



Parrilla de inducción

MANUAL DE USUARIO



DVPIM2QVTH

Lea este manual cuidadosamente y
consérvelo para futuras referencias

Gracias por utilizar nuestra COCINA DE DOBLE INDUCCIÓN. Lea atentamente este manual de usuario antes de usarlo y guárdelo para futuras consultas. Creemos que el excelente rendimiento hará que su vida sea mucho más fácil y cómoda.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Número de modelo	DVPIM2QVTH
Potencia nominal	900W + 900W
Voltaje nominal	127V, 60Hz
Tamaño del producto (mm)	680 x 380 x 75
Tamaño incorporado (mm)	340 x 640

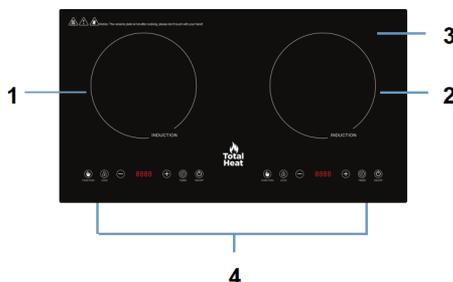
PRECAUCIÓN

1. No enchufe con la mano mojada.
2. No lo conecte a un enchufe donde haya varios otros aparatos conectados.
3. No lo use si el cable del enchufe está dañado o si el enchufe no encaja en el enchufe de forma segura.
4. No modifique las piezas ni repare la unidad usted mismo.
5. No utilice la unidad cerca de llamas o lugares húmedos.
6. No lo use donde los niños puedan tocar fácilmente la unidad, ni permita que los niños usen la unidad por sí mismos.
7. No lo coloque sobre superficies inestables.
8. No mueva la unidad cuando la olla o la sartén estén sobre ella.
9. No caliente la olla vacía ni la sobrecaliente.
10. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas y papel de aluminio en la placa superior.
11. Cuando el cable de alimentación esté dañado o la placa de cristal se rompa, desenchufe el adaptador y llévelo al centro de servicio para su reparación.
12. No limpie la olla sumergiéndola en el agua, sino que limpie la superficie con trapos húmedos.
13. No toque la placa hasta que la temperatura de la superficie baje lo suficiente.
14. No coloque la unidad cerca de objetos que se vean afectados por el imán, como: radios, televisores, tarjetas bancarias automáticas y cintas de casete.
15. Este aparato no es adecuado para que lo utilicen algunas personas, incluidos niños, personas con capacidades físicas o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo la supervisión y orientación de personas que puedan ser responsables de su seguridad..

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

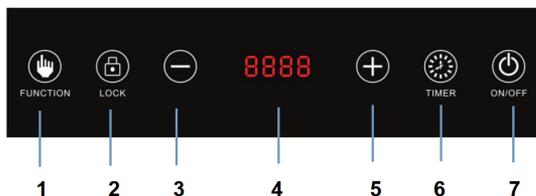
Vista superior:

1. Cocina izquierda de inducción máx. zona de 900 W
2. Cocina derecha de inducción máx. zona de 900 W
3. Placa de cristal
4. Panel de control



Panel de control:

1. Cocina izquierda de inducción máx. zona de 900 W
2. Cocina derecha de inducción máx. zona de 900 W
3. Placa de cristal
4. Panel de control



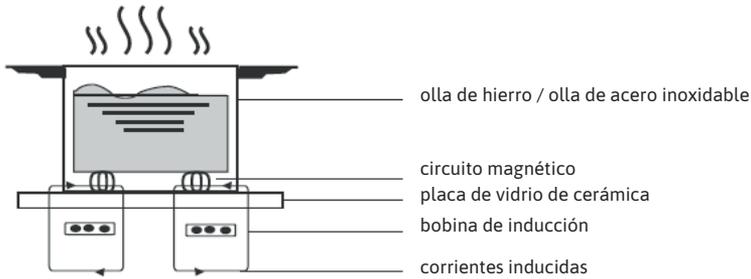
INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

La cocina de inducción doble puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias, debido al control microcomputarizado y la selección de múltiples potencias, realmente la opción óptima para las familias modernas.

La cocina vitrocerámica se centra en los clientes y adpots de diseño personalizado. La cocina tiene prestaciones seguras y fiables, haciéndote la vida más cómoda y permitiéndote disfrutar plenamente del placer de la vida.

ACERCA DE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

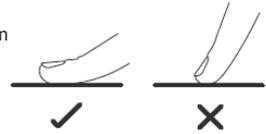
La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de vidrio. El vaso se calienta solo porque la sartén eventualmente lo calienta.



Uso de los controles táctiles:

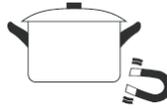
Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ningún toque.

- Use la yema de su dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar la operación de los controles.



Elegir el utensilio de cocina adecuado para colocar en la parrilla por inducción

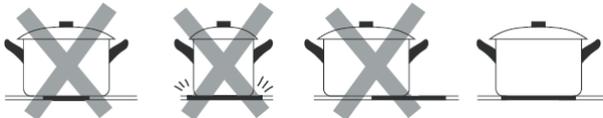
- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el empaque o en el fondo de la sartén.
- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba de imán. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se es atraída, la sartén es apta para inducción.
- Si no tiene un imán:



1. Pon un poco de agua en la sartén que quieras comprobar.
 2. Si E0 no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la olla es adecuada.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza. No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la vitrocerámica; no las deslice, ya que pueden rayar el vidrio.



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

1. Encendido

1) Cuando se conecta, el zumbador alerta, la pantalla LED " - - - " y parpadeará, la cocina está lista para funcionar.

2. Encender

1) Después de encender, toque la tecla ENCENDIDO/APAGADO,  la cocina entra en modo de espera, la pantalla LED "ENCENDIDO".

2) Y luego toque la tecla de función, la cocina comenzará a funcionar con una potencia de 600 W, toque la tecla "+" o "-" para ajustar el nivel de potencia. Total de 8 niveles de potencia (vatios): 200-300-400-500-600-700-800-900. 

3) Vuelva a tocar la tecla de función,  la pantalla LED de la cocina girará para mostrar la temperatura, la cocina girará para mostrar la temperatura 240 °C, toque la tecla "+" o "-" para ajustar el nivel de temperatura. Total de 8 niveles de temperatura (°C): 80-100-130-160-180-200-220-240.

3. Apagar

Cuando esté en modo de espera o en funcionamiento, toque la tecla "ENCENDIDO/APAGADO",  la cocina dejará de funcionar y se encenderá. Pantalla LED " - - - " y parpadeará.

4. Función de temporizador

1) Toque la tecla de función "Temporizador", la luz indicadora del temporizador, presione "+" o "-" para controlar la disminución o disminución del temporizador. Aumentar. presione la tecla "+" para prolongar el temporizador 1 minuto cada vez, mantenga presionada la tecla "+" para prolongar el temporizador 10 minutos cada vez. presione la tecla "-" para acortar el temporizador en 1 min cada vez, mantenga presionada la tecla "-" para acortar el temporizador en 10 min cada vez. El temporizador se confirmará automáticamente después de 5 segundos.

2) Toque la tecla de función "Temporizador" para eliminar esta función.

3) Después de confirmar el temporizador, se puede volver a configurar en el paso 2.

4) Toque la tecla de función del temporizador nuevamente, se puede cancelar la configuración del temporizador.

5) Después de que finalice el temporizador, el zumbador sonará y el LED mostrará " - - - " y parpadeará.

5. Función de bloqueo de seguridad para niños

1) Toque la tecla "Bloquear" durante 3 segundos, la pantalla LED mostrará "LOC" y todas las demás teclas no estarán disponibles para usar en el modo de bloqueo.

2) Cancelar el bloqueo: sigue tocando la tecla "Bloquear" nuevamente durante 3 segundos, el "LOC" desaparece, luego desbloquea

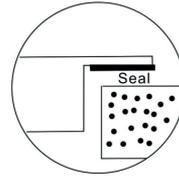
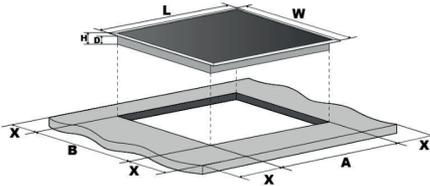
Cuando esté en el modo de cocción, la cocina se apagará automáticamente después de 2 horas si no funciona.

Instalación empotrada

Selección de equipos de instalación.

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

A los efectos de la instalación y el uso, se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra abajo:



L	W	H	D	A	B	X
680	380	67	63	650	350	50 mini

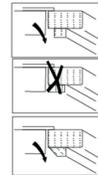
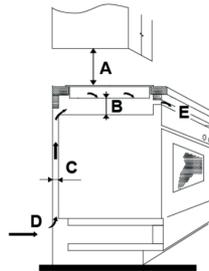
El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar especificaciones y diseños sin previo aviso.



En cualquier caso, asegúrese de que la cocina esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la cocina esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima de la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm.

A	B	C	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Toma de aire 5 mm



• Recortar la superficie de trabajo según las medidas que se muestran en el dibujo. A los efectos de la instalación y el uso, se debe dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.

• Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el cable de alimentación y asegúrese de que la temperatura sea lo suficientemente baja para que las personas lo toquen.
2. Cuando la placa de cristal negro esté sucia, frótelas con trapos húmedos o límpiela con un poco de agua.
detergente primero y luego frótelas con un paño húmedo.
3. Use un hisopo de algodón para eliminar la suciedad de la entrada de aire y la ventilación de escape para mantener el
Cocina de inducción limpia.
4. Para evitar algún peligro, no lave la olla con agua directamente ni la sumerja en el agua para limpiarla.
5. Empaque la olla con una bolsa de polietileno después de limpiarla si no la usa durante mucho tiempo.



Precauciones

1. La instalación de la placa vitrocerámica debe ser realizada por personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales a tu servicio. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa vitrocerámica no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadores rotativos.
3. La placa vitrocerámica se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán resistir el calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.



Atención

1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, debe ser realizado por un técnico de postventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni comprimirse.
5. El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado únicamente por una persona debidamente calificada.

ANÁLISIS DE FALLOS PARA COCINA DE INDUCCIÓN

- E0: Verifique si no hay bote o si el bote no es aceptable
E1: compruebe si el voltaje es demasiado bajo, inferior a 80V
E2: compruebe si el voltaje es demasiado alto, superior a 150V.
E3: Compruebe si el sensor de calor está sobrecalentado o tiene un cortocircuito.
E4: Compruebe si el sensor de calor tiene un circuito abierto.
E5: Verifique si IGBT se sobrecalienta o tiene un cortocircuito.
E6: Compruebe si IGBT está en circuito abierto.