

MasterPRO
by
Carlo Cracco



BGMP-9135

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

**Piastra ad induzione • Cocina vitrocerámica de inducción • Induction cooker
Plaque de cuisson à induction • Induktionskochfeld • Fogão por indução**



Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
Lea con atención las instrucciones antes de usar el aparato.
Please carefully read the instructions before using.
Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser le produit.
Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch diese Anleitungen sorgfältig durch.
Leia com atenção as instruções antes da utilização.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



Smaltimento di vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche (applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta separati)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Invece, deve essere consegnato al punto di raccolta applicabile per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurando che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirai a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate da una gestione inappropriata dei rifiuti di questo prodotto. Il riciclaggio dei materiali aiuterà a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio comunale locale, al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima dell'uso e conservarlo in un luogo sicuro per riferimenti futuri.

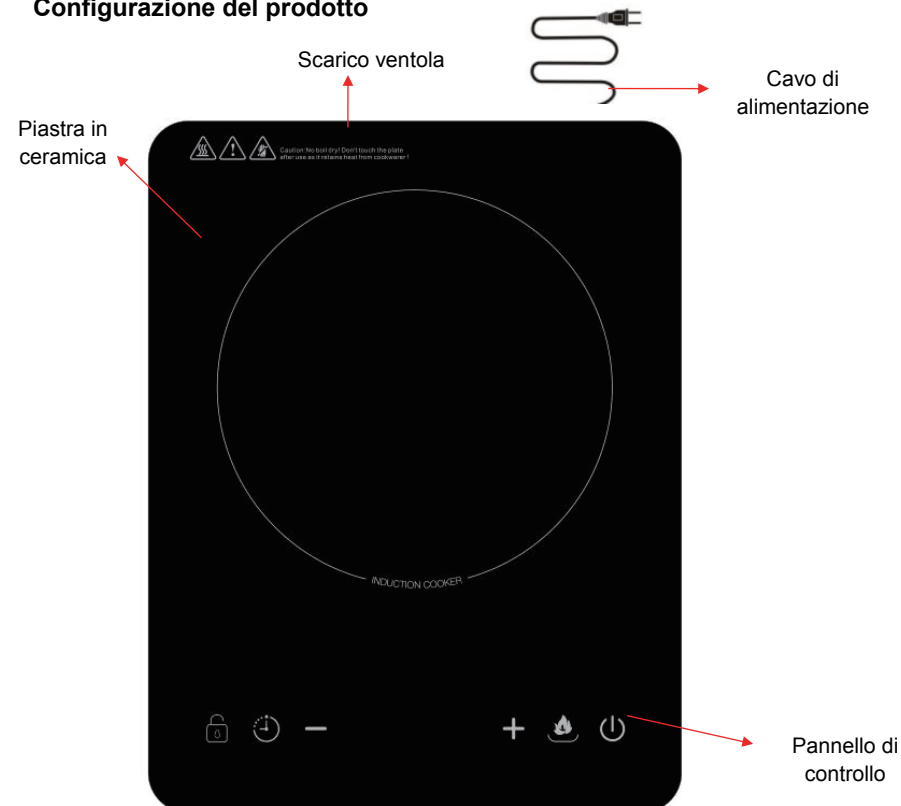
PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:

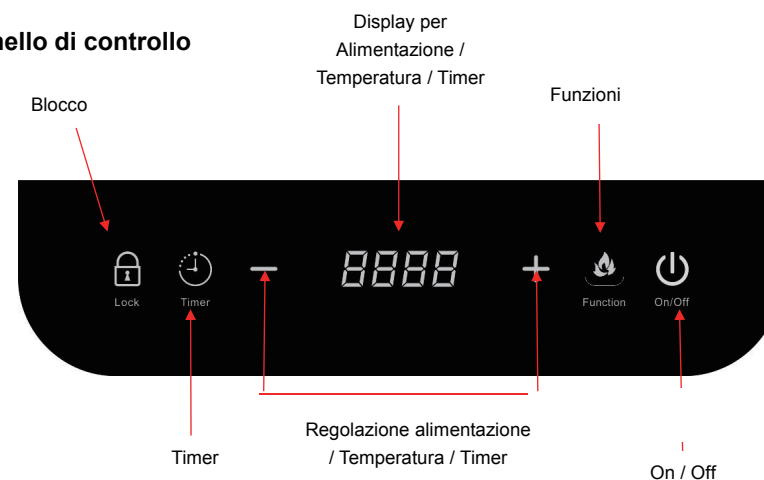
1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare la superficie calda. Utilizzare guanti o presine per trasportare l'apparecchio.
3. Per proteggersi da scosse elettriche non immergere il cavo, le spine o l'intera unità in acqua o altro liquido.
4. La supervisione è necessaria quando un apparecchio viene utilizzato da bambini o in loro vicinanza.
5. Scollegare dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di mettere o togliere le parti.
6. Non azionare l'apparecchio in caso abbia il cavo o la spina danneggiati. Restituire l'apparecchio al servizio clienti per l'esaminazione o la riparazione del prodotto.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o che tocchi superfici calde.
10. Non posizionare vicino a fonti di calore.
11. Quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi, bisogna utilizzare estrema cautela.
12. Collegare sempre la spina all'apparecchio prima, quindi collegare il cavo alla presa della parete. Per spegnere l'apparecchio, pigiare sull'apposito tasto, quindi rimuovere la spina dalla presa del muro.
13. Non utilizzare l'apparecchio per nessun uso diverso da quello previsto.
14. Non cucinare sopra la superficie rotta – Se la superficie dovesse rompersi, scollegare immediatamente l'apparecchio e rimuovere la spina per evitare un eventuale rischio di scossa elettrica.
15. Pulire la superficie di cottura con cautela – Aspettare che la superficie diventi fredda, alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi se applicati su una superficie calda.
16. Non posizionare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie poiché possono diventare caldi.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

Configurazione del prodotto



Pannello di controllo



Dopo aver inserito la spina nella presa, verrà emesso un "Beep", l'indicatore sopra il tasto [On/Off] inizierà a lampeggiare, le luci del display verranno attivate a breve in modo che possano essere controllate per il corretto funzionamento. Il display mostrerà "C"

Premere On / Off, il display LED si accenderà, in seguito mostrerà ON.

2.1 Modalità di cottura:

1. **Potenza:** premere il tasto [Funzione], il display mostrerà [1600] ad indicare che l'alimentazione predefinita è 1600W. Può essere regolato premendo il tasto [+] o [-] per impostare la potenza desiderata. Ci sono 10 livelli di potenza in totale (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W). Per annullare questa modalità, premere il tasto [Funzione] per passare alla modalità di impostazione della temperatura o al tasto [On/Off] per interrompere l'operazione.

2. **Temperatura Celsius:** premere due volte il tasto [Funzione] per due volte, il display mostrerà [180C] ad indicare che la potenza predefinita è 180 °C. Può essere regolato premendo il tasto [+] o [-] per impostare i gradi Celsius desiderati. Ci sono 10 livelli di temperatura in gradi Celsius in totale (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C). Per annullare questa modalità, premere il tasto [Funzione] per passare alla modalità di impostazione dell'alimentazione o al tasto [On/Off] per interrompere l'operazione.

3. L'indicazione di potenza e temperatura viene scambiata a sua volta quando l'utente preme il tasto [Funzione].

2.2 Funzione timer:

L'utente può impostare il tempo di cottura quando viene selezionata una modalità di cottura specifica. Premere il tasto [Timer] una volta per accedere alla funzione timer, l'indicatore [TIMER] si accenderà. Display mostrerà il tempo predefinito [10], l'utente può premere [+] o [-] tasto per impostare per il tempo desiderato; [+] o [-] possono regolare il tempo di 1 minuto. E se si tiene premuto il tasto [+] o [-] per qualche secondo, l'intervallo si regolerà per ogni 10 minuti. Il tempo può essere regolato da 1 minuto a 240 minuti. Dopo l'impostazione, l'utente può premere il tasto [Timer] una volta per confermare o attendere che lo schermo smetta di lampeggiare. Dopo il segnale "Beep", l'apparecchio interromperà l'operazione e cambierà automaticamente la modalità standby alla fine del conto alla rovescia. Per annullare questa funzione, l'utente può premere il tasto [On/Off] per tornare alla modalità standby o tenere premuto il tasto [Timer] per riprendere la temperatura desiderata o la temperatura dell'operazione.

2.3 Funzione di sicurezza "protezione bambino"

Per evitare che i bambini accendino il piano cottura o che cambino accidentalmente le impostazioni di cottura, premere il tasto LOCK per alcuni secondi. L'indicatore [LOCK] si illuminerà e il piano cottura non subirà variazioni a livello di potenza, di temperatura o eventuali cambi al timer. È possibile premere il tasto LOCK quando il piano cottura è in funzione o quando è spento. Quando il blocco è on, l'unico pulsante che funzionerà è il pulsante ON/OFF. Per annullare il blocco dei bambini, tenere premuto il pulsante di sicurezza per bambini per almeno 3 secondi, la luce si spegnerà e la funzione verrà annullata.

3. Selezione di pentole

3.1 Materiale richiesto:

- ✧ Acciaio, ghisa, ferro smaltato, acciaio inossidabile, pentole e padelle a fondo piatto con diametro tra i 12 cm a 26 cm.

3.2 Si prega di accertarsi che lo strumento utilizzato possa essere utilizzato su fornello a induzione.

4. Manutenzione e cura

1. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di pulire l'unità centrale. Non pulirlo fino a quando la superficie non si raffredda.
2. Superficie in cristallo, pannello e corpo esterno:
 - ① Panno umido morbido per eliminare macchie leggere.
 - ② Per unto, sporco, macchie evidenti utilizzare un panno umido pulito con detergente neutro.
3. Mentre il radiatore o la ventola lavorano, polvere e sporcizia potrebbero rimanere sulla griglia, si prega di pulire regolarmente con una spazzola o dei bastoncini di cotone.
4. Ricordate di non lavare l'unità direttamente con l'acqua per evitare danni.
5. Per proteggere la piastra a induzione, assicurarsi di avere un buon contatto tra spina e presa prima di utilizzarla.
6. Non scollegare il cavo di alimentazione direttamente durante il funzionamento. Per estendere la vita media dell'apparecchio, premere prima il pulsante "ON/OFF", quindi staccare il cavo di alimentazione.
7. Anche dopo aver spento l'apparecchio, la ventola continua a funzionare per far raffreddare la piastra, meglio scollegare il cavo dopo che la ventola smette di funzionare.
8. Si prega di scollegare il cavo di alimentazione e mettere via tutto quando la piastra non viene utilizzata per lungo tempo.

Qualsiasi altra manutenzione deve essere eseguita dall'assistenza clienti.

5. Risoluzione dei problemi

Durante le operazioni, se si è verificato un errore, controllare la tabella seguente prima di chiamare il servizio clienti. Di seguito sono riportati gli errori comuni e i controlli da eseguire.

Sintomi	Punti di controllo	Rimedio
Dopo aver collegato l'alimentazione e premuto il tasto "power", l'apparecchio non risponde.	L'elettricità è in stato di sospensione?	Utilizzare dopo aver ripristinato l'elettricità.
	Il fusibile è rotto?	Controllare attentamente le cause alla radice. Se il problema non può essere risolto, contattare il Centro assistenza per il controllo e la riparazione.
	La spina è saldamente collegata?	

Funzionamento interrotto seguito da un suono "Beep".	Vengono utilizzate pentole incompatibili o non vengono utilizzate pentole?	Sostituire le pentole con quelle compatibili per il fornello a induzione.
	Le pentole non sono posizionate al centro della zona di riscaldamento?	Posizionare le pentole al centro della zona di riscaldamento definita.
	Le pentole vengono riscaldate ma continuamente rimosse?	Mettere una pentola all'interno della zona di riscaldamento.
Nessuna operazione durante il riscaldamento.	Le pentole sono vuote o la temperatura è troppo alta?	Verificare se l'apparecchio è stato utilizzato in modo improprio.
Nessuna operazione durante il riscaldamento. Si verificano codici di errore.	La presa d'aria/scarico è intasata o lo sporco si è accumulato?	Rimuovere lo sporco che intasa la presa d'aria / scarico. Azionare nuovamente l'apparecchio dopo il raffreddamento.
	Il fornello lavora per più di 2 ore senza alcuna interruzione.	Ripristinare le modalità di cottura o utilizzare la funzione timer.
	E0: Pentola non compatibile o non presente E1: Corto circuito sensore IGBT E2: Surriscaldare interno E3: Sovra-tensione E4: Sotto-Tensione E5: Corto circuito piastra superiore E6: Surriscaldare la piastra superiore	Quando si mostrano i segnali di errore E0, E2 ed E6, verificare che la pentola è adatta per essere usata sull'induzione e accendere nuovamente l'apparecchio dopo che è stato raffreddato naturalmente. Quando viene visualizzato E1, E3-E5, si prega di contattare il Centro assistenza per il controllo e l'eventuale riparazione.

Se i rimedi di cui sopra non sono in grado di risolvere il problema, scollegare immediatamente l'apparecchio, contattare il Centro assistenza per l'ispezione e la riparazione, annotare il codice di errore e segnalarlo al centro assistenza. Per evitare qualsiasi pericolo e danno all'apparecchio, non tentare di smontarlo o ripararlo da soli.

6. Specifiche del prodotto

Modello	BGMP-9135
Voltaggio	220-240Vx50/60 Hz
Potenza	2000W

Please read the operation manual carefully before using and well keep this in a safe place for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

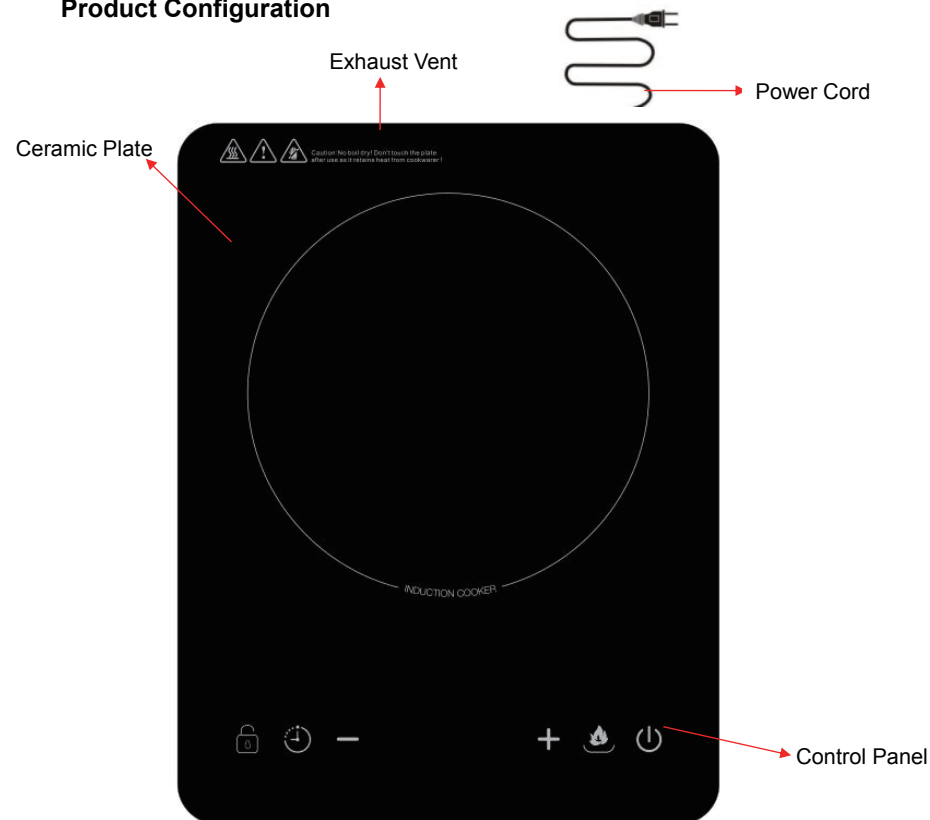
1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the whole unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do Not Cook on Broken Cook-Top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.
15. Clean Cook-Top with Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
16. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the Table Stove since they can get hot.
17. a) A short power-supply cord is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
c) If a long extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

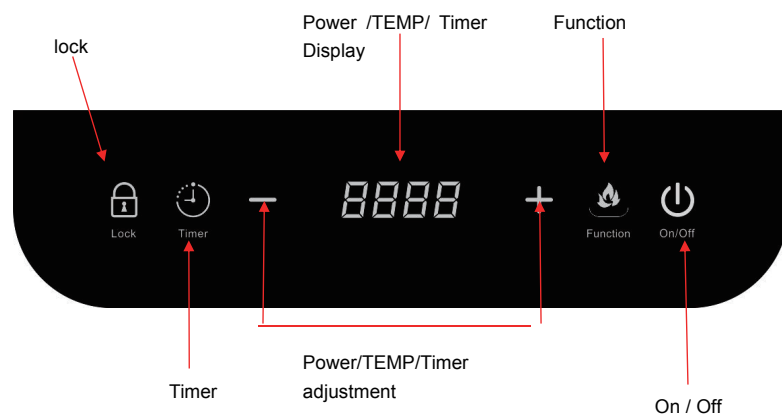
NOTICE:

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Product Configuration



Control Panel



After inserting the plug into the socket, a “Beep” will emit, the indicator above the [On/Off] key will start to flash, the display lights are activated shortly so they can be checked for proper functioning. And the display shows C

Press On/Off, LED display will be on, LED display show ON.

2.1 Cooking Mode:

1. **Power:** Press the [Function] key, display will show [1600] representing that the default power is 1600W. It can be adjusted by pressing the [+] or [-] key to set the desired power. There are 10 power levels in total (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W). To cancel this mode, press [Function] key to switch to temperature setting mode or [On/Off] key to stop the operation.

2. **Temperature Celsius:** Press the [Function] key twice, the display will show [180C] representing that the default temperature is 180°C. It can be adjusted by pressing the [+] or [-] key to set the desired Celsius. There are 10 Celsius levels in total (60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C). To cancel this mode, press [Function] key to switch to power setting mode or [On/Off] key to stop the operation.

3. Power and Temperature indication would be switched in turn when the user press the [Function] key.

2.2 Timer Function:

User can set the cooking time when specific cooking mode is selected. Press the [Timer] key once to access the timer function, the [TIMER] indicator will light up. Display will show the default time [10], user can press [+] or [-] key to set for the desired time; [+] or [-] can adjust the minutes by 1 minute. And if you hold the [+] or [-] key some time, the minutes could be adjusted by 10 minutes. The time can be adjusted from 1 minute to 240 minutes. After setting, user can press [Timer] key once to confirm or wait until the display stop flashing. After the “Beep” signal, the appliance will stop the operation and change to standby mode automatically when the end of the countdown. To cancel this function, user can either press the [On/Off] key to return to standby mode or hold the [Timer] key to resume the desired power or temperature operation.

2.3 Child Lock Function:

To prevent children from turning the cooktop on accidentally or changing the cooking settings, press the LOCK button for a few seconds. the [LOCK] indicator will light up. and the cooktop will not respond to power level, temperature or timer changes. You can press the LOCK button either when the cooktop is operating, or when it's turned off.

When the LOCK is on, the only button that will function is the ON/OFF button. To cancel the children lockout, press the children safety button for at least 3 seconds, the light will go out and the function is canceled.

3. Selection of Cookware

3.1 Material required:

- ✧ Steel, cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with bottom diameter from 12cm to 26cm.
- ✧ So suggest to use the required pot, do not try to use other pot instead (especially pressure

sensors vessels.)



Stainless Steel pot



Iron blast pan



Magnetic stainless
steel pan



Magnetic
stainless



Iron board pan

3.2 Please kindly according to the below requirement if necessary to use the vessel is not equipped.

- ✧ Pan/pot must be suitable for induction cooker.
- ✧ Pan/pot should be tried out if it's bought by self to see if there are unusual phenomena.
- ✧ Pan/pot bought by self should be flat and come with the cover with gas vent

4. Maintenance and Daily Care

1. Remove the power plug prior to clean the unit. Do not clean it until the surface cools down.
2. Glass plate, panel and the shell:
 - ① Soft cloth for slight stain.
 - ② For greasy, dirt, blot by using a clean damp cloth with neutral detergent.
3. While the radiator-fan working, dust and dirt would remain on the gas vent, please clean it by brush or cotton stick regularly.
4. Remember do not washing the unit by water directly to avoid damaging.
5. To protect induction cooker, be sure to have a good contact between plug and socket before using.
6. Do not pull out the power cord directly during operation. To extend the appliance's using life,, press the "ON/OFF" button first, then pull out the power cord.
7. In order to make operating time longer, the fan would still working for cooling the plate, it is better to plug out after the fan stops working.
8. Please pull out the power cord and put it away when not used for a long time.
9. Some models have structural design to against cockroaches, if needed, can put something like mothball to expel the cockroaches.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

5. Troubleshooting and Treatment

During operations, if any error occurred, please check the following table before calling for service. Below are common errors and the checks to perform.

Symptoms	Check points	Remedy
After connecting the power and pressing the "power" key, the appliance has no response.	Is the electricity in suspension?	Use after resuming the electricity.
	Is the fuse broken down?	Check the root causes carefully. If the problem cannot be fixed, please contact Service Centre for checking and repairing.
	Is the plug connected firmly?	
Heating being interrupted in normal use and a "Beep" will be heard.	Incompatible cookware or no cookware is used?	Replace compatible cookware for the induction cooker.
	Is the cookware not considerably placed form the center of the heating zone?	Place the cookware at the center of the defined heating zone.
	Is the cookware being heated but continually being removed?	Place a cookware inside the heating zone.
Symptoms	Check points	Remedy
No operation during the heating being in use.	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused.
	Is the air intake/exhaust vent clogged or dirt has accumulated?	Remove the stuff clogging the air intake/exhaust vent. Operate the appliance again after cooling down.
	Is the cooker working over 2 hours without any external instruction?	Reset cooking modes or use timer function.
Error codes occur.	E0 Without cookware or Incompatible cookware used E1 IGBT sensor open circuit/short circuit E2 Internal overheat E3 Over-voltage E4 Under-Voltage E5 Top plate sensor open/short circuit E6 Top plate overheat	When showing error signal E0, E2 and E6, please check whether the cookware is not suitable, or switch on the appliance again after it is cooled down naturally. When showing E1, E3-E5, please contact Service Centre for checking and repairing.

If the above remedies/controls can not fix the problem, unplug the appliance immediately, contact Service Centre for inspection and repairing, note the error code and report it to Service Centre Ltd. To avoid any danger and damage to the appliance, do not disassemble or repair it by yourself.

6. Product Specifications

Model	BGMP-9135
Rated Voltage	220-240V~50/60Hz
Power	2000W

Lea el manual de uso con atención antes de usar el aparato y consérvelo en lugar seguro para futuras consultas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos, deben tomarse una serie de precauciones básicas que incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas y pomos.
3. Para protegerse contra el riesgo de sufrir descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua ni en otros líquidos.
4. Es necesario vigilar de cerca el aparato cuando lo utilizan los niños o hay niños cerca.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté utilizándolo y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
6. No opere ningún aparato con el cable o enchufe dañado, después de un fallo de funcionamiento o si se ha caído o dañado de algún modo. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No use el aparato en exteriores.
9. No deje el cable colgando del borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre hornillas de gas o eléctricas u hornos calientes ni en su cercanía.
11. Deben extremarse las precauciones al desplazar un aparato que contenga aceite o líquidos calientes.
12. Conecte primero el enchufe al aparato y luego el cable de alimentación a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, apáguelo y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. Use el aparato solo para el fin previsto.
14. No cocine en un aparato roto - Si el aparato se rompe, las soluciones de limpieza y derrames podrían penetrar en él y causar un riesgo de descargas eléctricas.
15. Limpie el aparato con precaución - Si usa una esponja o paño mojados para limpiar derrames sobre la zona de cocción, tenga cuidado para no quemarse con el vapor caliente. Algunos productos de limpieza producen vapores dañinos si se aplican sobre una superficie caliente.
16. No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el aparato porque pueden calentarse.
17.
 - a) Se suministra un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de enredos o tropiezos con un cable de mayor longitud.
 - b) Hay disponibles cables de extensión más largos que se pueden utilizar si se toman precauciones.
 - c) Si se usa un cable de extensión largo:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser como mínimo la misma del aparato.
 - 2) El cable más largo deberá colocarse de manera que no quede colgando de la encimera o mesa para evitar que los niños puedan tropezar o tirar de él por accidente.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

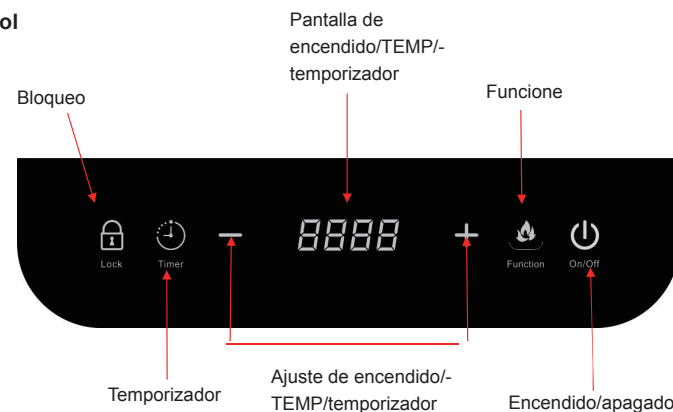
OBSERVACIÓN:

Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para disminuir el riesgo de descargas eléctricas, el enchufe entra en la toma de corriente en una sola dirección. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, gírelo. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe en modo alguno.

Configuración del producto



Panel de control



Después de insertar el enchufe en la toma, se escuchará un aviso acústico, el indicador encima del botón [On/Off] parpadeará, las luces de la pantalla se activarán al cabo de unos instantes para comprobar que funcionan correctamente y la pantalla muestra C.

Presione el botón de encendido/apagado, la pantalla LED se iluminará y mostrará ON (encendido).

2.1 Modo de cocción:

1. Potencia: Presione el botón [Function] y la pantalla mostrará [1600] indicando que la potencia por defecto es de 1600W. Se puede ajustar presionando el botón [+] o [-] para seleccionar la potencia deseada. Posee 10 niveles de potencia en total (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W). Para cancelar este modo, presione el botón [Function] para cambiar al modo de ajuste de temperatura o el botón [On/Off] apagar el aparato.
2. Temperatura en grados Celsius: Temperatura en grados Celsius: Presione el botón [Function] dos veces y la pantalla mostrará [180C] indicando que la temperatura por defecto es de 180°C. Se puede ajustar presionando el botón [+] o [-] para seleccionar los grados Celsius deseados. Posee 10 niveles de grados Celsius en total (60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C). Para cancelar este modo, presione el botón [Function] para cambiar al modo de ajuste de potencia o el botón [On/Off] apagar el aparato.
3. Las indicaciones de potencia y temperatura se alternarán cuando el usuario presiona el botón [Function].

2.2 Función del temporizador:

El usuario puede configurar el tiempo de cocción al seleccionar el modo específico de cocción. Presione el botón [Timer] una vez para acceder a la función del temporizador, el indicador [TIMER] se iluminará. La pantalla mostrará el tiempo por defecto [10] y el usuario puede presionar el botón [+] o [-] para configurar el tiempo deseado. Los botones [+] o [-] ajustan el tiempo en intervalos de 1 minuto. Si mantiene presionado el botón [+] o [-] por unos instantes, los minutos se ajustan en intervalos de 10 minutos. El tiempo puede ajustarse de 1 minuto a 240 minutos. Después de la configuración, el usuario puede presionar el botón [Timer] una vez para confirmar, o esperar a que la pantalla deje de parpadear. Después del aviso acústico, el aparato se detendrá y entrará en modo de espera automáticamente al final de la cuenta atrás. Para cancelar esta función, el usuario puede presionar el botón [On/Off] para volver al modo de espera o mantener presionado el botón [Timer] para reanudar el funcionamiento con la potencia y temperatura deseadas.

2.3 Función de bloqueo infantil:

Para evitar que los niños enciendan la cocina por accidente, o que cambien los ajustes de cocción, presione el botón de bloqueo [LOCK] y el indicador se iluminará. La cocina no responderá a los cambios de nivel de potencia, temperatura o del temporizador. Puede presionar el botón de bloqueo con la cocina encendida o apagada.

Cuando el bloqueo está activado, el único botón que funciona es el de encendido/apagado. Para cancelar el bloqueo infantil, presione el botón de seguridad infantil por al menos 3 segundos, la luz se apagará y la función quedará cancelada.

3. Selección de utensilios de cocina

3.1 Materiales aptos:

- Ollas/sartenes de fondos planos con un diámetro de 12 cm a 26 cm de acero, hierro fundido, hierro esmaltado o acero inoxidable.
- Se recomienda usar solo los utensilios recomendados. No use otro tipo de utensilios y especialmente, no use ollas a presión.



Olla de acero inoxidable



Hierro fundido



Olla de hierro inoxidable magnético



Olla de hierro magnético inoxidable



Olla de hierro de fondo plano

3.2 Requisitos para usar los utensilios con el aparato.

- La olla/cazuela debe ser compatible con la cocina de inducción.
- La olla/cazuela debe probarse si la adquirió por su cuenta para saber si ocurre alguna anomalía.
- La olla/cazuela que adquiriera por su cuenta debe tener un fondo plano y poseer una tapa con conducto de ventilación.

4. Mantenimiento y cuidados diarios

1. Retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato. Espere a que la superficie se enfríe antes de limpiar el aparato.
2. Placa de vidrio, panel y carcasa:
 - ① Use un paño suave para eliminar las manchas ligeras.
 - ② Para limpiar la grasa, use un paño limpio humedecido con un detergente neutro.
3. Aunque el ventilador radiador funcione, el polvo y la suciedad se acumulan en el conducto de escape y deberá limpiarlo con un cepillo o palito de algodón periódicamente.
4. No lave el aparato directamente con agua para evitar dañarlo.
5. Para proteger el aparato, debe comprobar que hay buen contacto entre el enchufe y la toma de corriente antes de usarlo.
6. No tire directamente del cable para apagar el aparato. Para extender la vida útil del aparato, presione primero el botón de encendido/apagado y luego desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
7. Para alargar la duración de uso del aparato, el ventilador sigue en marcha para enfriar la placa. Es mejor desenchufar el aparato una vez que se haya detenido el ventilador.
8. Retire el cable de la toma de corriente y guárdelo cuando no vaya a utilizarlo por largo tiempo.
9. Algunos modelos poseen un diseño estructural a prueba de cucarachas. Si fuera necesario, puede usar bolas de naftalina para repeler las cucarachas.

Cualquier otra operación de mantenimiento debe ser realizada por un agente de servicio autorizado.

5. Resolución de problemas

Si durante el uso ocurre algún fallo, consulte la tabla siguiente antes de llamar al servicio técnico. Abajo se indican los errores más comunes y las comprobaciones a realizar.

Problema	Comprobaciones	Solución
Después de conectar la alimentación eléctrica y presionar el botón de encendido, el aparato no responde.	Hay un corte de suministro eléctrico?	Use el aparato cuando se restablezca el suministro.
	Se ha quemado el fusible?	Compruebe las causas con atención. Si el problema no se puede solucionar, póngase en contacto con un servicio técnico para que examinen y reparen el aparato.
	Está bien conectado el enchufe?	
Se interrumpe el calentamiento durante un uso normal y se escucha un aviso acústico.	Está utilizando utensilios incompatibles, o no hay ningún utensilio sobre el aparato?	Use utensilios compatibles con la cocina de inducción.
	Está el utensilio colocado incorrectamente sobre el centro de la zona de calentamiento?	Coloque el utensilio en el centro de la zona de calentamiento definida.
	Está calentando el utensilio pero lo retira constantemente?	Coloque el utensilio dentro de la zona de calentamiento.
Problema	Comprobaciones	Solución
No funciona cuando se usa el calentamiento.	Está vacío el utensilio o la temperatura es demasiado alta?	Compruebe si está usando el aparato incorrectamente.
	Está el conducto de entrada/salida de aire obstruido o se ha acumulado suciedad?	Elimine la obstrucción del conducto de entrada/salida de aire. Ponga el aparato de nuevo en funcionamiento una vez que se haya enfriado.
	Está el aparato en funcionamiento más de 2 horas sin ninguna instrucción externa?	Restablezca los modos de cocción o use la función del temporizador.
Ocurren códigos de error.	E0 Se usa el aparato sin utensilio o con un utensilio incompatible. E1 circuito del sensor IGBT abierto/cortocircuito E2 Sobrecalentamiento interno. E3 Voltaje excesivo. E4 Voltaje insuficiente. E5 Sensor de la placa superior abierto/cortocircuito E6 Sobrecalentamiento de la placa superior.	Cuando aparezcan los códigos de error E0, E2 y E6, compruebe si el utensilio es compatible o encienda de nuevo el aparato cuando se haya enfriado por sí mismo. Cuando aparezcan los códigos de error E1, E3 y E5, póngase en contacto con un servicio técnico para que examinen y reparen el aparato.

Si las soluciones anteriores no resuelven el problema, desenchufe inmediatamente el aparato y póngase en contacto con un centro de servicio para que lo examinen y reparen. Anote el código de error e informe al centro de servicio. Para evitar peligros y daños al aparato, no lo desarme ni lo repare por su cuenta.

6. Especificaciones del producto

Modelo	BGMP-9135
Tensión nominal	220-240V~50/60Hz
Potencia	2000W

Veillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel dans un endroit sûr pour toute référence future.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

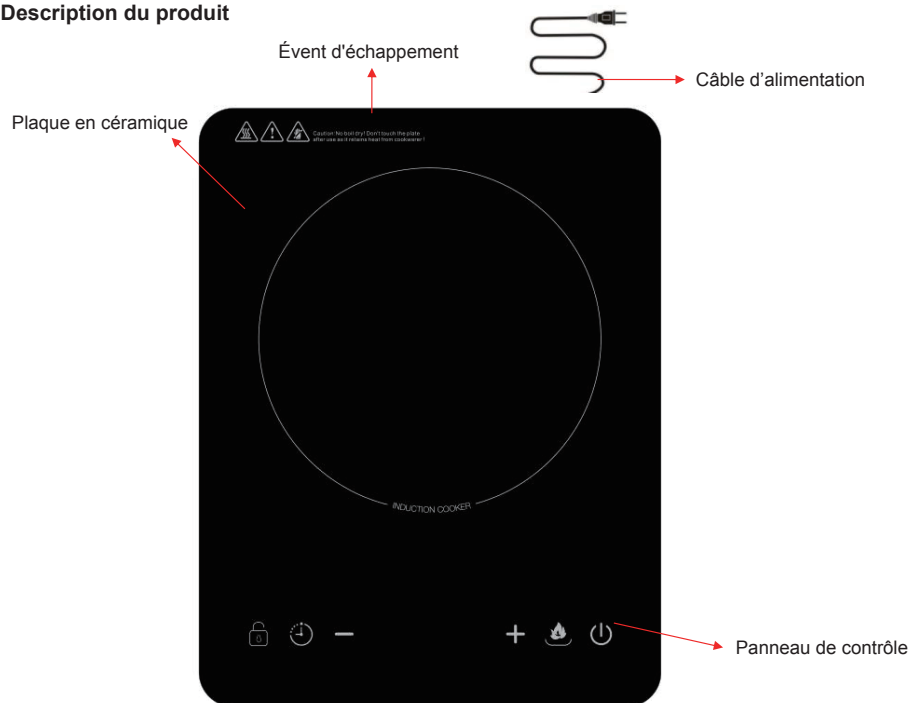
1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, n'immergez pas le câble, la fiche ou l'unité entière dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'unité est utilisée par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez la plaque de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez refroidir la plaque avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de la nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner cette plaque si le câble ou la fiche est endommagé, après un dysfonctionnement, si la plaque est tombée ou si elle est endommagée de quelque manière que ce soit. Renvoyez la plaque au centre d'entretien agréé le plus proche pour la faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre d'un rebord de table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être prise lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours d'abord la fiche sur l'appareil, puis branchez le câble dans une prise murale. Pour déconnecter, mettez tous les boutons de contrôle en position « arrêt », puis débranchez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée - Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les écoulements peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique.
15. Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures causées par la vapeur ; certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
16. Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la plaque chauffante, car ils peuvent devenir chauds.
17.
 - a) Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire tout emmêlement ou le risque de trébucher sur un câble plus long.
 - b) Des rallonges électriques plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées en prenant les précautions nécessaires.
 - c) Si une longue rallonge est utilisée :
 - 1) La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ;
 - 2) La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le plan de travail ou sur la table où elle pourrait être tirée par des enfants ou sur laquelle une personne pourrait trébucher involontairement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

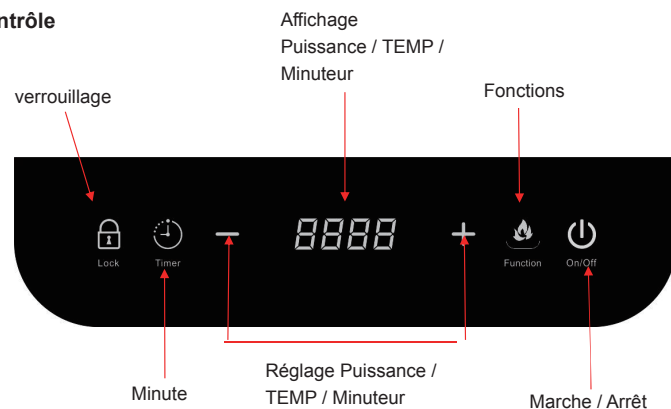
REMARQUE :

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à ne s'insérer dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inversez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.

Description du produit



Panneau de contrôle



Après avoir branché la fiche dans la prise, un bip sonore sera émis, l'indicateur au-dessus de la touche [Marche / Arrêt] commence à clignoter et les voyants lumineux s'activent brièvement afin de pouvoir vérifier leur bon fonctionnement. Et l'écran affiche C

Appuyez sur Marche / Arrêt, l'écran LED s'allume, l'affichage LED s'allume.

2.1 Mode de cuisson

1. Puissance : Appuyez sur la touche [Fonction], l'écran affichera [1600], ce qui signifie que la puissance par défaut est de 1600 W. Le réglage peut être ajusté en appuyant sur la touche [+] ou [-] pour régler la puissance souhaitée. Il existe 10 niveaux de puissance au total (200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W). Pour annuler ce mode, appuyez sur la touche [Fonction] pour passer en mode de réglage de la température ou sur la touche [Marche / Arrêt] pour arrêter l'opération.

2. Température Celsius : Température Celsius : Appuyez deux fois sur la touche [Fonction], l'écran affichera [180C], ce qui signifie que la température par défaut est de 180°C. Le réglage peut être ajusté en appuyant sur la touche [+] ou [-] pour régler la température désirée en Celsius. Il y a 10 niveaux de température Celsius au total (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C). Pour annuler ce mode, appuyez sur la touche [Fonction] pour passer en mode de réglage de la puissance ou sur la touche [Marche / Arrêt] pour arrêter l'opération.

3. L'indication de la puissance et de la température change alternativement lorsque l'utilisateur appuie sur la touche [Fonction].

2.2 Fonction de minuterie :

L'utilisateur peut régler la durée de cuisson lorsque le mode de cuisson spécifique est sélectionné. Appuyez une fois sur la touche [Minuteur] pour accéder à la fonction de minuterie, le voyant du [MINUTEUR] s'allume.

L'affichage indique la durée par défaut [10], l'utilisateur peut appuyer sur la touche [+] ou [-] pour régler la durée souhaitée ; [+] ou [-] ajuste les minutes, minute par minute. Et si vous maintenez la touche [+] ou [-] enfoncée, les minutes peuvent être ajustées par 10 minutes. La durée peut être ajustée de 1 minute à 240 minutes. Une fois le réglage effectué, l'utilisateur peut appuyer une fois sur la touche [Minuteur] pour confirmer ou attendre que l'affichage cesse de clignoter. Après le bip sonore, l'appareil arrête le fonctionnement et passe automatiquement en mode de veille à la fin du compte à rebours. Pour annuler cette fonction, l'utilisateur peut soit appuyer sur la touche [Marche / Arrêt] pour revenir au mode de veille, soit maintenir la touche [Minuteur] enfoncée pour reprendre le fonctionnement à la puissance ou à la température souhaitée.

2.3 Fonction de verrouillage-sécurité enfant :

Pour éviter que les enfants n'allument accidentellement la plaque de cuisson ou ne modifient les paramètres de cuisson, appuyez sur la touche LOCK (VERROUILLAGE) pendant quelques secondes. Le voyant [LOCK] s'allumera et la plaque de cuisson ne réagira pas aux changements de niveau de puissance, de température ou du minuteur. Vous pouvez appuyer sur le bouton LOCK soit lorsque la plaque de cuisson fonctionne, soit lorsqu'elle est éteinte.

Lorsque le verrouillage est activé, le seul bouton qui fonctionne est le bouton Marche / Arrêt. Pour annuler le verrouillage-sécurité enfant, appuyez sur la touche LOCK (VERROUILLAGE) pendant au moins 3 secondes, l'indicateur s'éteindra et la fonction sera annulée.

3. Choix des ustensiles de cuisine

3.1 Matériaux requis :

- Acier, fonte, fer émaillé, acier inoxydable, poêles / casseroles à fond plat dont le diamètre du fond est compris entre 12 et 26 cm.
- Il est donc conseillé d'utiliser l'ustensile requis, de ne pas essayer d'utiliser d'autres ustensiles à la place (en particulier les récipients à capteurs de pression).



Pot en acier inoxydable



Fait-tout en fonte



Casserole magnétique en acier inoxydable



Casserole magnétique en fonte inoxydable



Marmite plate en fonte

3.2 Si vous souhaitez utiliser un ustensile dont vous n'êtes pas sûr(e), veuillez vous conformer aux exigences ci-dessous.

- L'ustensile doit être adapté à la cuisson à induction.
- La casserole / poêle, qui vient d'être achetée, doit être testée pour détecter tout phénomène inhabituel.
- La casserole / poêle, qui vient d'être achetée, doit être plate et être munie d'un couvercle avec un évent à gaz.

4. Entretien et soins quotidiens

1. Débranchez le câble d'alimentation avant de nettoyer l'appareil. Ne le nettoyez pas avant que la surface ne soit refroidie.
2. Pour la plaque de verre, le panneau et la coque :
 - ① Un chiffon doux pour les taches légères.
 - ② En cas de graisse ou de saleté, essuyez à l'aide d'un chiffon propre et humide avec un détergent neutre.
3. Lorsque le ventilateur du radiateur fonctionne, la poussière et la saleté restent sur le conduit de gaz, veuillez le nettoyer régulièrement avec une brosse ou un bâton de coton.

4. Ne lavez pas l'appareil directement à l'eau pour éviter de l'endommager.

5. Pour protéger la plaque à induction, assurez-vous d'avoir un bon contact entre la fiche et la prise avant l'utilisation.

6. Ne tirez pas directement sur le câble d'alimentation pendant le fonctionnement. Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, appuyez d'abord sur le bouton Marche / Arrêt, puis débranchez le câble d'alimentation.

7. Le ventilateur permet de refroidir la plaque une fois que l'appareil est éteint, il est donc préférable de débrancher le câble d'alimentation une fois que le ventilateur a cessé de fonctionner.

8. Veuillez débrancher le câble d'alimentation et ranger la plaque lorsqu'elle n'est pas utilisée pendant une longue période.

9. Certains modèles ont une conception structurelle pour lutter contre les cafards, mais si cela est nécessaire, vous pouvez appliquer une substance, comme de la naphthaline, pour faire fuir les cafards.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant autorisé.

5. Guide de dépannage et solutions

Si une erreur se produit durant le fonctionnement, veuillez vérifier le tableau suivant avant d'appeler le service d'assistance. Vous trouverez ci-dessous les erreurs courantes et les vérifications à effectuer.

Symptômes	Points de contrôle	Solutions
Après avoir branché l'alimentation et appuyé sur la touche Marche / Arrêt, l'appareil ne répond plus.	L'électricité est-elle coupée ?	Utilisez l'appareil une fois que le courant a été activé.
	Le fusible est-il grillé ?	Vérifiez soigneusement les causes de la panne. Si le problème ne peut être résolu, veuillez contacter le centre d'entretien pour toute vérification et réparation.
	La prise est-elle bien branchée ?	
Le chauffage est interrompu en utilisation normale et un bip sonore se fait entendre.	Les ustensiles de cuisine sont incompatibles ou aucun ustensile de cuisine n'est utilisé ?	Remplacez les ustensiles de cuisson par des ustensiles compatibles pour la plaque à induction.
	L'ustensile n'est-il pas placé au centre de la zone de cuisson ?	Placez les ustensiles au centre de la zone de cuisson définie.
	L'ustensile de cuisson est-il chauffé mais retiré en permanence ?	Placez l'ustensile de cuisson à l'intérieur de la zone de chauffage.
Symptômes	Points de contrôle	Solutions
L'appareil ne chauffe pas	L'ustensile de cuisine est-il vide ou la température est-elle trop élevée ?	Veuillez vérifier si l'appareil n'est pas utilisé correctement.
	L'entrée d'air / la sortie d'air est-elle bouchée ou des saletés se sont-elles accumulées ?	Enlevez les saletés qui obstruent l'orifice d'entrée et de sortie d'air. Remettez l'appareil en marche après le refroidissement.
	L'appareil a-t-il cessé de fonctionner après 2 heures car aucun bouton n'a été touché sur le panneau de contrôle ?	Réinitialisez les modes de cuisson ou utilisez la fonction du minuteur.
Des codes d'erreur s'affichent	E0 Sans ustensiles de cuisson ou ustensiles de cuisson incompatibles utilisés E1 capteur IGBT circuit ouvert / court-circuit E2 Surchauffe interne E3 Surtension E4 Sous-tension E5 Capteur de la plaque supérieure ouvert / court-circuit E6 Surchauffe de la plaque supérieure	Lorsque le signal d'erreur E0, E2 et E6 s'affiche, veuillez vérifier si l'ustensile de cuisson est bien adapté, ou remettez l'appareil en marche après qu'il ait refroidi naturellement. Si vous voyez E1, E3-E5, veuillez contacter le centre d'entretien pour toute vérification et réparation.

Si les solutions / contrôles ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, débranchez immédiatement l'appareil, contactez le centre d'entretien pour faire inspecter ou réparer votre appareil, notez le code d'erreur et signalez-le à un centre d'entretien agréé. Pour éviter tout danger et dommage sur l'appareil, ne le démontez pas et ne le réparez pas vous-même.

6. Spécifications du produit

Modèle	BGMP-9135
Tension nominale	220-240V~50/60Hz
Puissance	2000W

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, unter anderem die Folgenden:

1. Lesen Sie sämtliche Hinweise.
2. Heiße Oberflächen nicht berühren. An den Griffen oder Griffknöpfen anfassen.
3. Zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät als Ganzes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Sorgfältige Überwachung ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
5. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Teilen abkühlen lassen.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach Funktionsstörungen oder einer sonstigen Beschädigung. Bringen Sie das Gerät zur Kontrolle, Reparatur oder Fehlerbehebung zu einer autorisierten Servicestelle in Ihrer Nähe.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien benutzen.
9. Stromkabel nicht über die Tischkante oder Theke hängen oder heiße Oberflächen berühren lassen.
10. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gasofens oder einer elektrischen Kochplatte oder eines beheizten Ofens stellen.
11. Beim Umstellen von Geräten, die heißes Öl oder sonstige heiße Flüssigkeiten enthalten, ist äußerste Vorsicht geboten.
12. Das Netzkabel immer zuerst mit dem Gerät verbinden und danach in die Wandsteckdose stecken. Zum Trennen, ein Bedienelement nach Wahl auf „aus“ drehen und den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
13. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Verwendungszweck.
14. Kochen Sie nicht auf einer beschädigten Herdplatte - Durch Risse in der Herdplatte können Reinigungselemente und übergetretene Speisen in den Herd eindringen und einen Stromschlag auslösen.
15. Die Herdplatte vorsichtig reinigen - Falls Sie übergetretene Speisen mit einem nassen Schwamm oder Tuch von einer heißen Kochfläche wischen, gehen Sie vorsichtig vor, um sich durch vor Verbrennungen durch heißen Dampf zu schützen. Durch einige Reinigungsprodukte können sich beim Auftragen auf eine heiße Oberfläche giftige Gase bilden.
16. Keine Metallgegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Herdplatte legen, da sie sehr heiß werden können.
17.
 - a) Das Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, damit es sich nicht verwickelt und um die Stolpergefahr zu minimieren.
 - b) Längere Verlängerungskabel sind verfügbar und können genutzt werden, wenn dabei mit großer Sorgfalt vorgegangen wird.
 - c) Falls ein langes Verlängerungskabel genutzt wird:
 - 1) Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels mindestens so stark sein wie die elektrische Leistung des Gerätes;
 - 2) Das längere Kabel muss so gelegt werden, dass es nicht von der Arbeitsfläche oder dem Tisch herunterhängt, damit Kinder nicht daran ziehen können und niemand versehentlich darüber stolpern kann.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF

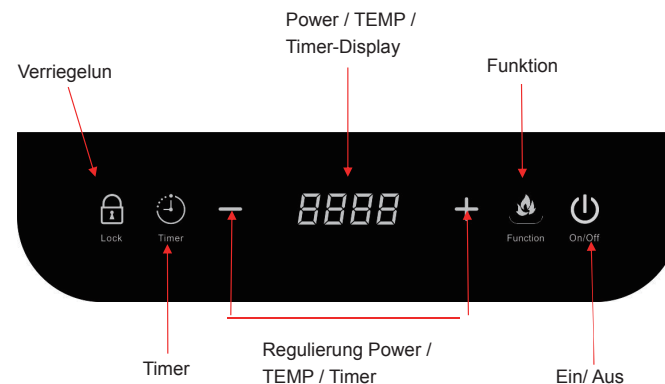
HINWEIS:

Dieses Gerät ist mit einem verpolungssicheren Stecker (ein Kontakt ist breiter als der andere) versehen. Zur Reduzierung der Stromschlaggefahr kann dieser Stecker nur in eine Richtung in eine polarisierte Steckdose gesteckt werden. Den Stecker umdrehen, wenn er nicht vollständig in die Steckdose passt. Falls er weiterhin nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden.

Configuración del producto



Bedienfeld



Nachdem der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, ertönt ein Piepton und die Anzeige oberhalb der [On/Off]-Taste beginnt zu blinken. Die Display-Beleuchtung schaltet sich kurz ein, damit sie auf ihre ordnungsgemäße Funktion überprüft werden kann. Auf dem Display wird C angezeigt.

Durch Drücken auf On/Off schaltet sich das LED-Display und zeigt ON an.

2.1 Kochmodus:

1. Leistung: Nach Drücken der [Function]-Taste wird auf dem Display [1600] angezeigt, um anzuzeigen, dass die Standardleistung 1600 W beträgt. Die Leistung kann durch Drücken der [+] oder [-]-Taste nach Wunsch angepasst werden. Insgesamt stehen 10 Stufen zur Einstellung der Leistung zur Verfügung (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W). Die [Function]-Taste drücken, um diesen Modus abzubrechen und zur Temperatureinstellung zu wechseln oder die [On/Off]-Taste drücken, um den Betrieb auszuschalten.

2. Temperatur Celsius: Temperatur Celsius: Nach zweimaligem Drücken der [Function]-Taste wird auf dem Display [180C] angezeigt, um anzuzeigen, dass die Standardtemperatur 180 °C beträgt. Die Temperatur kann durch Drücken der [+] oder [-]-Taste nach Wunsch angepasst werden. Insgesamt stehen 10 Celsius-Temperaturstufen zur Verfügung (60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C). Die [Function]-Taste drücken, um diesen Modus abzubrechen und zur Leistungseinstellung zu wechseln oder die [On/Off]-Taste drücken, um den Betrieb auszuschalten.

3. Durch Drücken der [Function]-Taste, wird zwischen der Leistungs- und Temperaturanzeige gewechselt.

2.2 Timer-Funktion:

Die Kochzeit kann nach Wunsch eingestellt werden, wenn der entsprechende Kochmodus ausgewählt wird. [Timer]-Taste einmal drücken, um die Timer-Funktion aufzurufen. Die Anzeige [TIMER] leuchtet auf. Auf dem Display wird die standardmäßig vorgegebene Zeit [10] angezeigt. Durch Drücken der [+] oder [-]-Tasten kann die Zeit nach Wunsch eingegeben werden. Über die [+] bzw. [-]-Tasten kann die Zeit auch um je 1 Minute angepasst werden. Halten Sie die [+] oder [-]-Taste für einen Moment, um die Zeit um je 10 Minuten anzupassen. Der Timer kann auch eine Dauer zwischen 1 Minute und 240 Minuten eingestellt werden. Nach Einstellung der Zeit, zum Bestätigen die [Timer]-Taste einmal drücken oder warten, bis das Display nicht mehr blinkt. Nach dem Signalton stellt das Gerät den Betrieb ein und wechselt nach Ablauf der voreingestellten Zeit automatisch in den Standby-Modus. Zum Abbrechen dieser Funktion, entweder die [On/Off]-Taste drücken, um zurück in den Standby-Modus zu wechseln oder die [Timer]-Taste drücken, um zur gewünschten Leistung oder Temperatur zurückzukehren.

2.3 Kindersicherung:

Um zu verhindern, dass Kinder das Kochfeld versehentlich anschalten oder die Kocheinstellungen verändern, halten Sie die LOCK-Taste für einige Sekunden gedrückt. Die [LOCK]-Anzeige leuchtet auf und das Kochfeld reagiert nicht mehr auf Einstellungsveränderungen an der Leistung, Temperatur oder dem Timer. Die LOCK-Taste kann sowohl bei laufendem Betrieb betätigt werden oder wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Bei aktivierter LOCK-Funktion funktioniert ausschließlich die ON/OFF-Taste. Zum Abbrechen der Kindersicherung, die LOCK-Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Leuchtanzeige schaltet sich aus und die Funktion ist deaktiviert.

3. Auswahl des Kochgeschirrs

3.1 Erforderliches Material:

- Stahl, Gusseisen, emailliertes Eisen, Edelstahl, eben aufliegende Pfannen/Töpfe mit einem Durchmesser der Unterseite zwischen 12 und 26 cm.
- Es wird geraten, das erforderliche Kochgeschirr zu verwenden. Versuchen Sie nicht, andere Kochutensilien zu verwenden (insbesondere keine Behälter mit Drucksensoren).



Edelstahltopf



Gusseiserne
Pfanne



Magnetischer
Edelstahl
Stahlpfanne



Magnetischer
Edelstahl
Eisenpfanne



Gusseiserne
Pfanne

3.2 Bitte die nachfolgende Anforderung beachten und den Topf nicht benutzen, falls er nicht geeignet ist.

- Pfannen/Töpfe müssen zur Benutzung auf einem Induktionskochfeld geeignet sein.
- Selbstgekaufte Pfannen/Töpfe bitte testen und prüfen, ob etwas Ungewöhnliches zu beobachten ist.
- Selbstgekaufte Pfannen/Töpfen müssen eben aufliegen und mit einem Gasabzug auf der Verpackung ausgezeichnet sein.

4. Wartung und tägliche Pflege

1. Die Steckdose vor der Reinigung des Gerätes herausziehen. Das Gerät nicht reinigen, bevor die Oberfläche abgekühlt ist.
2. Glasplatte, Bedienfeld und Gehäuse:
 - ① Weiches Tuch für einfache Flecken.
 - ② Bei fetthaltigem Schmutz oder Flecken, ein sauberes feuchtes Tuch mit einem neutralen Reinigungsmittel verwenden.
3. Staub und Schmutz der sich bei laufendem Heizgebläse auf dem Gasabzug ansammelt, bitte regelmäßig mit einer Bürste oder einem Wattestäbchen reinigen.
4. Denken Sie daran, das Gerät nicht direkt mit Wasser zu reinigen, um es nicht zu beschädigen.
5. Vergewissern Sie sich, vor dem Gebrauch des Induktionskochers dass die Verbindung zwischen Stecker und Steckdose gut ist.
6. Den Stecker bei laufendem Gebrauch nicht direkt abziehen. Für eine längere Nutzungsdauer des Gerätes zunächst die „ON/OFF“-Taste drücken, dann das Netzkabel abziehen.
7. Für eine längere Nutzungsdauer empfiehlt es sich, den Stecker abzuziehen, sobald das Gebläse zum Abkühlen der Kochplatte nicht mehr läuft.
8. Ziehen Sie das Netzkabel ab und verstauen Sie es sicher, wenn Sie das Gerät für eine längere Zeit nicht nutzen.
9. Einige Modelle verfügen über einen eingebauten Kakerlakenschutz. Falls erforderlich kann eine Mottenkugel o. ä. gegen eingedrungene Kakerlaken eingesetzt werden.

Alle übrigen Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden.

5. Fehlerbehebung und Handhabung

Falls bei der Nutzung Störungen auftreten, prüfen Sie zunächst die nachfolgende Tabelle, bevor Sie sich an eine Servicestelle wenden. Nachfolgend finden sich die häufigsten Störungen und durchzuführende Kontrollen.

Probleme	Bitte überprüfen	Abhilfe
Das Gerät reagiert nicht, nachdem es mit einer Stromquelle verbunden wurde und die „Power“-Taste gedrückt wird.	Liegt ein Stromausfall vor?	In Betrieb nehmen, wenn die Stromversorgung hergestellt ist.
	Ist die Sicherung defekt?	Prüfen Sie sorgfältig, was die Ursache ist. Wenden Sie sich zur Kontrolle und Reparatur an eine Servicestelle, falls das Problem nicht behoben werden kann.
	Ist der Stecker fest eingesteckt?	
Bei normalem Betrieb wird die Heizfunktion unterbrochen und ein Signalton ist zu hören.	Nicht kompatibles Kochgeschirr oder Betrieb ohne Kochgeschirr?	Durch induktionsgeeignetes Kochgeschirr austauschen.
	Wurde das Kochgeschirr nicht in der Mitte des Heizfelds platziert?	Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des markierten Heizfelds.
	Wird das Kochgeschirr beheizt aber regelmäßig vom Heizfeld entfernt?	Stellen Sie ein Kochgeschirr auf das Heizfeld.
Probleme	Bitte überprüfen	Abhilfe
Die eingestellte Kochplatte heizt nicht auf.	Ist das Kochgeschirr leer oder die Temperatur zu hoch eingestellt?	Prüfen Sie, ob das Gerät unsachgemäß benutzt wird.
	Ist die Abluftöffnung verstopft oder zu stark verschmutzt?	Befreien Sie die Abluftöffnung von Fremdkörpern. Nehmen Sie das Gerät nach dem Abkühlen erneut in Betrieb.
	Ist das Gerät seit mehr als 2 Stunden ohne Einstellungsbehl in Betrieb?	Stellen Sie den Kochmodus erneut ein oder nutzen Sie die Timer-Funktion.
Fehler-Codes werden angezeigt.	E0 Kein Kochgeschirr oder Nutzung mit nicht kompatibelem Kochgeschirr E1 Geöffneter Schaltkreis/ Kurzschluss des IGBT-Sensors E2 Interne Überhitzung E3 Überspannung E4 Unterspannung E5 Geöffneter Schaltkreis/ Kurzschluss des Kochfelds E6 Überhitzung des Kochfelds	Werden die Fehlercodes E0, E2 oder E6 angezeigt, prüfen Sie ob das verwendete Kochgeschirr ungeeignet ist oder schalten Sie das Gerät erneut an, sobald es abgekühlt ist. Wenden Sie sich zur Kontrolle und Reparatur an eine Servicestelle, falls die Fehlercodes E1, E3-E5 angezeigt werden.

Falls die oben aufgezeigten Abhilfen/Vorgehensweisen das Problem nicht lösen, trennen Sie das Gerät unverzüglich von der Stromversorgung und wenden Sie sich zur Inspektion und Reparatur an die Servicestelle. Notieren Sie hierzu den Fehlercode und informieren Sie die Servicestelle. Zerlegen und reparieren Sie das Gerät nicht eigenständig, um eine Gefährdung oder Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

6. Technische Daten

Modell	BGMP-9135
Nennspannung	220-240V~50/60Hz
Leistung	2000W

Leia o manual de utilização com atenção antes da utilização, e guarde-o num local seguro para futuras referências.

NOTAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Sempre que utilizar este aparelho elétrico, siga as precauções de segurança básicas, incluindo as que se seguem:

1. Leia as instruções na íntegra.
2. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
3. Para evitar choques elétricos, não coloque o fio, a ficha ou a unidade dentro de água ou outro líquido.
4. É necessária supervisão apertada quando o aparelho for utilizado por crianças ou se estiver na proximidade de crianças.
5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de efetuar a limpeza. Deixe o aparelho arrefecer antes colocar ou retirar peças.
6. Não opere nenhum aparelho com um fio ou ficha danificados ou depois de anomalias do equipamento, ou se tiver sido danificado de qualquer forma. Devolva o aparelho ao serviço de reparação mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos.
8. Não utilize no exterior.
9. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada nem entrar em contacto com superfícies quentes.
10. Não coloque em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, ou num forno aquecido.
11. Deve ter muito cuidado quando mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos.
12. Ligue sempre, em primeiro lugar, o fio ao aparelho, depois a ficha à tomada. Para desligar, rode o controlo para "off" e depois retire a ficha da tomada.
13. Não utilize o aparelho para outras fins que não os previstos.
14. Não cozinhe numa placa por indução partida. Se a placa estiver partida, as soluções de limpeza e derrames podem penetrar na placa e criar um risco de choque elétrico.
15. Limpe a placa por indução com cuidado. Se usar uma esponja ou pano molhado para limpar derrames numa área de confeção, tenha cuidado para evitar queimaduras por vapor. Alguns produtos de limpeza produzem fumos tóxicos se aplicados numa superfície quente.
16. Não coloque objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas na placa, pois podem ficar quentes.
17.
 - a) É disponibilizado um fio elétrico curto para reduzir o risco de ficar preso, ou de tropeçar num fio mais comprido.
 - b) Estão disponíveis extensões mais compridas que podem ser usadas, se houver algum cuidado na sua utilização.
 - c) Se for usada uma extensão comprida:
 - 1) As especificações elétricas assinaladas na extensão devem ser, pelo menos, iguais às especificações elétricas do aparelho.
 - 2) O fio mais comprido deve ser colocado de modo a não ficar enrolado sobre o balcão ou a mesa, onde pode ser puxado pelas crianças ou onde possa tropeçar.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

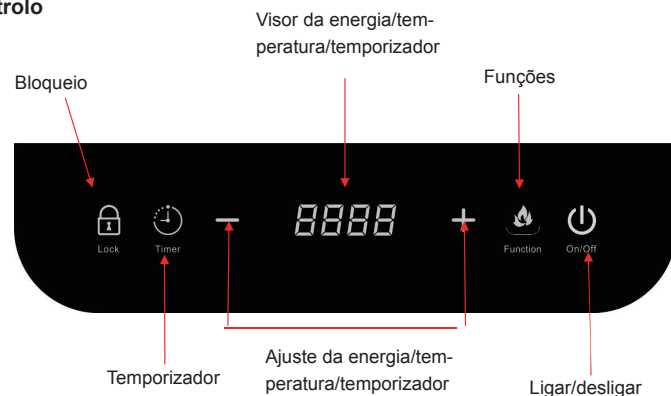
OBSERVAÇÃO:

Este aparelho tem uma ficha polarizada (uma lâmina mais larga do que a outra). Para reduzir o risco de choque elétrico, a ficha entra de uma só forma numa tomada polarizada. Se a ficha não entrar completamente na tomada, inverta a ficha. Se continuar a não entrar, contacte um eletricista qualificado. Não modifique a ficha de forma alguma.

Configuração do produto



Painel de controlo



Após inserir a ficha na tomada, será emitido um som, o indicador por cima do botão [On/Off] começa a piscar, as luzes do visor acendem durante um curto espaço de tempo, para que se possa verificar o correto funcionamento. O visor apresenta C.

Prima o botão de ligar/desligar. O visor LED acende e apresenta "ON".

2.1 Modo de cozinhar:

1. Potência: Prima o botão [Function]. O visor apresenta [1600], o que significa que a potência predefinida são 1600W. Esta pode ser ajustada premindo o botão [+] ou [-] para definir a potência desejada. Existem 10 níveis de potência no total (200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W). Para cancelar este modo, prima o botão [Function] para passar para o modo de definição da temperatura, ou o botão [On/Off] para parar o funcionamento.
2. Temperatura em Celsius: Temperatura em Celsius: Prima duas vezes o botão [Function]. O visor apresenta [180C], o que significa que a temperatura predefinida são 180 °C. Esta pode ser ajustada premindo o botão [+] ou [-] para definir a temperatura em Celsius. Existem 10 níveis de temperatura no total (60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C). Para cancelar este modo, prima o botão [Function] para passar para o modo de definição da potência, ou o botão [On/Off] para parar o funcionamento.
3. A indicação da potência e da temperatura mudam alternadamente quando premir o botão [Function].

2.2 Função do temporizador:

O utilizador pode definir o tempo de confeção quando um modo de confeção específico for selecionado. Prima uma vez o botão [Timer] para aceder à função do temporizador. O indicador [TIMER] acende. O visor apresenta o tempo predefinido [10]. O utilizador pode premir o botão [+] ou [-] para definir o tempo desejado. Também pode ajustar os minutos 1 a 1 com os botões [+] ou [-]. Se mantiver premido o botão [+] ou [-], os minutos serão ajustados 10 a 10. O tempo pode ser ajustado de 1 minuto a 240 minutos. Após a definição, pode premir o botão [Timer] para confirmar, ou esperar que o visor pare de piscar. Após o sinal sonoro, o aparelho deixa de funcionar e entra automaticamente no modo inativo no final da contagem decrescente. Para cancelar esta função, pode premir o botão [On/Off] para voltar ao modo inativo, ou manter premido o botão [Timer] para continuar com o funcionamento com a potência ou temperatura desejadas.

2.3 Função de bloqueio para crianças:

Para evitar que as crianças liguem acidentalmente a placa ou alterem as definições de confeção, prima o botão LOCK durante alguns segundos. O indicador [LOCK] acende e a placa deixa de responder a alterações na potência, temperatura ou temporizador. Pode premir o botão LOCK quando a placa estiver a funcionar ou desligada.

Quando o bloqueio estiver ativado, o único botão que funciona é o de ligar/desligar. Para cancelar o bloqueio para crianças, prima o botão de segurança para crianças durante, pelo menos, 3 segundos. A luz desliga-se e a função é cancelada.

3. Seleção do acessório de cozinha

3.1 Material necessário:

- Aço, ferro fundido, ferro esmaltado, aço inoxidável, panelas de fundo plano, panelas com um diâmetro de 12 a 26 cm.
- Sugerimos que use a panela adequada. Não tente usar outras panelas (especialmente acessórios com sensores de pressão).



Panela de aço inoxidável



Caçarola de ferro fundido



Panela de ferro inoxidável magnético



Panela de ferro inoxidável magnético



Panela lisa de ferro

3.2 Para usar o acessório de cozinha com a placa, os requisitos apresentados abaixo têm de ser cumpridos.

- A panela/caçarola tem de ser adequada à placa por indução.
- A panela/caçarola deverá ser experimentada para ver se acontecem fenómenos pouco habituais.
- A panela/caçarola deverá ser plana e vir com teste com orifício do vapor.

4. Manutenção e cuidados diários

1. Retire a ficha da tomada antes de limpar a unidade. Limpe apenas quando a superfície tiver arrefecido.
2. Placa de vidro, painel e estrutura:
 - ① Um pano suave para manchas ligeiras.
 - ② Para manchas mais difíceis e gordurosas, use um pano limpo ligeiramente embebido em água e detergente neutro.
3. Enquanto a ventoinha do radiador estiver a funcionar, o pó e a sujidade permanecem nos orifícios de ventilação.
Limpe regularmente com uma escova ou cotonete.
4. Lembre-se de não lavar a unidade diretamente com água, para evitar danos.
5. Para proteger a placa por indução, certifique-se de que há um bom contacto entre a ficha e a tomada antes da utilização.
6. Não retire a ficha da tomada diretamente durante o funcionamento. Para prolongar o tempo de vida do aparelho, Prima primeiro o botão [ON/OFF], depois retire a ficha da tomada.
7. Para prolongar o tempo de vida do aparelho, a ventoinha continua a funcionar para arrefecer a placa. Retire a ficha apenas após a ventoinha parar de funcionar.
8. Retire a ficha da tomada quando não usar o aparelho durante um longo período de tempo.
9. Alguns modelos têm um design estrutural contra a entrada de insetos. Se for necessário, pode colocar naftalina para afastar os insetos.

Qualquer serviço de reparação deverá ser efetuado por um representante de reparação autorizado.

5. Resolução de problemas

Durante o funcionamento, se ocorrer um erro, verifique a tabela seguinte antes de contactar o centro de reparação. Abaixo encontram-se os erros comuns e verificações a serem efetuadas.

Problemas	Pontos a verificar	Solução
Após ligar a energia e premir o botão da energia, o aparelho não responde.	Falhou a eletricidade?	Use após a eletricidade voltar.
	Um fusível fundiu-se?	Verifique cuidadosamente as causas do problema. Se o problema não puder ser resolvido, contacte o centro de reparação para que o produto seja verificado e reparado.
	A ficha está bem ligada?	
O aquecimento foi interrompido durante o funcionamento normal, e foi emitido um som.	Está a usar acessórios de cozinha incompatíveis ou não está a usar qualquer acessório de cozinha.	Use acessórios de cozinha adequados para a placa por indução.
	O acessório de cozinha não foi colocado corretamente no centro da zona de aquecimento.	Coloque o acessório de cozinha no centro da zona de aquecimento definida.
	O acessório de cozinha está a ser aquecido, mas é retirado frequentemente.	Coloque o acessório de cozinha na zona de aquecimento.
Problemas	Pontos a verificar	Solução
O aparelho não funciona durante o aquecimento.	O acessório de cozinha está vazio ou a temperatura está muito elevada?	Verifique se o aparelho está a ser usado corretamente.
	A entrada e saída do ar estão obstruídas ou acumulou-se sujidade?	Retire a obstrução da entrada e saída do ar. Utilize novamente o aparelho após ter arrefecido.
	A placa está a funcionar há mais de 2 horas sem quaisquer instruções por parte do utilizador?	Reinicie os modos de confeção ou use o temporizador.
Análise do código de erro	E0: Sem acessório de cozinha, ou acessório de cozinha inadequado usado E1: Sensor IGBT com circuito aberto ou curto-circuito E2: Sobreaquecimento interno E3: Voltagem excessiva E4: Voltagem fraca E5: Sensor da placa com circuito aberto ou curto-circuito E6: Sobreaquecimento da placa superior	Quando aparecerem os sinais de erro E0, E2 e E6, verifique se o acessório de cozinha é adequado, ou ligue de novo o aparelho após este ter arrefecido naturalmente. Quando aparecer E1, E3-E5, contacte o centro de reparação para que o produto seja verificado e reparado.

Se as soluções apresentadas acima não resolverem o problema, anote o código de erro, desligue imediatamente o aparelho da alimentação e contacte o centro de reparação, indicando o código de erro, para que o produto seja verificado e reparado. Para evitar quaisquer perigos e danos no aparelho, não o desmonte nem o tente reparar sozinho.

6. Especificações do produto

Modelo	BGMP-9135
Voltagem nominal	220-240V~50/60Hz
Ligar	2000W