundos, o nível 7 não pode ser reduzido para o nível 6, o modo de aquecimento automático será desativado, e o indicador da visualização digital irá exibir “6” para indicar a alteração da placa para o modo de aquecimento normal.

6.5 Ao alterar o nível de aquecimento automático, o tempo decorrido será automaticamente calculado no tempo correspondente ao novo nível de aquecimento automático. Por exemplo, ao selecionar o nível de aquecimento automático para o nível 1 (1 minuto), e após 30 segundos muda o nível para o nível 4 (6,5 minutos). Esta função de aquecimento automático funcionará com precisão durante 6 minutos (6,5 minutos menos 30 segundos).

6.6 Dentro de 30 segundos após o funcionamento do modo de aquecimento automático, prime a tecla de menos “ $\ominus$ ” para ajustar a placa para um determinado nível. Depois o tempo de funcionamento será contado no tempo de nível definido.

Por exemplo, quando “8” e “8” são exibidos alternadamente no indicador da visualização digital e está a funcionar há 20 segundos. Prime a tecla “ $\ominus$ ” para ajustar ao nível 6, depois os 20 segundos que foram corridos serão automaticamente contados nos 2,5 minutos do nível 6, enquanto o nível 6 continuará a funcionar durante 2,5 minutos menos 20 segundos, ou seja 2 minutos e 10 segundos. Depois, volte ao modo de aquecimento normal.

7. AJUSTE DO TEMPORIZADOR

Após a seleção da potência corresponde à área de cozedura, ao premir a tecla de tempo “ ⌚ ”, “00” e o ponto à direita “.” serão exibidos na visualização digital do temporizador.

Deste modo, o modo de temporizador é ativado e o temporizador da área de cozedura selecionada poderá ser definido; (As seguintes operações são necessárias no modo de temporizador)

- ✓ Se quiser desativar o temporizador, coloque o tempo para zero.
- ✓ A primeira vez que premir a tecla de mais “ $\oplus$ ”, o tempo começa a partir de 1 minuto, após o qual pode premir a tecla mais ou menos para ajustar o tempo.
- ✓ Cada vez que premir a tecla de mais “ $\oplus$ ”, o alarme irá apitar uma vez, e o tempo de aquecimento será aumentado em 1 minuto. O tempo de aquecimento será continuamente alterado entre 1-99 minutos. O ajuste máximo é de 99 minutos;
- ✓ Cada vez que premir a tecla “ $\ominus$ ”, o alarme irá apitar uma vez, e o tempo será reduzido em 1 minuto. Quando o tempo for inferior ou igual a 30 minutos, o tempo de ajustamento contínuo mudará continuamente entre 30-0 minutos; se o tempo tiver sido ajustado pela tecla de mais “ $\oplus$ ” durante mais de 30 minutos, prime a tecla de menos “ $\ominus$ ” para ajustar o tempo a 0, e continue a alterar o tempo continuamente entre 30-0 pela tecla de menos.
- ✓ Após o temporizador estar a 0, o alarme irá apitar durante 2 minutos, podendo premir qualquer tecla para desligar o alarme.

NOTA:

1. Para alterar o tempo pré-definido de uma área de cozedura, prime novamente a tecla do tempo para selecionar a área de cozedura correspondente e define o novo tempo através da tecla de mais ou de menos.
2. Após a seleção da área de cozedura, a definição do tempo não pode ser feita antes da potência da área de cozedura ser definida. A tecla de tempo irá estar desativado.
3. Quando o tempo de uma determinada área de cozedura é definido pela primeira vez, se a tecla de seleção da área de cozedura correspondente for premido quando o tempo não é confirmado, o temporizador da área de cozedura é cancelado.
4. Quando uma ou várias áreas de cozedura estão a funcionar, o ponto “●” da área de cozedura correspondente é sempre exibida durante o processo de definição do tempo. Quando várias áreas de cozedura estão a funcionar, se duas ou mais áreas de cozedura tiverem sido definidas, a visualização digital de temporização irá exibir o tempo mínimo da área de cozedura. O ponto da área de cozedura correspondente irá estar sempre ligado. O ponto “●” da visualização digital estará desligada até ao fim do tempo.

8. DESLIGAR

Em modo de standby ou de aquecimento, ao premir continuamente a tecla “⌚” durante 3s, um curto alarme irá apitar e o aparelho entrará em modo de desligamento. Se, neste momento, a área de cozedura correspondente tiver uma superfície com calor residual, o indicador da visualização digital do nível de potência irá exibir “H”, indicando que existe calor residual.

9. TECLA DE BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

- ✓ O painel de controlo pode ser bloqueado premindo continuamente a tecla de bloqueio de segurança para crianças “🔒” durante 3 segundos enquanto o aparelho estiver em modo de standby ou de aquecimento. O símbolo de bloqueio de segurança será exibido. Quando o aparelho desligar, o símbolo de bloqueio de segurança também irá desaparecer.
- ✓ No modo de bloqueio de segurança para crianças, irá exibir e piscar o símbolo “L □”(1/hora). Se a área de cozedura tiver um tempo definido, a visualização digital exibirá o tempo e “L □” alternadamente. Se não, exibirá “L □” e “— —”.
- ✓ No modo de bloqueio de segurança para crianças, pode desbloqueá-lo premindo continuamente a tecla de bloqueio para crianças “🔒” durante cerca de 3 segundos.
- ✓ No modo de bloqueio de segurança para crianças, à exceção de poder premir continuamente a tecla de alimentação para desligar e a tecla de bloqueio para desbloquear, as outras teclas estão desativadas.

10. TEMPORIZADOR DE DIVISÕES

O temporizador pode ser cronometrado separadamente para qualquer área de cozedura, e o tempo de cada área de cozedura é independente um do outro.

- Temporização de uma área de cozedura
Ao definir o temporizador de uma área de cozedura e premindo a tecla de temporizador “⌚” primeiro, o ponto “●” da visualização digital da área de cozedura selecionada estará exibido. O ponto “●” da visualização digital do temporizador irá exibir, e irá indicar que o tempo definido está relacionado com a área de cozedura selecionada. Prime a tecla de mais e de menos para definir o temporizador.
- Temporização de várias áreas de cozedura
Cada vez que deseja definir o temporizador, siga os mesmos passos de “Temporização de uma área de cozedura”.

- Prime qualquer tecla de seleção da área de cozedura, e a visualização digital do temporizador irá mostrar o tempo dessa área de cozedura.
- Quando várias áreas têm o temporizador a funcionar, é possível mudar o tempo das diferentes áreas premindo a tecla de tempo “🕒”.
- Ao não selecionar nenhuma área de cozedura, a visualização digital irá exibir o tempo mínimo do temporizador das áreas de cozedura, e a visualização digital da área de cozedura correspondente irá exibir “●”.

11. TEMPO PADRÃO

- ✓ Todas as áreas de cozedura têm a função de temporização padrão. A relação entre a temporização padrão e o nível de potência encontra-se na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6-9
Tempo por defeito(h)	6h	6h	5h	5h	4h	1.5h

- ✓ Quando a temporização padrão terminar, as áreas de cozedura desligar-se-ão automaticamente e entrarão em modo de standby.

12. CÓDIGOS DE AVARIA E RESOLUÇÕES DE PLACAS DE CIRCUITO IMPRESSO

Quando ocorre uma avaria da placa de circuito impresso, os tubos digitais do temporizador no painel de visualização mostram sempre o código de avaria, e todas as áreas de cozedura que estão a ser aquecidas param o aquecimento, voltando automaticamente ao modo de desativação após 1 minuto. Para as áreas de cozedura que foram utilizadas, a visualização digital correspondente irá continuar a exibir o sinal de aviso de temperatura elevada “H”. Quando o código de avaria aparecer, consulte o esquema na tabela seguinte para resolvê-lo.

Código de avaria	Tipo de avaria	Resolução
E1	A placa de visualização não está a receber o sinal da placa de alimentação elétrica.	A avaria da linha de comunicação da placa de alimentação elétrica ou da placa de visualização pode causar anomalias de comunicação. Substitua a placa de visualização. Se a avaria persistir, substitua a placa de alimentação elétrica.
E2	A placa de alimentação não está a receber o sinal da placa de visualização.	
E3	Avaria no relé da placa de alimentação de energia	Substitua a placa de alimentação elétrica.
E4	1. Circuito aberto da placa de visualização NTC. 2. Curto-circuito da placa de visualização NTC.	Substitua a placa de visualização.
E5	Proteção a altas temperaturas no placa de visualização.	Substitua a tira de silicone isolado do painel de circuito. Se a avaria persistir, substitua a placa de visualização.

COMO UTILIZAR A PLACA

Coloque uma panela no centro da área de aquecimento, rode a tecla no sentido dos ponteiros do relógio e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para ligar a placa.

Lâmpada de indicação de temperatura elevada:

Quando a placa estiver demasiado quente, a lâmpada de indicação de temperatura elevada irá acender. Não toque na placa até a lâmpada de indicação se apagar.

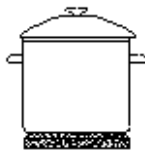
Desligar: Para deixar de aquecer a placa, rode a tecla para "OFF".



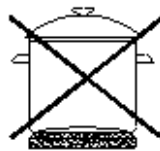
Incorrecto



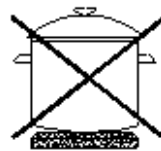
Incorrecto



Correcto



Incorrecto



Incorrecto

CUIDADO!

- Certifique-se de que a placa de aquecimento está limpa, pois todo o calor não será transferido se a área estiver suja.
- Proteja a placa contra a corrosão.
- Desligue a placa, de modo a evitar a corrosão.
- Não deixe as zonas com alimentos à base de gorduras e óleos desacompanhados na placa; a gordura quente pode incendiar-se espontaneamente.

DIRETRIZES DA PLACA

- Durante as primeiras utilizações da placa, pode emitir um cheiro acre e ardente. Este cheiro desaparecerá completamente com o uso repetido.
- A bancada está equipada com áreas de cozedura de diâmetro e potência diferentes.
- As posições de onde o calor irá irradiar estão claramente marcadas no topo da placa. As panelas devem ser posicionadas exatamente sobre estas áreas de modo a ter um aquecimento equilibrado. As panelas devem ter o mesmo diâmetro que a área de cozedura em que estão a ser utilizadas.
- Não se deve usar panelas com fundos rugosos, pois podem riscar a superfície cerâmica.
- Antes de utilizar, certifique-se de que os fundos das panelas estão limpos e secos.
- Quando está arrefecido, o fundo das panelas deve ser ligeiramente côncavo, uma vez que se expandem quando estão quentes e ficam planas na superfície da placa. Isto irá permitir que o calor se transfira mais facilmente.
- A melhor espessura para o fundo das panelas é de 2 - 3 mm de aço esmaltado e 4 - 6 mm para aço inoxidável com fundo tipo sanduíche.
- A falta de seguimentos destas regras irá provocar uma grande perda de calor e potência. O calor não absorvido pela panela, espalhar-se-á para a placa, armação e armários circundantes.
- De preferência, cubra as panelas com uma tampa para poder cozinhar em lume brando.
- Cozinhe alimentos como os legumes e batatas em pouca água para reduzir os tempos de cozedura.
- Alimentos ou líquidos com elevado teor de açúcar podem danificar a placa se esta entrar em contacto com a superfície da placa vitrocerâmica. Quaisquer derrames devem ser imediatamente limpos, contudo isto pode não impedir que a superfície da placa seja danificada.
- **IMPORTANTE:** A superfície da placa vitrocerâmica é resistente; contudo, não é inquebrável e pode ser danificada, especialmente se objetos pontiagudos ou duros puderem cair sobre ela com alguma força.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



Deve limpar a placa apenas quando a mesma estiver arrefecida.
O aparelho deve ser desligado da sua rede de alimentação antes de iniciar qualquer processo de limpeza.

LIMPEZA DA PLACA VITROCERÂMICA



Quaisquer resíduos deixados na superfície da placa devido a agentes de limpeza irão danificá-la. Deve remover quaisquer resíduos com água morna e detergente.



Os produtos de limpeza abrasivos ou objetos cortantes irão danificar a superfície da placa; deve limpá-la utilizando água quente e detergente.



Apesar de ser mais fácil limpar algumas áreas enquanto a superfície da placa ainda estiver quente, deve ter o cuidado de não se queimar se limpar a mesma quando ainda estiver quente.

APÓS CADA UTILIZAÇÃO

- Limpe o aparelho com um pano húmido.
- Seque o aparelho, esfregando a superfície com um pano limpo.

TABELA DE LIMPEZA

Tipo de depósito	Deve removê-lo imediatamente?	Deve retirá-lo quando o aparelho está arrefecido?	O que se deve utilizar para remover o depósito?
Açúcar ou alimento/Líquido açucarado	Sim	Não	Raspador de placas cerâmicas
Papel de alumínio ou plástico	Sim	Não	Raspador de placas cerâmicas
Salpicos de gordura	Não	Sim	Produto de limpeza para placas de cerâmica
Descoloração metálica	Não	Sim	Produto de limpeza para placas de cerâmica
Salpicos de água ou zona de água	Não	Sim	Produto de limpeza para placas de cerâmica

IMPORTANTE!

A da placa só deve ser limpa com água morna e uma pequena quantidade de detergente.

CUIDADO!

Certifique-se de que a placa está limpa, pois todo o calor não será transferido se a área estiver.

Proteja a placa contra a corrosão.

Desligue a placa, de modo a evitar a corrosão.

Não deixe as placas com alimentos à base de gorduras e óleos desacompanhados na placa; a gordura quente pode incendiar-se espontaneamente.



IMPORTANTE: Se o seu aparelho parecer não estar a funcionar corretamente, por favor contacte o revendedor.

NÃO TENHA TENTADO REPARAR O APARELHO SOZINHO.

Note que se a assistência técnica for solicitada a reparar enquanto o produto estiver sob garantia e descobrir que o problema não é o resultado de uma avaria no aparelho, irá ser responsabilizado pelo custo.

O aparelho deve estar acessível para que o técnico possa efetuar qualquer reparação necessária. Se o seu aparelho for instalado de tal forma que um técnico se encontre preocupado com os danos que possam ser causados ao aparelho ou à sua cozinha, este não irá completar a reparação.

NOTA AMBIENTAL

Nota: Antes de eliminar um aparelho antigo, desligue-o e desconecte-o da alimentação elétrica. Corte e elimine todas as fichas. Corte o cabo diretamente atrás do aparelho para evitar o uso indevido. Estas operações devem ser realizadas por uma pessoa competente.

Este aparelho é marcado de acordo com a diretiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana, que de outra forma poderiam ser causadas por um manuseamento inadequado dos resíduos deste produto.

O símbolo  no produto ou nos documentos que acompanham o produto indica que este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico. Deve ser entregue ao ponto de recolha aplicável para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.

A eliminação deve ser efetuada em conformidade com os regulamentos ambientais locais para a eliminação de resíduos. Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor contacte o escritório local da sua cidade ou o escritório local de gestão de resíduos.

Os materiais de embalagem utilizados são ecológicos e podem ser reciclados. Por favor, elimine todo o material de embalagem com o devido respeito pelo ambiente.



CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

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

A GARANTIA CADUCA

1. Caso o aparelho não tenha sido instalado por um Técnico Credenciado
2. Excedido o prazo legal em vigor para a Linha Doméstica e para Linha Hotelaria, a Garantia caduca e as Assistências serão efetuadas, debitando as despesas inerentes à mão-de-obra, consoante as tarifas vigentes.
3. Com a modificação ou desaparecimento da chapa de identificação do aparelho.

NOTA: VIDROS E LÂMPADAS NÃO COBERTOS PELA GARANTIA.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

Telef.: 00 351 252 910 351

E-mail: assistencia@jocel.pt

<http://www.jocel.pt>



SEDE:

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

Aparelho **PLACA VITROCERÂMICA**
Marca **JOCEL**
Modelo **JP4EV002082**

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

Baixa Tensão	2014/35/EU	EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020 EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+ A1:2019+A14:2019+A2:2019 EN 62233:2008
--------------	-------------------	---

Compatibilidade Electromagnética	2014/30/EU	EN 55014-1:2017+A11:2020 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-2:2019 EN 61000-3-3:2013+A1:2019
----------------------------------	-------------------	---

MADE P.R.C.

CONTENT

SAFETY INSTRUCTIONS	46
INSTALLATION	48
DESCRIPTION OF THE CEREMIC HOB SURFACE LAYOUT	53
USING THE CERAMIC HOB	55
HOB GUIDELINES	61
MAINTENANCE AND CLEANING	62
ENVIRONMENTAL NOTE	63
WARRANTY	64
DECLARATION OF CONFORMITY	65

SAFETY INSTRUCTIONS

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.



CAUTION!

- Do not use the ceramic hob until you have read this instruction manual. The ceramic hob is intended for household use only.
- The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot surface.
- Always keep children away from the ceramic hob.
- While in operation direct contact with the ceramic hob may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the ceramic hob unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not put pans weighing over 25kg on the hob.
- Do not use the ceramic hob in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service center to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the ceramic hob.
- The ceramic hob should not be cleaned using steam cleaning equipment.
- **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the

installation must be able to withstand a minimum temperature of 95°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.

- Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance, will be the liability of the owner.
- This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.

CHILD SAFETY

- We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

GENERAL SAFETY

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Power cord can't accessible after installation.
- This product can be worked but not through outside timer and remote control.
- **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:** a steam cleaner is not be used.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch which can accessible by the user after installation providing full disconnection from the power supply. The disconnection may be achieved by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **Warning:** Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Regarding the instructions for how to Installation, thanks to refer to the section "Installation".

INSTALLATION

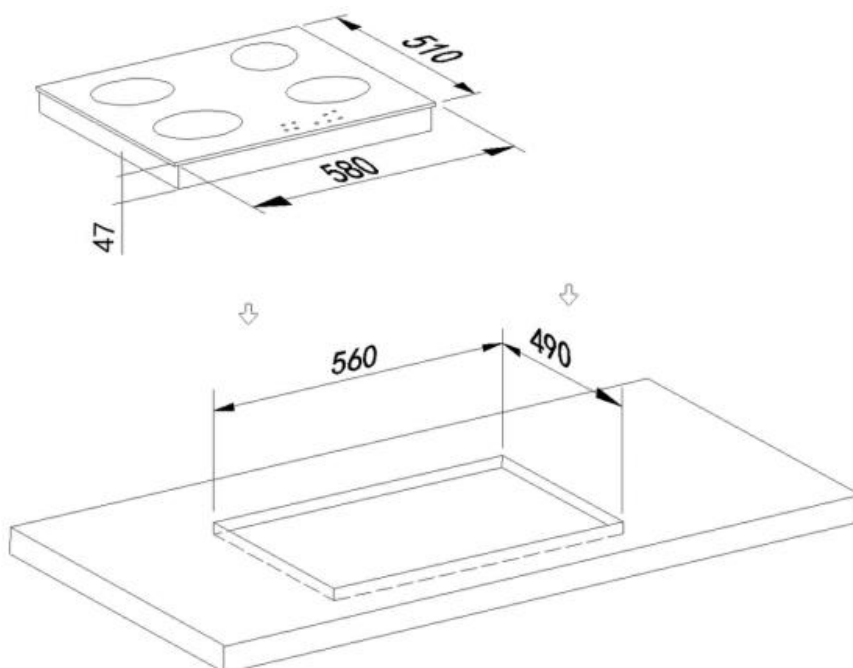
ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- If you have to change the ceramic hob power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- Care must be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.
- If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement which can be obtained from Spares Department.

ASSEMBLY OF CERAMIC HOB:



PREPARAZIONE THE UNIT FOR A BUILT-IN APPLIANCE



WARNING

- The kitchen units that are in direct contact with the appliances must be heat-proof (min. 95°).
- The appliance can be installed on a work surface with a thickness of between 30 and 40 mm and near to walls which are higher than the work surface, maintaining a minimum distance of 100 mm.
- Carry out all cutting of the unit and work surface then carefully remove shavings or sawdust before inserting the appliances.
- To ensure a correct ventilation of the hob please comply with the dimensions shows in figures.
- Always refer to the manufacturer for specific instructions,
- Make sure the surface is level and square and that no part interferes with the space required for installation
- Prepare the cut as indicated (see installation dimensions).

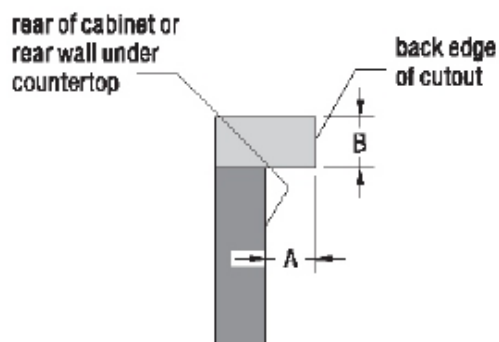
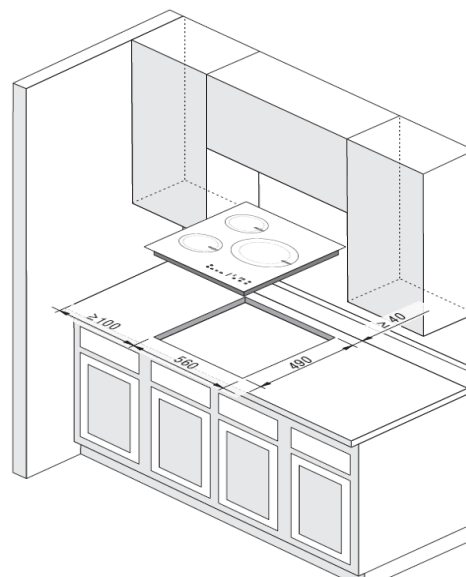


Fig.5

A. 40mm min
B. 40mm max



INSTALLING THE HOB



WARNING

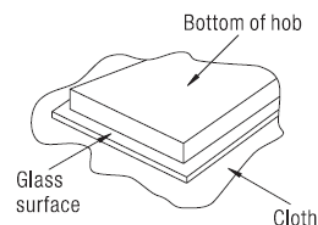
Risk of cutting.
Be careful of cutting edges.
End parts in foamed plastic – be careful.
During transportation these could cause slight injury or cuts.

Remove all packaging material.

Before proceeding with installation read the work instructions carefully.

STEP.1

Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.



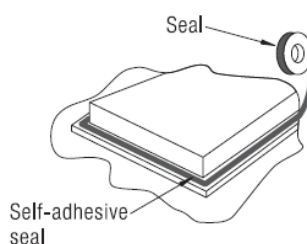
STEP.2

Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for sealing it onto the work surface.

Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3mm from the edge of the glass.

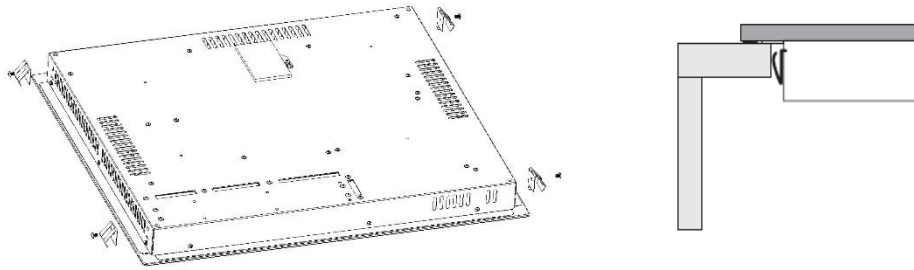
Apply the seal all around the circumference.

Cut any excess and bring the two ends of the seal together so they match.

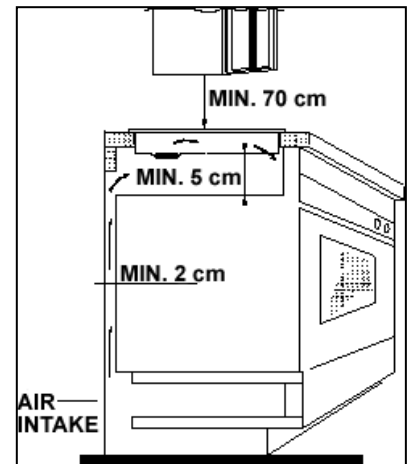


STEP.3

Fix the brackets (4 pcs) on the front side and rear side by screw. Put the hob in the cut-out cabinet, and make it centered. Ensure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the work surface.

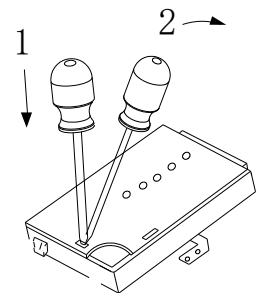


- **IMPORTANT:** You must observe the ventilation requirements shown in the drawing opposite.
- **IMPORTANT:** There are ventilation holes around the outside of the hob. YOU MUST ensure that these holes are not blocked by the work top, when you put the hob into position (see drawing opposite).
- **IMPORTANT:** Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.
- Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.



FITTING GUIDELINES

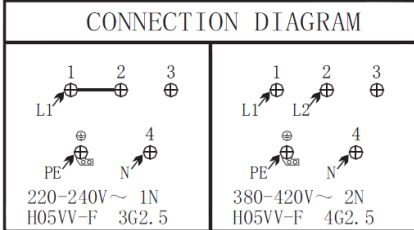
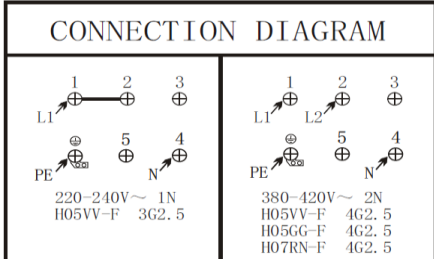
The ceramic hob is manufactured to work with two-phase alternating current (400V2N~50Hz). The voltage rating of the ceramic hob heating elements is 230V. Adapting the ceramic hob to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the ceramic hob. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.



WARNING!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with  The electricity supply for the ceramic hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3mm.

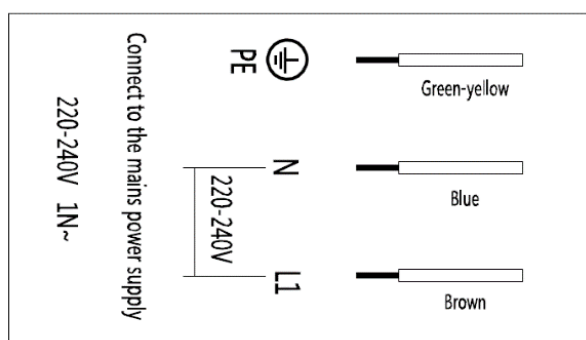
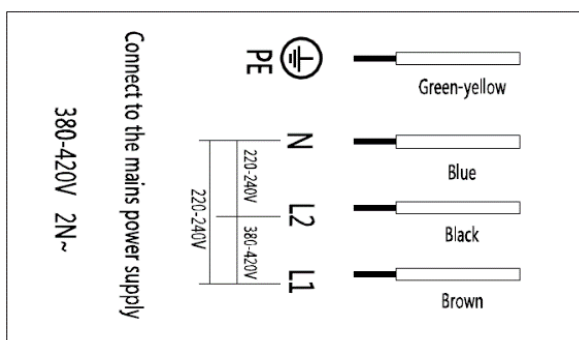
Before connecting the ceramic hob to the power supply, it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Wires for each domino hob with 4D models			
Model	Adaptive voltage range and wires		The wiring diagram
	220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50-60Hz	KADO K 1/5
JP4EV002082	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	CONNECTION DIAGRAM  220~240V~ 1N H05VV-F 3G2.5 380~420V~ 2N H05VV-F 4G2.5
			KADO XT
			CONNECTION DIAGRAM  220~240V~ 1N H05VV-F 3G2.5 380~420V~ 2N H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5

- The cable connections must be in accordance with the diagram located on the bottom of the hob.
- The cable type must be connected to the corresponding power supply terminal box.
- You should use a good quality screwdriver to carefully, fully tighten ALL of the terminal screws.
- If when the hob is first switched on, only two of the zones work, you should recheck that the terminal screws are all fully tightened. This should be done before contacting the Customer Care Department.
- **IMPORTANT:** The appliance must NOT be connected to the mains supply by means of a 13A plug and socket.
- This appliance must be wired into a 30 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. It should not be located above the appliance and no more than 1.25m away from it.
- The cable can be looped, if necessary, but make sure that is not kinked or trapped when the hob is in position. Care must be taken to avoid the cable being in contact with hot parts of the appliance.

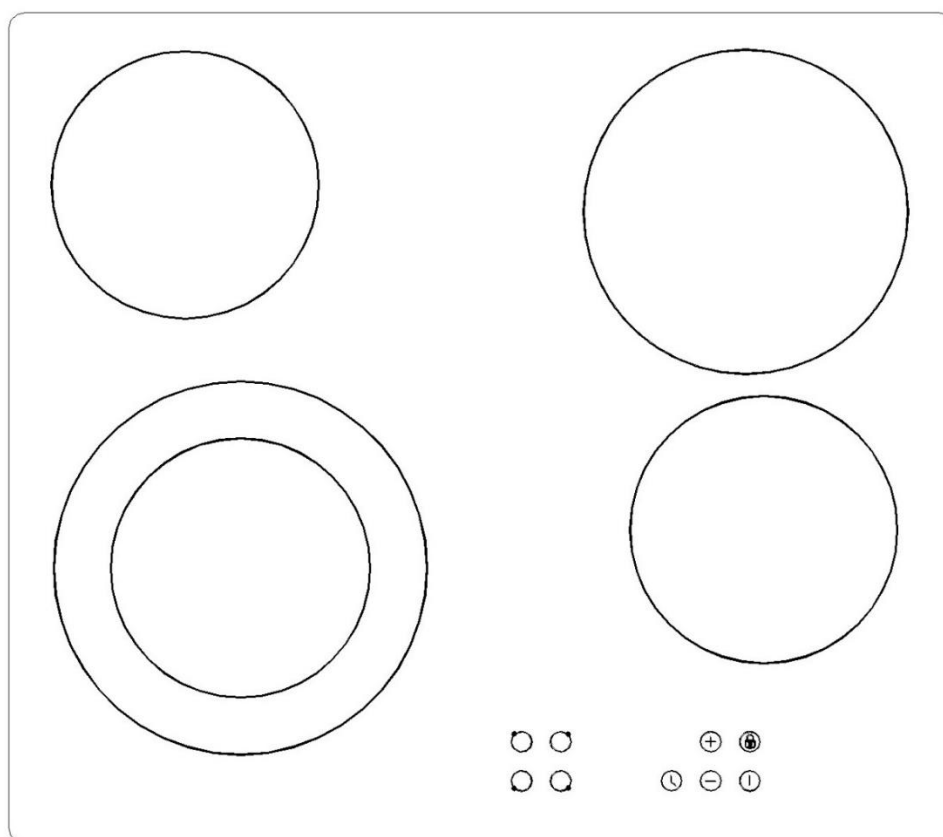
REPLACING THE MAINS SUPPLY CABLE

- If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement.
- The mains supply cable should be replaced in accordance with the following instructions:
 - Switch the appliance off at the control switch.
 - Open the terminal block on the underside of the hob.
 - Unscrew the terminal screws fixing the cable.
 - The “green-yellow” earth wire must be connected to the terminal marked $\perp$. It must be about 10 mm longer than the live and neutral wires.
 - The “blue” neutral wire must be connected to the terminal marked with letter (N) - the live wire(L1) must be connected to the terminal marked with letter (L1) (220-240V 1N ~).
 - The “blue” neutral wire must be connected to the terminal marked with letter (N) - the live wire L1 must be connected to the terminal marked with letter (L1), the live wire L2 must be connected to the terminal marked with letter (L2) (380-420V 2N ~).



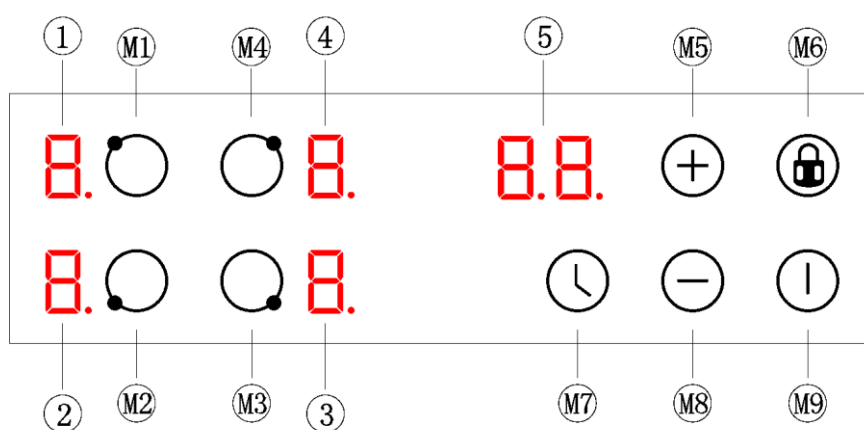
DESCRIPTION OF THE CERAMIC HOB SURFACE LAYOUT

4 ZONE CERAMIC HOB SCHEMATIC DIAGRAM



CONTROL PZONA LAYOUT

1. KEY AND DISPLAY MODE



1.1.1 KEY ICON INSTRUCTION

Icons	Function	Icons	Function
M1	NO.1 cooking zone select key	M6	Child safety lock key: press and hold to lock or unlock the control panel
M2	NO.2 cooking zone select key	M7	Timer selector: timing for each cooking zone
M3	NO.3 cooking zone select key	M8	Minus key: for reducing time and power level
M4	NO.4 cooking zone select key	M9	Power key: press and hold to turn on or off the hob
M5	Plus, key: for adding time and power level		

1.1.2 DISPLAY SECTION

Icons	Function
1	NO.1 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
2	NO.2 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
3	NO.3 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
4	NO.4 cooking zone indicating digital tube: display the power level, high temperature warning symbol etc.
5	Timer digital tube: display the time, child safety lock symbol etc.

2.1 DISPLAY MODE

- Unit digit digital tube** : Display corresponding parameters of the heating control, multi-zona sign and High temperature warning sign ("H") of the cooking zone.
- Two digits digital tube** : Display the corresponding parameters of the time and child safety lock sign.
- Sign of the Multiple-zona heating**: After operate the double-zone heating, the digital tube corresponding to the cooking zone displays the inner zona or double-zona sign. The inner zone or double-zone is indicated by the icon below the corresponding digital tube.

USING THE CERAMIC HOB

BEFORE FIRST USE



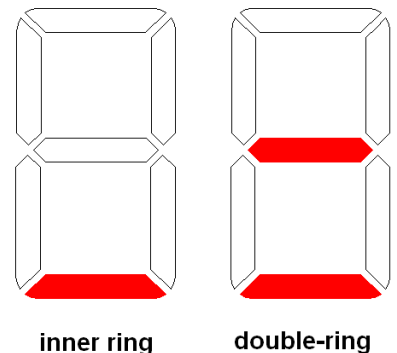
IMPORTANT: You should clean the ceramic hob surface (see “Maintenance and cleaning” section).

- ✓ You should switch on one cooking zone at a time, for 5 minutes at the maximum setting. This will help to eliminate any new smell that exists and evaporate any humidity that has formed on the heating elements during transit.
- ✓ Do not burn off more than one zone at once.
- ✓ You must place a saucepan filled half full with cold water on each zone as you burn it off.

OPERATION INSTRUCTION

1. POWER ON

- ✓ After switch on the appliance, the hob will beep for once to remind power on, all of the indicator digital tubes on the display screen will lit on for 2s, then the appliance goes into shutdown mode. Note: If your hob with multi-zona, the corresponding indicator digital tube decimal point “.” will lit on. If your hob with single zona only, the digital tube decimal point “.” will not lit on.
- ✓ Shutdown status: All the display will close except the high temperature warning symbol “H”; At this time, only the power key “I” can operated by pressing and holding, and other key operations are invalid.



2. STANDBY MODE

- ✓ Under shutdown status, press and hold “I” key for 3s, the hob will beep for once and then enter standby mode.
- ✓ All the indicator digital tubes of the cooking zone will display “—”(The symbol “H” will show in the cooking zone indicator if there is residual heat), timer place will show “— —” as well, it will not heat at this time.
- ✓ Under standby mode, if no any cooking zone heating operation, the appliance will go into shutdown status automatically after 10s and beep once.

3. HEATING CONTROL

- ✓ Under standby mode, you can choose the cooking zone by pressing the cooking zone select key, then press plus or minus key or to adjust the power level of the corresponding cooking zone. Press and hold plus “+” or minus “-” keys can continuously to increase or decrease the power level.
- ✓ When the hob top is in heating status, press and hold “I” power key for 3s to switch off, and stop all the cooking zones to heat. The corresponding cooking zone indicator of the hob top which has heated before will display high temperature warning symbol “H”.
- ✓ Under standby mode, if some hob tops still exist residual heat, display will show “H”.
- ✓ If needing to switch off one of the cooking zones, you can select that zone first, then press the minus key “-” until “0” power level to switch off that zone, and will not affect the heating of the other cooking zones. When power level reaches “0”, the corresponding cooking zone indicator of the hob top which has heated before will display high temperature warning symbol “H”.

- ✓ If more than one zone is operating at the same time, total power will equal to the sum of the powers of all the working cooking zones, each cooking zone will work according to their power modulation ratio, and will not affect each other.

NOTE:

1. During the same period, only one hob top key is valid, that is only one decimal point “●” can be displayed.
2. Press minus key “⊖” to set the power level to “0”, then the heating hob top will close automatically.

4. MULTIPLE-ZONE HEATING FUNCTION

4.1 Open double zone heating function: The outer zone can only start after the inner zone is open.

1. Press the cooking zone select key which need to heat, corresponding cooking zone digital tube decimal point “●” will display.
2. Press plus or minus key to select the power level you need.
3. Re-touch the cooking zone select key, cooking zone digital tube will display single-zone “—”. Then press the cooking zone select key again to open the outer zone. After the outer zone is opened, cooking zone digital tube will display double-zone “= ”.

4.2 Close multiple-zona heating function

1. Touch the cooking zone select key which need to heat, corresponding hob top digital tube decimal point “●” will display.
2. Touch the cooking zone select key to close the outer zona, the inner zona continues to work.

5. POWER LEVEL ADJUSTMENT

- ✓ Under the standby mode, press cooking zone select key to choose the corresponding cooking zone, corresponding cooking zone digital tube decimal point “●” and heating level will display. You can press the plus “⊕” and minus “⊖” keys to adjust suitable power level.
- ✓ By holding down either of these keys, the value on the zone indicator will adjust up or down. Each pressing “⊕” key, power level will add one, until level 9, and displayed on its corresponding digital tube. Each pressing “⊖” key, power level will reduce one, until level 0 (Each pressing of “+” or “-” key, a short audible signal will be heard). Keep pressing “⊕”, “⊖” keys will make continuously increasing or decreasing effect.
- ✓ Upon completion of power level adjustment, the decimal point “●” of digital tube will stop flashing and normally display the power level within 10 seconds of no operation.
- ✓ When switching any of the cooking zone power level to 0, it will stop the power output of that cooking zone.
- ✓ If a cooking zone has been heated, power level of all the cooking zone are “0”, the appliance will automatically enter into shutdown status after 1 minute no operation.

6. AUTO-HEATING FUNCTION

Your hob can auto-heating following the below steps:

6.1 Turn on automatic heating: Press plus or minus key to set the power to level 9, then touch plus key “⊕” to let the power level alternately display “9” and “9”. At this time, press minus key “⊖” to adjust the auto-heating level you need, such as level 6. In this automatic heating process, the corresponding power level indicating digital tube is alternately display “9” and “6”. Alternate display time is 2.5 minutes.

6.2 Press plus key to set the power to level 9, then touch plus key “ $\oplus$ ” to let the power level alternately display “9” and “9”. At this point, the default timing has started. For example, after “9” and “9” alternately display for 10 seconds, press the “ $\ominus$ ” to adjust the power level to level 6. The icons “9” and “6” will display for 2 minutes and 20 seconds. After 2 minutes and 20 seconds, the hob will turn to normal heating mode, corresponding power level indicating digital tube will display “6”.

When setting the automatic heating function, the corresponding cooking zone will be heated in level 9 for a period of time (heating time depends on the subsequent reduction to several levels, the heating time of each level is as follows), then continue working in the final adjusted heating level. For example, set the heating level to 9th level and activate the automatic heating function by pressing the “ $\oplus$ ” key (alternately display “9” “9”). Then set the automatic heating function level to level 6 by minus key “ $\ominus$ ”. In this setting, the cooking zone is heated by level 9 for 2.5 minutes. The cooking zone indicating digital tube is alternately display “9” and “6”. Then continue heating at level 6, the digital tube will display “6”.

6.3 The power level and time corresponding tables of auto-heating are as below:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fast-heating time (minute)	1	3	4.8	6.5	8.5	2.5	3.5	4.5	5

6.4 Automatic heating level adjustment: When entering automatic heating mode, only if auto-heating at max power within 30s, press minus key “ $\ominus$ ” can reduce the power. After more than 30 seconds, pressing the minus key “ $\ominus$ ” cannot reduce the automatic heating level, it will exit the auto-heating mode.

After more than 30 seconds, as long as it is still in the automatic heating mode and the automatic heating level is less than 9th level, press the plus key “ $\oplus$ ” to increase the automatic heating level, and the system continues to be in the automatic heating mode.

For example, after entering the automatic heating mode, within 30 seconds touch minus key “ $\ominus$ ” to adjust auto-heating level to level 8. The indicating digital tube will display “9” and “8”. And then reduce to level 7, the indicating digital tube will display “9” and “7”. At this moment, the hob is still in the automatic heating mode. When more than 30 seconds, the level 7 cannot be reduced to level 6, the automatic heating mode can be exited, and the hob change to normal heating mode, the indicating digital tube will display “6”.

6.5 When changing the automatic heating level, the elapsed time will be automatically calculated into the time corresponding to the new automatic heating level.

For example, you have selected the automatic heating level to be level 1 (1 minute), and after 30 seconds you change the level to level 4 (6.5 minutes). This automatic heating function will run accurately for 6 minutes (6.5 minutes minus 30 seconds).

6.6 Within 30 seconds of automatic heating mode operation, press the minus key “” to adjust to a certain level, then the running time is counted in the set level time.

For example, when the indicating digital tube “” and “” is alternately displayed and has been running for 20 seconds. Press the minus key “” to adjust to 6th level, then the 20 seconds that have been run will be automatically counted in the 2.5 minutes of the 6th level, while the 6th level will continue to run for 2.5 minutes minus 20 seconds, that is 2 minutes and 10 seconds. Then turn back to normal heating mode.

7.TIMER ADJUSTMENT

After selecting the corresponding power of the cooking zone, press the time key “”, the timer digital tube will display “00” and the decimal point on the right will display “”.

At this time, the timing mode is entered, and the timing time of the selected burner can be set; (The following operations are required in In timing mode)

- ✓ If you want to cancel the timing, you can adjust the timing time to zero.
- ✓ The first time you press the plus key “”, the timing starts from 1 minute, after which you can press the plus or minus key to adjust the timing time.
- ✓ Press the plus key “” for each time, the buzzer will beep once, and the heating time will be increased by 1 minute. The timing will be continuously changed between 1-99 minutes. The maximum adjustment to 99 minutes;
- ✓ Press the minus key “” for each time, the buzzer will beep once, and the timing will be reduced by 1 minute. When the timing time is less than or equal to 30 minutes, the continuous adjustment timing will continuously change between 30-0 minutes; If the timing has been adjusted by the plus key “” for more than 30 minutes, press the minus key “” to adjust the timing to 0, and continue to change the timing continuously between 30-0 by the minus key.
- ✓ After the timer countdown is 0, the buzzer will continue to sound for 2 minutes, and you can press any key to turn off the beep.

NOTE :

1. If the timing of a certain cooking zone has been set, to change the time, press the time key again to select the corresponding cooking zone, and then enter the new time by plus and minus keys.
2. After the cooking zone is selected, the timing setting cannot be made before the cooking zone power is set, and the time key is invalid.
3. When the timing of a certain cooking zone is set for the first time, if the cooking zone selection key corresponding to the cooking zone is pressed when the timing is not confirmed, the timing of the cooking zone is canceled.
4. When single or multiple cooking zones are working, the decimal point “” of the corresponding cooking zone is always displayed during the timing setting process.
When multiple cooking zones are working, if two or more cooking zones have been set the time, the timing digital tube displays the minimum timing of cook zone. The decimal point of corresponding cooking zone is always on. The digital tube decimal point “” is extinguished until the countdown time is over.

8.POWER OFF

Under standby mode or heating mode, long press “” key for 3s, a short audible signal will be heard, the appliance will go into power off mode. If the corresponding cooking zone surface has residual heat at this time, the digital tube of power level indicator will flash display “”, and indicate residual heat warning.

9.CHILD SAFETY LOCK KEY

- ✓ The control panel can be locked by pressing and holding the child safety lock key “   

10.PARTITION TIMING

The timer can be timed separately for any cooking zone, and the timing of each cooking zone is independent of each other.

- Single cooking zone timing
When setting a countdown time for a cooking zone, press timer key “

11.DEFAULT TIMING

- ✓ All the cooking zones have default timing function. The relationship of default timing and power level refers to table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6-9
Default timing(h)	6h	6h	5h	5h	4h	1.5h

- ✓ When all the default timing is reached, the cooking zones will switch off automatically and enter into standby mode.

12.HIGH TEMPERATURE WARNING

- ✓ Press and hold power key “ⓘ” manually for 3s till switch off, the whole appliance will stop heating, but the cooking surface still has high temperature, the indicator digital tube of corresponding cooking zone which stop heating will show residual heat warning symbol “H”, to indicate corresponding cooking surface high temperature.
- ✓ As long as the cooking zone has heated before, the high temperature warning symbol “H” will display for 35 minutes continually after the hob turn off.
- ✓ **High temperature protection:** The electronic temperature sensor on the control panel will transmit the real-time temperature to the chip of the control panel. The control sensor starts protection when the electronic temperature sensor gauge the current temperature is higher than a certain value, to reduce the heating level of the cooking zone currently, and resumes the heating level after the temperature drops.
- ✓ **Residual heat protection:** When the whole appliance stops heating, the digital tube of the relative heating zone will display high temperature warning symbol “H”, indicating that cooking surface temperature is too high, please do not touch to avoid getting burned.
- ✓ **Safety cut-off protection:** For the models with plug, when cut off after 1S at any time, the voltage between L/N of the plug should fall to below safe voltage range.

13.PCB BOARD FAULT CODES AND SOLUTIONS

When a PCB board failure occurs, the timer digital tubes on the display panel always display the fault code, and all the burners that are being heated stop heating, and automatically return to the shutdown state after 1 minute. For the burners that have been worked, the corresponding digital tube continues to display the high temperature warning sign “H”. When the fault code appears, please refer to the scheme in the following table to solve.

Fault code	Type of fault	Solution
E1	The display board does not receive the signal of power supply board.	The communication line failure of power supply board or display board can cause communication anomalies. Replace the display board first. If the fault persists, replace the power supply board.
E2	The power supply board does not receive the signal of display board.	
E3	Power supply board relay failure	Replace the power supply board.
E4	1.Open circuit of the display board NTC. 2.short circuit of the display board NTC.	Replace the display board
E5	High temperature protection on the display board.	Replace the Insulated silicone strip of circuit zona first. If the fault persists, replace the display board.

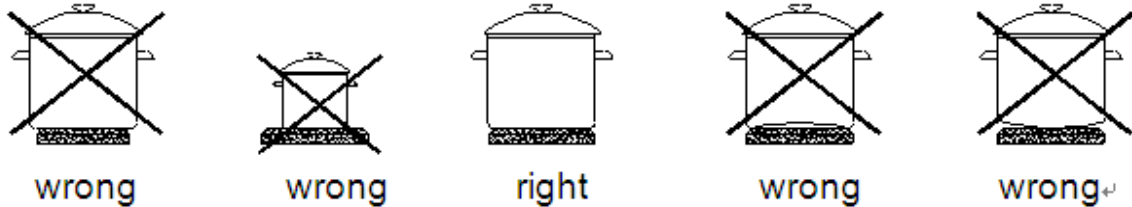
HOW TO USE THE HOT PLATE

Put the pot in center of the heating zone, Turn the knob clockwise and anticlockwise to turn on the hob.

High temperature indication lamp:

When the glass plate is too hot, the high temperature indication lamp will light up, don't touch the glass plate until the indication lamp goes out.

Shut down: after using, please turn the knob to "OFF", the hob will stop heating.



CAUTION!

- Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.
- Protect the plate against corrosion.
- Switch off the plate against corrosion.
- Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

HOB GUIDELINES

- The first few times the hob top is used, it may give off an acrid, burning smell. This smell will disappear completely with repeated use.
- The worktop is fitted with cooking areas of different diameter and power.
- The positions where the heat will radiate from are clearly marked on the hob top. The saucepans must be positioned exactly on these zones for efficient heating to occur. Pans should have the same diameter as the cooking zone that they are being used on.
- You should not use saucepans with rough bottoms, as this can scratch the ceramic surface.
- Before use, make sure that the bottoms of the saucepans are clean and dry.
- When cold, the bottom of the pans should be slightly concave, as they expand when hot and lie flat on the surface of the hob. This will allow the heat to transfer more easily.
- The best thickness for the bottom of the pans is 2 – 3 mm of enamelled steel and 4 – 6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms.
- If these rules are not followed, then there will be a great loss of heat and energy. Heat not absorbed by the saucepan, will spread to the hob, frame and surrounding cabinets.
- Preferably cover pans with a lid to permit cooking at a lower heat.
- Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.
- Food or liquid that has high sugar content may damage the hob top if it comes into contact with the ceramic hob surface. Any spillages should be wiped up immediately, however this may not prevent the hob surface from becoming damaged.
- **IMPORTANT:** The ceramic hob surface is tough; however, it is not unbreakable and can be damaged. Especially if pointed or hard objects are allowed to fall on it with some force.

MAINTENANCE AND CLEANING



Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

CLEANING THE CERAMIC HOB TOP



Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.



Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid.



You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However, you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

AFTER EACH USE

- Wipe the appliance over with a damp cloth.
- Dry the appliance by rubbing the surface with a clean cloth.

CLEANING TABLE

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water zones	No	Yes	Ceramic hob cleaner

IMPORTANT!

The inside of the hob should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

CAUTION!

Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.

Protect the hob against corrosion.

Switch off the hob against corrosion.

Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.



IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, please contact with dealer.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Please note that if you ask for a Technical Assistance whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost.

The appliance must be accessible for Technician to perform any necessary repair. If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then he will not complete a repair.

ENVIRONMENTAL NOTE

Note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol  on the product or on the documents accompanying the product indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead, it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office or local waste management office.

The packaging materials that we use are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.



GENERAL WARRANTY TERMS

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

THE WARRANTY EXPIRES

1. If the appliance has not been installed by an Accredited Technician.
2. Exceeded the period for home appliances and for industrial appliances, warranty expires and assistance will be made by charging the costs of manpower, according to current fees.
3. With the modification or disappearance of the nameplate of the appliance.

NOTE: GLASSES AND LAMPS ARE NOT COVERED BY WARRANT.

TECHNICAL ASSISTANCE

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

Telef. 00 351 252 910351
Fax: 00 351 252 910367
E-mail: assistencia@jocel.pt
<http://www.jocel.pt>



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

DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below

Product	CERAMIC HOB
Brand	JOCEL
Model	JP4EV002082

Complies with the following European directives and standards implementation:

Low Voltage	2014/35/EU	EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020 EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019 EN 62233:2008
Electromagnetic Compatibility	2014/30/EU	EN 55014-1:2017+A11:2020 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-2:2019 EN 61000-3-3:2013+A1:2019

MADE P.R.C.