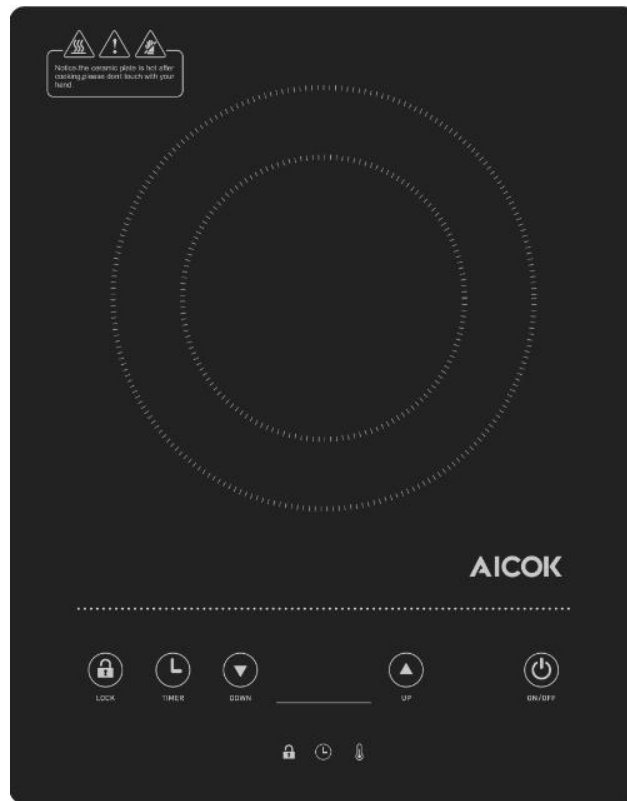


# MANUEL D'INSTRUCTIONS



## TABLE DE CUISSON INDUCTION

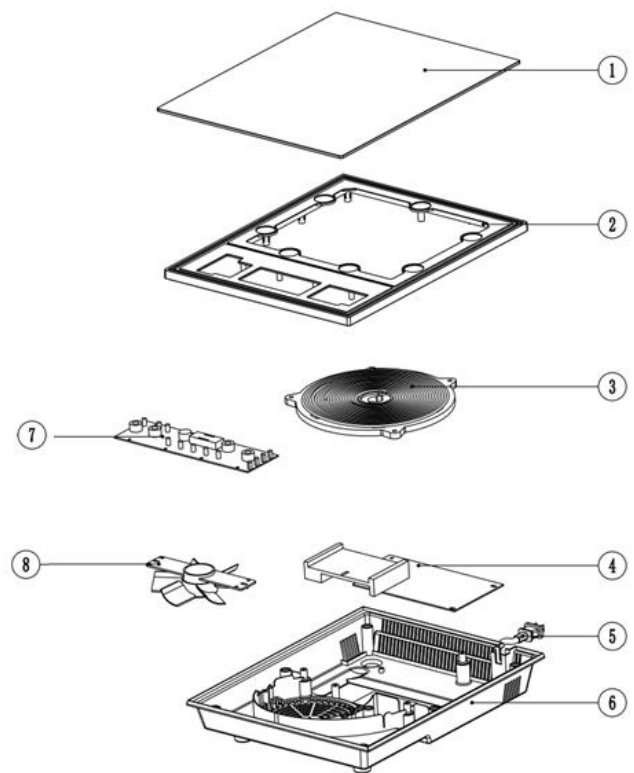
**VK-IH3000E**

## JE VOUS REMERCIE

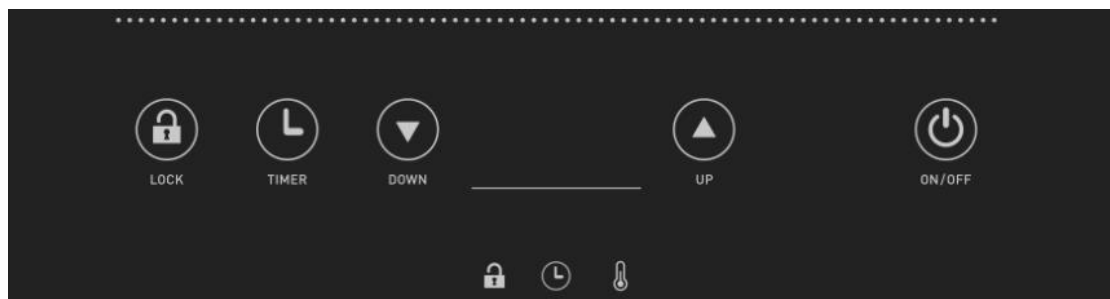
Nos produits sont conçus pour répondre aux plus hauts standards de qualité, de fonctionnalité et de design. Merci de nous avoir choisi, nous espérons que vous apprécierez votre nouvelle table de cuisson à induction **AICOK**.

## DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Panneau en cristal noir
2. Boîtier de couvercle
3. Bobine de cuivre
4. Carte de circuit imprimé
5. Cordon d'alimentation et prise
6. Logement de la base
7. Panneau de commande
8. Ventilateur



## ZONE DE CONTRÔLE



## **GARANTIES IMPORTANTES**

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Gardez ces instructions pour référence ultérieure.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides, sur un plancher humide ou dans un environnement humide.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une rallonge. Ne connectez pas l'appareil à la même prise avec d'autres appareils.
- Ne placez l'appareil, ni ne faites fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou près des surfaces chaudes (par exemple, des plaques de cuisinière) ou des flammes nues.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants ou des personnes incapables. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez de temps en temps le cordon n'a pas subi de dommages. N'utilisez jamais l'appareil si le cordon ou l'appareil montrent des signes de dommages.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un électricien compétent qualifié. Électricien compétent qualifié: service après vente du fabricant ou de l'importateur ou de toute personne qualifiée, approuvée et compétente pour effectuer ce genre de réparations afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement l'appareil à des fins domestiques et de la manière indiquée dans ces instructions.
- Placez l'appareil sur une surface stable. Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une table en métal.
- Ne pas faire chauffer le pot/casserole à vide. Ne surchauffez jamais le le pot/casserole.
- Ne placez aucun papier entre le pot/casserole et l'unité.
- Ne déplacez jamais l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation. Lorsque vous retirez la fiche de la prise murale, ne tirez jamais le cordon d'alimentation lui-même.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant la cuisson ou avec des ustensiles chauds sur le dessus.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide pour quelque raison que ce soit. Ne le placez jamais dans le lave-vaisselle.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé

## **INSTALLATION DU DISPOSITIF**

- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface inflammable (par exemple, un chiffon, un tapis, etc.).
- Ne bloquez pas les fentes d'aération de l'appareil. Cela peut surchauffer l'appareil. Gardez une distance minimale de 5 à 10 cm aux murs ou à d'autres éléments.
- Ne placez pas la table de cuisson à induction à côté de dispositifs ou objets qui réagissent de manière sensible aux champs magnétiques (par exemple, des radios, des téléviseurs, des enregistreurs de cassettes, etc.).
- Ne placez pas la plaque chauffante à induction à proximité d'un feu, de chauffages ou d'autres

sources de chaleur.

- Assurez-vous que le câble de connexion secteur n'est pas endommagé ou écrasé sous l'appareil.
- Assurez-vous que le câble de connexion secteur ne soit pas en contact avec des bords tranchants et/ou des surfaces chaudes.

## **MISE EN SERVICE DU DISPOSITIF**

- Avant de connecter l'appareil, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à l'alimentation en tension de votre maison. Une mauvaise connexion peut entraîner des dommages sérieux de l'appareil et des blessures à l'utilisateur.
- La surface de la plaque chauffante est constituée de céramique résistant à la température. En cas de dommage, même si cela ne concerne qu'une petite déchirure, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation et contactez le service à la clientèle.
- Nous recommandons de ne placer aucun ustensile de cuisine en métal, ustensiles de cuisine ou couvercles, couteaux ou autres objets métalliques sur la plaque chauffante. Cela peut se mettre à chauffer lorsque l'appareil est allumé.
- Ne placez aucun objet magnétique tel que des cartes de crédit, des cassettes, etc. sur la surface de verre pendant que l'appareil est en fonctionnement.
- Afin d'éviter une surchauffe, ne placez pas de feuille d'aluminium ou de plaque métallique sur l'appareil.
- Ne pas insérer d'objets comme des fils ou des outils dans les fentes d'aération. Attention: cela peut provoquer des chocs électriques.
- Ne touchez pas la surface chaude du champ céramique. Remarque: la plaque à induction ne se réchauffe pas pendant la cuisson; c'est la température de la batterie de cuisine qui chauffe la surface de l'appareil!
- Ne chauffez pas les canettes non ouvertes sur la plaque chauffante à induction. Une canette chauffée pourrait exploser; Retirez donc le couvercle au préalable en toutes circonstances.

## **MODE D'EMPLOI**

### **Instructions importantes**

- 1) La machine dispose au total de 5 touches "MARCHE/ ARRET", " Minuterie", "Haut", "Bas", "Verrouillage enfant".
- 2) Touche "MARCHE/ ARRET": utilisé pour allumer, éteindre la machine. Branchez l'alimentation, jusqu'à ce que vous entendiez une sonnerie de buzzer, LED affiche ARRET. Ensuite, appuyez sur MARCHE/ ARRET, jusqu'à ce que vous entendiez une sonnerie de buzzer, passé à l'état MARCHE. Appuyez sur MARCHE/ ARRET sous tension, avec la sonnerie de buzzer, l'appareil passera à l'état ARRET.
- 3) Touche "Réglez vers le haut/bas": pour l'ajustement de la température et du temps.
- 4) Touche "Minuterie": utilisée pour régler la minuterie,
- 5) Touche "Verrouillage enfant": utilisée pour verrouiller les touches sur le panneau de commande.

### **Description du statut**

- 1) Etat d'initialisation: branchez l'alimentation, vous entendez une sonnerie de buzzer, tandis que LED affiche 88:88, tous affichent une lumière longue en 1 seconde, le tube numérique clignote "ARRET".

2) Mode de veille: en mode de veille, appuyez sur la touche "MARCHE/ ARRET", au milieu de l'écran numérique, il affiche "220", puis l'appareil passera en mode de fonctionnement.

3) Mise sous tension: En mode de veille, appuyez sur la touche "MARCHE/ ARRET ", la cuisinière à induction détecte automatiquement le pot ou non:

\* S'il n'y a pas de pot ou le pot n'est pas approprié, le milieu du tube numérique clignote deux fois, affiche "E0", la sonnerie 15 sonnera (environ 30S) , si aucun pot, la cuisinière à induction revient automatiquement à l'état d'arrêt; si le pot est mis en 30S et le pot est adapté, la cuisinière à induction démarre automatiquement et entre dans la condition de travail correspondante.

\* S'il y a un pot ou un pot approprié, l'appareil entre avec succès dans l'état de fonctionnement;

### **Statut de travail:**

Dans l'état de la vérification du pot, s'il existe un pot et un pot appropriés, entrez dans l'état de fonctionnement correspondant;

Dans l'état de fonctionnement, si le pot est enlevé, l'appareil arrête immédiatement le fonctionnement, il passera en état de vérification du pot;

**Arrêt:** dans l'état de non-arrêt, appuyez sur la touche, le son du buzzer sonne 1, dans l'état d'arrêt, il affiche "ARRET".

### **Description du processus**

1) Fonction de température (fonction manuelle):

2) En mode veille, appuyez sur la touche MARCHE/ ARRET par défaut pour entrer dans la fonction de température, le voyant de température s'allume, la température par défaut est de 220°C, l'écran affiche "220";

3) Dans la plage de température, appuyez sur la touche Haut / Bas pour régler la température, la température minimale réglable est de 60 °C, la température maximale réglable est de 240°C, passez au maximum ou au minimum, puis appuyez sur la touche Haut / Bas, s'il ne répond pas, ajustez la puissance et affichez les modifications correspondantes.

4) Plage de température de la touche Haut / Bas: 60/80/100/120/140/160/180/200/220/240°C

5) Appuyez sur la touche de minuterie pour régler la minuterie sur "00: 00 ~ 03: 00".

### **Instructions de synchronisation**

1) Dans l'état de fonctionnement, appuyez sur la touche de minuterie pour entrer dans l'état de réglage de la minuterie, le tube numérique clignote pour afficher l'heure de minuterie par défaut "0:00" (trois affichages complets), la minuterie s'allume;

2) Dans l'état de réglage de la minuterie, "minuterie: heures" clignotent ensemble, appuyez brièvement sur la touche Haut pour 1 minute chaque fois, appuyez longuement sur la touche plus ou moins chaque fois pour 10 minutes;

"00 ~ 59" minutes ne peuvent pas être recyclés, quand la minuterie passe au 59, ou réduit à 00, puis appuyez de nouveau pour entrer en fonction de l'heure; Le bit d'heure n'est pas réglable;

3) La fonction de minuterie peut être recyclée: deux types de fonctionnement: 1, passe à la fonction de minuterie, Il affiche "0:00", appuyez sur la touche Bas, il affiche 3:00, continuez à appuyer sur la touche Bas, il réduit seulement les minutes, une fois les minutes sont réglées, les heures sont à régler, telles que: de 2: 00 à 1:59; réduit à 00:00, puis appuyez sur la touche Bas, il peut être réglé à 3:00; c'est le cycle. 2, la deuxième opération: Lors de la fonction de la minuterie,

il affiche "0:00", appuyez sur la touche Haut, il affiche à partir du "0:01", commence à s'augmenter, vous pouvez le faire augmenter à "3:00" Ensuite, appuyez sur la touche Haut, vous pouvez passer à "0:00"; c'est le cycle complet.

Après avoir sélectionné l'heure, le tube numérique clignote 5 fois, pendant 5 secondes, pour indiquer que l'heure a été sélectionnée.

4) Au moment de l'état du compte à rebours, le tube numérique commence à afficher pour la première fois après les 5 secondes, puis toutes les 5 secondes il affiche alternativement la température ou le temps de synchronisation, si elles sont ajoutées

La fonction à chaud pour le manuel de fonction, la température peut être réglée, le tube numérique affiche d'abord la puissance ou la température pendant 5 secondes, puis il affiche alternativement.

À ce stade, les voyants lumineux de température correspondants et les voyants de minuterie s'allument également avec le tube numérique.

5) Une fois avoir réglé la minuterie, le son du buzzer sonne une fois, l'appareil passe dans l'état d'arrêt.

6) Durant le réglage de la minuterie, dans l'état du compte à rebours, appuyez sur la fonction de la minuterie qui sera annulée avant le réglage de la minuterie. Appuyez sur la touche VERROUILLAGE ou la touche Haut ou Bas, cela n'affecte pas la minuterie, appuyez sur la touche MARCHE/ARRET pour annuler la minuterie et Entrez en mode veille.

### **Verrouillage enfant**

1) Appuyez sur le bouton "Verrouillage enfant" pour 1 seconde, le voyant lumineux de verrouillage enfant s'allume, la cuisinière à induction sera verrouillée, cette fois toutes les opérations sur la cuisinière à induction deviendront invalides; Dans l'état de verrouillage, appuyez longuement sur le bouton "verrouillage enfant" pour 1 seconde, le voyant lumineux de verrouillage enfant s'éteint, la cuisinière à induction sera réactivée, à ce moment-là, la cuisinière à induction se fonctionne;

2) La fonction de verrouillage enfant consiste à éviter les accidents causés par une mauvaise utilisation des enfants ou à l'extérieur.

### **Fonction de protection:**

1) Le courant: Le courant de charge est trop fort: lors de la surintensité actuelle, la puissance devrait être rapidement réduite à la normale.

2) La tension: la tension est trop élevée: dans n'importe quel état, lorsque la tension est supérieure à 275V, la cuisinière à induction éteint la sortie de puissance, au milieu des deux numériques, il clignote E-, le sonnerie sonne tous les 2 secondes 5 fois, lorsque la tension est retourné à moins de 270V, la cuisinière à induction passera en état normal de fonctionnement.

3) La tension est trop faible: dans n'importe quel état, lorsque la tension est inférieure à 145 V, la cuisinière à induction éteint la sortie de puissance, le milieu de l'écran numérique clignote E4, le buzzer sonne tous les 1 cycle, lorsque la tension est retourné à plus de 160V, la cuisinière à induction passera en état normal de fonctionnement.

### **Température IGBT:**

1) Dépasser la température: pendant la fonction de chauffage, lorsque l'IGBT dépasse 85°C, la cuisinière à induction éteint la sortie de puissance, au milieu des deux tubes numériques clignote

E1, le son 1 du buzzer ne peut pas être restauré. Lorsque la température IGBT dépasse 80°C, toute la gamme continue de la puissance réelle de 1000W fonctionne, jusqu'à ce que la température baisse en dessous de 75 °C et retourne à la condition normale;

2) Capteur activé/désactivé: Lorsque le capteur de température IGBT est ouvert ou court-circuit, le milieu des numériques clignote E1, le buzzer sonne une fois, revient à la normale après son retour à l'arrêt. Circuit ouvert après 1 minute pour détecter le court-circuit après détection de puissance. Caractéristiques de basse température:  $\geq 1 \text{ M}$ .

#### **POT Température du fond:**

1) sur la température: à l'état de fonctionnement, lorsque la température est supérieure à 196 °C pour arrêter le chauffage, revenir directement à l'état d'arrêt.

2) Capteur allumé/éteint: Lorsque le capteur de température de la surface du four est activé ou en court-circuit, le milieu du tube numérique clignote deux fois E2, le buzzer sonne une fois, revient à la normale après son retour à l'arrêt. Le court circuit après la détection de puissance, le circuit est ouvert après 2 minutes pour détecter la puissance. Caractéristiques de basse température:  $\geq 470\text{K}$ .

3) Défaillance du capteur: La cuisinière à induction chauffée en 6 minutes, la température de la surface n'est toujours pas changée et elle est inférieure à 40°C, puis la thermistance de la surface tombe en panne, la cuisinière à induction s'arrête, au milieu des numériques il affiche E7, le buzzer sonne longtemps. Cette fonction est annulée lorsque l'appareil est interrompu ou arrêté. Appuyez sur la touche pour revenir à l'état d'arrêt. Au cours du fonctionnement seulement 1 fois la tension mesurée est inférieure à 180V, puis la fonction de protection contre panne est annulée.

#### **Rotation du ventilateur:**

1) À l'état d'arrêt, lorsque la température IGBT est supérieure à 52 °C, le ventilateur fonctionne, lorsque la température est inférieure à 50 °C, le ventilateur cesse de fonctionner;

2) À l'état d'arrêt, lorsque la température du pot est supérieure à 150 °C et lorsque le ventilateur fonctionne, une fois la température du fond est inférieure à 148 °C, le ventilateur cesse de fonctionner

3) À l'état de fonctionnement, le ventilateur fonctionne; après la fin du fonctionnement, le ventilateur continue de travailler au moins 30S.

#### **Activer:**

1) à l'état d'arrêt, lorsque la température IGBT est supérieure à 75°C, à ce moment-là, si la fonction activer fonctionne, il n'aura pas de sortie du courant d'alimentation;

2) à l'état d'arrêt, si la température du fond du pot est supérieure à 160°C, cette fois si la fonction activer fonctionne, il n'aura pas de sortie du courant d'alimentation;

**Dans toutes les conditions de travail fonctionnel, le temps de la minuterie n'est pas réglé, pendant 2 heures sans aucune opération des touches, il s'arrête automatiquement. Pour éviter les accidents après le départ des personnes.**

**Les petits objets selon les exigences du client, devraient être inférieurs ou égaux à 6CM sans chauffage, supérieurs ou égaux à 10 ° C pour le chauffage;**

**la différence de puissance du pot en acier et du pot en fer devrait être inférieure à 50 W (sauf pot le spécial).**

**Remarque:**

- L'appareil dispose d'une fonction de reconnaissance de pot. Une fois que le pot a été prélevé sur le panneau en cristal noir, il sonne le bip pendant 30 secondes puis retourne en mode veille. Cela sert d'une mesure de sécurité.
- Après l'utilisation, la cuisinière à induction peut s'éteindre à l'aide des panneau de commandes fournies - Ne comptez pas uniquement sur sa fonction de reconnaissance automatique du pot!
- Bruler par hasard! En raison de la chaleur rayonnée pendant la cuisson, la surface de cuisson peut conserver des températures dangereusement élevées après la cuisson.

**INDUCTION DE CUISSON**

Lors de la cuisson avec la technologie d'induction, la chaleur n'est générée que par une puissance magnétique, si un pot ou une casserole avec une base magnétisable est placé sur une zone de cuisson activée. La cuisinière à induction ne chauffe que la base des ustensiles de cuisine utilisés, et non la zone de cuisson elle-même. La bobine d'induction est située sous la surface du verre céramique. Si la bobine est alimentée en énergie électrique, un champ magnétique se développe générant des tourbillons dans la base du pot. Il en résulte le chauffage du matériau de base. Le processus d'induction économise de l'énergie car la chaleur est uniquement produite là où elle est nécessaire.

**USTENSILES DE CUISSON**

Les cuisinières à induction nécessitent des ustensiles de cuisson adéquats, c'est-à-dire des bases en pot en matériau magnétisable. De nos jours, les ustensiles de cuisine appropriés pour la cuisine à induction habituellement portent une note indiquant "Convient pour cuisinière à induction" ou similaire.

Pour savoir si un pot ou une casserole est approprié (c'est-à-dire magnétisable), essayez ce qui suit:

Mettez le pot respectif sur le panneau en cristal noir. Si vous entendez un son d'alarme après avoir sélectionné la fonction de cuisson et allumer le périphérique, le pot n'est pas approprié.

(Remarque: pour des raisons de sécurité, l'appareil passe automatiquement en mode veille après quelques secondes).

Casserolles et casseroles utilisables:

Acier, fonte, fer émaillé ou acier inoxydable, pots / casseroles à fond plat avec des diamètres inférieurs de 10-20 cm.

Pot de fer émaillé

Pot de fer fermé ou émaillé

Panneau en fonte

Pot de fer

Panneau à frire



Pot en acier inoxydable

Plat en fer

Pots et casseroles non utilisables:

Verre résistant à la chaleur, récipient en céramique, pots / casseroles en cuivre ou en aluminium;

Et des pots / casseroles avec des fonds arrondis et / ou des diamètres inférieurs de moins de 12 cm.



Pot de fer  
émaillé

Pot de fer  
fermé ou  
émaillé

Panneau  
en fonte

Pot de fer

Panneau à  
frère

Pot en acier  
inoxydable

Plat en fer

Pots et casseroles non utilisables:

Verre résistant à la chaleur, récipient en céramique, pots / casseroles en cuivre ou en aluminium;

Et des pots / casseroles avec des fonds arrondis et / ou des diamètres inférieurs de moins de 12 cm.



Rounded  
Bottom Pot

Aluminium /  
Copper Pot

Bottom  
diameter less  
than 12 cm

Pot with  
stands

Ceramic Pot

Heat-Resista  
nt Glass Pot

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Une fois terminé, débranchez et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage caustiques et assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre dans l'appareil. (Cependant, s'il y a de l'eau sur la connexion électrique, attendez que l'appareil soit complètement sec avant de l'utiliser à nouveau).
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez jamais l'appareil, ses câbles et la prise d'eau ou d'autres liquides.
- Essuyer le champ de céramique avec un chiffon humide ou utiliser une solution de savon doux et non abrasif.
- Essuyez le boîtier et le panneau de commande avec un chiffon doux ou un détergent doux.
- N'utilisez pas de produits à essence: éviter d'endommager les pièces en plastique et le panneau de carter / commande.
- N'utilisez pas de matériaux inflammables, acides ou alcalins ou de substances près de l'appareil car cela peut réduire la durée de vie de l'appareil et entraîner une déflagration lorsque l'appareil est allumé.
- Assurez-vous que le fond de la batterie de cuisine ne se gratte pas sur la surface du champ céramique.
- Assurez-vous que l'appareil a bien été nettoyé avant de l'entreposer dans un endroit sec.

## DÉPANNAGE

Problèmes courants:

Problème	Causes	Solutions
Le périphérique ne fonctionne pas, aucune indication sur l'affichage.		Vérifier le branchement secteur
Après avoir appuyé sur le bouton on entend le son "tick"	Vous mettez le mauvais pot (pour des raisons de sécurité, le produit passe automatiquement en mode veille)	Changer un autre pot approprié
Le produit s'arrête brusquement au cours du travail	La protection contre la surchauffe (arrêt automatique) est activée; Les fentes de ventilation sont bloquées.	Débranchez le produit pour refroidir le produit pendant 20 minutes, puis redémarrez le produit; Vérifiez les fentes d'aération et nettoyez-les

Messages des erreurs:

Message	Causes	Solutions
E0	Réchauffeur des pot non-induction dans la zone de chauffage (en cours d'utilisation, le récipient de cuisson est enlevé)	Utilisez le pot de cuisson Environ 35 secondes ou moins, si le pot est placé sur la surface, l'appareil passera au fonctionnement normal; Si vous ne placez le pot en place, l'appareil s'éteindra automatiquement (OFF)
E1	Défaillance du circuit électrique	Vérifiez si les événements sont bloqués, si vous ne pouvez pas continuer à le faire fonctionner, demandez la maintenance.
E2	Erreur de détection de température	Veillez demander une réparation
E3,E4	La tension est trop élevée ou trop basse.	Veillez confirmer si les appareils électriques sont normaux
E5	Protection contre la surchauffe	La température de la surface du produit est trop élevée, débranchez la fiche après l'attente, redémarrez
E6	Mauvais Ventilateur	Débranchez l'alimentation électrique pour vérifier la sortie d'air et l'entrée d'air

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension nominale: 220-240V ~

Fréquence: 50 / 60HZ

Puissance: 2000W

Plaque en céramique de haute qualité avec une forte résistance à la chaleur et une cuisson uniforme.

Protection contre la surchauffe et la surtension par coupure automatique pour plus de sécurité et de commodité.

Arrête automatiquement si les ustensiles de cuisine appropriés ne sont pas utilisés.

Convient pour une utilisation à la fois comme unité de comptoir et une unité intégrée. (Remarque: N'essayez jamais d'installer par vous-même, l'installation doit être complétée par un professionnel qualifié).