Manual de cocina de inducción









Operación

No utilice sartenes con un diámetro de fondo superior a 10 ¼”. Hacerlo causa daños irreparables a esta cocina de inducción.

Función de una placa de cocción por inducción

Los utensilios de cocina deben ser ferromagnéticos. Antes de encender el aparato, coloque siempre los recipientes ferromagnéticos centrados en la zona de cocción.

La placa de cocción por inducción y los utensilios de cocina colocados sobre ella forman una unidad debido al electromagnetismo. La energía resultante se transformará en calor directamente en el fondo del utensilio de cocina.

Esto evita la pérdida de calor causada por el calentamiento constante y permanente en las placas de cocción estándar. No es necesario precalentar, la placa de inducción es un recipiente adecuado. Para que se produzca la cocción por inducción, el fondo del recipiente utilizado con la placa de inducción debe ser magnético (ferromagnético).

Recomendado Se utilizan ollas esmaltadas de acero magnético, fuentes para asar de hierro fundido o utensilios de cocina especiales de acero inoxidable con un fondo tipo sándwich de acero especial.

Consejo: prueba con un imán si los utensilios de cocina que piensas utilizar son aptos para la cocción por inducción.

Nota: No utilice utensilios de cocina de vidrio, cerámica o aluminio. Este tipo de utensilios de cocina no son adecuados para su uso con placas de cocción por inducción.

Ejemplos de sartenes utilizables: la mayoría de los calentadores de inducción: acero o hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes/ollas de fondo plano con un diámetro inferior de aproximadamente 4 ¾” a 10 ¼”.

Ejemplos de sartenes no utilizables Sartenes/ollas de vidrio, cerámica, cobre y aluminio resistentes al calor. Cacerolas/ollas de fondo redondeado con un fondo que mide menos de 4 ¾”.

Funcionamiento del dispositivo ¡Precaución!

¡Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento!

Siga la secuencia a continuación cuando ajuste el aparato.

Puede ajustar los niveles de potencia (1-8) y la temperatura (grados) girando la perilla y el tiempo de cocción (minutos) usando los interruptores "+" o "-"

palanca de potencia	200W	600W	1000W	1500W	2000W	2500W	3000W	3500W
Rango de temperatura	70 °C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	280°C
Rango del temporizador: 0-4 horas								

Inserte el enchufe en una toma adecuada. • La pantalla muestra primero 000 y luego cambia automáticamente al modo de espera

* Ahora presione el interruptor ON/OFF para encender el dispositivo. Sonará un tono breve. (Cada vez que presione un botón nuevamente o un botón nuevo, sonará un tono de señal corto). El ventilador del interior empieza a funcionar. El aparato ahora está en el modo de nivel de energía.

* Para seleccionar la temperatura deseada presione el botón “+ /-'.Ahora el aparato está en modo de temperatura. Esto se recomienda para mantener la temperatura en calentadores o utensilios de cocina.

Seleccione el nivel de temperatura deseado superior o inferior

* Si lo desea, presione el botón “Tiempo” para programar el tiempo de cocción. Ajuste el tiempo de cocción deseado presionando los botones de flecha. El tiempo es ajustable de 0 a 4 horas.

* El tiempo de cocción se indicará en la pantalla mediante una cuenta atrás de los minutos.

Cuando finalice el tiempo de cocción se indicará mediante varias señales acústicas y la unidad se apagará automáticamente. Después de finalizar el proceso de cocción o mantenimiento del calor, apague siempre el dispositivo y desenchúfelo. Todas las funciones se pueden ajustar manualmente presionando los botones correspondientes.

El sobrecalentamiento de los utensilios de cocina activará la protección contra ebullición en seco del dispositivo.

Diseño del panel de control IC-35A



IC-1 Diseño del panel de control



Funciones de seguridad

Mensaje de error	Causa	solución
E0	Sin maceta/olla pequeña	Coloque los utensilios de cocina adecuados sobre la placa de cocción.
E1	Voltaje＜100V	Usando el voltaje correcto
E2	Voltaje＞270V	Usando el voltaje correcto
E3	Elsensible al calorsensor en cortocircuito o roto	Reemplace el sensor sensible al calor
E4	IGBT en cortocircuito o roto	Reemplazar IGBT
E5	La protección contra sobrecalentamiento se activó y la cocina se apagó.	Retire los utensilios de cocina de la cocina y deje que la unidad se enfríe antes de reiniciarla.
E7	Tablero electrico roto	Reemplazar uno nuevo

Limpieza, Mantenimiento y Almacenamiento

¡Precaución, peligro de quemaduras y descargas eléctricas!

Apague y desenchufe siempre su aparato después de su uso y antes de limpiarlo.

Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo y guardarlo. Nunca sumerja el aparato en agua ni lo limpie con agua corriente.

・ Limpie las placas y la superficie de acero inoxidable únicamente con un paño húmedo.

・ Limpie el dispositivo después de cada uso para eliminar los residuos de comida.

・ Limpie la placa de vidrio y las superficies de plástico con un paño ligeramente húmedo.

・ Para evitar cualquier peligro o riesgo de descarga eléctrica, nunca sumerja el dispositivo ni el cable en agua ni en ningún otro líquido. ¡No introduzca el dispositivo ni el cable en el lavavajillas!

・ Para evitar dañar la superficie de la unidad, nunca utilice limpiadores abrasivos, estropajos de limpieza ni objetos afilados (es decir, estropajos metálicos). Si utiliza objetos metálicos para limpiar, la superficie sensible puede dañarse fácilmente con rayones. Manipule siempre el aparato con cuidado y sin fuerza.

Especificación

Modelo	Fuerza	Dimensión	Voltaje	Superficie
PINIC-35A	3500 vatios	355x440x120mm	220-240v/50hz	Superficie plana
PINIC-35B	3500 vatios	355x440x120mm	220-240v/50hz	Superficie cóncava
PINIC-1	3500 vatios	350*430*105mm	220-240v/50hz	Superficie plana
PINIC-50A	5000 vatios	517x440x180mm	220-240v/50hz	Superficie plana
PINIC-50B	5000 vatios	355x440x120mm	220-240v/50hz	Superficie cóncava

*Diagrama explosivo:*IC-35A

