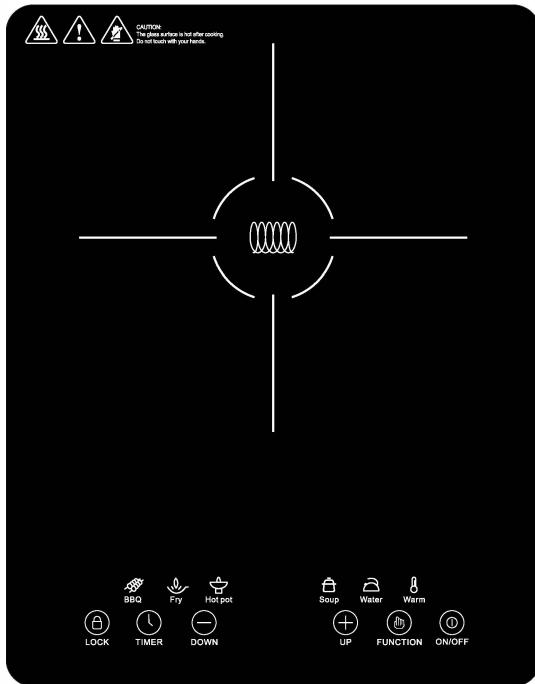




MANUAL DE INSTRUCCIONES



Modelo: FGE0072

ESPECIFICACIONES:

MODELO N.º	FGE0072
TENSIÓN NOMINAL	230V.a.c 60Hz
CONSUMO DE ENERGÍA	2000W
DIMENSIONES DE LA CAJA	320* 90* 415
DIMENSIONES DE LA UNIDAD	290* 370* 50mm
PESO BRUTO	2,1kg
PESO DE LA UNIDAD	2,65kg

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES:

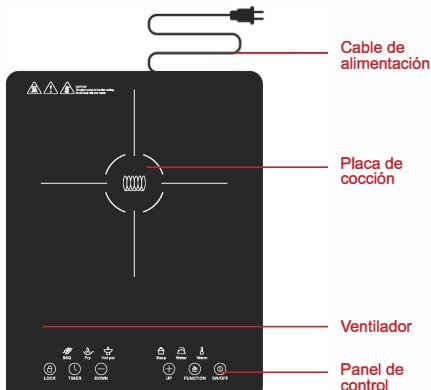
Cuando utilice aparatos eléctricos, deberá observar siempre las instrucciones de seguridad, incluyendo lo siguiente:

1. **Lea detenidamente las instrucciones.**
2. **No utilice la cocina de inducción en una mesa de metal.**
3. **No utilice la cocina de inducción junto a dispositivos que reaccionen de forma sensible a imanes (por ejemplo, radios, TV, grabadoras de casetes, etc.).**
4. **Mantenga cortinas, muebles, materiales inflamables, etc. lejos de la cocina de inducción y de la toma de corriente donde se enchufa la cocina de inducción.**
5. **Antes de utilizar la cocina de inducción, compruebe si el voltaje indicado se corresponde con el de la toma de corriente (230V.a.c.)**
6. **No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por otro del mismo tipo y tamaño o llevar la cocina de inducción al serviciotécnico autorizado más cercano.**
7. **No utilice un enchufe de dos vías con otro aparato.**
8. **No coloque la unidad cerca de una estufa de gas, un fogón eléctrico, en un horno caliente o cerca de cualquier superficie caliente.**
9. **No toque la cocina de inducción y el enchufe con las manos húmedas.**
10. **No bloquee las ranuras de ventilación de la cocina de inducción. Mantenga una distancia mínima de 10 a 20 cm. de la pared o de otros objetos.**
11. **La superficie de la cocina de inducción es de vidrio, si se daña, desconéctela inmediatamente.**
12. **No introduzca objetos como cables o herramientas en las ranuras de ventilación, esto puede causar descargas eléctricas.**
13. **No deje que el cable toque la superficie caliente de la unidad.**
14. **La cocina de inducción no se calienta durante la cocción, pero el calor de los utensilios de cocina puede transferirse a la cocina de inducción. No toque la superficie caliente del cristal.**
15. **Los estudios científicos han demostrado que las cocinas de inducción son seguras. Sin embargo, las personas con marcapasos deben mantener una distancia mínima de 60 cm de la unidad mientras la utilizan.**
16. **No coloque ningún utensilio de cocina de metal, tapas de sartenes, cuchillos u otros objetos metálicos sobre la cocina. Estos pueden calentarse cuando la cocina de inducción está encendida (ON).**
17. **No coloque ningún objeto magnético en la superficie del vidrio mientras la cocina de inducción esté en funcionamiento.**
18. **Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la cocina de inducción en agua.**
19. **No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia o conocimiento, menos que lo hagan bajo la supervisión o instrucciones sobre un uso seguro del aparato por parte de una persona responsable.**

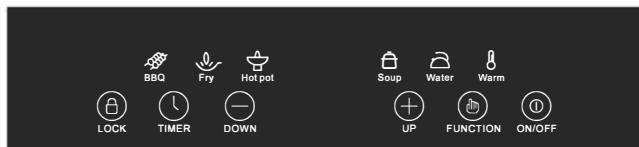
able de su seguridad. Los niños deben estar vigilados para garantizar que no jueguen con el aparato.

20. No utilice la unidad si el cristal está dañado o tiene una grieta.
21. Esta cocina de inducción sólo está pensada para su uso en una mesa.
22. No utilice la cocina de inducción para un uso distinto del previsto.
23. No está diseñada para su uso en exteriores.
24. Sólo para uso doméstico, no para fines comerciales.
25. Guarde esta instrucción para futuras consultas.
26. **PRECAUCIÓN:** A fin de evitar un peligro debido al reajuste imprevisto del seccionador térmico, este aparato no se debe conectar a través de un dispositivo externo de conmutación, como un temporizador, ni conectado a un circuito que se encienda y apague con regularidad

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES:



PANEL DE CONTROL:



PRINCIPIO OPERATIVO:

La cocina de inducción aplica el principio de calentamiento del campo magnético induciendo la circulación de la corriente eléctrica. Utiliza el campo magnético producido por la corriente que pasa por el circuito cuando la línea de fuerza magnética pasa por el fondo del utensilio de cocina de acero inoxidable. Produce una gran cantidad de corriente eléctrica que calienta rápidamente los utensilios de cocina de acero inoxidable. Este proceso es extremadamente eficiente y minimiza el uso de la electricidad.

La cocina de inducción Imarflex detecta automáticamente si los utensilios de cocina son aptos para la inducción.

UTENSILIOS ADECUADOS:

- Acero inoxidable magnetizado y hierro fundido
- El diámetro admisible de la cazuela es de 12cm-26cm

NOTA: PARA UN RENDIMIENTO Y EFICIENCIA ÓPTIMOS, UTILICE CAZUELAS QUE ESTÉN DENTRO DEL TAMAÑO DE LA IMPRESIÓN CIRCULAR EN LA PLACA DE INDUCCIÓN.

UTENSILIOS NO ADECUADOS:

- Acero inoxidable sin magnetizar, aluminio, plástico, vidrio, porcelana, cerámica, olla de acero inoxidable de menos de 12 cm, fondo no plano

PRECAUCIÓN:

- No deje una cazuela vacía con la cocina de inducción encendida (ON)
- Al FREÍR con poco aceite en la cazuela, no sobrecaliente el aceite, de lo contrario se encenderá fácilmente
- Al FREÍR, el volumen del aceite en la cazuela no debe ser inferior a 0,9 litros, ya que poco aceite se puede quemar fácilmente

CÓMO UTILIZAR:

1. Enchufe la unidad en la toma de corriente. Se oirá un pitido y la pantalla digital parpadeará y mostrará "88:88" indicando que la unidad está encendida (ON).
2. Presione el botón Encendido/Apagado (ON/OFF) y la pantalla digital mostrará " - - - " indicando que la unidad está en modo de espera.
3. Coloque los utensilios de cocina en el centro de la placa de cocción.
4. Luego presione FUNCTION para seleccionar la función que desee.
 - Presione el botón **FUNCIÓN (FUNCTION)** una vez para seleccionar la función '**GUISAR**' (**HOTPOT**). La potencia predeterminada es de 1200W y se puede ajustar de 400W a 2000W pulsando ARRIBA/ABAJO (UP/DOWN)
 - Presione el botón **FUNCIÓN (FUNCTION)** dos veces para seleccionar la función '**FREÍR**' (**STIR-FRY**). La potencia predeterminada es de 1800W y se puede ajustar de 400W a 2000W pulsando ARRIBA/ABAJO (UP/DOWN)
 - Presione el botón **FUNCIÓN (FUNCTION)** tres veces para seleccionar la función '**BARBACOA**' (**BBQ**). La temperatura predeterminada es de 180°C y se puede ajustar de 60°C a 240°C presionando ARRIBA/ABAJO (UP/DOWN)
 - Presione el botón **FUNCIÓN (FUNCTION)** cuatro veces para seleccionar la función '**CALENTAR**' (**WARM**). El tiempo predeterminado es 0:20 y se puede ajustar de 0:00 a 3:00 presionando ARRIBA/ABAJO (UP/DOWN)
 - Presione el botón **FUNCIÓN (FUNCTION)** cinco veces para seleccionar la función '**AGUA**' (**WATER**). El tiempo predeterminado es 0:30 y se puede ajustar de 0:00 a 3:00 presionando ARRIBA/ABAJO (UP/DOWN).
 - Presione el botón **FUNCIÓN (FUNCTION)** seis veces para seleccionar la función '**SOPA**' (**SOUPE**). El tiempo predeterminado es de 2:00 y se puede ajustar de 0:00 a 3:00 presionando ARRIBA/ABAJO (UP/DOWN).
- El **ajuste del tiempo** sólo es aplicable para la función **HOTPOT, STIR-FRY, BBQ**.
- Seleccione la función deseada primero y luego pulse el botón '**TIEMPO**'(**TIMER**) una vez. La pantalla digital parpadeará y mostrará "0:00", lo que indica que el tiempo predeterminado es de 0 minutos. El temporizador se puede ajustar de 0:01 a 03:00. Para confirmar el tiempo establecido, espere hasta que el tiempo permanezca estable o deje de parpadear. El temporizador iniciará la cuenta atrás automáticamente. Si el temporizador se configura en "0:00", la pantalla digital parpadeará y la configuración se cancelará después de 10 segundos.
- **FUNCIÓN BLOQUEO INFANTIL** para bloquear todos los ajustes en el modo de funcionamiento o en el modo "Temporizador" (**TIMER**). En el estado de bloqueo, la cocina de inducción no responderá a la presión de ninguna tecla.
- Despues de seleccionar la función deseada, **presione y mantenga el botón BLOQUEAR** (**LOCK**) durante **3 segundos** para bloquear, y la pantalla digital mostrará "LOC" indicando que todos los ajustes están bloqueados
- Para desbloquear, mantenga pulsado el botón BLOQUEAR (**LOCK**) durante 3 segundos
5. Despues de su uso, pulse la tecla "**ENCENDIDO/APAGADO**" (**ON/OFF**) para volver al modo de inactividad.
6. Limpie la freidora despues de cada uso.

TABLA DE PARÁMETROS:

FUNCIÓN	POR DEFECTO (POTENCIA/TEMPERATURA/TIEMPO)	AJUSTABLE (POTENCIA/TIEMPO)	TEMPORIZADOR
GUISTAR	1200W	300 - 2000W	0:01- 3:00
FREÍR	1800W	300 - 2000W	0:01- 3:00
BARBACOA	180°C	60°C - 240°C	0:01- 3:00
SOPA	2:00	0:00- 3:00	-
HERVIR	0:30	0:00- 3:00	-
CALENTAR	0:20	0:00- 3:00	-

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Apague la corriente y saque el enchufe antes de limpiar.
- Espere que la unidad se enfrie antes de limpiar.
- Seleccione un detergente apropiado para eliminar la suciedad.
- Utilice un paño húmedo y limpio para limpiar la unidad después de eliminar la suciedad.
- No sumerja nunca el aparato en agua.
- Limpie la placa de cocción y la sartén antes de cocinar. De lo contrario, después de la cocción la suciedad es difícil de limpiar y la placa puede decolorarse.
- Puede limpiar la suciedad de la ventilación o de entrada de aire con una aspiradora o con algodón. Si hay suciedad con aceite, es adecuado usar un cepillo de dientes con un poco de detergente para limpiar la superficie. No limpie nunca el interior con agua o cualquier otro líquido.
- No utilice detergentes cáusticos para limpiar la unidad. Puede dañar la unidad debido a una reacción química.
- No utilice benceno, diluyente, estropajo o polvo para abrillantar para limpiar la cocina de inducción.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	RECOMENDACIÓN
No se muestra la potencia	<ul style="list-style-type: none"> El cable de alimentación no está bien enchufado 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el cable de alimentación está correctamente enchufado
Se apaga automáticamente	<ul style="list-style-type: none"> Sin funcionar durante más de 2 horas 	<ul style="list-style-type: none"> Desconecte la unidad y espere unos dos minutos antes de conectarla. Lleve la unidad al Servicio Técnico de Imarflex más cercano
E0	<ul style="list-style-type: none"> La cazuela no es la adecuada La cazuela tiene menos de 12 cm de diámetro (base) La cazuela no está en el centro de la placa de cocción 	<ul style="list-style-type: none"> Sustituir la cazuela por una cazuela de acero inoxidable puro apta para inducción Sustituir la cazuela por una cazuela de acero inoxidable puro de 12 cm de diámetro como mínimo apta para inducción Coloque la cazuela en el centro de la placa de cocción
E1/ E2	<ul style="list-style-type: none"> Voltaje demasiado alto / Voltaje demasiado bajo 	<ul style="list-style-type: none"> Desconecte la unidad y espere unos dos minutos antes de conectarla.
E3	<ul style="list-style-type: none"> Sensor abierto / Cortocircuito 	<ul style="list-style-type: none"> Lleve la unidad al Servicio Técnico de Imarflex más cercano
E4	<ul style="list-style-type: none"> IGBT abierto / Cortocircuito 	<ul style="list-style-type: none"> Lleve la unidad al Servicio Técnico de Imarflex más cercano
E5	<ul style="list-style-type: none"> La temperatura en la placa de cocción ha alcanzado más de 280°C 	<ul style="list-style-type: none"> Espere unos minutos para dejar que la placa de cocción se enfrie. Lleve la unidad al Servicio Técnico de Imarflex más cercano
E6	<ul style="list-style-type: none"> La temperatura en la placa de cocción es demasiado alta La salida de aspiración o ventilación estaba bloqueada El ventilador se ha parado 	<ul style="list-style-type: none"> Espere unos minutos para dejar que la placa de cocción se enfrie. Lleve la unidad al Servicio Técnico de Imarflex más cercano

Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Recuerde respetar la normativa local:
entregue los equipos eléctricos que ya no funcionen en un centro de reciclaje selectivo.



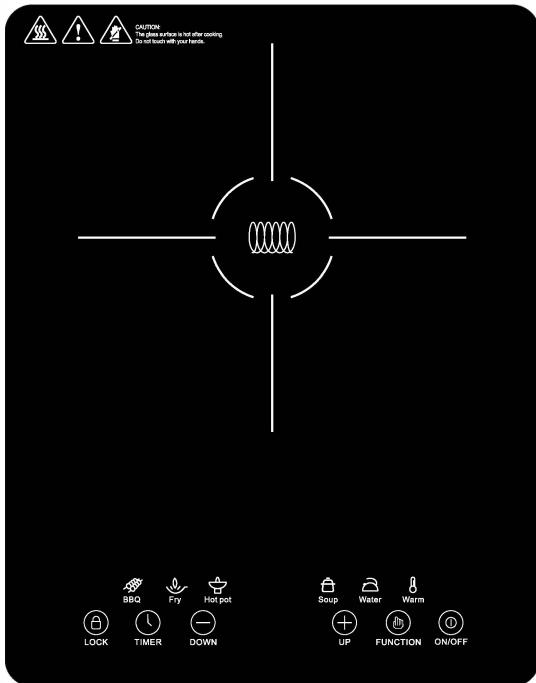
Distribuido por EXPANDERE, S.L.
C/Marie Curie, 5 edificio Alfa oficina 1.5
RIVAS VACIAMADRID
28521 MADRID
ESPAÑA

S.A.T. (ESPAÑA) 900696608
(PORTUGAL) 800500028
info@expandere.es





MANUAL DE INSTRUÇÕES



Modelo: FGE0072

ESPECIFICAÇÕES:

MODELO N.º	FGE0072
TENSÃO NOMINAL	230V ca 60HZ
CONSUMO DE POTÊNCIA	2000W
DIMENSÃO DA CAIXA	320*90*415
DIMENSÃO DA UNIDADE	290*370*50mm
PESO BRUTO	2,1 kg
PESO DA UNIDADE	2,65kg

ADVERTÊNCIA IMPORTANTE:

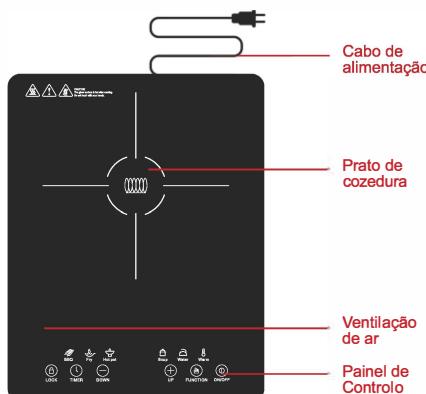
Ao utilizar um aparelho elétrico, devem sempre ser seguidas as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

- 1. Leia todas as instruções cuidadosamente.**
- 2. Não use a placa de indução sobre qualquer mesa de metal.**
- 3. Não use a Placa de Indução próximo de dispositivos que reagem com sensibilidade a ímãs (por exemplo, rádios, TV, gravadores de fitas, etc.).**
- 4. Mantenha cortinas, móveis, materiais inflamáveis, etc. longe da Placa de Indução e da tomada de conveniência a que a Placa de Indução está ligada.**
- 5. Antes de usar a Placa de Indução, verifique se a tensão indicada corresponde à tomada de conveniência (230V ca)**
- 6. Não use o aparelho com um fio ou ficha danificados. Se o fio estiver danificado, deve ser substituído por outro do mesmo tipo e tamanho ou leve a Placa de Indução ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo.**
- 7. Não use uma tomada de duas vias com outro aparelho.**
- 8. Não coloque a unidade perto de fogão a gás, queimador elétrico, forno aquecido ou próximo a qualquer superfície quente.**
- 9. Não toque na Placa de Indução e na ficha de alimentação com as mãos molhadas.**
- 10. Não bloquee as aberturas de ventilação da Placa de Indução. Mantenha uma distância mínima de 10 cm a 20 cm da parede ou de outros artigos.**
- 11. A superfície da Placa de Indução é feita de vidro, se danificada, desligue imediatamente.**
- 12. Não insira objetos como fios ou ferramentas nas aberturas de ventilação, pois isso pode causar choques elétricos.**
- 13. Não permita que o fio toque a superfície quente da unidade.**
- 14. A Placa de Indução não aquece durante o cozinhar, mas o calor da panela pode ser transferido para a Placa de Indução. Não toque na superfície quente do vidro.**
- 15. Testes científicos provaram que as placas de indução são seguras para uso. No entanto, as pessoas com um pacemaker devem manter uma distância mínima de 60 cm da unidade durante o uso.**
- 16. Não coloque quaisquer utensílios de cozinha de metal, tampas de panelas, facas ou outros objetos de metal sobre a placa. Podem aquecer quando a Placa de Indução estiver LIGADA.**
- 17. Não coloque nenhum objeto magnético na superfície do vidro enquanto a Placa de Indução estiver em uso.**
- 18. Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe a Placa de Indução em água.**
- 19. Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas**

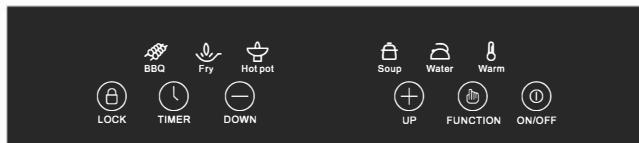
sem experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou se receberem instruções relativas à utilização do aparelho por alguém responsável pela sua segurança. As crianças pequenas devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

20. **Não use a unidade se o vidro estiver danificado ou rachado.**
21. **Não use a unidade se o vidro estiver danificado ou rachado.**
22. **Esta placa de indução deve ser usado apenas sobre uma mesa.**
23. **Não use a Placa de Indução para uso diferente do pretendido.**
24. **Não destinado a utilização ao ar livre.**
25. **Apenas para uso doméstico, não se destina a quaisquer fins comerciais.**
26. **Guardar estas instruções originais para referência futura.**
27. **CUIDADO:** Para evitar qualquer perigo derivado de uma reinicialização inadvertida do protetor térmico, este aparelho não pode ser ligado a um dispositivo de interrupção externa, tal como um temporizador, nem ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pelo serviço.

Descrição das peças:



PAINEL DE CONTROLO:



PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO:

A Placa de indução aplica o princípio de aquecimento do campo magnético induzindo a corrente elétrica em espiral. Utiliza o campo magnético produzido pela corrente que passa pela espiral quando a linha de força magnética passa pelo fundo da panela de aço inoxidável. Produz uma corrente elétrica incontável em espiral que aquece rapidamente os utensílios da cozinha de aço inoxidável. Esse processo é extremamente eficiente e minimiza o uso de energia elétrica.

A Placa de Indução Imarflex detecta automaticamente se a panela está pronta para indução.

PANELAS ADEQUADAS:

- Aço inoxidável magnetizado e ferro fundido
- O diâmetro aceitável da panela é 12 a 26 cm

NOTA: PARA DESEMPENHO E EFICIÊNCIA ÓTIMOS, USE PANELAS QUE CAIBAM DENTRO DO TAMANHO DA IMPRESSÃO CIRCULAR DA PLACA DE INDUÇÃO.

PANELAS DESADEQUADAS:

- Aço inoxidável não magnetizado, alumínio, plástico, vidro, porcelana, cerâmica, aço inoxidável menor que 12 cm, fundo não plano

CUIDADO:

- Não deixe uma panela vazia com a Placa de Indução LIGADA
- Quando SALTEAR com pouco óleo, não aqueça demais o óleo, caso contrário queimará facilmente
- Ao FRITAR, o volume do óleo na frigideira não deve ser inferior a 0,9 litro, pois pouco óleo pode queimar facilmente

COMO UTILIZAR:

1. Ligue a unidade à tomada da parede. Será ouvido um bipe e o ecrã digital piscará e mostrará '88: 88' indicando que a unidade está LIGADA.
2. Pressione o botão ON/OFF e o ecrã digital mostrará '---' movendo-se, que indicará que a unidade está no modo de espera.
3. Coloque a panela no centro da placa de cozinhar.
4. Em seguida, pressione FUNCTION para selecionar a função desejada.
 - Pressione o botão FUNCTION uma vez para a função "PANELA". A potência padrão é 1200W e pode ser ajustada de 400W a 2000W pressionando UP e DOWN
 - Pressione o botão FUNÇÃO duas vezes para a função SALTEAR. A potência padrão é 1800W e pode ser ajustada de 400W a 2000W pressionando UP e DOWN
 - Pressione o botão FUNÇÃO três vezes para a função BBQ. A temperatura padrão é 180 °C e pode ser ajustada de 60 °C a 240 °C pressionando UP e DOWN
 - Pressione o botão FUNÇÃO quatro vezes para a função AQUECER. O tempo padrão é 0:20 e pode ser ajustado de 0:00 a 3:00 pressionando UP e DOWN
 - Pressione o botão FUNÇÃO cinco vezes para a função ÁGUA O tempo padrão é 0:30 e pode ser ajustado de 0:00 a 3:00 pressionando UP e DOWN.
 - Pressione o botão FUNÇÃO seis vezes para a função SOPA O tempo padrão é 02:00 e pode ser ajustado de 0:00 a 3:00 pressionando UP e DOWN.

AJUSTE DO TEMPORIZADOR é aplicável apenas para a função PANELA, SALTEAR, BBQ.

- Selecione a função desejada primeiro e pressione o botão TEMPORIZADOR uma vez. O ecrã digital piscará e mostrará "0:00" indicando que o tempo padrão é 0 minutos. O temporizador pode ser ajustado de 0:01 a 03:00. Para confirmar o tempo definido, espere até que fique estável ou pare de piscar. O temporizador iniciará a contagem regressiva automaticamente. Se o temporizador estiver configurado para "0:00", o ecrã digital piscará e a configuração será cancelada após 10 segundos.

FUNÇÃO PROTEÇÃO DE CRIANÇAS é para bloquear todas as configurações no modo de trabalho ou no modo "Temporizador". Com o estado bloqueado, a placa de indução não

- responderá a qualquer pressão de botão.
- Após selecionar a função desejada, pressione e mantenha o botão BLOQUEAR por 3 segundos para bloquear, e o ecrã digital mostra "LOC" indicando que todas as configurações estão bloqueadas
- Para desbloquear, pressione e segure o botão BLOQUEAR por 3 segundos
- 5. Após o uso, pressione a tecla "ON/OFF" para voltar ao modo de suspensão.
- 6. Desligue a unidade após cada uso.

TABELA DE PARÂMETROS:

FUNÇÃO	PREDEFINIÇÃO (POTÊNCIA / TEMPERATURA / TEMPO)	AJUSTÁVEL (POTÊNCIA / TEMPERATURA)	TEMPORIZADOR
PANELA QUENTE	1200W	300 - 2000W	0:01-3:00
SALTEAR	1800W	300 - 2000W	0:01-3:00

BBQ	180 °C	60 °C - 240 °C	0:01-3:00
SOPA	02:00	00:00-3:00	-
COZER	00:30	00:00-3:00	-
AQUECER	00:20	00:00-3:00	-

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue a alimentação e desligue a ficha da tomada.
2. Espere que a unidade arrefeça antes de limpar.
3. Selecione o detergente adequado para remover a sujeira.
4. Use um pano húmido limpo para limpar a unidade depois de remover a sujidade.
5. Não limpe a unidade com água.
6. Limpe a placa de aquecimento e a panela antes de cozinhar. Caso contrário, a sujidade após a carbonização é difícil de limpar e a placa pode descolorir.
7. Pode limpar a saída de ar ou a sujidade da entrada de ar com um aspirador ou embebê-la com algodão. Se houver sujidade com óleo, é adequado usar uma escova com um pouco de detergente para limpar a superfície. Nunca limpe o interior com água ou qualquer tipo de líquido.
8. Não use detergentes cáusticos para limpar a unidade. Isso pode danificar a unidade por reação química.
9. Não use benzina, solvente, escovas ou pó de polir para a placa de indução.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS:

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	RECOMENDAÇÃO
Sem indicação de ligado	<ul style="list-style-type: none"> • Fio de alimentação não ligado corretamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que o fio de alimentação está ligado corretamente
Desligado automaticamente	<ul style="list-style-type: none"> • Sem operação por mais de 2 horas 	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue a unidade e espere cerca de dois minutos antes de voltar a ligá-la. • Leve a unidade ao Centro de Assistência Imarflex mais próximo
E0	<ul style="list-style-type: none"> • Recipiente não adequado • O recipiente é menor que 12 cm de diâmetro (parte inferior) • O recipiente não está no centro da placa de cozinhar 	<ul style="list-style-type: none"> • Substitua o recipiente por uma panela adequada a indução de aço inoxidável puro • Substitua a panela por outra com um mínimo de 12 cm de diâmetro e pronta para indução e de aço inoxidável puro • Ajuste a panela no centro da placa de cozinhar
E1/E2	<ul style="list-style-type: none"> • Tensão demasiado alta / Tensão demasiado baixa 	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue a unidade e espere cerca de dois minutos antes de voltar a ligá-la.
E3	<ul style="list-style-type: none"> • Sensor aberto / curto-circuito 	<ul style="list-style-type: none"> • Leve a unidade ao Centro de Assistência Imarflex mais próximo
E4	<ul style="list-style-type: none"> • IGBT aberto / curto-circuito 	<ul style="list-style-type: none"> • Leve a unidade ao Centro de Assistência Imarflex mais próximo
E5	<ul style="list-style-type: none"> • A temperatura na placa de cozinhar atingiu mais de 280 °C 	<ul style="list-style-type: none"> • Espere alguns minutos para que a placa de cozinha arrefeça. • Leve a unidade ao Centro de Assistência Imarflex mais próximo
E6	<ul style="list-style-type: none"> • A temperatura na placa de cozinhar é demasiado alta • A saída de sucção ou exaustão foi bloqueada • Ventilador parado 	<ul style="list-style-type: none"> • Espere alguns minutos para que a placa de cozinha arrefeça. • Leve a unidade ao Centro de Assistência Imarflex mais próximo

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

ELIMINAÇÃO ECOLÓGICA



Pode ajudar a proteger o meio ambiente!
Lembre-se de respeitar os regulamentos locais:
entregue os equipamentos elétricos que já não
funcionam num centro de eliminação de resíduos
adequado.

FAGOR 

Distribuido por EXPANDERE, S.L.
C/Marie Curie, 5 edificio Alfa oficina 1.5
RIVAS VACIAMADRID
28521 MADRID
ESPAÑA

S.A.T. (ESPAÑA) 900696608
(PORTUGAL) 800500028
info@expandere.es

