



Placa de inducción FULL CRYSTAL



MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUALE DI ISTRUZIONI
MANUAL DE INSTRUÇÕES

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad importantes	06
Principios de funcionamiento	07
Instrucciones de uso	09
Limpieza	10
Utensilios de cocina	10
Localización y resolución de problemas	11
Detalles técnicos	12
SAT y garantía	12



INDEX

Wichtige Sicherheitshinweise	29
Begin der Funktion und eigenschaften	31
Anwendungsanleitung	32
Reinigung	34
Küchengeräte	34
Lokalisierung und auflösungen der probleme	35
Technischedaten	36
Kundendienstservice	36



INDEX

Important safety instructions	13
Working principle and characteristics	15
Instructions for use	16
Cleaning	17
Cooking utensils	18
Common abnormalities	18
Technical details	19
TAS and guarantee	20



INDICE

Istruzioni di sicurezza importanti	37
Principio di funzionamento e caratteristiche	38
Istruzioni d'uso	40
Pulizia	42
Utensili da cucina	42
Localizzazione e risoluzione dei problemi	43
Dettagli tecnici	44
SAV e garanzia	44



INDEX

Avertissements importants	21
Fonctionnement et caracteristiques	23
Instructions d'usage	24
Nettoyage	26
Ustensiles de cuisine	26
Localisation et resolution de problemes	27
Details techniques	28
SAV et garantie	28



ÍNDICE

Instruções importantes de segurança	45
Princípio de funcionamento	47
Instruções de utilização	48
Limpeza	50
Utensilios de cozinha	50
Localização e resolução de problemas	51
Detalhes técnicos	52
Sentei-me e garantia	52



Placa de inducción FULL CRYSTAL



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar la placa por primera vez y manténgalo en buenas condiciones para consultas posteriores.
- Este electrodoméstico no está diseñado para su uso con temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto.
- Este electrodoméstico puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, mentales o sensitivas reducidas, o falta de experiencia o conocimiento; siempre y cuando reciban supervisión o instrucción acerca del uso del producto de una forma segura, y entiendan los riesgos que su uso conlleva. La limpieza y el mantenimiento del producto no debe ser realizado por niños, a menos que tengan 8 años o más y sean supervisados.
- Mantenga el producto y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Puesto que este producto está diseñado únicamente para uso doméstico, la garantía no se aplicará en los siguientes casos:
 - Áreas de descanso de personal en tiendas, oficinas y demás ambientes de trabajo.
 - Granjas/fincas.
 - Uso por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de la hostelería.
 - Bed and breakfast.
- Si el cable ha sido dañado, debe ser reparado por el fabricante, centros de servicios autorizados o demás personas cualificadas, para evitar cualquier posible daño o peligro.
- Por favor, trate la placa de inducción con cuidado para evitar posibles daños. En caso de fracturas en su superficie, apáguela inmediatamente para evitar posibles descargas eléctricas. Deje de usar la placa de inducción y contacte con un centro de servicios autorizado.
- No sitúe ningún objeto metálico, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapaderas, papel de aluminio, etc. sobre la placa de inducción, ya que son conductores del calor y podrían causar daños o lesiones.
- Nunca sumerja la placa de inducción o su cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido.
- No use el producto si no funciona correctamente, presenta daños o el cable de alimentación o enchufe está dañado. Por motivos de seguridad, estas partes han de ser reemplazadas por un centro de servicios autorizado.
- Cualquier intervención en el producto, aparte de su limpieza y mantenimiento normal, debe ser realizada por un centro de servicios autorizado.
- Nunca toque las superficies calientes del producto. Dichas partes permanecerán calientes un tiempo después de su uso.
- Las personas con marcapasos o aparatos médicos similares, deben mantenerse alejados de la



placa de inducción mientras esté conectada a la corriente. Si tiene cualquier duda al respecto, consulte con su médico de cabecera antes de usar este producto para evitar posibles peligros.

⚠ Atención: La placa de inducción estará caliente después de su uso. Por favor, no la toque.

- Este producto está diseñado exclusivamente para un uso doméstico. En caso de uso profesional, inapropiado o no indicado en estas instrucciones, el fabricante no se hace responsable y la garantía no será aplicable.
- Por su seguridad, el producto cumple con los estándares y regulaciones exigidas (directivas sobre equipos de baja tensión, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con los alimentos, medioambiente, etc.).
- El producto está diseñado para un uso exclusivamente con Corriente Alterna. Antes de usarlo por primera vez, asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincida con el indicado en la placa de datos del producto.
- Cualquier error en la conexión del producto invalidará su garantía.
- Conecte el electrodoméstico únicamente en enchufes con toma de tierra. No use adaptadores de corriente, ni conecte cualquier otro aparato en el mismo enchufe al mismo tiempo, para evitar sobrecargas eléctricas y riesgo de incendios.
- Si usa el electrodoméstico en un país diferente a aquel en el que fue adquirido, asegúrese de que un centro de servicio autorizado lo revisa adecuadamente, debido a la diferencia en los estándares de cada país.
- Retire los envoltorios, pegatinas, y accesorios del interior y exterior del producto.
- Sitúe el electrodoméstico en una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, alejada de posibles salpicaduras de agua.
- No sitúe ni use el producto en ambientes con un grado alto de humedad.
- No sitúe ni use la placa de inducción sobre superficies de acero o aluminio.
- Mantenga un espacio de 10 cm a todos lados del producto para asegurar una ventilación adecuada del mismo.
- Nunca sitúe ni use el producto cerca de muros o bajo armarios de pared.
- Nunca sitúe ni use la placa de inducción bajo o cerca de objetos fácilmente inflamables (cortinas, etc.).
- Nunca sitúe ni use el producto sobre o cerca de hornillos u otras fuentes de calor.
- Desenrolle el cable de alimentación completamente antes de usar.
- No utilice alargadores. Si acepta la responsabilidad de usar un cable alargador, use únicamente aquel que esté en buen estado, tenga toma de tierra y coincida con los valores técnicos del electrodoméstico.
- Nunca abandone el producto, ni siquiera por unos momentos, mientras esté conectado a la red eléctrica, especialmente si hay niños presentes.



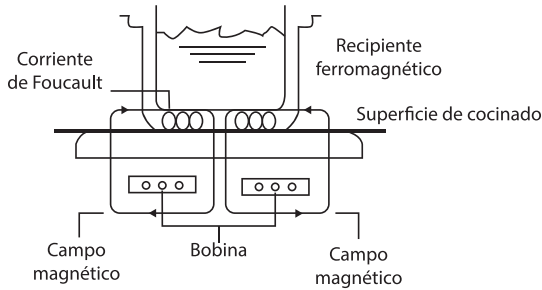
- No permita que el cable de alimentación cuelgue en lugares en los que los niños puedan alcanzarlo.
- El cable de alimentación no debe situarse cerca o en contacto con las partes calientes del producto, fuentes de calor o bordes afilados.
- Tome las precauciones necesarias para evitar tropezones con el cable de alimentación.
- Apague y desconecte el producto de la red eléctrica cuando no esté en uso.
- Nunca desconecte el enchufe tirando del cable de alimentación.
- Examine el producto y su cable de alimentación en busca de signos de desgaste o daños antes de conectarlo a la red eléctrica.
- Nunca mueva el electrodoméstico mientras esté caliente.
- Deje enfriar la placa de inducción por completo antes de limpiarla y guardarla.
- Mantenga siempre la placa de inducción limpia, para evitar que el polvo entre en el motor del ventilador y cause averías.
- Si alguna parte del electrodoméstico se incendiara, nunca trate de apagar las llamas con agua. Desconecte la placa de inducción y extinga las llamas con un trapo húmedo.
- Sitúe el recipiente en el centro del círculo de cocción.
- No sobrecaliente el recipiente, ni lo precaliente sin contenido durante períodos largos de tiempo.
- No caliente alimentos en latas de conserva o recipientes herméticos, para evitar explosiones causadas por la expansión de aire.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO Y CARACTERÍSTICAS

Principio de funcionamiento

La placa de inducción funciona calentando un recipiente con corrientes inducidas por un campo magnético. La corriente eléctrica pasa a través de una bobina de alambre de cobre, generando un campo magnético. Cuando dicho flujo magnetiza la base del recipiente, se generan corrientes de Foucault de baja intensidad (circuitos de corriente eléctrica inducidos a través de conductores por un cambio en el campo magnético del conductor), que aumentan la temperatura del recipiente rápidamente. El principio detrás de la placa de inducción es multiplicar estas corrientes de Foucault, mientras se cambia la dirección de los campos de alta frecuencia, para calentar la base del recipiente.

Para que el proceso de inducción funcione correctamente, el recipiente con el que se cocine debe ser ferromagnético (ver la sección "Utensilios de cocina" para más información). Puesto que la placa de inducción utiliza campos magnéticos, genera calor sin fuego, humos, gases, etc. Si las corrientes magnéticas pasan a través de materiales no metálicos, la placa de inducción no produce calor.



Características

Múltiples medidas de seguridad

- Protección contra subidas/bajadas de tensión.
- La placa de inducción solo es apta para recipientes con un diámetro de base entre 12 y 28 cm.
- Protección contra el sobrecalentamiento.

Protección medioambiental

- La inducción es el método más efectivo en términos de ahorro energético, con un rendimiento energético superior al 90%.
- El proceso de inducción no produce fuego.
- El proceso de inducción no precisa de combustibles y reduce el riesgo de accidentes domésticos relacionados con fugas de gas o fuego.

Control inteligente

- Varias funciones de cocinado: modos de baja y alta potencia para cubrir las diferentes necesidades a la hora de cocinar.
- Amplio rango de temperaturas: mantiene y regula la temperatura de manera inteligente.
- Función de temporizador y programador flexible.
- Detección de la presencia de recipientes aptos para la cocina de inducción: si el recipiente no es válido o no se detecta ningún recipiente, se activará una alarma.

Fácil limpieza

- La placa de inducción es resistente al desgaste y no pierde el brillo fácilmente. También es fácil realizar su mantenimiento y limpiarla.

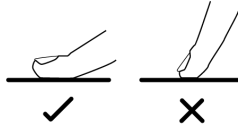
⚠ Atención: La superficie de vidrio podría mantener el calor después de estar en contacto con el recipiente caliente.

INSTRUCCIONES DE USO


Funcionamiento

Control táctil:


- El panel de control responde al tacto, por lo que no es necesario ejercer presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una acción.
- Asegúrese de que el panel de control esté siempre limpio y seco, así como de que no hay ningún objeto (como utensilios o trapos de cocina) sobre él. Incluso una fina película de agua podría dificultar el manejo del panel de control.









Preparación:


- Sitúe el recipiente sobre la placa de inducción.
- Enchufe el electrodoméstico; la pantalla se encenderá y el producto emitirá un pitido.
- Toque el botón  para encender el producto. Oirá un pitido y la pantalla mostrará "ON". Toque el botón de nuevo para apagar ("OFF") el electrodoméstico.
- Una vez encendida ("ON"), la placa de inducción se apagará automáticamente tras un minuto sin operación.

Selector de modo :

Toque el botón  para seleccionar el modo deseado de entre los 5 modos disponibles:


- 1) Modo manual: seleccione el nivel de potencia deseado (de 0 a 10) con los botones  (aumentar) y  (reducir).
- 2) Mantener caliente 
- 3) Sopa 
- 4) Arroz 
- 5) Café 


Programador (no disponible en modo manual):


Una vez haya seleccionado el modo deseado, toque el botón  para seleccionar cuándo quiere que la placa de inducción comience a calentar el recipiente. La pantalla mostrará 00:00 y empezará a parpadear.



- Use  para aumentar los minutos (máx. 59').



- Use  para aumentar las horas (máx. 23 h).
- Una vez seleccionadas la cantidad de horas y minutos, la pantalla parará de parpadear automáticamente. La placa de inducción comenzará una cuenta atrás inmediatamente hasta que el tiempo alcance 00:00. La placa de inducción empezará entonces a calentar el recipiente.

Temporizador  (solo disponible en los modos manual y mantener caliente):

Una vez haya seleccionado el modo deseado, toque el botón  para seleccionar cuánto tiempo quiere que la placa de inducción caliente el recipiente. La pantalla mostrará 00:00 y comenzará a parpadear.

- Use  para aumentar el tiempo minuto a minuto y  para disminuirlo (máx. 3 h).
- Una vez haya seleccionado el tiempo deseado, la pantalla dejará de parpadear y la placa de inducción comenzará inmediatamente a calentar el recipiente, hasta que el tiempo llegue a 00:00, a menos que el producto se apague manualmente.

LIMPIEZA

Para limpiar el producto debe desconectar el cable de alimentación, esperar a que la superficie se enfríe y seguir las siguientes instrucciones:

- Superficie de vidrio: si la superficie de vidrio está muy sucia, límpiela usando una esponja húmeda no abrasiva, para manchas persistentes, use un producto de limpieza adecuado.
- Superficie de cocinado y panel de control: use un trapo suave y húmedo para limpiarla. En caso de manchas de aceite que no se limpien fácilmente, frote las manchas con un trapo suave humedecido con agua tibia y un poco de detergente y a continuación, límpielo usando un trapo suave y húmedo.
- Entrada/salida de aire: limpie el polvo con un bastoncillo de algodón.

UTENSILIOS DE COCINA

Recipientes aptos:

- Sartenes y ollas con doble fondo ferromagnético (esmaltadas, hierro forjado o acero inoxidable) o fabricadas con materiales magnéticos para inducción de fondo plano con un diámetro de base entre 12 y 28 cm.
- Para saber si un recipiente es ferromagnético, acerque un imán a su base. Si el imán es atraído por la base, el recipiente es ferromagnético.
- Contacte con el fabricante de sus utensilios de cocina para confirmar que sean aptos para las cocinas de inducción.



Tetéra de acero inoxidable



Sartén de hierro



Olla ferromagnética de acero inoxidable



Olla de hierro esmaltado



Tetéra ferromagnética esmaltada



Sartén de hierro



LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Códigos de anomalía:

Nº	Anomalía	Modo	Código	Solución
1	Recipiente no apto o ningún recipiente	Standby	E0 o pantalla parpadea	Cambie el recipiente
2	Cortocircuito		E1 o pantalla parpadea	Contacte con el SAT
3	Cortocircuito		E2 o pantalla parpadea	Contacte con el SAT
4	Sobrecarga eléctrica		E3 o pantalla parpadea	Asegurese de que la instalación eléctrica coincide con las especificaciones del producto
5	Suministro de energía insuficiente		E4 o pantalla parpadea	Asegurese de que la instalación eléctrica coincide con las especificaciones del producto
6	No caliente		E5 o pantalla parpadea	
7	Sobrecalentamiento		E6 o pantalla parpadea	Deje que el producto se enfríe. Si el problema persiste contacte con el SAT

Resolución de problemas

Error	Comprobación
Ningún pitido cuando se conecta el producto o no hay reacción cuando se pulsa el botón de encendido.	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si el enchufe está dañado. • Compruebe que hay corriente eléctrica.
La placa de inducción se apaga tras mostrar un aviso y emitir pitidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si la olla es compatible. • Compruebe si la sartén o olla está centrada en la superficie de cocinado. • Compruebe si el recipiente supera el diámetro indicado.
El producto para de calentar y pita 5 veces.	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si la placa está caliente. • Compruebe si la entrada/salida de aire está bloqueada. • Compruebe si los ajustes de temperatura funcionan. • Espere 10 min y compruébelo de nuevo. • Voltaje muy bajo o muy alto. • No presione ningún botón durante 2 horas.
No se puede regular la temperatura.	Compruebe si el recipiente está liso, si no es así, repárelo.



⚠ Advertencia:

1. Si el producto no funciona tras probar estas posibles soluciones, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.
2. Si el cable de alimentación está roto, debe ser reparado por profesionales autorizados.

DETALLES TÉCNICOS

Item No.	08001		
Voltaje	220 V~/50Hz		
Potencia	1800W	2000W	2200W
Ajuste de potencia	200 ~ 1800W	200 ~ 2000W	200 ~ 2200W
Ajuste de temperatura	70 ~ 280 °C	70 ~ 280 °C	70 ~ 280 °C
Tamaño (mm)	280 x 67 x 35		
Peso (kg)	2,14		
Estándar	GB4706.1-92 GB4706.29-92 QB/T1236-91		

SAT Y GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones. La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, tratado con algún líquido o sustancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cocinas programables GM.
- Si la incidencia es originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.
- El coste de los portes de la recogida del producto ni de la entrega.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto, debe contactar con su distribuidor o con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cocinas programables GM y hacer llegar la factura de compra del producto vía e-mail:

sat@cocinasprogramablesgm.com

⚠ Atención:

Nuestra empresa se reserva el derecho a realizar cambios en el diseño y especificaciones del producto. También nos reservamos el derecho a no informar sobre dichos cambios.


GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EN UN LUGAR SEGURO



Protección del medioambiente

- Su producto contiene materiales que pueden recuperarse o reciclarse.
- Al final de su vida funcional, el producto no debe ser desechado como residuos urbanos. Se debe llevar el producto a un centro de diferenciación de residuos autorizado por las autoridades locales o a un distribuidor que ofrezca dicho servicio.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these instruction manual carefully before using your appliance for the first time and keep it fittingly for future reference.
 - This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system.
 - Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way, and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are aged 8 or above, and supervised.
 - Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8 years old.
 - This appliance is for household use only.
 - If the power cord is damaged, it must be replaced by either the manufacturer, its approved service centre, or similarly qualified persons to avoid any danger.
 - Please handle the induction plate with care to avoid damages. In case of any crack on the surface, please immediately turn off the power, due to risk of electric shock. Do not use the appliance and contact an approved service centre.
 - Do not place any metal objects, such as knives, forks, spoons, lids, aluminium foil, etc. on the induction hob (as they may conduct heat and cause injuries), except compatible pans/pots.
 - Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.
 - Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged, or if the power cord or plug is damaged. To ensure safety, these parts must be replaced by an approved service centre.
 - Any intervention, other than normal cleaning and maintenance, must be performed by an approved service centre.
 - Never touch the hot surfaces of the appliance; they will remain hot for a while after use.
 - People with cardiac pacemakers or similar medical devices should be kept away from the induction cooker when it is connected to the power supply. If in any doubt, consult a medical practitioner before using this product to avoid any danger.
-  **Notice:** the ceramic plate is hot after cooking, please do not touch.
- This appliance is designed for indoor domestic use only. In case of professional use, inappropriate use, or failure to comply with these instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not apply.
 - For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (directives on low



voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with food articles, environment, etc.).

- This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches the one indicated on the appliance data plate.
- Any connection error will invalidate your warranty.
- Always plug the appliance into an outlet with an earth connection. Do not use a socket adapter or connect any other appliance into the same socket simultaneously, to avoid electrical overloading and risk of fire.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- Remove all packaging materials, stickers, and accessories from the inside and outside of the appliance.
- The appliance must be placed and used on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes.
- Do not place or use this appliance in high humidity environments.
- Do not place or use the induction plate on steel or aluminium surfaces.
- Maintain a gap of at least 10 cm (4 inches) on all sides of the appliance to ensure adequate ventilation.
- Never place or use the appliance close to a wall or below a wall cupboard.
- Never place or use the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).
- Never place or use the appliance on or close to a cooking hob or other sources of heat.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and matches the power rating of the appliance.
- Never leave the appliance unattended whilst connected to the power supply, even just for a few moments, especially where children are present.
- Do not let the power cord hang where children may reach it.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to sources of heat, or resting on sharp edges.
- Take all necessary precautions to prevent anyone from tripping over an extension cord.
- Switch off and disconnect the appliance from the power supply when not in use.
- Never disconnect the plug by pulling from the power cord.
- Inspect the appliance and power cord for signs of wear or damage before connecting it to the power supply.
- Never move the appliance when it is hot.
- Allow the appliance to cool down completely before you clean and store it.
- Always keep the induction cooker clean to avoid dust from entering the fan motor and causing a malfunction.

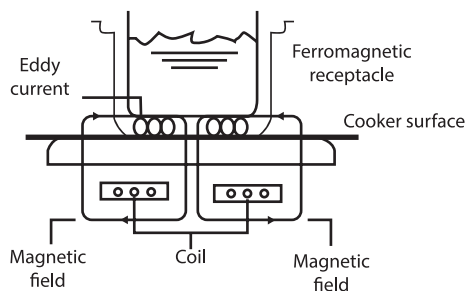
- Should any part of the appliance catch fire, never try to extinguish the flames with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- Place the pan at the centre of the cooking circle.
- Do not overheat an empty pan or pot during long periods of time.
- Do not heat the foodstuffs in cans or other airtight containers to avoid explosions caused by air expansion.

WORKING PRINCIPLE AND CHARACTERISTICS

Working principle

An induction hotplate works by heating a receptacle using the currents induced by a magnetic field. The electric current passes through a coil of copper wire, generating a magnetic field. When this magnetic flux magnetizes the bottom of the cooking pot/pan, low intensity Eddy currents (loops of electrical current induced within conductors by a changing magnetic field in the conductor) are produced, which increase the temperature of the container rapidly. The principle behind the induction hob is to multiply these Eddy currents while changing the direction of the high frequency field in order to heat the bottom of the receptacle.

For the induction method to function properly, the cooking utensil must be ferromagnetic (see details in the section Cooking utensils). As the induction hob uses magnetic fields to heat, it generates high heat without fire, fumes, gasses, etc. When the magnetic currents pass through non-metallic materials, the hob does not produce heat.



Characteristics

Multiple Safety Protections

- Protection against voltage drops/surges.
- The induction cooker is only suitable for pots and pans with a diameter between 12 and 28 cm (part in contact with the induction hob).
- Protection against overheating.



ENGLISH

Environmental Protection


- Induction is the most efficient method in terms of energy, with an energy yield of more than 90%.
- Induction does not generate any flames.
- Induction does not need any fuel and reduces the risk of domestic accidents linked to gas leaks or fire.

Intelligent Control

- Multiple cooking functions: multiple cooking modes from low to high power to meet various cooking needs.
- Wide range of cooking temperatures: maintains and regulates the cooking temperature intelligently.
- Flexible timer function.
- Detection of the presence of induction receptacles: if no receptacle or an unsuitable receptacle is detected on the induction hotplate, the alarm is triggered.

Convenient Cleaning

- The induction hob is wear-resistant and does not tarnish easily. It is also easy to clean and maintain.

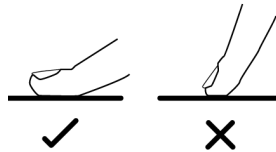
 **Caution:** the ceramic glass may be hot after being in contact with the hot receptacle.

INSTRUCTIONS FOR USE


Operation

Touch control:

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










Preparation:


- Place the pan on the induction hob before use.
- Plug the appliance; the display will turn on and the appliance will emit a "beep".
- Touch the  button to turn the appliance ON. The appliance will beep and the display will show "ON". Touch this button again to turn the appliance OFF.
- Once turned ON, the induction hob will turn automatically OFF after 1 minute without operation.



Mode selector 


Touch the  button to select the desired mode, among the 5 available modes:


- 1) Manual mode: select the desired power level (from 0 to 10) with the  (increase) and  (decrease) buttons.
- 2) Keep warm 
- 3) Soup 
- 4) Rice 
- 5) Coffee 



Cooking time schedule  (not available in the manual mode):

Once the desired mode has been selected, touch the  button to select when you want the induction hob to start heating the pot/pan. The display will show 00:00 and start blinking.

- Use  to increase the minutes (max. 59).
- Use  to increase the hours (max. 23h).
- Once the desired number of hours and minutes has been selected, the display will stop blinking automatically. The appliance will immediately start a countdown, until the time reaches 00:00. The induction hob will then start heating the pot/pan.

Timer  (only available on manual and keep warm modes):

Once the desired mode has been selected, touch the  button to select how much time you want the induction hob to heat the pan/pot. The display will show 00:00 and start blinking.

- Use  to increase the time minute by minute and  to decrease it (max. 3h).
- Once the desired time has been selected, the display will stop blinking automatically and the induction hob will start heating the pot/pan immediately for as much time as selected, unless turned off manually.

CLEANING

In order to clean the product, you must disconnect the power cord, wait until the glass plate has cooled, then follow the instructions below:

- Glass surface: if the glass plate is very dirty, clean it using a damp, non-abrasive sponge or, for stubborn stains, use an appropriate cleaning product, designed for use on glass hobs.
- Cooking surface and control panel: use a damp, soft cloth to clean it. In case of any oil stains that are not easily removed, wipe away the stains with a soft cloth rinsed in warm water and a little detergent and then, clean it using a damp soft cloth.
- Air entry/air exit: remove any dust with a cotton bud.



COOKING UTENSILS

Suitable cooking pots:

- Double-bottomed ferromagnetic pans (enamel, cast iron or stainless steel) or pans made of flat-bottomed magnetic induction material with a diameter between 12 and 28 cm (part in contact with the ceramic plate).
- To know if a utensil is ferromagnetic, place magnet on it. If it sticks, the utensil is ferromagnetic.
- Please refer to the cooking utensil manufacturer to confirm suitability for induction cooking.



Stainless steel kettle



Iron frying pan



Magnetic stainless steel pot



Enamelled iron pot



Magnetic enamelled kettle



Iron pan

COMMON ABNORMALITIES AND TROUBLESHOOTING

Abnormality codes:

NO.	Abnormality	Mode	Code	Solution
1	Receptacle missing or not suitable	Stand by	E0 or indicator blinks	Change the cookware.
2	Short circuit		E1 or indicator blinks	Contact the Technical Support Service.
3	Short circuit		E2 or indicator blinks	Contact the Technical Support Service.
4	Electric overload		E3 or indicator blinks	Make sure the power supply matches the specification from the appliance.
5	Low electrical supply		E4 or indicator blinks	Make sure the power supply matches the specification from the appliance.
6	The product does not heat		E5 or indicator blinks	
7	IGTB overheat		E6 or indicator blinks	Let the appliance to cool down. If the problem persists, contact the Technical Support Service

Troubleshooting

Malfunction	Malfunction check
There is no beep when the cooker is plugged in, or no reaction or display when pressing the power button.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if plug is damaged. • Check if power is cut off.
Cooker turns off after warning with continuous beeps.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the pot is induction compatible. • Check whether the pan is centred on the cooking surface. • Check if the pan is over 12 cm in diameter.
The appliance stops heating and beeps for 5 times.	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the product is hot. • Check whether the ventilation mouth or exhaust mouth are clogged. • Check whether the temperature setting works. • Wait for 10 min. and check again. • Too low or too high power voltage. • Do not press any button for 2 hours.
The temperature cannot be controlled.	Check whether the pan is smooth or not, please repair it.

 **Warning:**

1. If the appliance still does not work after trying these possible solutions, please contact the Technical Support Service.
2. If the cord is broken, it must be repaired by an authorized professional.

TECHNICAL DETAILS

Item No.	08001		
Voltage	220 V~/50Hz		
Power	1800W	2000W	2200W
Power adjustment	200 ~ 1800W	200 ~ 2000W	200 ~ 2200W
Temp. adjustment	70 ~ 280 °C	70 ~ 280 °C	70 ~ 280 °C
Size (mm)	280 x 67 x 35		
N.W. (kg)	2,14		
Standard	GB4706.1-92 GB4706.29-92 QB/T1236-91		



TAS AND GUARANTEE

This product has a warranty of 2 years from the date of purchase, always and when you save and send the invoice, the product is in perfect physical condition and is in proper use as describe in this instruction manual. The warranty does not cover:

- If the product has been used outside capacity or utility, abused, beaten, exposed to moisture, treated with liquids or corrosive substance, as well as by any other fault attributable to the consumer.
- If product has been disassembled, altered, or repaired by persons not authorised by the official Cocinas Programables GM SAT.
- If the incidence is caused by normal wear and tear of the parts due to use.
- The cost of collecting the product or delivery ports.

If ever it detects an incidence with the product, should contact your dealer or the customer service officer of Cocinas Programables GM and send the invoice of purchase of the product by e-mail:

sat@cocinasprogramablesgm.com

Notice

Our company reserves the right to carry out changes in design and specifications. We also reserve the right not to inform about these changes.

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

Protect the environment




- Your appliance contains materials that can be recovered or recycled.

- If the product can no longer be used, it should not be disposed of with other household waste. You must bring the product to an appropriate collection centre for recycling waste.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SECURITE

- Lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser la plaque pour la première fois, et le conserver pour des consultations prochaines.
- Cet appareil électrodomestique n'est pas conçu pour une utilisation avec minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Cet appareil électrodomestique peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans des personnes avec capacités physiques, mentales ou sensibles réduites, ou manque d'expérience ou de connaissance, toujours et lorsqu'ils reçoivent la supervision ou l'instruction à propos de l'utilisation du produit de forme sûre, et comprennent les risques que présentent son utilisation. Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient 8 ans ou plus et soient supervisés.
- Maintenir le produit et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique exclusivement.
- Si le câble a été endommagé, il doit être réparé par le fabricant, centres de services autorisés ou d'autres personnes qualifiées, pour éviter tout dommage possible ou dangers.
- Traiter la plaque d'induction avec précaution pour éviter de possibles dommages. Dans le cas de fractures sur sa surface, arrêter le dispositif immédiatement pour éviter des décharges électriques. Arrêter d'utiliser la plaque d'induction et contactez un centre de service technique autorisé.
- Ne situez aucun objet métallique, comme couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, papier aluminium, etc. Sur la plaque d'induction, puisque ce sont des conducteurs de chaleur et ils pourraient causer des dommages ou lésions, à l'exception de poêles, cocottes, et autres ustensiles de cuisine similaires.
- Ne jamais submerger la plaque d'induction ou son câble d'alimentation dans l'eau ou autre liquide.
- Ne pas utiliser le produit s'il ne fonctionne pas correctement, présente des dommages ou le câble d'alimentation, prise, sont endommagés. Pour des motifs de sécurité, ces parties doivent être remplacées par un centre de services autorisé.
- Toute intervention sur le produit, à part son nettoyage et entretien, doit être réalisé par un centre de services autorisé.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes du produit. Ces parties demeureront chaudes un temps après son utilisation.
- Les personnes avec des appareils médicaux doivent se maintenir éloignées de la plaque d'induction pendant qu'elle est connecté au courant. Si vous avez un doute, consulter votre médecin avant d'utiliser ce produit et éviter de possibles dangers.

 **Attention:** La plaque d'induction sera chaude après son utilisation. S'il vous plaît ne pas la toucher.

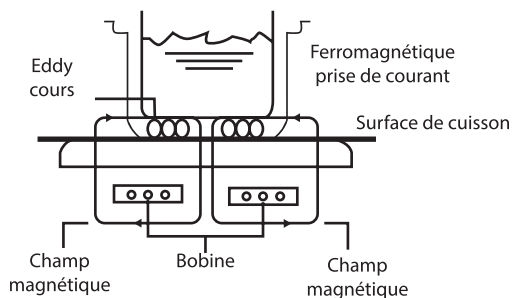
- Ce produit est conçu exclusivement pour un usage domestique. Dans le cas d'une utilisation professionnelle, inappropriée ou non indiquée dans ces instructions, le fabricant n'est pas responsable et la garantie ne sera pas applicable.
- Pour votre sécurité, le produit est adapté aux standards et réglementations exigées, (directives sur les équipements de faible tension, compatibilité électromagnétique, matériaux en contact avec les aliments, environnement, etc).
- Le produit est conçu pour une utilisation exclusive avec courant alterne. Avant de l'utiliser pour la première fois, assurez vous que le voltage du réseau électrique coïncide avec celui indiqué sur la plaque de données du produit.
- Toute erreur dans la connexion du produit annulera votre garantie.
- Connecter l'électrodomestique uniquement à des prises avec prise de terre. Ne pas utiliser d'adaptateurs de courant, ni connecter n'importe quel autre appareil en même temps, pour éviter des surcharges électriques ou risques d'incendies.
- Si vous utilisez l'électrodomestique dans un pays différent à celui où vous l'avez acheté, assurez vous que le centre de service autorisé le réviser de manière adéquate, dû à la différence entre les standards de chaque pays.
- Retirer les gommettes, étiquettes, et accessoires de l'intérieur et l'extérieur du produit.
- Situer l'électrodomestique sur une surface de travail plate, stable et résistante à la chaleur, éloignée de possibles éclaboussures d'eau.
- Ne pas situer le produit dans un environnement avec un haut taux d'humidité.
- Ne pas situer ni utiliser la plaque d'induction sur des surfaces en acier ou aluminium.
- Maintenir un espace de 10 cm à côté du produit pour assurer une ventilation adéquate.
- Ne jamais situer ni utiliser le produit près de murs ou sous des armoires murales.
- Ne jamais situer ni utiliser la plaque d'induction près d'objets facilement inflammables.
- Ne jamais situer ni utiliser le produit sur ou près de fours ou autres sources de chaleur.
- Dérouler le câble d'alimentation complètement avant de l'utiliser.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si vous acceptez la responsabilité d'utiliser un câble rallonge, utiliser uniquement celui qui est en bon état, prenez la prise de terre qui coïncide avec les valeurs techniques de l'électrodomestique
- Ne jamais laisser sans supervision le produit, même pas quelques instants, pendant qu'il est connecté au réseau électrique, spécialement si des enfants sont présents.
- Ne pas permettre que le câble d'alimentation soit accroché dans des lieux où les enfants pourraient l'atteindre.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être situé près de sources de chaleur ou bords pointus.
- Prendre les dispositions nécessaires pour éviter que le câble d'alimentation ne s'endommage.
- Éteindre et déconnecter le produit du réseau électrique lorsqu'il est en utilisation.
- Ne jamais déconnecter la prise en tirant sur le câble d'alimentation
- Examiner le produit et son câble et chercher les traces de dommages avant de le connecter au réseau électrique.

- Ne jamais bouger l'électrodomestique pendant qu'il est chaud.
- Laisser refroidir la plaque d'induction complètement avant de la nettoyer ou la stocker.
- Maintenir la plaque d'induction, propre, pour éviter que la poussière entre dans le moteur du ventilateur et causes des dommages.
- Si une partie de l'électrodomestique prenait feu , ne jamais éteindre avec de l'eau.
Déconnecter la plaque d'induction et couvrir avec un chiffon humide.
- Situer le récipient dans le centre du cercle de cuisson.
- Ne pas surchauffer le récipient de cuisine vide, pendant de longues périodes.
- Ne pas chauffer les aliments en boîte de conserve ou récipients hermétiques, pour éviter l'explosion causée par l'expansion d'air.

FUNCTIONNEMENT ET CARACTERISTIQUES

Fonctionnement

La plaque d'induction fonctionne en chauffant un récipient avec des courants induits par des champs magnétiques. Le courant électrique passe à travers un fuseau de fil de cuivre, en produisant un champ magnétique. Quand ce flux magnétisera la base du récipient, on produit des courants de Foucault de basse intensité (circuits de courant électrique induits par le biais de conducteurs par un changement dans le champ magnétique du conducteur), qui augmentent la température du récipient rapidement. Le principe derrière la plaque d'induction est de multiplier ces courants de Foucault, tandis qu'on change la direction des domaines de haute fréquence, pour réchauffer la base du récipient. Pour que le processus d'induction fonctionne correctement, le récipient avec lequel il est cuisiné il doit être ferromagnétique (voir la section « Ustensiles de cuisine » pour davantage d'information). Puisque la plaque d'induction utilise des champs magnétiques, produit chaleur sans feu, fumée, gaz, etc. Si les courants magnétiques passent à travers des matériaux non métalliques, la plaque d'induction ne produit pas de chaleur.



Caractéristiques

Multiplés mesures de sécurité

- Protection contre des montées/baissées de tension.
- La plaque d'induction est seulement apte pour récipients avec un diamètre de base entre 12 et 28 cm
- Protection contre le surchauffage.

Protection environnementale

- L'induction est la méthode la plus effective en termes d'économie énergétique, avec un rendement énergétique supérieur à 90 %.
- Le processus d'induction ne produit pas de feu.
- Le processus d'induction ne nécessite pas de combustibles et réduit le risque d'accidents domestiques en rapport avec des vols gaz ou feu.

Contrôle intelligent

- Plusieurs fonctions de cuisine: Modes de basse et haute puissance pour couvrir les différentes nécessités au moment de cuisiner.
- Vaste rang de températures : il maintient et règle la température de manière intelligente.
- Fonction temporisateur et programmeur flexible.
- Détection de la présence de récipients aptes pour la cuisine d'induction : si le récipient n'est pas valable ou on ne détectera aucun récipient, ou on activera une alarme.

Nettoyage facile

- La plaque d'induction est résistante à l'usure et ne perd pas le brillant facilement. Il est aussi simple d'effectuer son maintien que de la nettoyer.

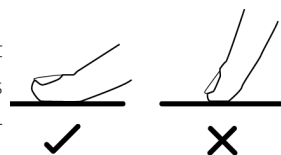
 **Attention:** La surface de verre pourrait maintenir la chaleur après avoir été en contact avec le récipient chaud.

INSTRUCTIONS D'USAGE

Fonctionnement


Contrôle tactile:

- Le panneau de contrôle répond au tact, ce pourquoi il n'est pas nécessaire d'exercer une pression.
- Utilisez le plat du doigt, non la pointe.
- Vous entendrez un son chaque fois qu'on enregistrera une action.
- Assurez vous que le panneau de contrôle soit toujours propre et sec, ainsi qu'aucun objet ne s'y trouve (comme ustensiles ou chiffons de cuisine). Y compris un fin film d'eau pourrait compliquer le ma-










niement du panneau de contrôle.

Préparation:


- Siter le récipient sur la plaque d'induction.
- Brancher l'appareil électroménager ; l'écran sera allumé et la plaque émettra un son.
- Toucher le  bouton pour allumer le produit.
- Vous entendrez un son et l'écran montrera « ON ». Touchez le bouton de nouveau pour éteindre (« EN OFF ») l'appareil électroménager.
- Une fois allumé (« ON »), la plaque d'induction sera automatiquement éteinte après une minute sans opération.



Sélecteur de mode :

Toucher le bouton  pour choisir le mode parmi les 5 disponibles:


- 1) Mode manuel : choisissez le niveau de puissance souhaité (de 0 à 10) avec les boutons  (augmenter) y  (réduire).
- 2) Maintenir réchauffe 
- 3) Potage 
- 4) Riz 
- 5) Café 



Programmeur (non disponible en manière manuel):

Une fois qu'il aura choisi la manière souhaitée, il touche le bouton  pour choisir quand il veut que la plaque d'induction commence à réchauffer le récipient. L'écran montrera 00:00 et commencera à clignoter.

- Utilisez  pour augmenter les minutes (max. 59').
- Utilisez  pour augmenter les heures (max. 23h).
- Une fois choisie la quantité heures et minutes, l'écran arrêtera de clignoter automatiquement. La plaque d'induction commencera un compte à rebours immédiatement jusqu'à ce que le temps soit atteint 00:00. La plaque d'induction commencera alors à réchauffer le récipient.

Minuterie (seulement disponible dans les modes manuels et maintenir chaud):

Une fois le mode souhaité choisi, appuyer sur le bouton  pour choisir combien de temps la plaque d'induction réchauffe le récipient. L'écran montrera 00:00 et commencera à clignoter.

- Utilisez  pour augmenter le temps minute à minute et  pour le diminuer (máx. 3 h).
- Une fois le temps souhaité choisi, l'écran cessera de clignoter et la plaque d'induction commencera immédiatement à réchauffer le récipient, jusqu'à ce que le temps arrive à 00:00, à moins que le produit ne soit manuellement éteint.

NETTOYAGE

Pour nettoyer le produit déconnecter le câble d'alimentation, attendre que la surface soit refroidie et suivre les instructions suivantes :

- Surface de verre : si la surface de verre est très sale, la nettoyer en utilisant une éponge humide non abrasive, pour des tâches persistantes, utilisez un produit de propreté adéquat.
- Surface cuisson et panneau de contrôle : utilisez un chiffon lisse et humide pour la nettoyer. En cas de tâches d'huile qui ne sont pas facilement nettoyées, il faut frotter les tâches avec un chiffon lisse humecté avec eau tiède et un peu de détergent et ensuite, le nettoyer en utilisant un chiffon lisse et humide.
- Entrée/sortie d'air : nettoyez la poussière avec un tissu en coton.

USTENSILES DE CUISINE

Récipients aptes:

- Poêles et marmites avec le double fond ferromagnétique (émailées, fer forgé ou acier inoxydable) ou fabriquées avec des matériaux magnétiques pour induction de fond plat avec un diamètre de base entre 12 et 28 cm.
- Pour savoir si un récipient est ferromagnétique, approcher un aimant à sa base. Si l'aimant est attiré par la base, le récipient est ferromagnétique.
- Contacter le fabricant de vos ustensiles de cuisine pour confirmer qu'il soient bien aptes à être utilisés pour des cuisines à induction.



Théière en alier
inoxydable



Poêle en fer



Cocotte ferromagnétique
en acier inoxydable



Cocotte en
fer forgé



Théière ferromagnétique
en fer forgé



Poêle en fer

LOCALISATION ET RESOLUTION DE PROBLEMES

Codes d'anomalies:

N°	Anomalie	Mode	Code	Solution
1	Récipient pas apte ou aucun récipient	Stand by	E0 ou écran clignotant	Changer le récipient.
2	Court circuit		E1 ou écran clignotant	Contacter le SAT.
3	Court circuit		E2 ou écran clignotant	Conacter le SAT.
4	Surcharge électrique		E3 ou écran clignotant	Assurez vous que le réseau électrique coincide avec les spécificités du produit.
5	Energie insuffisante		E4 ou écran clignotant	Assurez vous que le réseau électrique coincide avec les spécificités du produit
6	Ne chauffe pas		E5 ou écran clignotant	SAT
7	SURCHAUFFE		E6 ou écran clignotant	Laisser le produit refroidir , si le problème persiste contacter le SAT

Résolution des problèmes:

Erreur	Essai
Aucun son lorsque le produit est connecté ou aucune réaction en appuyant sur le bouton de démarrage.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si la prise est endommagée. • Vérifier qu'il y a du courant électrique.
La plaque d'induction s'éteint après avoir indiqué un avertissement et émis un son.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si la cocotte est compatible. • Vérifier si la poêle ou la cocotte est centrée sur la surface de cuisson. • Vérifier si le récipient est plus grand que le diamètre indiqué.
Le produit arrête de chauffer et sonne 5 fois.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la plaque est chaude. • Vérifiez si l'entrée/sortie d'air est bloquée. • Vérifiez si les ajustements de température fonctionnent. • Attendez 10 min et le vérifiez de nouveau. • Voltage très faible ou très haut. • Ne pressez aucun bouton pendant 2 heures.
La température ne peut être réglée.	Vérifiez si le récipient est lisse, sinon, réparer.

 **Avvertissement:**

1. Si le produit ne fonctionne pas après avoir essayé ces possibles solutions, contactez avec le Service d'Assistance Technique.
2. Si le câble d'alimentation est cassé, il doit être réparé par des professionnels autorisés.

DETAILS TECHNIQUES

Item No.	08001		
Voltage	220 V~/50Hz		
Puissance	1800W	2000W	2200W
Réglage de la puissance	200 ~1800W	200 ~2000W	200 ~ 2200W
Réglage de la température	70 ~ 280 °C	70 ~ 280 °C	70 ~ 280 °C
Taille (mm)	280 x 67 x 35		
Poids (kg)	2,14		
Standard	GB4706.1-92 GB4706.29-92 QB/T1236-91		

SAV ET GARANTIE

Ce produit bénéficie d'une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat, toujours et quand vous enregistrez et envoyez la facture, le produit est en parfaite condition physique et est en bon usage, tel que décrit dans ce manuel.

La garantie ne couvre pas :

- Si le produit a été utilisé en dehors de la capacité ou utilitaire, maltraités, battus, exposée à l'humidité, traitée avec des liquides ou substances corrosives, ainsi que toute autre faute imputable à la consommation.
- Si le produit a été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par les Cuisines Programmables GM.
- Si l'incidence est causée par l'usure normale des pièces due à utiliser.
- Le coût de la collecte des ports de produit ou de la livraison.

Si jamais il détecte une incidence avec le produit, doivent communiquer avec votre concessionnaire ou l'agent du service clientèle de Cuisines Programmables GM et envoyer la facture d'achat du produit par e-mail :

sat@cocinasprogramablesgm.com

Attention:

Notre entreprise se réserve le droit d'effectuer des changements dans la conception et les spécifications du produit. Aussi nous nous réservons le droit de ne pas informer sur ces changements.



GARDEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN LIEU SÛR Protection de l'environnement

- Votre produit contient des matériaux qui peuvent être récupérés ou être recyclés.
- À la fin de sa vie fonctionnelle, le produit ne doit pas être rejeté comme résidu urbain. On doit porter le produit à un centre de différenciation de résidus autorisé par les autorités locales ou à un distributeur qui offre ce service.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie gründlich diese Bedienungsanleitung bevor Sie das Induktionskochfeld zum ersten Mal verwenden, und bewahren Sie diesen in einem guten Zustand für spätere Referenzen.
 - Dieses Elektrogerät ist nicht für den Gebrauch mit Zeitmessern oder externe Fernsteuerungssysteme entwickelt.
 - Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass nicht mit dem Produkt gespielt wird.
 - Dieses Elektrogerät kann durch Kinder ab 8 Jahre verwendet werden, und Personen mit physisch, geistig oder sensorisch reduzierte Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung oder Wissen; immer wenn diese Personen Anweisungen oder Aufsicht erhalten auf Bezug eines sicheren Gebrauchs des Produkts und die Risiken, die ihre Verwendung mit sich bringt, verstehen. Die Reinigung und Unterhalt des Produkts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie 8 Jahre oder mehr haben und beaufsichtigt werden.
 - Bewahren Sie das Produkt und das Netzkabel ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahre.
 - Dieses Produkt ist ausschliesslich für den Hausgebrauch entwickelt.
 - Wenn der Kabel beschädigt wurde, sollte es durch den Hersteller repariert werden, autorisierten Service-Centern oder andere qualifizierte Personen, um mögliche Schäden oder Gefahren zu vermeiden.
 - Behandeln Sie die Induktionsplatte bedachtsam, um mögliche Schäden zu vermeiden. Im Fall von Brüchen in der Oberfläche schalten Sie es sofort ab, um mögliche Stromschläge zu vermeiden. Hören Sie auf das Induktionskochfeld zu verwenden und kontaktieren Sie mit einem autorisierten technischen Servicecenter.
 - Stellen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messern, Gabeln, Löffeln, Deckeln, Alufolie, usw. auf die Induktionsplatte, da diese Wärmeleiter sind und Schäden oder Verletzungen verursachen könnten, ausser Pfannen, Töpfe und andere ähnliche Küchengeräte.
 - Tauchen Sie die Induktionsplatte oder den Netzkabel nicht in Wasser oder jede andere Flüssigkeit.
 - Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn es nicht korrekterweise funktioniert, es beschädigt ist oder das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen, müssen diese Teile von einem autorisierten Service-Center ersetzt werden.
 - Jeder Eingriff in das Produkt, ausser die Reinigung und den normalen Unterhalt, sollte von einem autorisierten Service-Center durchgeführt werden.
 - Berühren Sie nie die heissen Oberflächen des Produkts. Diese Stellen bleiben eine Weile nach den Gebrauch heiss.
 - Menschen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen medizinischen Geräten, sollten sich fern von der Induktionsplatte halten während es an das Netz verbunden ist. Wenn Sie irgendwelche Zweifel diesbezüglich haben, fragen Sie Ihren Arzt, bevor Sie dieses Produkt verwenden, um mögliche Gefahren zu verhindern.
- ⚠ Achtung:** Die Induktionsplatte ist nach den Gebrauch heiss. Bitte berühren Sie es nicht.
- Dieses Produkt ist ausschliesslich für den Hausgebrauch entwickelt. Im Fall von professioneller



Verwendung, ungeeigneter oder nicht in dieser Anleitung angezeigt, macht sich der Hersteller nicht verantwortlich und die Garantie wird nicht gültig sein.

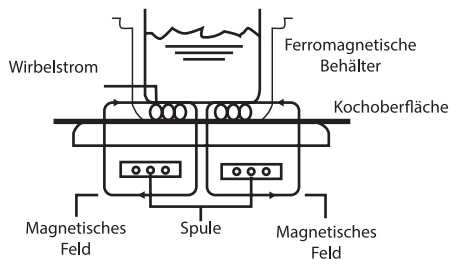
- Für Ihre Sicherheit, entspricht das Produkt den einschlägigen Vorschriften und Regeln (Richtlinien über Geräte von niedriger Spannung, elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umwelt, usw.).
- Das Produkt ist ausschliesslich für die Verwendung mit Wechselstrom entwickelt. Bevor Sie es zum Ersten mal benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der in den Produkt-Typenschild angezeigten übereinstimmen.
- Jeder Fehler in der Verbindung des Produkts, macht die Garantie ungültig.
- Schliessen Sie das Elektrogerät nur in Steckern mit Masse (Erdung). Verwenden Sie keine Netzteile, und schliessen Sie kein anderes Gerät in den gleichen Stecker zur gleichen Zeit, um elektrische Überlastungen und Brandgefahren zu verhindern.
- Wenn Sie das Elektrogerät in einem anderen Land verwenden als in dem wo es erworben wurde, stellen Sie sicher, dass ein autorisiertes Service-Center es korrekterweise überprüft, aufgrund des Unterschieds in den Standards des jeweiligen Landes.
- Entfernen Sie die Umhüllungen, Aufkleber und Zubehöre des Inneren und äusseren des Produkts.
- Platzieren Sie das Elektrogerät in einer ebenen Arbeitsfläche, stabil und hitzebeständig, fern von möglichen Wasser spritzer.
- Stellen oder Verwenden Sie das Produkt nicht in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Stellen oder Verwenden Sie die Induktionsplatte nicht auf Stahl- oder Aluminiumoberflächen.
- Halten Sie einen Abstand von 10 cm an den Seiten des Produkts um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen oder Verwenden Sie das Produkt nie in der Nähe von Mauern oder unter Wandschränken.
- Stellen oder Verwenden Sie die Induktionsplatte unter oder in der Nähe von leicht brennbaren Gegenständen (Gardinen, usw.).
- Stellen oder Verwenden Sie das Produkt nie auf oder in der Nähe von Öfen oder anderen Wärmequellen.
- Entrollen Sie das Stromkabel komplett bevor Sie es verwenden.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel. Wenn Sie die Verantwortung übernehmen, und einen Verlängerungskabel benutzen, verwenden Sie nur einen in gutem Zustand, der Masse (Erdung) enthält und mit den technischen Werten des Gerätes übereinstimmen.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, nicht einmal für ein Moment, während es an das Netz verbunden ist, vor allem, wenn Kinder anwesend sind.
- Lassen Sie nicht zu, dass der Stromkabel an Stellen hängt, wo Kinder es erreichen können.
- Das Stromkabel sollte nicht in der Nähe oder in Kontakt mit den heissen Teilen des Produkts, Wärmequellen, scharfe Kanten gestellt werden.
- Treffen Sie entsprechende Vorsichtsmassnahmen, um das Stolpern über das Stromkabel zu verhindern.
- Schalten Sie und ziehen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.

- Trennen Sie niemals den Stecker, indem Sie an den Kabel ziehen.
- Untersuchen Sie das Produkt und das Stromkabel auf Anzeichen von Verschleiss oder Beschädigung vor dem Anschluss ans Netz.
- Bewegen Sie nie das Gerät, solange es heiss ist.
- Lassen Sie die Induktionsplatte komplett abkühlen bevor Sie es Reinigen oder Lagern.
- Bewahren Sie die Induktionsplatte immer sauber, um zu vermeiden, dass der Staub in den Motor des Lüfters eindringt und Schäden verursacht.
- Wenn ein Teil des Elektrogerätes Feuer fängt, versuchen Sie nie, die Flammen mit Wasser zu löschen. Schalten Sie die Induktionsplatte aus und löschen Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie den Behälter in der Mitte des Koch-Kreises.
- Überhitzen Sie den Koch-Behälter nicht im Leeren, für längere Zeiträume.
- Hitzen Sie keine Speisen in Dosen oder hermetische Behälter auf, um Explosionen, verursacht durch der Luftexpansion zu vermeiden.

BEGINN DER FUNKTION UND EIGENSCHAFTEN

Beginn der Funktion

Die Induktionsplatte funktioniert, in dem Sie einen Behälter mit induzierten Ströme durch ein Magnetfeld aufwärmen. Der elektrische Strom tritt durch eine Kupferdrahtspule, dass so, ein Magnetfeld erzeugt. Wenn die Strömung die Behälterbasis magnetisiert, werden Wirbelströme von geringer Intensität erzeugt (Stromkreis von elektrischer Induktion von Leiter, durch eine Änderung in dem Magnetfeld des Leiters), dass die Temperatur des Behälters schnell erhöht. Der Anfang hinter der Induktionsplatte ist die Wirbelströme zu multiplizieren, während sich die Richtung der Hochfrequenzfelder verändert, um die Basis des Behälters aufzuwärmen. Damit der Prozess von Induktion korrekterweise funktioniert, sollte der Behälter mit dem Sie kochen Ferromagnetisch sein (Siehe den Abschnitt "Küchengeräte" für mehr Information). Da die Induktionsplatte magnetische Felder verwendet, erzeugt es Wärme ohne Feuer, Dämpfe, Gase, usw. Wenn die magnetischen Ströme nichtmetallischen Materialien durchlaufen, produziert die Induktionsplatte keine wärme.





Eigenschaften

Mehrere Sicherheitsmassnahmen

- Überspannungsschutz /Senken der Spannung.
- Die Induktionsplatte ist nur für Behälter mit ein Basisdurchmesser zwischen 12 y 28 cm geeignet.
- Schutz gegen Überhitzung.

Umweltschutz

- Die Induktion ist die wirksamste Methode, im Hinblick auf Energieeinsparungen, mit einer Energieeffizienz von über 90%.
- Der Induktionsprozess produziert kein Feuer.
- Der Induktionsprozess erfordert keine Kraftstoffe und reduziert das Risiko von häuslichen Unfällen mit Gaslecks oder Feuer.

Intelligente Steuerung

- Verschiedene Kochfunktionen: Modus von niedriger und hoher Leistung um den unterschiedlichen Bedürfnissen beim Essen zu decken.
- Breiter Temperaturbereich: unterhält und regelt die Temperatur auf intelligente Weise.
- Zeitschaltfunktion und flexiblen Programmierer.
- Nachweis des Vorhandenseins von Behältern geeignet für die Induktion: wenn der Behälter nicht geeignet ist, wird der Behälter nicht erkannt, es wird ein Alarm aktiviert.

Einfache Reinigung

- Die Induktionsplatte ist verschleissfest und verliert nicht einfach den Glanz. Es ist auch leicht zu reinigen und zu pflegen.

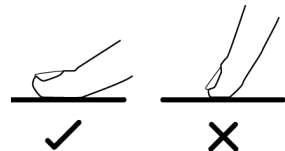
⚠ Achtung: Die Glasoberfläche könnte die Wärme halten, nachdem es mit dem heissen Behälter in Berührung war.

ANWENDUNGSANLEITUNG


Betrieb

Touch-Control:

- Die Schalttafel reagiert auf Berührung, weshalb es nicht notwendig ist druck zu machen.
- Verwenden Sie den Finger, jedoch nicht die Spitze.
- Sie hören ein Piep jedes Mal, wenn Sie ein Eingriff durchführen.
- Stellen Sie sicher, dass die Schalttafel immer sauber und trocken ist, sowie keine Gegenstände obendrauf (wie Geschirre oder Spültücher). Selbst eine dünne Wasserschicht könnte die Bedienung der Schalttafel behindern.









Zubereitung:


- Platzieren Sie den Behälter auf die Induktionsplatte.
- Schliessen Sie das Gerät an; das Bildschirm startet und die Platte erlässt ein Piep.
- Drücken Sie  um das Produkt anzuschalten. Sie hören ein Piep und das Bildschirm zeigt "ON". Drücken Sie nochmal "OFF" zum Ausschalten.
- Wenn es angeschaltet ist ("ON"), schaltet sich die Induktionsplatte automatisch nach eine Minute ohne Betrieb aus.



Modus-Wähler :

Drücken Sie den Knopf  um den gewünschten Modus auszuwählen, zwischen den 5 verfügbaren Modi:


- 1) Manuell-Modus: wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe (von 0 bis 10) mit den Knöpfen  (Erhöhen) und  (Verringern).
- 2) Warmhalten 
- 3) Suppe 
- 4) Reis 
- 5) Kaffee 



Programmierer  (nicht im Manuell-Modus verfügbar):

Sobald Sie den gewünschten Modus ausgewählt haben, drücken Sie den Knopf  um auszuwählen, wann Sie möchten dass die Induktionsplatte den Behälter zum Aufwärmen startet. Das Bildschirm zeigt 00:00 und starten zu blinken.

- Benutzen Sie  um die Minuten zu erhöhen (Max. 59 Minuten).
- Benutzen Sie  um die Stunden zu erhöhen (Max. 23 Stunden).
- Sobald die Anzahl von Stunden und Minuten ausgewählt sind, hört das Bildschirm automatisch zu blinken. Die Induktionsplatte starten sofort ein Countdown bis die Zeit 00.00 erreicht. Die Induktionsplatte startet dann den Behälter aufzuwärmen.

Zeitschaltuhr  (Nur in den Modus-Manuell und Warmhalten verfügbar):

Sobald Sie den gewünschten Modus ausgewählt haben, drücken Sie den Knopf  um auszuwählen, wie viel Zeit Sie möchten dass die Induktionsplatte den Behälter aufwärmt. Das Bildschirm zeigt 00:00 und starten zu blinken.

- Benutzen Sie  um die Zeit Minute zu Minute zu erhöhen  zum Verringern (Max. 3 Stunden).
- Wenn Sie die gewünschte Zeit gewählt haben, lässt das Bildschirm zu blinken und die Induktionsplatte beginnt sofort den Behälter zu erhitzen bis die Zeit auf 00:00 kommt, es sei denn, das Produkt wird manuell ausgeschaltet.



REINIGUNG

Um das Produkt zu reinigen, müssen Sie das Stromkabel ausschalten, warten bis sich die Oberfläche abkühlt und die Anweisungen folgen:

- Glasoberfläche: Wenn die Glasoberfläche sehr schmutzig ist, reinigen Sie diese mit einem feuchten nicht scheuerndes Schwamm, für hartnäckige Flecken, verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel.
- Kochoberfläche und Schalttafel: Benutzen sie einen weichen und feuchten Tuch um es zu reinigen. Im Fall von Ölflecken die nicht leicht gereinigt werden, reiben Sie den Fleck mit einem weichen angefeuchteten Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, und anschliessend Wischen Sie es mit einem weichen feuchten Tuch.
- Luft-Ein-/Ausgang: Reinigen Sie den Staub mit einem Wattestäbchen.

KÜCHENGERÄTE

Geeignete Geräte:

- Töpfe und Pfannen mit ferromagnetischen Doppelboden (emailliertem, geschmiedeten Eisen oder Edelstahl) oder mit magnetischen Materialien hergestellt, für Induktion von flachen Böden mit einem Basisdurchmesser zwischen 12 y 28 cm.
- Um herauszufinden, ob ein Behälter ferromagnetisch ist, nähern Sie ein Magnet an seiner Basis. Wenn der Magnet an der Basis angezogen wird, ist der Behälter ferromagnetisch.
- Kontaktieren Sie den Hersteller von Ihren Küchengeräten, um zu bestätigen, dass sie für Induktionsplatten geeignet sind.



Teekanne aus
Edelstahl



Pfanne aus Eisen



Ferromagnetischer Topf
aus Edelstahl



Emailliertes
Eisentopf



Emaillierte ferromagnetische
Teekanne



Bratpfanne
aus Eisen

LOKALISIERUNG UND AUFLÖSUNGEN DER PROBLEME

Codes von Anomalien:

Nº.	Anomalien	Modus	Code	Lösung
1	Nicht geeigneter Behälter oder kein Behälter	Stand by	E0 oder Bildschirm flackert	Behälter tauschen.
2	Kurzschluss		E1 oder Bildschirm flackert	Kontaktieren Sie mit SAT.
3	Kurzschluss		E2 oder Bildschirm flackert	Kontaktieren Sie mit SAT.
4	Elektrische Überlastung		E3 oder Bildschirm flackert	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung, die Spezifikationen des Produkts entspricht.
5	Unzureichende Energieversorgung		E4 oder Bildschirm flackert	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung, die Spezifikationen des Produkts entspricht.
6	Wärmt nicht		E5 oder Bildschirm flackert	
7	Überhitzung		E6 oder Bildschirm flackert	Lassen Sie das Produkt abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den SAT

Auflösung der Probleme

Fehler	Überprüfung
Kein Piep, wenn das Produkt angeschlossen wird oder keine Reaktion, wenn die Power-Taste gedrückt wird	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie ob der Stecker beschädigt ist. • Überprüfen Sie das es elektrischen Strom gibt.
Die Induktionsplatte schaltet sich nach einer Meldung und Piepen aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Topf kompatibel ist. • Prüfen Sie, ob die Pfanne oder Topf auf der Kochfläche zentriert ist. • Überprüfen Sie, ob der Behälter den angezeigten Durchmesser übersteigt.
Das Produkt stoppt zu wärmen und Piepst 5 mal.	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob die Platte heiss ist. • Prüfen, ob der Luft- Ein/ Ausgang blockiert wird. • Überprüfen Sie ob die Temperatureinstellungen funktionieren. • Warten Sie 10 min und prüfen Sie nochmal. • Sehr niedrig oder sehr hohe Spannung. • Drücken Sie kein Knopf über 2 Stunden.
Sie können nicht die Temperatur regulieren.	Überprüfen Sie ob der Behälter glatt ist, wenn nicht, reparieren Sie es.



⚠️ Warnung:

1. Wenn das Produkt nicht funktioniert, nachdem Sie diese möglichen Lösungen ausprobiert haben, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst-Service .
2. Wenn der Stromkabel kaputt ist, sollte es durch autorisierte Fachmänner repariert werden.

TECHNISCHE DATEN

Item No.	08001		
Spannung	220 V~/50Hz		
Leistung	1800W	2000W	2200W
Leistungseinstellung	200 ~ 1800W	200 ~ 2000W	200 ~ 2200W
Temperatureinstellung	70 ~ 280 °C	70 ~ 280 °C	70 ~ 280 °C
Grösse (mm)	280 x 67 x 35		
Gewicht (kg)	2,14		
Standard	GB4706.1-92 GB4706.29-92 QB/T1236-91		

KUNDENDIENSTSERVICE

Das produkt hat eine 2 Jahres Garantie Seit das Kaufdatum, immer wenn sie es aufbewahren, und die Rechnung versenden. Das Produkt muss in einem perfektem zus-tand sein, mit gutem Umgang, wie es in dieser Gebrauchsanweisung steht. Die Garantie deckt nicht:

- Wenn das Produkt außer seiner Kapazität oder Anwendbarkeit, misshandelt, an Feuchtigkeit ausgesetzt, ätzende Flüssigkeit oder Substanz, oder sonstige Fehler das an den Verbraucher beilegen könnte.
- Wenn das Produkt demontiert wurde, modifiziert oder repariert durch Personen die nicht von SAT offiziell Cocinas programables GM autorisiert sind.
- Wenn die Folge wegen das normale Verbrauch der teile des Produkts verursacht wurde.
- Weder die sende kosten noch die rücksende kosten.

Falls Sie einen Fehler in das Produkt entdecken können Sie mit unser Verleiher oder die Techniker SAT Service offiziell Cocinas programables GM und uns über E-mail zu schicken lasse.

sat@cocinasprogramablesgm.com

⚠️ **Achtung:** Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, Änderungen im Design und Spezifikationen des Produkts durchzuführen. Auch behalten wir uns das Recht vor, nicht solche Änderungen zu melden.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AN EINEN SICHEREN ORT



Umweltschutz

- Ihr Produkt enthält Materialien, die Wiederverwertet oder Recycelt werden können
- Am Ende seines funktionellen Lebens, sollte das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden. Das Produkt sollte an einem von den Behörden autorisierenden Differenzierungs-Zentrum von Abfällen gebracht werden oder an den Händler, der diese Dienstleistung anbieten.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

- Leggere questo manuale di istruzioni attentamente prima di usare la piastra per la prima volta e mantenerlo in buone condizioni per consulti futuri.
- Questo elettrodomestico non è progettato per essere utilizzato con timer o telecomandi esterni.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini maggiori di 8 anni e persone con capacità fisiche, mentali o sensibili ridotte, o con mancanza di esperienza o conoscenza; solo se sotto supervisione o se hanno ricevuto le istruzioni riguardo l'uso sicuro del prodotto, in modo che capiscano i rischi che il suo uso comporta. La pulizia e la manutenzione non devono essere realizzate dai bambini, salvo siano maggiori di 8 anni e sotto supervisione
- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- Visto che questo prodotto è progettato unicamente per uso domestico, la garanzia non verrà applicata nei seguenti casi:
 - Aree di pausa del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
 - Fattorie/campagne.
 - Uso da parte di clienti in hotel, motel e altri locali per l'alloggiamento turistico.
 - Bed and breakfast.
- Se il cavo è danneggiato, deve essere riparato dal fabbricante, centri di servizi autorizzati o altre persone qualificate, per evitare qualsiasi danno o pericolo.
- Per favore, trattare la piastra con cura in modo da evitare possibili danni. In caso di fratture in superficie, spegnerla immediatamente per evitare possibili scariche elettriche. Smettere di usare la piastra a induzione e contattare con un centro di servizio autorizzato.
- Non mettere nessun oggetto metallico, come coltelli, forchette, cucchiai, coperchi fogli di alluminio, ecc... sulla piastra a induzione, visto che sono conduttori di calore e quindi potrebbero causare danni o lesioni.
- Non immergere mai la piastra a induzione o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Non usare il prodotto se non funziona correttamente, presenta danni o il cavo di alimentazione o la presa è danneggiata. Per motivi di sicurezza, queste parti devono essere sostituite da un centro di servizi autorizzato.
- Qualsiasi intervento al prodotto, eccetto la pulizia e la manutenzione normale, deve essere realizzata da un centro di servizi autorizzato.
- Mai toccare le superfici calde del prodotto. Le suddette parti rimarranno calde per un po' dopo l'uso.
- Le persone con pacemaker o apparecchi medici simili, devono rimanere lontane dalla piastra a induzione mentre è collegata alla corrente. Per qualsiasi dubbio, consultare il proprio medico di famiglia prima di usare questo prodotto in modo da evitare possibili pericoli.

⚠ Attenzione: la piastra induzione sarà calda dopo l'uso. Per favore, non toccarla.

- Questo prodotto è progettato esclusivamente per uso domestico. In caso di uso professionale, inappropriato o non indicato in queste istruzioni, il fabbricante non è responsabile e la garanzia non sarà applicabile.
- Per questione di sicurezza, il prodotto rispetta gli standard e le direttive (directive sulle macchine a bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali in contatto con gli alimenti, ambiente, ecc...).
- Il prodotto è progettato per un uso esclusivamente con Corrente Alternata. Prima di usarlo per la prima volta, assicurarsi che il voltaggio della rete elettrica coincida con quello indicato sulla placca dei dati del prodotto.
- Qualsiasi errore nella connessione del prodotto renderà la garanzia non valida.
- Collegare l'elettrodomestico unicamente a prese a terra. Non usare adattatori di corrente, né collegarli, collegare qualsiasi altro apparecchio nella stessa presa allo stesso tempo, per evitare sovraccarichi elettrici e rischi di incendio.
- Se si usa l'elettrodomestico in modo diverso dallo scopo d'acquisto, assicurarsi che un centro di servizio autorizzato lo controlli adeguatamente, dovuto alla differenza negli standard tra i vari paesi.
- Togliere involucri, adesivi, e accessori dall'interno e dall'esterno del prodotto.
- Mettere l'elettrodomestico in una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontana da possibili schizzi d'acqua.
- Non mettere, né usare il prodotto in ambienti ad alta umidità.
- Non posizionare né usare la piastra a induzione su superfici in acciaio o alluminio.
- Mantenere uno spazio di 10 cm da tutti i lati del prodotto per permettere una ventilazione adeguata dello stesso.
- Non posizionare né usare il prodotto vicino a muri o sotto armadi da parete.
- Mai posizionare né usare la piastra a induzione sotto o vicino a oggetti facilmente infiammabili (tendine, ecc..).
- Mai posizionare né usare il prodotto sopra o vicino a fornelli o ad altre fonti di calore.
- Srotolare il cavo di alimentazione completamente prima di usarlo.
- Non utilizzare prolunghie. Se si accetta la responsabilità di usare un cavo prolunga, usare unicamente quelli in buono stato, con presa a terra e coincida con i valori tecnici dell'elettrodomestico.
- Non abbandonare mai il prodotto, nemmeno per pochi secondi, mentre è connesso alla rete elettrica, specialmente se sono presenti dei bambini.
- Non permettere che il cavo di alimentazione rimanga sospeso in luoghi raggiungibili dai bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve essere posizionato vicino o in contatto con le parti calde del prodotto, fonti di calore o bordi affilati.
- Prendere le precauzioni necessarie per evitare scivoloni a causa del cavo.
- Spegnerne e scollegare il prodotto dalla rete elettrica quando non è in uso.

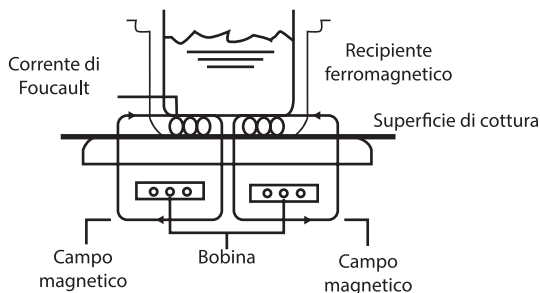
- Mai scollegare la preda tirando il cavo di alimentazione.
- Esaminare il prodotto e il cavo di alimentazione per trovare eventuali segni di usura o danni prima di collegarlo alla rete elettrica.
- Mai muovere l'elettrodomestico mentre è caldo.
- Lasciare raffreddare la piastra a induzione completamente prima di pulirla e conservarla.
- Tenere sempre la piastra a induzione pulita, per evitare che la polvere entri nel motore del ventilatore e causi danni.
- Se una parte dell'elettrodomestico si incendia, mai cercare di spegnere le fiamme con acqua. Scollegare la piastra a induzione e spegnere le fiamme con uno straccio umido.
- Mettere il recipiente al centro del cerchio di cottura.
- Non surriscaldare il recipiente, Né riscaldarlo vuoto per un lungo periodo di tempo.
- Non riscaldare gli alimenti in scatole da conserva o recipienti ermetici, per evitare esplosioni causata dall'aria.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO E CARATTERISTICHE

Principio de funzionamento

La piastra a induzione funziona riscaldando un recipiente con correnti indotte da un campo magnetico. La corrente elettrica passa attraverso una bobina di filo di rame, generando un campo magnetico. Quando il flusso magnetizza la base del recipiente, vengono generate delle correnti di Foucault a bassa intensità (circuiti di corrente elettrica indotti tramite i conduttori da un cambio nel campo magnetico del conduttore) che aumentano la temperatura del recipiente rapidamente. Il principio alla base della piastra a induzione è moltiplicare le correnti di Foucault, mentre viene cambiata la direzione dei campi ad alta frequenza, per riscaldare la base del recipiente.

Per far sì che il processo di induzione funzioni correttamente, il recipiente con cui si cucina deve essere ferromagnetico (vedere la sezione "Utensili da cucina" per maggiori informazioni). Dato che la piastra a induzione utilizza campi magnetici, genera calore senza fuoco, fumi, gas, ecc... se le correnti magnetiche passano attraverso materiali non metallici, la piastra a induzione non produce calore.



Caratteristiche

Molteplici misure di sicurezza

- Protezione contro Sbalzi di tensione
- La piastra a induzione è adatta solamente per recipienti con un diametro di base tra 12 e 28 cm.
- Protezione contro il surriscaldamento.

Protezione ambientale


- L'induzione è il metodo più efficace in termini di risparmio energetico, con un rendimento energetico superiore al 90%.
- Il processo di induzione non produce fuoco.
- Il processo di induzione non ha bisogno di combustibili e riduce il rischio di incidenti domestici relazionati con fughe di gas o fuoco.

Controllo intelligente

- Varie funzioni di cottura: modalità a bassa e alta potenza per coprire i diversi bisogni al momento di cucinare.
- Ampio raggio di temperature: mantiene e regola la temperatura in modo intelligente.
- Funzione timer e programmatore flessibile.
- Rilevamento della presenza di recipienti adatti per la cucina a induzione: se il recipiente non è valido o non viene rilevato nessun recipiente, si attiverà un allarme.

Pulizia semplice

- La piastra a induzione è resistente all'usura e non perde il brillio facilmente. Anche è facile realizzare la manutenzione e pulirlo.

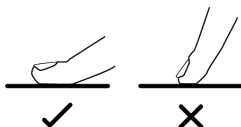
 **Attenzione:** La superficie di vetro potrebbe mantenere il calore dopo essere stato a contatto con il recipiente caldo

ISTRUZIONI D'USO


Funcionamiento


Controllo tattile:


- Il pannello di controllo risponde al tatto, per cui è necessario fare pressione.
- Usare il polpastrello, non la punta.
- Ascolterà un suono ogni qualvolta venga registrata un'azione.
- Assicurarsi che il pannello di controllo sia sempre pulito e asciutto, e di non porre nessuno oggetto (come utensili e stracci da cucina) sopra. Perfino una pellicola sottile d'acqua potrebbe creare problemi nel controllo.









Preparazione:


- Mettere il recipiente sulla piastra a induzione.
- Collegare l'elettrodomestico; lo schermo si accenderà e il prodotto emetterà un suono.
- Premere il  pulsante per accendere il prodotto. Si ascolterà un suono e lo schermo mostrerà "ON". Toccare il pulsante di nuovo per spegnere ("OFF") l'elettrodomestico.
- Una volta accesa ("ON"), la piastra a induzione, si spegnerà automaticamente dopo un minuto senza operazioni.



Selezione modalità :

Premere il pulsante  per selezionare la modalità desiderata tra le 5 modalità disponibili:


- 1) Modalità manuale: selezionare il livello di potenza desiderato (da 0 a 10) con i pulsanti  (aumentare) e  (diminuire).
- 2) Mantenere caldo 
- 3) Zuppa 
- 4) Riso 
- 5) Caffè 



Programmatore  (non disponibile in modalità manuale):

Una volta selezionata la modalità desiderata, premere il pulsante  per selezionare Quando si vuole che la piastra a induzione inizi a riscaldare il recipiente. Lo schermo mostrerà 00:00 e inizierà a lampeggiare.

- Usare  per aumentare i minuti (máx. 59).
- Usare  per aumentare le ore (máx. 23 h).
- Una volta selezionata la quantità di ore e minuti, lo schermo smetterà di lampeggiare automaticamente. La piastra a induzione inizierà un conto alla rovescia immediatamente finché non raggiunge 00:00. La piastra a induzione inizierà a riscaldare il recipiente.

Timer  (solo disponibile nelle modalità manuali e mantenere caldo):

Una volta selezionata la modalità desiderata, premere il pulsante  per selezionare per quanto tempo si vuole che la piastra riscaldi il recipiente. Lo schermo mostrerà 00:00 e inizierà a lampeggiare.

- Usare  per aumentare il tempo e  per diminuirlo (max. 3 h).
- Dopo aver selezionato il tempo desiderato, lo schermo smetterà di lampeggiare e la piastra a induzione inizierà immediatamente a riscaldare il recipiente, finché il tempo non arriva a 00:00, eccetto se il prodotto si spegne manualmente.

PULIZIA

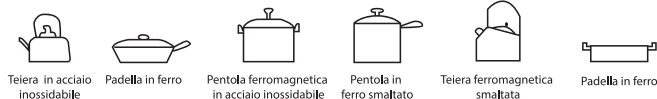
Per pulire il prodotto, occorre scollegare il cavo di alimentazione, aspettare che la superficie si raffreddi e seguire le seguenti istruzioni:

- Superficie di vetro: se la superficie di vetro è molto sporca, pulirla usando una spugna umida non abrasiva o, per macchie persistenti, usare un prodotto da pulizia adeguato.
- Superficie di cottura e pannello di controllo: usare un panno morbido e umido per pulirla. In caso di macchie d'olio che non vanno via facilmente, strofinare le macchie con uno straccio morbido umido con acqua fredda e un pò di detergente e a seguire, pulirlo usando uno straccio morbido e umido.
- Entrata/uscita d'aria: pulire la polvere con un bastoncino di cotone.

UTENSILI DA CUCINA

Recipienti adatti:

- Padelle e pentole con doppio fondo ferromagnetico (smaltati, ferro forgiato o acciaio inossidabile) o fabbricata con i materiali magnetici per induzione a fondo piano con un diametro di base tra 12 e 28 cm.
- Per sapere se un recipiente è ferromagnetico, avvicinare una calamita alla base. Se la calamita è attratta dalla base, il recipiente è ferromagnetico.
- Contattare il fabbricante degli utensili da cucina per confermare che sono adatti per le cucine a induzione.



LOCALIZZAZIONE E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codici di anomalia

N°	Anomalia	Modalità	Codice	Soluzione
1	Recipiente non adatto o nessun recipiente	Stand by	E0 o schermo lampeggiante	Cambiare il recipiente.
2	Cortocircuito		E1 o schermo lampeggiante	Contattare il SAT.
3	Cortocircuito		E2 o schermo lampeggiante	Contattare il SAT.
4	Sovraccarico elettrico		E3 o schermo lampeggiante	Assicurarsi che la rete elettrica coincida con le specifiche del prodotto.
5	Somministrazione di energia insufficiente		E4 o schermo lampeggiante	Assicurarsi che la rete elettrica coincida con le specifiche del prodotto.
6	Non riscalda		E5 o schermo lampeggiante	
7	Surriscaldamento		E6 o schermo lampeggiante	Lasciare raffreddare il prodotto. Se il problema persiste, Contattare il SAT

Risoluzione problemi

Error	Controllo
Nessun suono quando si collega al prodotto o nessuna c'è reazione quando viene premuto il pulsante di accensione	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare se la spina è danneggiata. • Controllare la corrente elettrica.
La piastra a induzione si spegne dopo aver mostrato un avviso e dopo aver emesso dei suoni.	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare se la pentola è compatibile. • Controllare se la padella o la pentola è al centro della superficie di cottura. • Controllare se il recipiente supera il diametro indicato.
Il prodotto smette di riscaldare e mette 5 suoni.	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare se la temperatura del prodotto è alta o no. • Controllare se l'entrata/uscita d'aria sono bloccati. • Controllare se le impostazioni di temperatura funzionano. • Aspettare 10 min. e controllare nuovamente. • Voltaggio molto basso o molto alto. • Non premere nessun pulsante per 2 ore.
Non è possibile regolare la temperatura.	Controllare se il recipiente è liscio, in caso contrario, ripararlo.

⚠ Avvertenza:

1. Se il prodotto non funziona dopo aver provato queste possibili soluzioni, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.
2. Se il cavo di alimentazione è rotto, deve essere riparato da personale autorizzato.

DETTAGLI TECNICI

Item No.	08001		
Voltaggio	220 V~/50Hz		
Potenza	1800W	2000W	2200W
Regolazione della potenza	200 ~1800W	200 ~2000W	200 ~ 2200W
Regolazione della temperatura	70 ~ 280 °C	70 ~ 280 °C	70 ~ 280 °C
Dimensione (mm)	280 x 67 x 35		
Peso (kg)	2,14		
Standard	GB4706.1-92 GB4706.29-92 QB/T1 236-91		

SAV E GARANZIA

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni dalla data d'acquisto, sempre e se si conservie invii la ricevuta d'acquisto, il prodotto sia in perfetto stato fisico e si faccia un uso adeguato come indicato in questo manuale di istruzioni. La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità o utilità, maltrattato, colpito, esposto a umidità, rovinato da un liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altro errore attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzata dal SAT ufficiale di Cucine Programmabili GM.
- Se il guasto è originato dal consumo normale dei pezzi dovuto all'uso.

Se in qualsiasi momento viene rilevata un incidenza con il prodotto, bisogna contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cucine Programmabili GM e inviare la ricevuta d'acquisto via e-mail:

sat@cocinasprogramablesgm.com

⚠ Attenzione:

La nostra azienda si riserva il diritto di realizzare cambi nel design e nelle specificazioni tecniche del prodotto. Ci riserviamo anche il diritto di non informare circa i suddetti cambi.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI IN UN LUOGO SICURO**Protezione dell'ambiente**

- Il prodotto contiene materiali che possono essere recuperati o riciclati.
- Al termine della suo ciclo di vita, il prodotto non deve essere gettato via come un residuo urbano. Occorre portare il prodotto a un centro di differenziazione di residui autorizzato dalle autorità locali o a un distributore che offre questo servizio.



INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Leia instruções deste manual antes de utilizar a placa pela primeira vez e mantê-lo em boas condições para consultas mais tarde.
- Este aparelho não é projetado para uso com temporizadores ou controle remoto de sistemas externos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
- Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento; desde que receba supervisão ou instruções sobre o uso do produto de uma forma segura e entender os riscos que advêm da sua utilização. A limpeza e a manutenção do produto não devem ser feitos por crianças, a menos que eles têm 8 anos ou mais e são supervisionados.
- Mantenha o produto e seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- Uma vez que este produto é projetado apenas para uso doméstico, a garantia não se aplica nos seguintes casos:
 - Áreas de descanso do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Quintas/fazendas.
 - Usar por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de hospitalidade.
 - Bed & breakfast.
- Se o cabo estiver danificado, deve ser consertado pelo fabricante, autorizado o hospital e outras pessoas qualificadas, para evitar qualquer possível dano ou perigo.
- Por favor, lidar com o Cooktop de indução com cuidado para evitar possíveis danos. No caso de fraturas em sua superfície, desligá-lo imediatamente para evitar risco de choque eléctrico. Vamos usar a placa de indução e entre em contato com um centro de serviços autorizados.
- Não coloque qualquer objeto metálico, como facas, garfos, colheres, tampas, papel de alumínio, etc, sobre a placa de indução, uma vez que são condutores de calor e pode causar danos ou ferimentos.
- Nunca mergulhe o cooktop de indução ou seu cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.
- Não utilize o produto se não está funcionando corretamente, está danificado, ou o cabo de alimentação ou tomada estiver danificada. Por razões de segurança, estas peças devem ser substituídas por um centro de serviço autorizado.
- Qualquer intervenção sobre o produto, além da manutenção de limpeza e normal, deve ser executada por um centro de serviço autorizado.
- Nunca toque na superfície quente do produto. Estas partes permanecerá tempo quente após o uso.
- As pessoas com um pacemaker ou semelhante dispositivo médico, devem ser mantidos longe a placa de indução, enquanto estiver ligado à corrente eléctrica. Se você tiver qualquer dúvida sobre isso, consulte o seu médico antes de usar este produto para evitar possíveis perigos.



⚠ Atenção: a placa de indução será quente após o uso. Por favor, não o toque.

- Este produto destina-se exclusivamente para uso doméstico. Uso profissional, inadequado ou não indicado neste manual, o fabricante não é responsável e a garantia não será aplicável.
- Para sua segurança, o produto está em conformidade com as normas e regulamentos necessários (directivas relativas aos equipamentos de baixa tensão, compatibilidade electromagnética, materiais em contacto com géneros alimentícios, ambiente, etc.).
- O produto é projetado para uso exclusivamente com corrente alternada. Antes de usar ele pela primeira vez, certifique-se de que a voltagem da rede elétrica coincide com a indicada na placa de dados do produto.
- Qualquer erro na conexão do produto irá anular sua garantia.
- Ligue o aparelho apenas a tomadas com aterramento. Não use adaptadores ou conectar a qualquer outro aparelho na mesma tomada ao mesmo tempo, para evitar sobrecarga elétrica e risco de incêndio.
- Se utilizar o aparelho em um país diferente àquele em que foi comprado, certifique-se de que um serviço autorizado centro verificá-lo corretamente, devido à diferença nos padrões de cada país.
- Retire os invólucros, adesivos e acessórios dentro e fora do produto.
- Coloque o aparelho em uma superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, longe de possíveis salpicos de água.
- Não coloque ou utilize o produto em ambientes com um grau elevado de humidade.
- Não coloque ou utilizar a placa de indução em superfícies de aço ou alumínio.
- Manter uma distância de 10 cm para todos os lados do produto para garantir uma ventilação adequada do mesmo.
- Nunca colocar ou usar o produto perto de paredes ou armários de baixos da parede.
- Nunca colocar ou usar a indução sob ou perto de objectos inflamáveis (cortinas, etc.).
- Nunca coloque ou utilizar o produto sobre ou perto de aquecedores ou outras fontes de calor.
- Desenrole o cabo de alimentação completamente antes de usar.
- Não utilize cabos de extensão. Se você aceitar a responsabilidade para o uso de um cabo de extensão, o uso de apenas uma pessoa que esteja em boas condições, ficar de castigo e correspondem aos valores técnicos do aparelho.
- Nunca deixe o produto, mesmo por alguns momentos, enquanto estiver conectado à rede, especialmente se as crianças estiverem presentes.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurar em lugares onde as crianças podem alcançá-lo.
- O cabo de alimentação não deve estar situado perto de ou em contacto com as partes quentes do produto, fontes de calor ou bordas afiadas.
- Tomar precauções para evitar tropeçar no cabo de alimentação.
- Desligue e desconecte o produto da rede energia quando não estiver em uso.

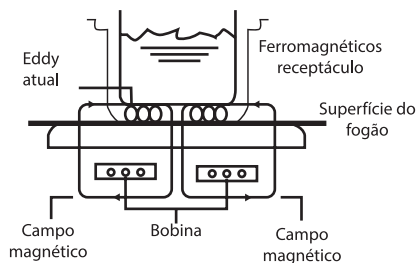


- Nunca desconecte a tomada puxando o cabo de alimentação.
- Inspeccionar o produto e seu cabo de alimentação, procurando sinais de desgaste ou danos antes de o ligar à corrente.
- Nunca movimente o aparelho quando está quente.
- Permitir o cooktop de indução esfriar completamente antes da limpeza e armazená-lo.
- Sempre mantenha a placa de indução limpo, para impedir a entrada do motor do ventilador de poeira e causar danos.
- Se qualquer parte do aparelho pegar fogo, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o fogão de indução e apagar as chamas com um pano húmido.
- Coloque a taça no centro do círculo de cozinhar.
- Não superaquecer o Pan ou pré-aqueça a ele sem conteúdo por longos períodos de tempo.
- Não aqueça alimentos em latas ou recipientes hermeticamente fechados, para evitar explosões causadas pela expansão do ar.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO E CARACTERÍSTICAS

Princípio de funcionamento

A placa de indução trabalha pelo aquecimento de uma tigela com as correntes induzidas por um campo magnético. Corrente elétrica passa através de uma bobina de fio de cobre, gerando um campo magnético. Quando o fluxo disse magnetiza a base do recipiente, é gerar correntes de Foucault de baixa intensidade (circuitos de corrente elétrica induzida pelo condutor por uma mudança no campo magnético do condutor), que aumentam a temperatura do recipiente rapidamente. Ele princípio por trás da placa de indução é multiplicar estas corrente de Foucault, tempo é que muda o endereço deles campos de alta frequência, para aquecer a base do recipiente. O processo de indução para funcionar corretamente, o navio com que cozinhar deve ser ferromagnético (consulte a secção de “Painéis” para obter mais informações). Desde que a placa de indução usa campos magnéticos, ele gera calor sem fogo, fumaça, gases, etc. Se as correntes magnéticas passarem através de materiais não metálicos, a placa de indução não aquece.





Características

Várias medidas de segurança

- Proteção contra sobe / desce de tensão.
- A placa de indução só é adequado para recipientes de base entre 12 e 28 cm de diâmetro.
- Proteção contra superaquecimento.

Proteção ambiental

- Indução é o método mais eficaz em termos de poupança de energia, com um maior do que 90% de eficiência.
- O processo de indução não produz fogo.
- O processo de indução não requer combustível e reduz o risco de acidentes domésticos relacionados com fugas de gás ou fogo.

Controle inteligente

- Várias funções de cozimento: modos de baixa e alta potência para cobrir as diferentes necessidades no momento de cozinhar.
- Ampla faixa de temperatura: mantém e regula a temperatura de forma inteligente.
- Função flexível de programador e temporizador.
- Detecção da presença de recipientes adequados para a placa de indução: se o recipiente não é válido ou não é detectado qualquer recipiente, um alarme será ativado.

Limpeza fácil

- A placa de indução é resistente ao desgaste e não perde brilho facilmente. Também é fácil mantê-lo e limpá-lo.

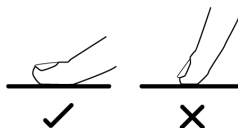
 **Atenção:** A superfície de vidro poderia aquecer depois de estar em contato com o recipiente quente.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Operação


Controle de toque:

- O painel de controle responde ao toque, por que não é necessário exercer pressão.
- Use a gema do dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um sinal sonoro sempre que você registrar uma ação.
- Certifique-se de que o painel de controle é sempre limpo e seco, bem como não há nenhum objeto (tais como utensílios de cozinha, panos de cozinha) por cima. Até mesmo uma fina película de água poderia dificultar a gestão do painel de controle.








Preparação:

- Coloque a panela sobre a placa de indução.
- Ligue o aparelho; a tela irá acender e o produto irá emitir um sinal sonoro.
- Toque no botão  para ativar o produto. Você ouvirá um bip e no display aparece "ON". Toque a almofada novamente para desativar ("OFF") o aparelho.
- Quando ligado ("ON"), a placa de indução desligará automaticamente após 1 minuto sem operação.


Seletor de modo

Seletor de modo  para selecionar o modo desejado entre os 5 modos disponíveis:

(1) manual modo: selecione a potência desejada (de 0 a 10) com os botões  (aumento) e  (reduza).


(2) manter-se aquecido 

3) Sopa 

4) Arroz 

5) Café 

Programado (não disponível no modo manual):

Uma vez que você selecionou o modo desejado, toque no botão  para selecionar quando você quer a indução a chapa começa a aquecer a tigela. O display mostrará 00:00 e começará a piscar.


• Uso  para aumentar os minutos (máx. 59').

• Uso  para aumentar as horas (máx. 23 h).

• Uma vez selecionado o número de horas e minutos, o display irá parar de piscar automaticamente.

A placa de indução começará uma contagem regressiva imediatamente até o tempo atinge a 00:00. A placa de indução depois vai começar a aquecer o recipiente.

Temporizador (disponível somente nos modos manual e manter quente):

Uma vez que você selecionou o modo desejado, toque no botão  para selecionar quanto tempo você quer que a placa de indução para aquecer o recipiente. O display mostrará 00:00 e piscará.

• Uso  para aumentar o tempo de minuto a minuto e para diminuí-la (máx. 3 h).

• Uma vez selecionado o tempo desejado, o visor irá parar de piscar e a placa de indução imediatamente começará a aquecer o recipiente, até o tempo atinge a 00:00, a menos que o produto é desligado manualmente.



LIMPEZA

Ao produto deve desconectar o cabo de alimentação, esperar para que a superfície está limpa esfriar e siga as seguintes instruções:

- Superfície de vidro: se a superfície do vidro estiver muito suja, limpe-o com uma esponja molhada não abrasivo, para manchas persistentes, usar um produto de limpeza certo.
- Superfície de cozido e painel de controle: Utilize um pano macio e úmido para limpá-lo. No caso de manchas de óleo que não são facilmente limpas, esfregue as manchas com um pano macio umedecido com água morna e um pouco de detergente e, em seguida, limpe-o usando um pano macio, pano húmido.
- Entrada / saída de ar: Limpe o pó com um cotonete de algodão.

UTENSÍLIOS DE COZINHA

Destinatários elegíveis:

- Panelas e frigideiras com duplo fundo (esmalte, aço inoxidável e ferro fundido) ferromagnético ou fabricado com materiais magnéticos para a indução de fundo chato com um diâmetro entre 12 e 28 cm de base.
- Para determinar se um navio é ferromagnético, aproxima-se um ímã em sua base. Se o ímã é atraído para a base, o Pan é ferromagnético.
- Entre em contato com o fabricante de utensílios de cozinha para confirmar que eles são adequados para fogões de indução.



Bule de aço
aço inoxidável



Frigideira de ferro



Pote ferromagnético
aço inoxidável



Paneta de ferro
vidros



Chá ferromagnético
esmalte



Frigideira de ferro



LOCALIZAÇÃO E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de falha:

Nº	Falha	Modo	Código	Solução
1	Recipiente não apropriado ou qualquer navio	Standby	E0 ou pantalla parpadea	Alterar o recipiente
2	Curto-circuito		E1 ou pantalla parpadea	Contato-SAT
3	Curto-circuito		E2 ou pantalla parpadea	Contato-SAT
4	Sobrecarga eléctrica		E3 ou pantalla parpadea	Certifique-se de que a instalação eléctrica corresponde às especificações do produto
5	Alimentação inadequada		E4 ou pantalla parpadea	Certifique-se de que a instalação eléctrica corresponde às especificações do produto
6	Não aquece		E5 ou pantalla parpadea	
7	Sobreaquecimento		E6 ou pantalla parpadea	Deixe que o produto é legal. Se o problema persistir o contato com o SAT

Solução de problemas

Falha	Verificação
Nenhum sinal sonoro quando o produto está ligado ou não há nenhuma reação quando o botão liga / desliga é pressionado.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se o plugue estiver danificado. • Verificar que não existem poder atual.
A placa de indução é desligada depois de exibir um aviso e apitar.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se a panela de pressão é compatível. • Verificar se a panela ou pote é focado na superfície de cozedura. • Verifique se o destinatário excede o diâmetro indicado.
Produto para aquecimento e sinais sonoros 5 vezes.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se a placa estiver quente. • Verifique se a entrada/saída de ar está bloqueada. • Verifique se as configurações de temperatura. • Espere 10 minutos e verifique novamente. • Tensão muito alta ou muito baixa. • Não pressione qualquer botão por 2 horas.
Não, você pode regular a temperatura.	Verifique se o recipiente é liso, se não for assim, repará-lo.



Aviso:

1. se o produto não funciona depois de tentar estas soluções possíveis, contato com o serviço de assistência técnica.
2. se o cabo de alimentação está quebrado, deve ser reparado por profissionais autorizados.

DETALHES TÉCNICOS

Item No.	08001		
Tensão	220 V~/50Hz		
Poder	1800W	2000W	2200W
Ajuste de potência	200 ~ 1800W	200 ~ 2000W	200 ~ 2200W
Ajuste de temperatura	70 ~ 280 °C	70 ~ 280 °C	70 ~ 280 °C
Tamanho (mm)	280 x 67 x 35		
Peso (kg)	2,14		
Padrão	GB4706.1-92 GB4706.29-92 QB/T1236-91		

SENTEI-ME E GARANTIA

Este produto tem uma garantia de 2 anos a partir da data de compra, desde que seja mantida e enviar comprovante de compra, o produto está em perfeitas condições físicas e dado o uso adequado, conforme descrito no manual de instruções. A garantia não cobre:

- Se o produto tem sido utilizado no exterior capacidade ou utilitário, abusadas, batido, expostos à umidade, tratada com líquidos ou substâncias corrosivas, bem como por qualquer outra falha imputável ao consumidor.
- Se o produto tem sido desmontado, alterado ou consertado por pessoas não autorizadas pela SAT oficial de fogões programáveis GM.
- Se a incidência é causada pelo desgaste normal das peças devido a usar.
- Os custos da recolha do produto ou entrega portas.

Se alguma vez ele detecta uma incidência com o produto, você deve entrar em contato com seu revendedor ou o serviço de assistência técnica fogões programáveis GM e obter a factura de compra para o produto através do e-mail:

sat@cocinasprogramablesgm.com

Atenção:

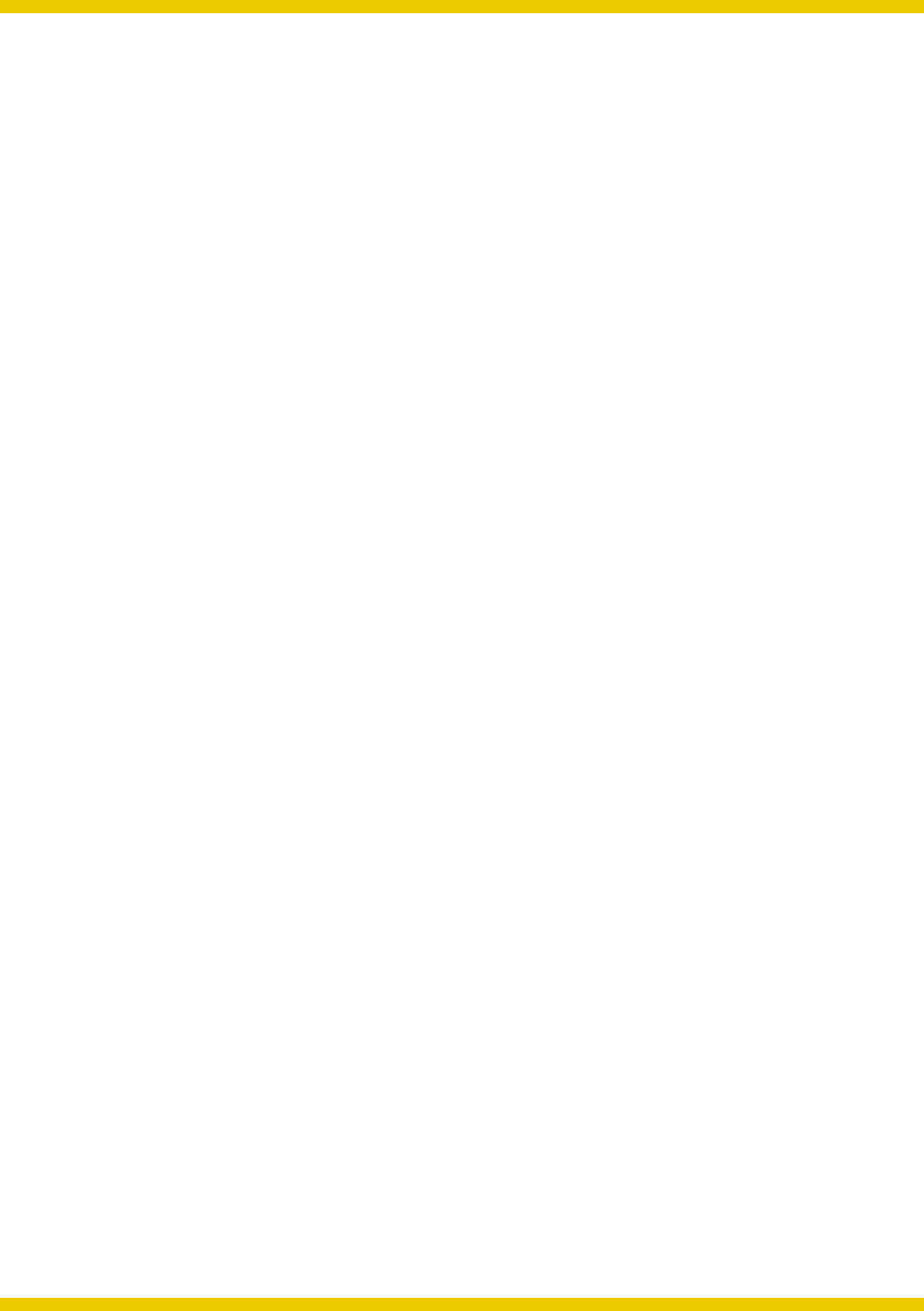
Nossa companhia se reserva o direito de fazer alterações no projeto e especificações do produto. Também nos reservamos o direito de não relatar tais mudanças.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES NUM LUGAR SEGURO



Proteção do ambiente

- Seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- No final de sua vida funcional, o produto não deve ser descartado como lixo. É deve levar o produto a um centro de diferenciação de resíduos autorizada por autoridades locais ou a um distribuidor que oferece o referido serviço.



**Placa de inducción
FULL CRYSTAL**

