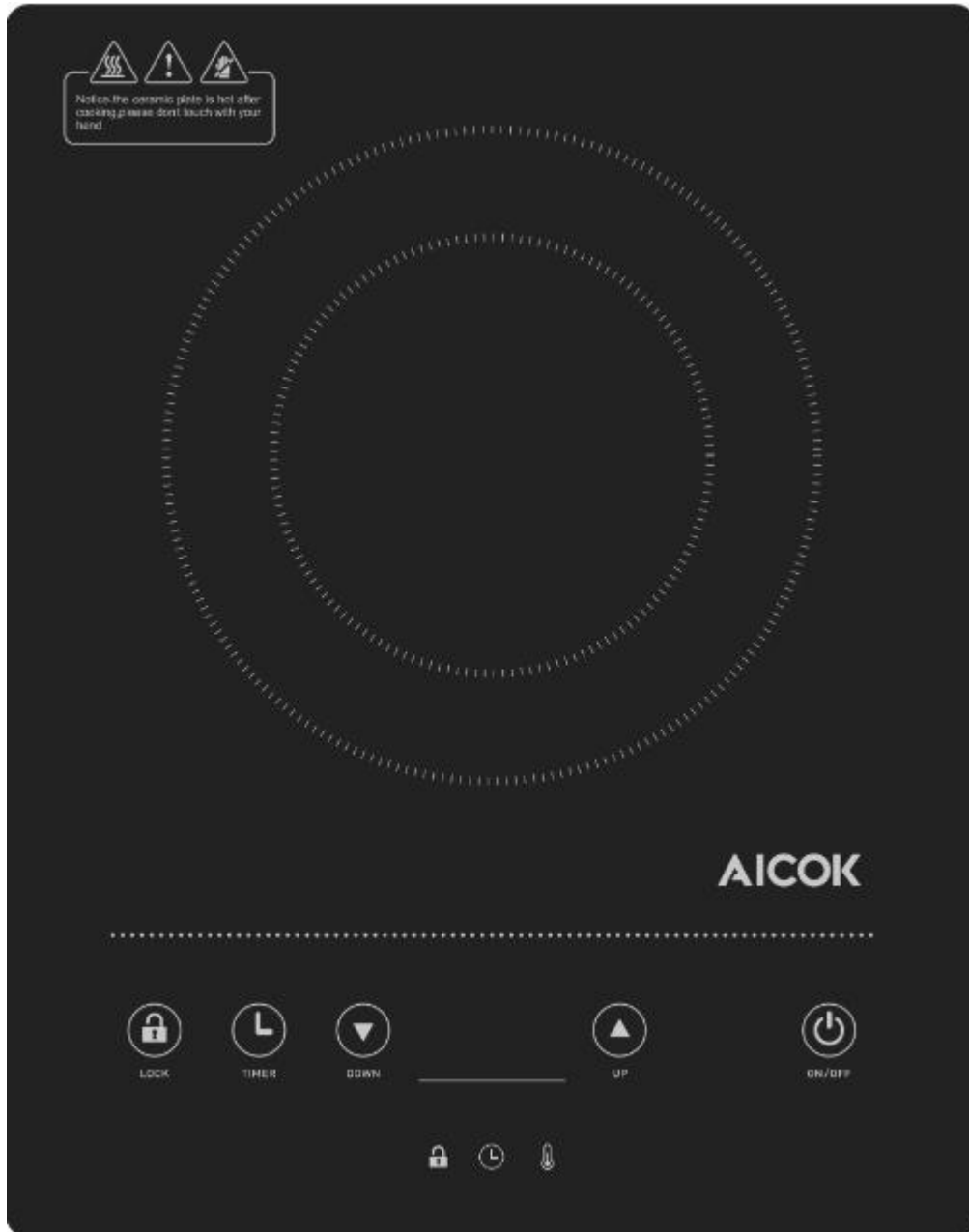


MANUAL DE INSTRUCCIONES



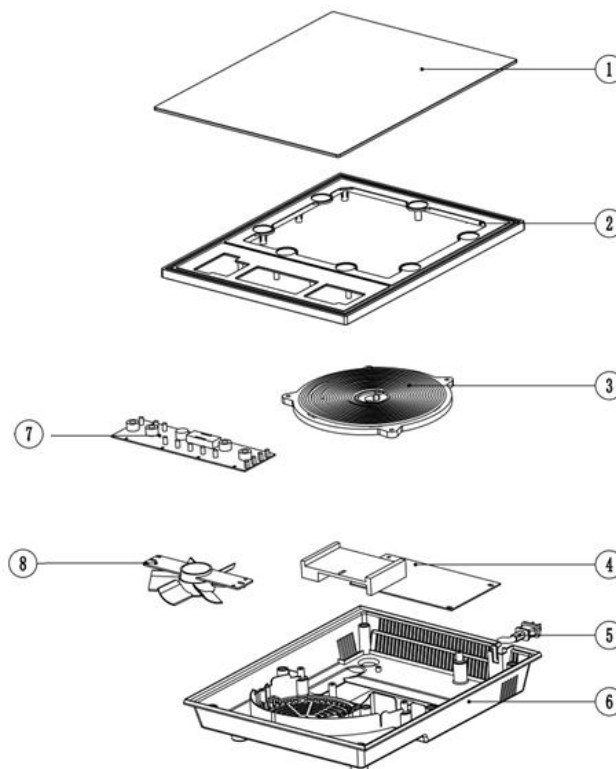
COCINA DE INDUCCIÓN
VK-IH3000E

GRACIAS

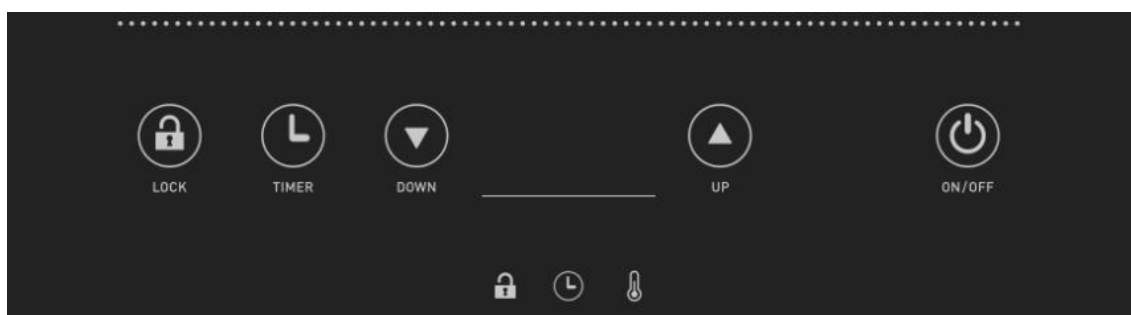
Nuestros productos son diseñados para encontrar las normas más altas de calidad, funcionalidad y diseño. Gracias por escogernos, esperamos que usted disfrute de su nueva cocina de inducción AICOK.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Placa de cristal negra.
2. Alojamiento de cubierta.
3. Núcleo de cobre
4. Placa PCB
5. Cable y enchufe
6. Base
7. Panel de control
8. Ventilador



ZONA DE CONTROL



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Leer todas las instrucciones antes de la utilización de la aplicación. Guarde estas instrucciones para la futura referencia.
- No usar la aplicación con manos mojadas, sobre un piso mojado o en un entorno húmedo.
- No usar la aplicación con un cable de extensión. No conecte el dispositivo a la misma salida con otros dispositivos.
- No colocar o manejar la aplicación y su cable eléctrico sobre o cerca de superficies calientes (p.ej. placas de estufa) o llamas.
- Nunca abandone el aparato sin supervisión cuando se esté usando.
- Mantener fuera de alcance de niños o discapacitados. Este aparato no se debe usar por personas (incluyendo a niños) con capacidades reducidas físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a no ser que les hayan dado la supervisión o la instrucción que concierne el empleo de la aplicación por una persona responsable de su seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que ellos no juegan con la aplicación.
- De tiempo en tiempo compruebe la aplicación, el cable y el enchufe para evitar daños y perjuicios. Nunca use este aparato si este, la cuerda o el enchufe muestran cualquier signo de daño.
- Toda la reparación debería ser hecha por un electricista competente calificado. Electricista competente calificado: después de que el departamento de las ventas del fabricante o el importador o cualquier persona que es calificada, aprobado y competente de realizar esta clase de reparación para evitar todo el peligro.
- Sólo use la cocina para objetivos domésticos y en la forma indicada en estas instrucciones.
- Colocar la cocina sobre una superficie estable. No maneje la cocina sobre una mesa metálica.
- No calentar con una cazuela u olla vacía. Nunca recaliente la cazuela/olla.
- No colocar ningún papel entre la olla/cazuela y la unidad.
- Nunca mueva la unidad tirando del cable eléctrico. Nunca tire el cable eléctrico para desenchufarlo de la pared.

INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO

- Colocar el dispositivo sobre una superficie estable y nivelada.
- Nunca coloque el dispositivo sobre una superficie inflamable (p.ej. mantel, alfombra, etc.).
- No bloquear las ranuras de ventilación del dispositivo. Esto puede recalentar el dispositivo.
- Mantenga una distancia de un mínimo de 5 a 10 cm a paredes u otros artículos.
- No colocar la placa calentadora de inducción al lado de dispositivos u objetos que reaccionan con sensibilidad a campos magnéticos (p.ej. radios, televisores, grabadoras, etc.).
- No colocar placas calentadoras de inducción al lado de fuegos abiertos, calentadores u otras fuentes de calor.
- Asegurar que el cable de conexión de red eléctrica no está dañado o aplastado bajo el dispositivo.
- Asegurar que el cable de conexión de red eléctrica no entra en el contacto con bordes agudos y/o superficies calientes.

COMISIONAR DEL DISPOSITIVO

- Antes de la conexión del dispositivo, compruebe si el voltaje indicado sobre la placa corresponde al suministro de voltaje en su casa. Una conexión incorrecta puede provocar un daño serio del dispositivo y heridas al usuario.
- La superficie de la placa calentadora consiste en una cerámica resistente a la temperatura. En caso del daño, incluso si esta preocupación es sólo un pequeño rasgón, desconecta el dispositivo del suministro de energía inmediatamente y póngase en contacto con información y reclamaciones.
- Recomendamos no por colocar ningún utensilio metálico de cocina, batería de cocina o tapaderas, cuchillos u otros objetos metálicos sobre la placa calentadora. Estos pueden calentarse cuando el dispositivo está conectado.
- No colocar ningún objeto magnético como tarjetas de crédito, cassettes etc. sobre la superficie de cristal mientras el dispositivo está encendido.
- Para evitar sobrecalentamientos, no coloque ningún papel de aluminio o placas metálicas sobre el dispositivo.
- No insertar ningún objeto como cables o instrumentos en las ranuras de ventilación. Atención: esto puede causar descargas eléctricas.

- No tocar la placa de cerámica caliente. Por favor note: la placa calentadora de inducción no se calienta sí mismo durante la cocina; ¡la temperatura de la batería de cocina es la que calienta la superficie del aparato!
- No calentar ninguna lata sin abrir sobre la placa de la cocina de inducción. Una lata recalentada podría explotar; por lo tanto quite la tapa de antemano en todas las circunstancias.

FUNCIONAMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de los botones

- 1) La cocina tiene un total de 5 botones "ON/OFF", "Timing", " up", " down", " lock".
- 2) Tecla "ON / OFF": se utiliza para encender, apagar la máquina. Enchufe la energía, sonido del zumbador, luz de LED apagada. Luego presione ON / OFF, sonido del zumbador, en el estado de ENCENDIDO. Presione ON / OFF en el encendido, sonido del zumbador, la cocina de inducción en el estado OFF.
- 3) Las teclas " up", " down": para ajustar la temperatura y el tiempo.
- 4) Tecla " Timing ": Se utiliza para desactivar el temporizador,
- 5) Tecla " lock ": Se utiliza para bloquear las teclas del panel de control.

Descripción de la Situación

- 1) Estado de inicialización: al enchufar la corriente eléctrica, suena del zumbador, mientras que la luz de LED marca 88:88, durante 1 segundo, la pantalla digital marca "OFF".
- 2) Estado de espera: en el modo de espera, presione la tecla "ON / OFF", el centro de la pantalla digital marca "220", y luego en el estado de funcionamiento de la cocina.
- 3) Encendido: En el modo de espera, presione la tecla "ON / OFF", la cocina de inducción detecta automáticamente la olla:
 - * Si no hay olla o la olla no es la apropiada, el centro de la pantalla digital parpadea dos veces "E0", suena un pitido (alrededor de 30S) si no hay olla y la cocina de inducción automáticamente volverá al estado de apagado, si la olla adecuada se pone en 30S, la cocina de inducción se encenderá automáticamente e incorporará la condición de funcionamiento correspondiente.
 - * Si hay una olla o una olla adecuada, entonces entrará con éxito en el estado de trabajo;

Estado de Trabajo:

En el estado de la comprobación de la olla, si hay una olla adecuada, a continuación, entrará en el estado de funcionamiento funcional correspondiente;
En el estado de trabajo, la olla retirada, detiene inmediatamente la salida de potencia, en el estado de comprobación de la olla;
Apagado: En el estado de apagado, al presionar la tecla de apagado, suena un pitido y en la pantalla digital marca "OFF".

Descripción del proceso

- 1) Función de la temperatura (función manual):
- 2) En el modo de espera, presione la tecla ON / OFF por defecto para ingresar la función de temperatura, la luz indicadora de temperatura, la temperatura predeterminada de 220 °C, la pantalla digital marca "220";
- 3) En el rango de temperatura, presione la tecla para subir / bajar para ajustar la temperatura, el mínimo ajustable a 60 °C, el máximo ajustable a 240 °C, gire al máximo o mínimo y luego presione la tecla Arriba / Abajo no ajustar la potencia y mostrar los cambios correspondientes.
- 4) Arriba / Abajo rango de temperatura clave: 60/80/100/120/140/160/180/200/220/240 °C
- 5) Pulse la tecla del temporizador para ajustar el temporizador a "00: 00 ~ 03: 00".

Instrucciones de temporizador

1) En el estado de trabajo, pulse la tecla del temporizador para entrar en el estado de ajuste del tiempo, la pantalla digital parpadea para mostrar el tiempo predeterminado del temporizador "0:00" (visualización completa), y se enciende la luz del temporizador;

2) En el estado de ajuste del temporizador, "minutos: horas" parpadean juntos, pulse brevemente la tecla "UP/DOWN" y el display se moverá 1 minuto, si presiona de forma prolongada la tecla "UP / DOWN" se moverá 10 minutos;

"00 ~ 59" minutos no se puede cambiar, cuando el minuto llega a 59, se reduce a 00, a continuación, pulse de nuevo para entrar en la "hora"; El bit de hora no es ajustable;

3) La función de sincronización se puede cambiar: hay dos tipos de operación, 1 en el temporizador, la pantalla digital marca "0:00", al presionar la tecla Abajo, pantalla digital marca 3:00, si continúa presionando la tecla Abajo, en sólo unos minutos se reduce, Acabado minutos, horas para cambiar, como: 2: 00 a 1:59; Reducido a 00:00, luego presione la tecla Abajo, se puede cambiar a 3:00; Este ha sido el ciclo. 2, la segunda operación: Al entrar en el temporizador, la pantalla digital "0:00", presione la tecla "Up", la pantalla digital de "0:01", ha comenzado a sumar, se puede agregar a "3:00 "A continuación, pulse la tecla Arriba, puede ir al" 0:00 "; Este ha sido el ciclo.

Después de seleccionar la hora, la pantalla digital parpadea 5 veces, a lo largo de 5 segundos, en nombre de la hora seleccionada ha sido seleccionado.

4) En la temporización del estado de cuenta regresiva, la primera vez que aparece la pantalla digital después de 5 segundos, y luego cada 5 segundos alternativamente se muestra la temperatura o el tiempo, si se añade la Función caliente de la función manual, la temperatura se puede ajustar, ajustado, la pantalla digital primero muestra la potencia o la temperatura durante 5 segundos alternándose. En este punto, las correspondientes luces de temperatura y luces de sincronización también muestran la luz correspondiente con la pantalla digital.

5) Final de sincronización, el sonido del zumbador 1, en el estado de apagado.

6) En el ajuste del temporizador, el estado de cuenta regresiva, presione la función del temporizador se cancelará antes de ajustar la temporización, presione la tecla LOCK o la tecla Arriba o Abajo no afecta el tiempo, presione la tecla ON / OFF cancelará el temporizador y Para entrar en el modo de espera.

Bloqueo de niños

1) Presione el botón del "bloqueo niño" 1.0S, se encenderá la luz de bloqueo del niño, entonces la cocina de la inducción estará en el estado bloqueado, esta vez en la cocina de la inducción cualquier operación será inválida; En el estado bloqueado, presionar de forma larga 1.0S la tecla "Lock", y la luz de bloqueo del niño permanecerá apagada, entonces la cocina de la inducción se desbloqueará, en este momento en la cocina de la inducción está preparada para funcionar;

2) La cerradura del niño es para evitar accidentes causados por mal uso de niños o afuera.

Función protectora:

1) corriente: la corriente es demasiado grande: Cuando la sobre intensidad de corriente, la potencia debe reducirse rápidamente a normal.

2) el voltaje: el voltaje es demasiado alto: en cualquier estado, cuando el voltaje es más alto que 275V, la hornilla de la inducción apaga la salida de corriente, la pantalla digital destella E-, el zumbador suena cada 2 segundos, pitido 5, cuando la tensión de nuevo a menos de 270V, la cocina de inducción vuelve a su estado original de trabajo.

3) El voltaje es demasiado bajo: en cualquier estado, cuando el voltaje es menos que 145V, la cocina de inducción apaga la salida de corriente, la pantalla digital destella E4, zumbador cada 1 pitido, cuando el voltaje sube a más de 160V, la cocina de inducción vuelve a estado original.

Temperatura IGBT:

1) sobre temperatura: en el trabajo de la calefacción, cuando el IGBT excede 85 °C, la hornilla de la inducción apaga la salida de energía, la pantalla digital marca E1 que destella, el buzzer emite un sonido 1 largo, que no puede ser cambiado. Cuando la temperatura de IGBT excede los 80 °C, todo el rango continúa a la potencia real de trabajo de 1000W, hasta que la temperatura baja por debajo de 75 °C y vuelve a la normalidad;

2) Sensor de encendido / apagado: Cuando el sensor de temperatura IGBT está abierto o cortocircuito, la pantalla digital marca E1 parpadeando, el buzzer emite un sonido 1 largo, volviendo a la normalidad después de volver a la parada. Circuito abierto después de 1 minuto para detectar, cortocircuito después de la detección de energía. Características de baja temperatura: $\geq 1M$.

POT Temperatura inferior:

- 1) sobre temperatura: en el estado de funcionamiento, cuando la temperatura es más alta que 196 °C para parar la calefacción, vuelva directamente al estado de la parada.
- 2) sensor de encendido / apagado: Cuando el sensor de temperatura de la superficie del horno abierto o cortocircuito, la pantalla digital del centro parpadea dos veces mostrando E2, suena un pitido largo sonido 1, para volver a la normalidad después de apagarse. Cortocircuito después de la detección de la energía, circuito abierto después de 2 minutos para detectar. Características de baja temperatura: $\geq 470K$.
- 3) falla del sensor: cocina de inducción calentada a 6 minutos, cuando la temperatura del termistor de superficie sin cambios, y todavía por debajo de 40 °C, entonces el fallo del termistor de superficie, la cocción de inducción de apagado, la pantalla digital del centro marca E7 destellando. Esta función se cancela cuando intermitente o detenido. Pulse la tecla para volver al estado de apagado. En el curso del trabajo sólo 1 veces la tensión medida por debajo de 180V, a continuación, cancelar la protección contra fallos.

Rotación del ventilador:

- 1) En el estado de apagado, cuando la temperatura IGBT es superior a 52 °C se enciende, apagándose cuando la temperatura es inferior a 50;
- 2) En el estado de apagado, cuando la temperatura del recipiente es superior a 150 °C cuando el ventilador funciona, cuando la temperatura inferior es inferior a 148 °C, el ventilador deja de funcionar
- 3) En el estado de funcionamiento, el ventilador ha estado trabajando; Después del final del ventilador de trabajo al menos 30S.

Comienzo:

- 1) en el estado de apagado, cuando la temperatura IGBT es superior a 75 °C, en este momento si el trabajo de inicio, no hay salida de potencia;
- 2) en el estado de apagado, si la temperatura del fondo de la cacerola es mayor que 160 °C, esta vez si el trabajo del comienzo, ninguna salida de energía;

En todas las condiciones de trabajo funcionales, el tiempo del temporizador no se fija, 2 horas sin la operación de la llave se cierran automáticamente. Para prevenir accidentes después de que la gente salga.

Pequeños objetos según los requisitos del cliente, menos que o igual a los 6CM ninguna calefacción, más grande o igual a la calefacción 10CM;

El acero, la diferencia de poder de la olla de hierro debe ser inferior a 50W (excepto el pote especial).

Nota:

- El dispositivo tiene una función de reconocimiento de recipiente. Después de que la olla haya sido tomada de la placa de cristal negro, emite un pitido durante 30 segundos y luego vuelve al modo de espera. Esto sirve como una medida de seguridad.
- Después del uso, la cocina de inducción debe ser desconectada utilizando los controles proporcionados - ¡no dependa solamente de su función automática de reconocimiento de recipiente!
- Peligro de quemadura! Debido al calor irradiado durante la cocción, la superficie de cocción puede mantener temperaturas peligrosamente altas después de cocinar.

COCCIÓN INDUCTIVA

Cuando se cocina con tecnología de inducción, el calor sólo se genera por medio de potencia magnética, si se coloca una olla o cacerola con una base magnetizable en una zona de cocción encendida. La cocina de inducción calienta sólo la base de los utensilios de cocina utilizados, no la propia zona de cocción. La bobina de inducción se encuentra debajo de la superficie de vidrio cerámico. Si la bobina se suministra con energía eléctrica un campo magnético se desarrolla generando giros en la base de la olla. Esto da como resultado el calentamiento del

material de base. El proceso de inducción ahorra energía ya que el calor se produce únicamente donde se necesita.

Cocina

Las cocinas de inducción requieren utensilios de cocina adecuados, es decir, bases de recipiente hechas de material magnetizable. Hoy en día, los utensilios de cocina apropiados para cocinar por inducción suelen llevar una nota que dice "Apto para cocina de inducción" o similar.

Para averiguar si una olla o cacerola es adecuada (es decir, magnetizable), pruebe lo siguiente: Ponga la olla respectiva en la tabla de cristal negro. Si oye un sonido de alarma después de seleccionar la función de cocción y encender el dispositivo, la olla no es adecuada.

(Nota: Por razones de seguridad, el dispositivo cambia automáticamente al modo de espera después de unos segundos).

Ollas y sartenes utilizables:

Acero, hierro fundido, hierro esmaltado o acero inoxidable, ollas / sartenes de fondo plano con diámetros inferiores de 10-20 cm.



Ollas y sartenes no utilizables:

Cristal resistente al calor, recipiente cerámico, cobre o aluminio ollas / sartenes; Y cualquier ollas / sartenes con fondos redondeados y / o diámetros inferiores de menos de 12 cm.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Una vez terminado, desenchufe y permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice agentes de limpieza cáusticos y asegúrese de que no penetre agua en el dispositivo. (Sin embargo, si hay agua en la conexión eléctrica, espere hasta que el aparato esté completamente seco antes de volver a usarlo).
- Para protegerse contra descargas eléctricas, nunca sumerja el dispositivo, sus cables y el enchufe en agua u otros líquidos.
- Limpie el campo de cerámica con un paño húmedo o utilice una solución de jabón suave y no abrasivo.
- Limpie la carcasa y el panel de mando con un paño suave o un detergente suave.
- No utilizar productos de gasolina: evitar dañar las piezas de plástico y la carcasa / panel de mando.
- No utilice materiales o sustancias inflamables, ácidos o alcalinos cerca del dispositivo, ya que esto puede reducir la vida útil del dispositivo y provocar deflagraciones al encenderlo.
- Asegúrese de que la parte inferior de la olla no raspa la superficie del campo de cerámica.
- Asegúrese de que el dispositivo se limpió correctamente antes de guardarlo en un lugar seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas comunes:

Problema	Causas	Soluciones
El dispositivo no funciona, ninguna indicación en la pantalla.		Compruebe la conexión a la red
Después del botón para escuchar el sonido "tick"	Usted pone la olla equivocada (por razones de seguridad, el producto automáticamente en el modo de espera)	Cambiar otra olla adecuada
El producto se apaga repentinamente durante el transcurso del trabajo	La protección contra sobrecalentamiento (apagado automático) está activada; Las ranuras de ventilación están bloqueadas	Desenchufe el producto para enfriar el producto durante 20 minutos y luego reinicie el producto; Revise las ranuras de ventilación y límpielas

Error messages:

Message	Causes	Solutions
E0	El calentador de la cocina de la no-inducción calienta la zona de la calefacción ningún envase que cocina (en uso, recipiente de cocina se quita)	Por favor, utilice la olla Alrededor de 35 segundos o menos, la olla en la superficie, que está de vuelta a la operación normal; Si no se pone el bote de nuevo, se apagará automáticamente la alimentación (OFF)
E1	Fallo en el circuito eléctrico	Por favor, compruebe si las rejillas de ventilación están bloqueadas, si no puede continuar operando por favor envíe mantenimiento.
E2	Fallo en la detección de la temperatura	Envío a Servicio técnico
E3,E4	El voltaje es demasiado alto o demasiado bajo.	Confirme si los aparatos eléctricos son normales
E5	Protección contra sobrecalentamiento	La temperatura de la superficie del producto es demasiado alta, por favor desconecte el enchufe después de esperar, reinicie.
E6	Ventilador mal	Desconecte la fuente de alimentación para verificar la salida de aire y la entrada de aire

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240V ~
Frecuencia: 50 / 60HZ
Potencia: 2000W

Placa de cerámica de alta calidad con alta resistencia al calor y una cocina uniforme.

Protección contra sobrecalentamiento y sobretensión mediante cierre automático para mayor seguridad y conveniencia.

Se apaga automáticamente si no se usa utensilios adecuados.

Conveniente para el uso tanto como una unidad de la encimera así como una unidad incorporada. (Nota: Nunca intente instalar por sí mismo, la instalación debe ser completada por un profesional calificado).