



MANUAL DEL USUARIO DE

NO. MODELO: IWE-35 (CBW-35A)

**UNIDAD DE COCCIÓN INDUCCIÓN
INTEGRADA**

¿CÓMO FUNCIONA SU INDUCCIÓN?

Una bobina de inducción de alta frecuencia (20-35 KHz) debajo de la placa superior de cerámica calienta el utensilio de cocina por fricción magnética. El calor se produce directamente dentro de la sartén y se controla mediante un circuito electrónico que ofrece un rendimiento y funciones superiores.

Durante la cocción, no se pierde energía entre la placa y la comida. Cuando se apaga la unidad o se retira la sartén, la cocción y el calentamiento se detienen inmediatamente.

PRECAUCIÓN ANTES DE USAR SU INDUCCIÓN WOK

1. La parte superior de cerámica es de propiedades fuertes y no porosas. En caso de rotura, incluso si está ligeramente agrietada, desconecte la unidad de la fuente de alimentación principal y póngase en contacto con el distribuidor de servicio postventa.
2. La unidad está equipada con un "**DETECTOR DE OBJETOS PEQUEÑOS**". Se recomienda no colocar utensilios de cocina de metal, tapas de sartenes, cuchillos u otros objetos similares en la zona de calentamiento. Si la unidad está encendida, existe el riesgo de que los utensilios se calienten.
3. **NO** coloque tarjetas de crédito, casetes u otros objetos magnéticos sensibles en la parte superior de cerámica.
4. Las pruebas científicas han demostrado que la inducción no presenta ningún peligro para las personas que usan un marcapasos. Se recomienda mantener una distancia de 60 cm mientras se usa la unidad de inducción.
5. Para evitar el sobrecalentamiento, **NO** coloque papel de aluminio en la parte superior de cerámica.
6. Coloque la unidad sobre una superficie plana y uniforme, pero deje un espacio desde la pared u otros objetos de al menos 5-10 cm para permitir una ventilación adecuada.
7. Se recomienda una limpieza inmediata cuando ocurre cualquier derrame.

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO - MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. **NO** bloquee el panel de entrada de aire, ya que esto puede sobrecalentar la unidad.
2. **NO** toque la superficie caliente de la placa de cerámica. **NOTA:** La unidad de inducción en sí no produce calor vivo durante la cocción, sin embargo, el calor reflejado por la sartén dejará la superficie de la cerámica caliente.
3. **NO** cocine con ollas o sartenes vacías. Al calentar una sartén vacía se activará automáticamente el dispositivo de protección contra sobrecalentamiento y la unidad se apagará.
4. Coloque la unidad de inducción en una superficie plana y uniforme y al menos a 10 cm de la pared y otros objetos para una ventilación adecuada
5. **NO** coloque ningún objeto o herramienta en el panel de entrada de aire. Hacerlo puede causar una descarga eléctrica.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** sumerja la unidad, el cable o el enchufe en o cerca del agua u otros líquidos.
7. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se usa la unidad de inducción o cerca de niños.
8. **NO** opere la unidad de inducción si se ha dañado de alguna manera o si la unidad funciona mal. Devuelva la unidad al centro de servicio autorizado más cercano para su examen o reparación.
9. El uso de accesorios o piezas no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
10. Mantenga el cable de alimentación alejado del calor.
11. **NO** coloque la unidad de inducción dentro, sobre o cerca de llamas abiertas, quemadores eléctricos, hornos calientes u otros entornos de alta temperatura.
12. **NO** caliente ninguna lata sellada en la unidad de inducción. Una lata caliente puede explotar.
13. **NO** mueva la unidad de inducción mientras cocina o cuando la sartén esté caliente.
14. Después de que la unidad de inducción se haya enfriado, desenchufe el cable y limpie de la siguiente manera,
PLACA DE CERÁMICA: limpie con un paño húmedo o use una solución de limpieza suave y no abrasiva.
CUERPO: limpie el panel de control con un paño suave o use un limpiador suave.
15. **NO** use la unidad de inducción para otro uso que no sea el previsto.
16. Desenchufe cuando no esté en uso.
17. Al almacenar, **NO** coloque ningún objeto encima de la unidad de inducción.

¡¡¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!!!

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Dispositivo de seguridad

Para cumplir con las normas de seguridad CE, hay dos pasos para encender la unidad de inducción.

Primer paso: presione la tecla de encendido / apagado.

Segundo paso: dentro de 5 segundos, gire la perilla de regulación de potencia O presione la tecla de selección de temperatura "+", "-".

Apagado automático de seguridad.

si la unidad de inducción se deja encendida durante más de 60 segundos sin una sartén o con una sartén incompatible, la unidad se apagará automáticamente.

Detector de compatibilidad de materiales

Si el material del recipiente o sus dimensiones no son adecuados para la unidad de inducción, la luz indicadora de encendido no se encenderá.

Detector de objetos pequeños

La unidad de inducción no reconocerá ningún objeto o utensilio de menos de 5 cm de diámetro.

Dispositivo de protección contra sobrecalentamiento.

si la temperatura de la sartén se calienta demasiado y la temperatura permanece durante 60 segundos, la unidad se apagará automáticamente, habrá un breve sonido de advertencia.

Dispositivo de reinicio automático de IC Microprocesador de

control principal equipado con "dispositivo Watch Dog", el IC se reiniciará automáticamente cuando el programa de software no funcione correctamente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

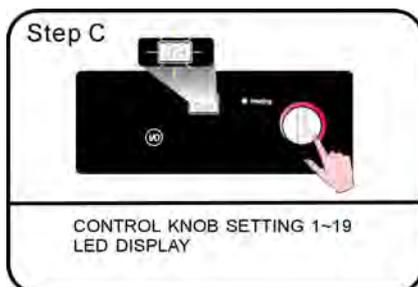
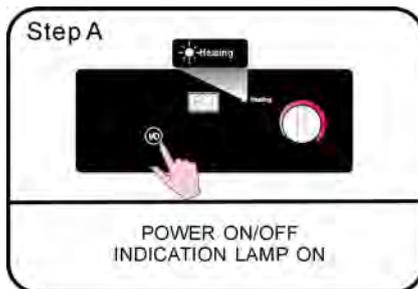
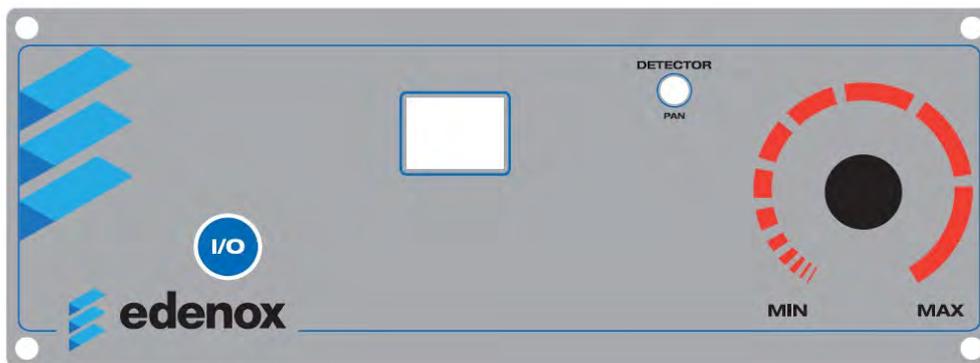
1. Asegúrese de que el suministro eléctrico coincida con las especificaciones de la placa de datos ubicada en la base de la unidad.
2. Coloque el wok / pan en la parte superior de cerámica.
3. Presione la tecla de ENCENDIDO / APAGADO, la lámpara indicadora de encendido estará encendida.
4. Si la luz indicadora de calentamiento está encendida, entonces la sartén se está calentando.
5. Gire la perilla de control a la configuración requerida. La pantalla LED mostrará la configuración 1 ~ 19.

NOTA

6. Si la luz indicadora de calentamiento está APAGADA y hay un sonido bibibibi (corto) indica que la alimentación está encendida pero la sartén no es adecuada O no hay una sartén en la parte superior de cerámica. El bibibi sonará durante 60 segundos y luego se apaga automáticamente.
7. La unidad está equipada con un "DISPOSITIVO DE CALENTAMIENTO EXCESIVO", que detendrá la energía cuando la temperatura de la base del utensilio de cocina sea demasiado alta. La energía comenzará automáticamente una vez que la temperatura de la placa de cerámica se reduzca re.
La luz indicadora de calentamiento parpadeará para mostrar que se ha activado la función de protección contra sobrecalentamiento.

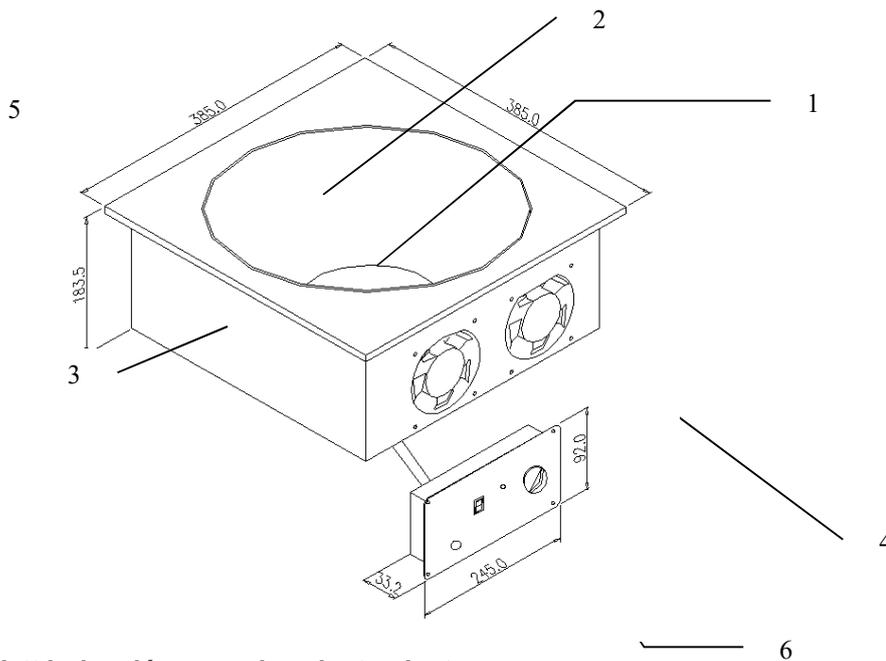
CAUSA DE SOBRECALENTAMIENTO

Si se coloca una sartén vacía sobre la tapa de cerámica y el calor se ajusta al máximo, la superficie de cerámica alcanzará una temperatura alta muy rápidamente. Una vez que se retira la sartén de la unidad o se agrega alimento / líquido a la sartén, la temperatura de la superficie de la tapa de cerámica se reducirá muy rápidamente.

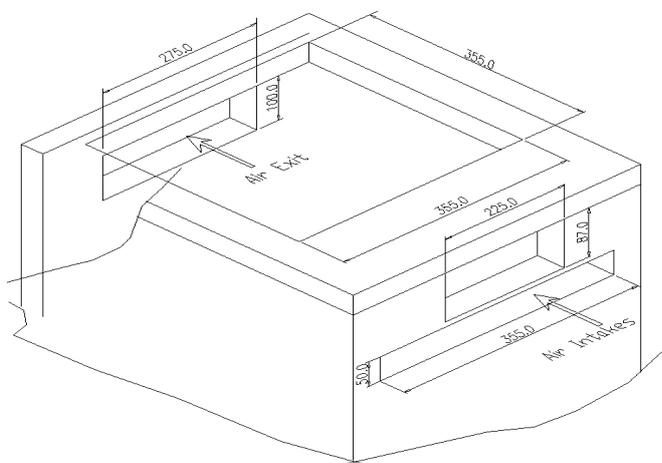
DEL PANELCONTROL

ESPECIFICACIONES DE

Modelo No.	IWE-35 (CBW-35A) Inducción Wok
Voltaje	230V ~ 50Hz
Placa vitrocerámica	Aprox. 311 mm de diámetro
Consumo de energía eléctrica	Máx.3.500 vatios
Rango de potencia eléctrica de	Aprox. 300 vatios ~ 3500 vatios
Dimensión	385 mm X 385 mm X 243.5 mm (H) Altura: 193.5 mm para chasis; 50 mm para alivio de tensión y cable de alimentación
Dimensión de corte	355 mm x 355 mm
Observaciones	La frecuencia de conmutación se verifica mediante una configuración de potencia diferente, que está entre 20 ~ 35K Hz.



1. 3.500 Watt Inducción zona de calentamiento
2. Vitro-cerámica Wok cuenco
3. de componentes de la cubierta
4. de toma de aire
5. de salida de aire
6. Caja de control remoto



Cuadro de control de corte de salida: 87 mm (H) x 225 mm (W)
de aire en-tomar cortar: 50 (H) x 355 (W) mm
Corte de escape de aire: 100 (H) x 275 (W) mm



MANUAL DEL USUARIO

MODELO N°: IWE-50

PLACA DE INDUCCIÓN

ENCASTRABLE

¿CÓMO FUNCIONA LA INDUCCIÓN?

Una bobina de inducción de alta frecuencia (28-38KHz) situada debajo de la placa superior de cerámica calienta el utensilio de cocina por fricción magnética. El calor se produce directamente en la sartén/olla y se controla mediante un circuito electrónico que ofrece un rendimiento y funciones excepcionales.

Durante la cocción no se pierde energía entre la placa y la comida. Cuando se apaga la placa, o se retira la sartén/olla, la cocción y el calentamiento se para inmediatamente.

¿CÓMO FUNCIONA LA INDUCCIÓN?

Una bobina de inducción de alta frecuencia (28-38KHz) situada debajo de la placa superior de cerámica calienta el utensilio de cocina por fricción magnética. El calor se produce directamente en la sartén/olla y se controla mediante un circuito electrónico que ofrece un rendimiento y funciones excepcionales.

Durante la cocción no se pierde energía entre la placa y la comida. Cuando se apaga la placa, o se retira la sartén/olla, la cocción y el calentamiento se para inmediatamente.

PRECAUCIONES A TOMAR ANTES DE UTILIZAR EL WOK DE INDUCCIÓN

1. La vitrocerámica es resistente y no porosa. En caso de rotura, incluso si sólo se agrieta ligeramente, desconecte la placa de la fuente de alimentación principal y póngase en contacto con el servicio postventa del distribuidor.
2. La placa está equipada con un “**DETECTOR DE OBJETOS PEQUEÑOS**”. Se recomienda no colocar utensilios de cocina metálicos, tapas de ollas, cuchillos u otros objetos similares en la zona de calentamiento. Si la placa está encendida, existe el riesgo de que estos utensilios se calienten.
3. **NO** coloque tarjetas de crédito, cintas u otros objetos magnéticos delicados sobre la vitrocerámica.
4. Las pruebas científicas han demostrado que la inducción no presenta peligro alguno para las personas con marcapasos. Se recomienda mantener una distancia de 60 cm mientras se utiliza la plaza de inducción.
5. Para evitar el sobrecalentamiento, **NO** coloque láminas de aluminio en la parte superior de la vitrocerámica.
6. Coloque la placa sobre una superficie plana y uniforme, pero deje un espacio hasta la pared u otros objetos de al menos 5-10 cm para permitir una ventilación adecuada.
7. Se recomienda limpiar enseguida cuando se produzca un derrame.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO - IMPORTANTES MEDIDAS DE PROTECCIÓN

1. **NO** bloquee el panel de entrada de aire, ya que ello podría sobrecalentar la placa.
2. **NO** toque la superficie caliente de la placa vitrocerámica. NOTA: La placa de inducción en sí no produce calor vivo durante la cocción, sin embargo, ¡el calor que refleja la sartén/olla calentará la superficie de la vitrocerámica!
3. **NO** cocine con ollas o sartenes vacías. Si se calientan sartenes/ollas vacías se activará automáticamente el dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento y la placa se apagará. Utilice sólo recipientes de cocción del tipo y tamaño recomendados
4. Coloque la placa de inducción sobre una superficie plana y lisa y al menos a 10 cm de la pared y otros objetos para obtener una ventilación adecuada.
5. **NO** coloque objetos o herramientas en el panel de entrada de aire. Esto podría causar descargas eléctricas.
6. Para protegerse contra una descarga eléctrica, **NO** sumerja la placa, el cable o el enchufe en o cerca del agua u otros líquidos.
7. Es necesaria una estricta supervisión cuando se utiliza la placa o está cerca de niños.
8. **NO** utilice la placa si está dañada o no funciona bien. Lleve la placa al servicio autorizado más cercano para su revisión o reparación.
9. El uso de accesorios o piezas de recambio no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.
10. Mantenga el cable alejado del calor.
11. **NO** coloque la placa de inducción sobre o cerca de llamas, quemadores eléctricos, hornos térmicos u otros entornos con alta temperatura.
12. **NO** caliente o selle latas en la placa de inducción. Podrían explotar.
13. **NO** mueva la placa de inducción cuando esté cocinando y cuando la sartén/olla esté caliente.
14. Cuando la placa de inducción se haya enfriado, desconecte el cable y limpie como se indica a continuación: PLACA VITROCERÁMICA: limpie con un paño húmedo o use una solución limpiadora suave, no abrasiva. CUERPO: limpie el panel de control con un trapo suave o utilice un limpiador suave.
15. **NO** utilice la placa de inducción para un uso distinto del previsto. **NO** utilice la superficie de la placa de inducción para almacenamiento.
16. Desconecte cuando no está en uso.
17. Al almacenarla, **NO** coloque ningún objeto en la parte superior de la placa de inducción.
18. Si el cable de alimentación está dañado, lo debe sustituir el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado para evitar situaciones de peligro.
19. **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato o la parte correspondiente del aparato del suministro eléctrico.
20. **NO** coloque una lámina de aluminio y recipientes de plástico sobre las superficies calientes.

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES!

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Dispositivo de seguridad

Para cumplir con la normativa de seguridad CE hay dos pasos para activar la placa de inducción:

Primer paso: Pulsar la tecla ON/OFF.

Segundo paso: En los 5 segundos siguientes, gire el botón de regulación de potencia OR o pulse Pre, las teclas del nivel de potencia.

Desconexión automática de seguridad

Si la placa de inducción se deja encendida durante más de 60 segundos sin una sartén/olla o con una sartén/olla incompatible, la placa se apagará automáticamente.

Detector de tiempo extra

Si la sartén/olla se deja en la placa de inducción durante más de 2 horas, o si el usuario no manipula ninguna función durante más de 2 horas, la placa se apagará automáticamente.

Detector de compatibilidad de materiales

Si el material o las dimensiones de la sartén/olla no son adecuados para la placa de inducción, el indicador luminoso de encendido no se encenderá.

Detector de objetos pequeños

La placa de inducción no reconocerá los utensilios u objetos de un tamaño inferior a 5 cm de diámetro.

Dispositivo de protección de sobrecalentamiento

Si la temperatura de la sartén/olla llega a 250°C (+/-20°C), la placa se apagará automáticamente y emitirá un breve pitido de advertencia.

OLLAS Y SARTENES APTOS

1. Hierro
2. Hierro fundido
3. Acero inoxidable
4. Recipientes esmaltados

La forma del wok es compatible con el wok de vidrio.

- Todas las ollas y sartenes deben tener un botón magnético en la parte inferior.
- Todas las ollas y sartenes deben tener forma de wok, medidas recomendadas = 35 cm
- Todas las ollas y sartenes deben tener un diámetro superior a los 31 cm.

OLLAS Y SARTENES NO APTOS

1. Sartenes/ollas de acero inoxidable con la superficie inferior de aluminio.
2. Cerámica
3. Sartenes/ollas de vidrio
4. Sartenes/ollas de aluminio
5. Sartenes/ollas de bronce
6. Sartenes/ollas de cobre
7. Sartenes/ollas con pies

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Asegúrese de que la alimentación eléctrica se corresponde con las especificaciones de la placa de datos situada en la base del aparato.
2. Coloque el wok sobre la placa vitrocerámica.
3. Pulse la tecla ON/OFF, el indicador luminoso de alimentación se encenderá.
4. Si la luz indicadora de calentamiento está encendida, entonces la sartén/olla se está calentando,
5. Gire el botón de control a la configuración deseada. La pantalla LED mostrará la configuración 1-19.
6. Presione las teclas de preselección del nivel de potencia que cambia inmediatamente la configuración de potencia de 1 o 7 o 13 o 19.

NOTA

1. Si el indicador luminoso de calentamiento está apagado y hay un sonido bibibibi (corto), indica que está encendido pero que la sartén/olla no es apta o no hay sartén/olla en la placa vitrocerámica. El sonido se mantendrá durante 60 segundos y se apaga automáticamente.
2. La placa está equipada con un "DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO" que detendrá el calentamiento cuando la temperatura de la base de los utensilios de cocina sea demasiado alta.
Se volverá a activar automáticamente una vez que la temperatura de la placa se haya reducido.
El indicador luminoso de calentamiento parpadeará para indicar que la función de protección se ha activado.

CAUSAS DEL SOBRECALENTAMIENTO

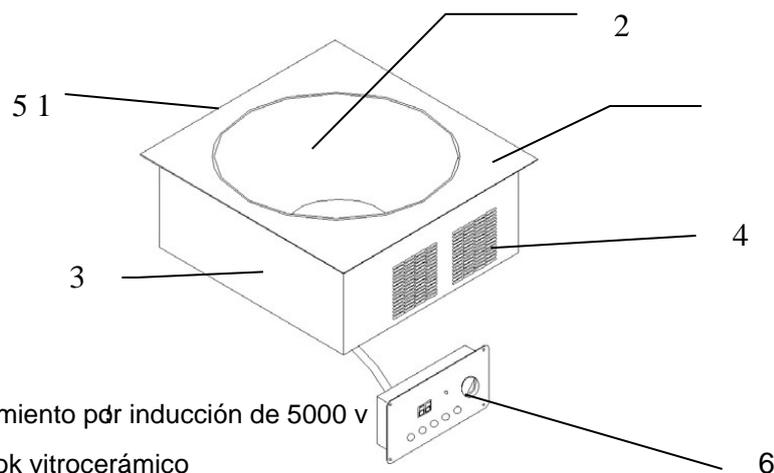
Si se coloca una sartén/olla vacía sobre la placa vitrocerámica y el nivel de potencia está al máximo, la superficie alcanzará una alta temperatura muy rápidamente. Cuando se retire la sartén/olla de la placa o se añada alimentos/líquido a la sartén/olla, la temperatura de la superficie de la vitrocerámica disminuirá muy rápidamente.

PANEL DE CONTROL

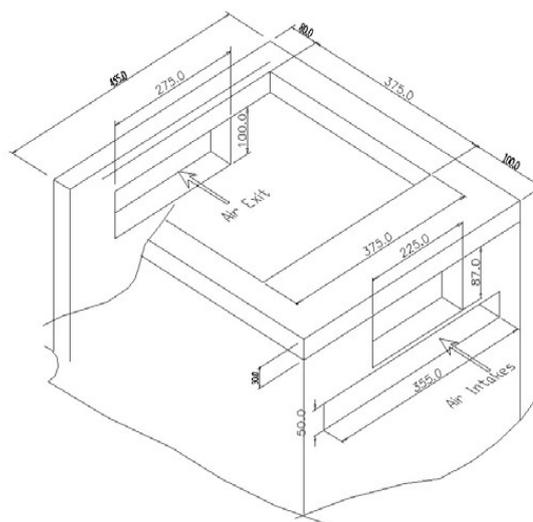


ESPECIFICACIONES

Modelo N°	Wok de inducción IWE-50
Tensión	380/415V ~ 50/60Hz
Placa Vitrocerámica	Aprox. 311 mm de diámetro
Consumo de energía eléctrica	Máx 5000 vatios,
Rango de energía eléctrica	Aprox. 300 vatios ~ 5000 vatios.
Funciones	Potencia regulable: 19 pasos, de 300 vatios – 5000 vatios
Dimensiones	400 mm X 400 mm X 212 mm (H) altura
Dimensiones de cada parte	375 mm x 375 mm el calentador de inducción 230 mm x 87 mm la caja de control externa
Observaciones	La frecuencia de conmutación se verifica por diferentes configuraciones de la potencia, entre 20 - 38K Hz.



1. Zona de calentamiento por inducción de 5000 w
2. Recipiente de wok vitrocerámico
3. Caja de componentes
4. Entrada de aire
5. Salida de aire
6. Caja de control remoto



Dimensiones de la caja de control: 87mm (Alto) x 230 mm (A)

Dimensiones de la entrada de aire: 50 (Alto) x 355 (A) mm

Dimensiones de la salida de aire: 100 (Alto) x 275 (A) mm

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Si la placa de inducción no funciona correctamente, no significa necesariamente que sea defectuosa. En todos los casos, verifique los siguientes puntos.

Anomalía	Verificar...
No se ilumina el indicador luminoso cuando está encendida	El bloque cable/terminal está suelto
	El circuito del fusible o el interruptor automático de la alimentación está roto
	Sin fuente de alimentación
Indicador de calentamiento no se enciende o parpadea El aparato no calienta	Utensilio de cocina no apto
	No hay sartén/olla sobre la placa vitrocerámica
	El utensilio no está colocado en el centro de la placa vitrocerámica
El aparato para de calentar de repente durante el funcionamiento	Se ha activado la protección de sobrecalentamiento
	La entrada o salida de aire está obstruida.
	Temperatura ambiente alta

Código del error

En la pantalla digital	Bip	Causa posible / Acción
No aparece nada	30 cortos + 1 largo	No hay sartén/olla (o la sartén/olla no es apto para el calentamiento por inducción) ➤ Coloque una sartén/olla compatible
E2	1 largo	Protección de tiempo excesivo: no se ha tocado el panel y/o la sartén/olla durante 2 horas ➤ Encienda y vuelva a intentarlo
E4	18 cortos	Sobrecalentamiento: olla vacía
E7	1 largo 2 cortos	Sobrecalentamiento: temperatura ambiente ➤ Verifique si el ventilador sigue funcionando con normalidad ➤ Verifique si la entrada y salida de aire están obstruidas
E9	2 largos 1 corto	Sobrecalentamiento: temperatura ambiente O, el circuito no es normal ➤ Espere a que se enfríe y vuelva a intentarlo ➤ Llame al servicio técnico
E6	1 largo 4 cortos	Producción de sobretensión (demasiado alta o demasiado baja) ➤ Espere a que se regule y vuelva a intentarlo ➤ Comprobación por parte de un electricista de si la fuente de alimentación es normal
EA	2 largos 2 cortos	Exceso de corriente: la corriente de la bobina es alta ➤ Utilice otra olla/sartén, inténtelo de nuevo ➤ Llame al servicio técnico
Eb	2 largos	Error de comunicación: entre el generador y el panel de control ➤ Verifique si la conexión externa está bien conectada, ➤ Llame al servicio técnico para verificar los conectores internos

Si no puede identificar el problema, contacte con el servicio postventa a la mayor brevedad posible.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- ☐ Si su unidad de inducción parece no funcionar correctamente, no significa necesariamente que esté defectuosa. En todos los casos, verifique los siguientes puntos.

mal funcionamiento	Verificación de.....
No hay luz indicadora cuando la energía "encendida" EI	cable / bloque de terminales está suelto.
	Circuito roto del fusible; o interruptor automático en la fuente de alimentación
	No hay fuente de alimentación EI
indicador de calentamiento no se enciende o parpadea aparato no se calienta	Utensilio de cocina inadecuado EI
	No hay sartén en la parte superior de cerámica EI
	utensilio no está ubicado en el centro de la placa de cerámica EI
	utensilio mide menos de 5 cm
Aparato detiene repentinamente el calentamiento durante el funcionamiento	Protección contra sobrecalentamiento activada
	La entrada o salida de aire está bloqueada.
	Temperatura ambiente alta

Si no puede identificar el problema, póngase en contacto con el servicio posventa sin demora.