



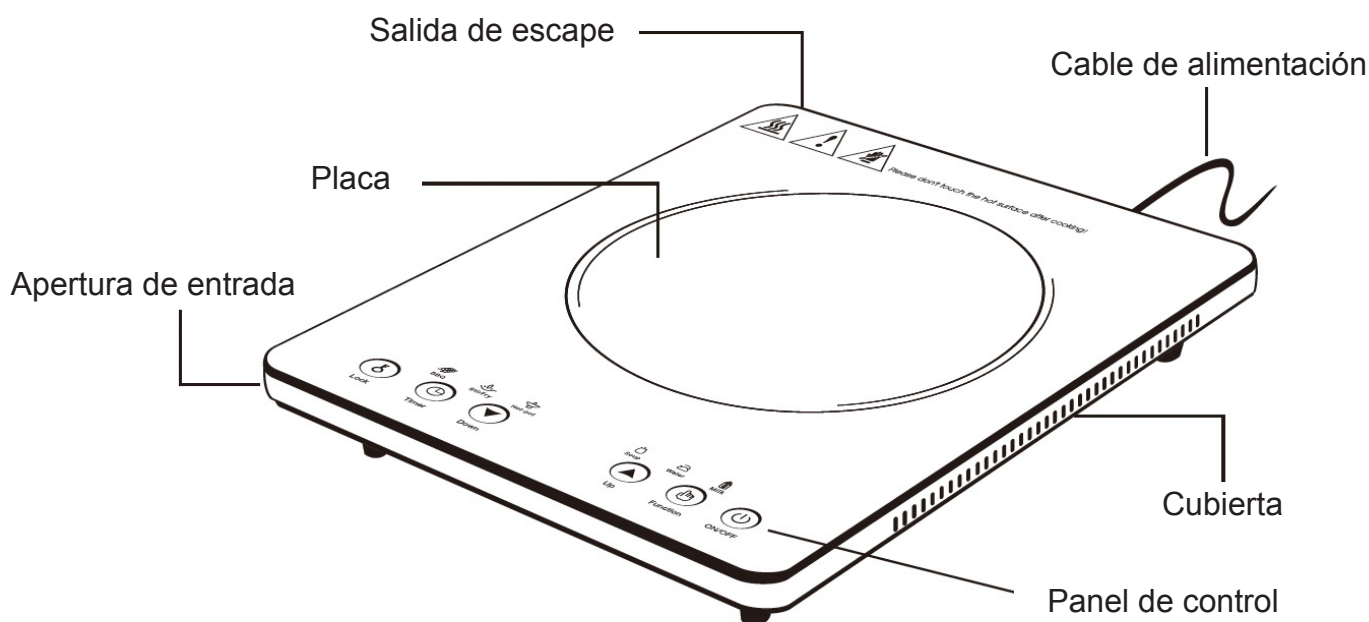
MANUAL DE INSTRUCCIONES

COCINA DE INDUCCIÓN 1 FUEGO LH2096



Gracias por comprar esta Cocina de Inducción de Larry House.
Para garantizar que el producto funcione correctamente, lea las instrucciones antes de usarlo.

DESCRIPCIÓN



POTENCIA	VOLTAJE	TEMPERATURA	CORRIENTE MÁX.
2.000W	220-240V 50-60 HZ	60°C-270°C	15A

CARACTERÍSTICAS

1. Calefacción alta y controlada con una eficiencia del 93% de energía.
2. La cocina de inducción no producirá llamas, calor, ni humo, manteniendo la cocina limpia.
3. La cocción se puede realizar incluso desde fuera de la cocina debido a las ventajas de la cocina.
4. Las cocinas de inducción tienen un aspecto elegante que será una decoración para la cocina.
5. Se puede llevar a cualquier lugar ya que el peso de la cocina es muy ligero.

INSTRUCCIONES GENERALES

1. No lo conecte a un enchufe en el que estén conectados otros electrodomésticos.
2. No lo use si el cable del enchufe está dañado o si el enchufe no encaja en el enchufe.
3. No modifique las piezas ni repare esta unidad, el cable de alimentación debe ser reemplazado por técnicos calificados.
4. No use esta unidad cerca de una llama abierta o lugares húmedos.
5. Manténgase fuera del alcance de los niños.
6. Colóquelo sobre una superficie estable y nivelada.
7. No caliente ni sobrecaliente la olla vacía.
8. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas y papel de aluminio sobre la superficie superior o debajo de la parte inferior de la estufa.
9. Deje suficiente espacio alrededor del área de cocción (mantenga una distancia mínima de 5 a 10 cm de la unidad a las paredes u otros elementos).
10. Nunca utilice la unidad sobre materiales resistentes a bajas temperaturas (alfombras, vinilo).
11. No coloque papel entre la olla o la sartén y la unidad. El papel puede quemarse.
12. No bloquee la entrada de aire ni la ventilación de escape.
13. ¡Cuidado! La superficie permanecerá caliente durante un período de tiempo después del uso del cabezal radiante.

14. La unidad puede afectar los artículos que tienen o atraen campos magnéticos, como radios, televisores, automáticos, tarjetas bancarias y cintas de casete.
15. No utilice la unidad sobre superficies metálicas.
16. No desconecte el cable de alimentación inmediatamente después de cocinar, se necesitan al menos 15 segundos para enfriar la unidad.
17. **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.

PASO DE OPERACIÓN

1. Botón de encendido/apagado
 - 1) Poner el recipiente adecuado en el centro.
 - 2) Utilice este botón para encender o apagar el aparato.
 - 3) Para encender el aparato, presione este botón una vez y se emitirá un pitido; la pantalla LED mostrará "Stby" después de 2 segundos.
 - 4) Se activarán las funciones "On/Off" y "Lock", otros modos no funcionan.
 - 5) Para poner en marcha el aparato, seleccione la función de cocción deseada.
 - 6) Presione "ON/OFF" nuevamente si desea apagar el aparato o presione el botón "MODE" si desea seleccionar otros modos.
 - 7) En caso de que apague el aparato, el ventilador se apagará automáticamente un minuto después de que se apague el aparato. Es por ello que primero debe esperar a que el ventilador del aparato deje de funcionar y luego desenchufar el aparato de la red eléctrica.

MODOS

- 1) Después de encender el aparato, presione "MODE" para seleccionar las funciones de cocción deseadas. El aparato entrará en el modo de trabajo seleccionado.
- 2) La visualización de la pantalla LED corresponderá al modo seleccionado:
Leche > Agua > Sopa > Olla Caliente > Freír > Barbacoa.

BOTÓN +/-

Después de seleccionar el modo de cocción, presione los sensores táctiles "+" o "-" para ajustar la potencia o la temperatura (según el programa que haya seleccionado).

+ Para aumentar la potencia o la temperatura a un nivel superior.

- Para disminuir la potencia o la temperatura a un nivel más bajo.

Rango de potencia: de 300W a 2000W (9 niveles)

Rango de temperatura: de 60°C a 270°C (9 niveles)

TEMPORIZADOR

1. Presione el "Temporizador" para ajustar la duración del tiempo de cocción deseado.
2. Cuando la pantalla LED muestre "0:00" y comience a parpadear, presione "+" o "-" para ajustar la duración del tiempo.

Rango de temporizador: de 0:00 a 3:00hrs

BOTÓN DE BLOQUEO

1. Para bloquear los botones táctiles en su panel, presione el botón “Bloquear” - todos los botones se bloquearán excepto la función “APAGADO”.
2. Para desbloquear, mantenga presionado el botón “Bloquear” durante 2 segundos.

DETALLES DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN

Configuración predeterminada del modo de función de cocción.

MODO	BBQ	FREÍR	OLLA CALIENTE
Potencia predeterminada	-	1800W	1200W
Ajuste de potencia(*)	-	300W-2000W	300W-2000W
Temperatura predeterminada	180°C	-	-
Temperatura	60°C-270°C	-	-
Ajustamiento	120 minutos	120 minutos	120 minutos
Hora predeterminada	0:00-3:00 horas	0:00-3:00 horas	0:00-3:00 horas
Ajuste del temporizador	Temperatura/Temporizador	Encendido/Temporizador	Encendido/Temporizador
Pantalla LED			

MODO	SOPA	LECHE
Potencia predeterminada	1600W	800W
Ajuste de potencia(*)	-	-
Temperatura predeterminada	-	-
Temperatura	-	-
Ajustamiento	120 minutos	20 minutos
Hora predeterminada	0:00-3:00 horas	0:00-3:00 horas
Ajuste del temporizador	Temporizador	Temporizador
Pantalla LED		

MODO	CÓMO USAR
BBQ	1. La temperatura y el temporizador se pueden ajustar en cualquier momento mientras se cocina. 2. La pantalla LED mostrará la temperatura predeterminada de 180 °C. 3. El aparato se apagará automáticamente después de que termine el tiempo predeterminado de 2 horas. 4. Puede seleccionar su propio tiempo de cocción deseado: hasta 3:00 horas, luego el tiempo de apagado seguirá el tiempo de reinicio. 5. Después de que la temperatura de la superficie de la placa de cocción se haya calentado hasta la temperatura establecida, se mantendrá a través del calentamiento intermitente.
FREÍR	1. La potencia y el temporizador se pueden ajustar en cualquier momento mientras se cocina. 2. La pantalla LED mostrará la potencia predeterminada de 1800W. 3. El aparato se apagará automáticamente después de que termine el tiempo predeterminado de 2 horas. 4. Puede seleccionar su propio tiempo de cocción deseado: hasta 3:00 horas, el tiempo de apagado seguirá el tiempo de reinicio.
OLLA CALIENTE	1. La potencia y el temporizador se pueden ajustar en cualquier momento mientras se cocina. 2. La pantalla LED mostrará la potencia predeterminada de 1200W. 3. El aparato se apagará automáticamente después de que termine el tiempo predeterminado de 2 horas. 4. Puede seleccionar su propio tiempo de cocción deseado: hasta 3:00 horas, el tiempo de apagado seguirá el tiempo de reinicio.
SOPA	1. No se permite el ajuste de potencia durante la cocción. 2. La pantalla LED mostrará el tiempo predeterminado de 2 horas. 3. El aparato se apagará automáticamente después de que termine el tiempo predeterminado de 2 horas. 4. Puede ajustar el tiempo presionando el "Temporizador" - tiempo máximo de hasta 3 horas.
LECHE	1. No se permite el ajuste de potencia durante la cocción. 2. La pantalla LED mostrará el tiempo predeterminado de 20 minutos. 3. El aparato se apagará automáticamente después de que termine el tiempo predeterminado de 20 minutos. 4. Puede ajustar el tiempo presionando el "Temporizador" - tiempo máximo de hasta 3 horas. 5. Este modo utiliza calentamiento intermitente para mantener la temperatura alrededor de los 60°C.

Nota: Si el agua de la olla se seca o la temperatura sube de forma anormal, el aparato se apagará automáticamente y mostrará el código de error "E5".

INDICADOR DE CALOR RESTANTE "H"

Cuando la superficie de cocción de su cocina de inducción aún esté caliente después de su uso, en su display de dígitos aparecerá la indicación "H" como señal de advertencia de no tocar la superficie de cocción para evitar posibles riesgos de lesiones. La indicación de advertencia "H" desaparecerá de la pantalla cuando la temperatura en la superficie de cocción se enfríe a un nivel de temperatura de 60 °C, que es una temperatura más segura. No toque la superficie de cocción de la unidad después de usarla y deje que se enfríe por completo antes de limpiarla, moverla o guardarla.

La cocina de inducción se basa principalmente en la tecnología de inducción electromagnética. El sofisticado circuito electrónico de la placa de inducción produce un campo electromagnético de alta frecuencia que genera una alta energía térmica que calienta el fondo del recipiente y pasa directamente a los alimentos, lo que produce una cocción muy rápida con una eficiencia térmica de hasta el 93 %.

ELEGIR LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA PARA INDUCCIÓN

Acero o hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes/ollas de fondo plano con un diámetro de fondo de 12 a 27 cm.

Compruebe siempre las especificaciones del utensilio que está utilizando para asegurarse de que es adecuado para su uso en cocinas de inducción.



SARTENES NO UTILIZABLES

Vidrio resistente al calor, recipientes de cerámica, cobre, sartenes/ollas de aluminio.
Sartenes/ollas de fondo redondo con fondo inferior a 12 cm.



PROTECCIÓN CONTRA EL MOVIMIENTO DE LA OLLA

Si se retira la olla del aparato durante la cocción, el aparato emitirá una serie de pitidos antes de apagarse automáticamente, aparecerá un código de error “E0” en la pantalla.

PROTECCIÓN CONTRA EBULLICIÓN EN SECO

Cuando no hay agua en la olla o la olla se está calentando hasta que se seque, el aparato emitirá una serie de pitidos y se apagará automáticamente. Aparecerá un código de error (E5) en la pantalla. Para restablecer la función a la normalidad nuevamente, presione el botón de encendido para restablecer el estado “Encendido”. Asegúrese de que la olla no esté vacía cuando inicie la función de cocción.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La placa no se puede encender.	Ninguna energía.	Asegúrese de que la placa esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o área. Si revisó todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulte la sección "Uso de la estufa de inducción" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede que esté usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
El vidrio está siendo rayado.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Se están utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'. Consulte 'Cuidado y limpieza'.
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla.
La placa de inducción emite un zumbido bajo cuando se usa en un nivel de calor reducido.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuya la configuración de calor.
Ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción para evitar que se enciendan los componentes electrónicos. Calentamiento excesivo. Puede seguir funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No apague la placa de inducción en la pared mientras el ventilador esté funcionando.
La placa de inducción o una zona de cocción se apagó solo. Inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error. (Típicamente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).		Anote las letras y los números de error, apague la placa de inducción en la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

CÓDIGOS DE ADVERTENCIA Y PROTECCIÓN DE SEGURIDAD

Cuando la cocina experimente operaciones no adecuadas por su parte o por otros medios, la cocina deja de funcionar mostrando los códigos correspondientes en la pantalla de visualización. Esto está destinado únicamente para la protección de la cocina y como guía para usted.

GARANTÍA

Gracias por comprar nuestro producto, que ha sido fabricado para cumplir con altos estándares de calidad. La garantía del fabricante cubre el producto por un período de 12 meses a partir de la fecha de compra contra defectos de fabricación.

MANTENIMIENTO

1. Limpiar después de cada uso. Desconecte el enchufe y espere que la unidad se haya enfriado.
2. Si la placa de superficie se ensucia, límpiela con un paño húmedo y lávela directamente.
3. Mantenga la unidad limpia, evite que los insectos entren en la unidad, el rendimiento.
4. Para la parte de ventilación limpiar con cepillo de dientes o algodón.
5. Si algo anda mal con la unidad, reparado por profesionales solamente.

CÓDIGOS DE ERROR

CÓDIGO DE ERROR	CAUSA	SOLUCIÓN
E0	Sin recipiente para cocinar Recipiente de cocción inadecuado. El fondo del recipiente de cocción tiene menos de 12 cm.	Coloque un recipiente de cocción adecuado en la cocina de inducción.
E1	Voltaje inferior a 85V.	Espere hasta que el suministro de voltaje vuelva a la normalidad.
E2	Tensión superior a 285V.	Espere hasta que el suministro de voltaje vuelva a la normalidad.
E3	Sensor de superficie abierto o en cortocircuito.	No utilice el dispositivo y póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
E4	Sensor IGBT abierto o en cortocircuito.	No utilice el dispositivo y póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
E5	Hervir en seco, la temperatura de la superficie supera los 250°C.	Desconecte la energía, espere hasta que la olla se enfríe antes de usarla.
E6	La temperatura de IGBT supera los 105 °C.	No utilice el dispositivo y póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
E7	Fallo del sensor de superficie.	No utilice el dispositivo y póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
EC	Fallo de la placa principal y del panel de visualización.	No utilice el dispositivo y póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.

NOTA

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad, los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.



ATENCIÓN:

“ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS POR PARTE DE USUARIOS PARTICULARES EN LA UNIÓN EUROPEA”

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo, depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

Importado por: Maquiten, S.A.
Polígono Industrial de Güimar
Sector 3 Manzana XV Nave 8
38509 Güimar
Santa Cruz de Tenerife
Tel: 922539251
E.mail: web@mibricolaje.com
Made in China

