SANGKEE

Manual de Usuario
K10153

ICX1-Pro PARRILLA/ESTUFA INDUCCIÓN TRIPLE
TRIPLE INDUCTION **COOKTOP**

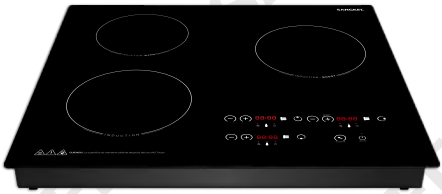
Antes de usar el nuevo producto, lea estas instrucciones para evitar cualquier daño.
Before using the new product, please read these instructions to prevent any damage.

CONTENIDO

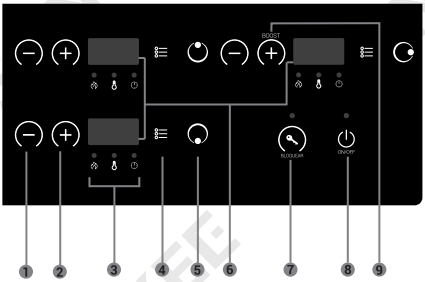
Características 2
Panel de control 2
Precauciones 3
Contenido del paquete 3
Seguridad 4
Detección de Articulos Pequeños 5
Precauciones 1 6
Como Usarlo 6
Compatibilidad 8
Utensilios compatibles 8
Utensilios no compatibles 8
Como Limpiar 9
Solución de Problemas 9

Características

▪Modelo:	K10153
▪ Rango de Potencia:	200W ~ 1800W
▪ Rango de Voltaje:	120V ~ 60Hz
▪Rango de Temperatura:	60°C ~ 240°C



Panel de Control



1. Disminuir – (Tiempo/Temperatura/Potencia)
2. Aumentar+(Tiempo/Temperatura/Potencia)
3. Iconos de funciones para seleccionar
4. Botón de Selección de funciones
5. Ubicación del quemador
6. Pantallas Visualización LED
7. Botón de Bloqueo
8. Botón de Encendido/Apagado
9. Aumentar+(BOOST en Potencia hasta 20)

ADVERTENCIA: Lea este manual de usuario con atención y en su totalidad y consérvelo referencia futura. El incumplimiento de las instrucciones de seguridad puede resultar en lesiones o daños graves.

Para reducir el riesgo de incendio o descargas eléctricas y prolongar la vida de su parrilla, lea y siga toda la información de este manual antes de usarla y guárdela para futuras consultas.

Precauciones

1. No enchufe con las manos mojadas.
2. No lo conecte a una toma de corriente donde estén enchufados varios electrodomésticos.
3. No utilizar si el cable del enchufe está dañado o el conector no encaja de forma segura en el enchufe.
4. No modifique las piezas ni repare la unidad por usted mismo.
5. No utilice la unidad cerca de llamas o lugares húmedos.
6. No lo use donde los niños puedan tocarlo fácilmente, o que los niños lo usen por sí mismos.
7. No lo coloque sobre superficies inestables.
8. No mueva la unidad cuando la olla o sartén esté sobre ella.
9. No caliente la olla vacía ni sobrecaliente la olla.
10. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas y papel de aluminio sobre la placa superior.
11. Utilice la unidad con suficiente espacio a su alrededor. Mantenga despejados el lado frontal y los lados de la unidad.
12. No utilice la unidad sobre alfombras o manteles (vinilo) o artículos no resistentes al calor.
13. No coloque una hoja de papel entre la olla o la sartén y la unidad. El papel puede quemarse.
14. Si la superficie está agrietada, apáguela y llévela al centro de servicio inmediatamente.
15. No bloquee la entrada de aire ni la ventilación de escape.
16. No toque la placa superior inmediatamente después de retirar la olla o la sartén, ya que la placa superior aún estará muy caliente.
17. No coloque el dispositivo cerca de objetos afectados por imanes, como: radios, televisores, las tarjetas bancarias y cintas de casete.
18. El cable de alimentación debe ser reemplazado por técnicos calificados.
19. La superficie puede ser reemplazada por técnicos calificados.
20. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su uso seguro.

Advertencia:
Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Contenido del paquete

- Parrilla/Estufa de Inducción Triple
- Manual de usuario

SANGKEE

Seguridad

Hemos diseñado esta placa para uso privado en casa. Con el fin de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de realizar cualquier cambio en sus características técnicas, de programación o estéticas relacionadas con su evolución técnica.

1. Protección Contra Sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede monitorear las temperaturas dentro de la placa calefactora. Cuando se monitorea una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

2. Detección de Artículos Pequeños

Si la olla tiene menos de 120mm de diámetro, es posible que la placa de inducción no funcione.

3. Protección de Apagado Automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apagará automáticamente incluso si se olvida de apagarla. La placa de inducción se apagará automáticamente si no hay ninguna operación con 2 horas. Cuando se quita una olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y apagarse después de que suene el timbre durante 1 minuto.

Nota: Pacientes con un marcapasos cardíaco debe utilizar este producto bajo la guía del médico.

Instalación

1. Corte una abertura en la superficie de la mesa de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo. Para la instalación y el uso, se debe conservar un espacio mínimo de 50mm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de la mesa sea de 20mm como máximo y que la mesa sea lo suficientemente fuerte. Seleccione un material de mesa resistente al calor para evitar la deformación causada por la radiación de calor de las placas calefactoras. Como alternativa al método de abajo, la placa de cocción puede montarse al ras siempre que la superficie adyacente sea de acero inoxidable o algún otro material resistente al calor adecuado. **Ver figura (1)**

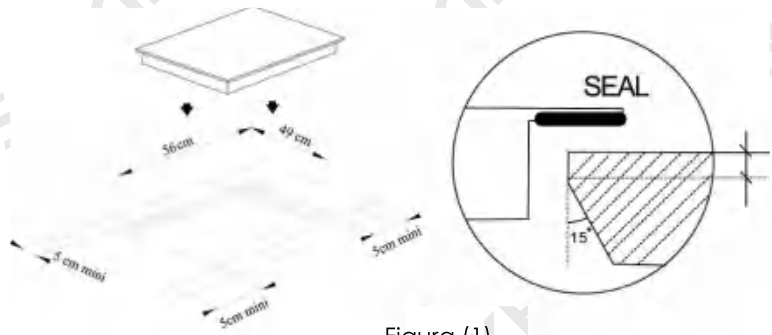
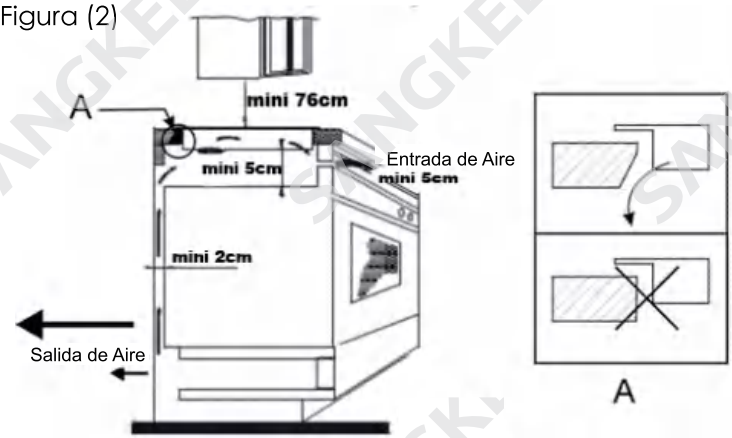


Figura (1)

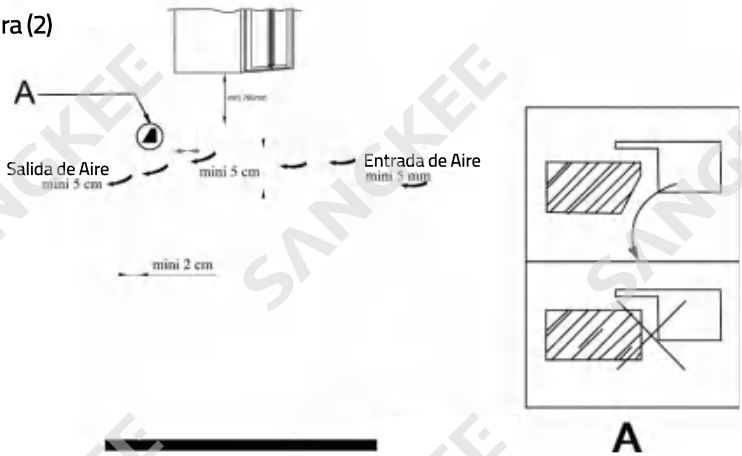
Figura (2)



2. Detección de Artículos Pequeños

2. Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Una buena ventilación es vital para una buena vida útil de la placa de inducción. Como se muestra en la Fig. 2 Asegúrese de que la estufa de inducción esté en buen estado de funcionamiento.

Figura (2)



Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y cualquier armario sobre la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm.
Aplique un sellador adecuado para asegurar la placa a la encimera y evitar la entrada de agua.

Precauciones 1

1. La estufa de inducción debe ser instalada por técnicos o personal calificado. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa estufa de inducción no debe montarse en equipos de enfriamiento, lavavajillas y las secadoras rotativas o cualquier otro aparato eléctrico.
3. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de la mesa deben resistir el calor.
4. Para evitar cualquier daño, la capa ¨sándwich¨ y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
5. No utilizar si el cable del enchufe está dañado o el conector no encaja de forma segura.
6. No modifique las piezas ni repare la unidad por usted mismo.
7. No utilice la unidad cerca de llamas o lugares húmedos.
8. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas y papel de aluminio sobre la placa superior.
9. No coloque una hoja de papel entre la olla o la sartén y la unidad. El papel puede quemarse.
10. No toque la placa superior inmediatamente después de retirar la olla o la sartén, ya que la placa superior puede estar caliente.

Como usarlo

1. El dispositivo tiene 3 zonas de cocción que se pueden operar por separado o simultáneamente Se pueden seleccionar una o más zonas usando los botones relevantes para seleccionar zonas
2. de cocción:

   Zona de cocción 1

   Zona de cocción 2

   Zona de cocción 3 (BOOST)
3. Los ajustes dispuestos mediante elementos de control, por separados, cada zona de cocción. La
4. zona de cocción 3 tiene 20 Niveles de Potencia, totalmente independiante de la zona de cocción de la Izquierda.
5. La zona de cocción 1 y la zona de cocción 2 pueden funcionar por separado o simultáneamente, mientras que la potencia de 1000W se distribuye entre ellos. Posibles ajustes al operar las zonas de cocción 1+2 simultáneamente
6. Cuando solo se usa la zona de cocción 1, puede establecer el nivel de potencia dentro del rango de 1 a 10.
7. Si solo se utiliza la zona de cocción 2, puede configurar el nivel de potencia dentro del rango de 1 a 10.
8. Si ambas zonas de cocción 1 y 2 se utilizan simultáneamente, el dispositivo se enciende con nivel de potencia de „S" para cada zona de cocción.
9. Si la zona de cocción 1 tiene el nivel de potencia establecido por encima de „S", entonces el nivel de potencia para la zona 2 se reducirá automáticamente de tal manera que la potencia total sea igual a 10. Los niveles de potencia relevantes se muestran en las pantallas digitales.
10. Si el nivel de potencia de la zona de cocción 1 es inferior a „S", entonces la potencia más alta es el nivel „S" se puede utilizar para la zona de cocción 2.
11. „- L-" o „-H-" aparecerán en las pantallas digitales de las zonas de cocción individuales. Si la temperatura de la zona de cocción es inferior a 50°C, aparecerá „- L-" en la pantalla, mientras que para la temperatura superior a 50 ° C, la pantalla mostrará „-H-" .

12. Las indicaciones „- L-" o „-H-" para las zonas de cocción seleccionadas desaparecerán.
13. Se encenderán los indicadores **LED** (1-5) ó (1-10) para los niveles de potencia o para la zona de cocción seleccionada y el nivel de potencia preestablecido "5" aparecerá en la pantalla. El dispositivo está listo para selección de función.
14. **Nivel de potencia**
Después de seleccionar el modo de energía, "" se puede ajustar con " (−) " 0 " (+) ".
El nivel de potencia seleccionado se mostrará en la pantalla digital de la zona de cocción que fue determinada. Los botones " (−) " 0 " (+)" se pueden utilizar en cualquier momento para ajustar el nivel de potencia.
15. **Temperatura**
Esta se puede configurar de forma independiente para cada zona de cocción. Toque el botón de selección "" para una zona de cocción determinada, para ingresar el ajuste de temperatura modo. La temperatura preestablecida „120°C" aparecerá en pantalla y se encenderá el indicador LED para el nivel de temperatura. Los botones se pueden utilizar en cualquier momento para ajustar la configuración de a 20 °C de incremento, dentro del rango de 60 a 240°C. (Niveles de temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 y 240°C). El dispositivo calienta platos y mantiene una temperatura constante. La potencia está regulada Automáticamente

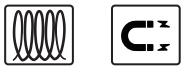
Como usarlo

16. **Temporizador**
Después de configurar el nivel de potencia o la temperatura, toque nuevamente el botón Selección para acceder Ajustes del tiempo. El indicador LED sobre " " se encenderá y aparecerá "0" sobre la pantalla digital. Usando el botón "(+)" puede extender el tiempo de operación en intervalos de 5 min. (5, 10, 15,...) hasta un máximo de 180 minutos.
Utilizando el botón "(−)" puede reducir el tiempo en intervalos de 1 minuto. El tiempo seleccionado de funcionamiento se cuenta hacia atrás en intervalos de 1 minuto, mientras que el tiempo restante se muestra en la pantalla digital. Cuando se agote el tiempo, sonará una señal de audio y el dispositivo automáticamente cambiara al modo de espera.
17. **Botón de Bloqueo**
El dispositivo está equipado con el botón de bloqueo. Este botón se puede presionar después de seleccionar el modo de función (nivel de potencia o temperatura), para evitar cambios accidentales. Mantenga presionado el botón de bloqueo hasta que se encienda la luz de control sobre el icono Después de presionar este botón, el dispositivo funciona con la configuración adoptada, y todos los botones del panel de control (excepto el botón **ON / OFF STANDBY**) están bloqueados y no reaccionaran al tocarlos. Esto evita el cambio de configuración no deseado. El botón de bloqueo es también un mecanismo de seguridad para niños que evita la manipulación del dispositivo. Para desactivar el bloqueo, mantenga presionado el botón " " hasta que la luz de control se apague. Todos los botones volverán a funcionar.
18. **Apagando el Dispositivo**
Para apagar zonas de cocción individuales, presione el botón apropiado , o . Después del final de la cocción o calentamiento, apague el dispositivo usando el botón ON / OFF y desconéctelo de la fuente de alimentación (¡después de apagarse el ventilador!).
19. La cocina de inducción se apagará automáticamente si no hay ninguna operación dentro de 2 horas si el temporizador no está configurado por encima de los 120 minutos.

20. La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando la parrila se encuentra en funcionamiento.

NOTA: Si dentro de los 30 segundos posteriores a presionar el botón "⏻", no se realizan más ajustes, el dispositivo volverá automáticamente al modo STANDBY.
Para cocinar a fuego lento o cocinar alimentos (temperatura máxima de 170°C) seleccione uno de los niveles de potencia.
Para cocinarar o freír en aceite (temperatura máxima de 240°C) seleccione uno de los rangos de temperatura (60°C - 240°C).

COMPATIBILIDAD



Utensilios Compatibles

- Acero o hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes / ollas de fondo plano con un diámetro de 12 a 22 cm.

Hervidor de Acero inoxidable | Olla de hierro | Olla magnética de Acero inoxidable | Olla de hierro color | Hervidor de Hierro magnético | Sartén de hierro

Utensilios No Compatibles

- Vidrio resistente al calor, recipiente de cerámica, cobre, sartenes / ollas de aluminio. Sartenes / ollas de fondo redondeado cuyo fondo mide menos de 12 cm.

Hervidor de Aluminio | Olla de vidrio resistente | Olla en ceramica | Fondo No liso | Fondo con soportes | Fondo diámetro pequeño

-NOTA: Existen varias alternativas en el mercado de ollas y sartenes compatibles con inducción, cuando compre una nueva sartén identifique el siguiente símbolo, que significa que es compatible con las parrillas de inducción magnética.

SANGKEE NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS O ACCIDENTES CAUSADOS POR NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES CORRECTAMENTE.

Como Limpiar

1. Desconecte el enchufe y espere hasta que la unidad se enfríe por completo. Limpiar siempre después de ser usada.
2. Si las ollas / sartenes se utilizan sin estar completamente limpias, se pueden manchar o producir decoloraciones.
3. No utilice bencina, disolvente, cepillo para fregar o polvo de pulir para limpiar la parrilla de inducción.
4. Limpiar con un detergente suave para platos y un paño húmedo.
5. Utilice una aspiradora para aspirar la suciedad de la entrada de aire y la salida de aire.
6. Nunca deje correr agua sobre la unidad (el agua que ingrese puede causar un mal funcionamiento).

*Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas de campo;- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Ambientes tipo alojamiento y desayuno.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Posibles Razones	Solución
E0	Sin utensilio de cocina sobre la estufa o usando un utensilio de cocina no compatible (inadecuado).	Coloque o reemplace la olla o sartén adecuada con base plana sobre la superficie de la estufa.
E1	Sobrecalentamiento de la estufa de inducción.	Elimine los obstáculos que bloquean la ventilación inferior de la parrilla, luego coloquela en un área abierta y vuelva a intentarlo después de enfriarse.
E2	Sobrecalentamiento de la superficie.	Asegúrese de que haya agua dentro de la olla o sarten.
E3	Voltaje subcargado / sobrecargado.	Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia cumplan con la etiqueta de clasificación que se muestra en el producto.

LA REPRODUCCIÓN O DISTRIBUCIÓN NO AUTORIZADA DE LA MARCA SANGKEE (MARCA PROTEGIDA BAJO LOS DERECHOS DE AUTOR).

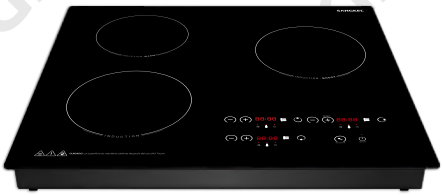
SANGKEE

CONTENT

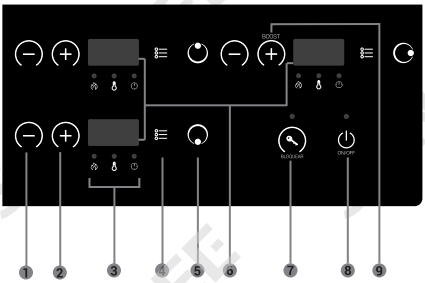
Specification 1
Control panel 1
Cautions 2
Package content 2
Safety 3
Detections os Small Articles 3
Cautions 1 5
How to use 6
Compatibility 7
Compatible utensils 7
Non-Compatible utensils 7
How to Clean 8
Troubleshooting 8

Specification

▪Model:	K10153
▪ Power Range:	200W ~ 1800W
▪ Voltage Range:	120V ~ 60Hz
▪Temperature Range:	60°C ~ 240°C



Control Panel



1. Decrease - (Time / Temperature / Power)
2. Increase+(Time / Temperature / Power)
3. Function icons to select
4. Function Select Button
5. Burner location
6. Screens LED display
7. Lock Button
8. ON/OFF button
9. Boost+(BOOST in Power up to 20)

WARNING: Read this user manual carefully and in its entiretyand keep it for future reference. Failure to follow instructionssafety may result in serious injury or damage.

To reduce the risk of fire or electrical shock and to prolong the life of your grill, read and follow all information in this manual before use and save for future reference.

Cautions

1. Do not plug with wet hands.
2. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
3. Do not use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely.
4. Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
5. Do not use the unit near flame or wet places.
6. Do not use where children can easily touch the unit.
7. Do not place on unstable surfaces.
8. Do not move the unit when the pot or the pan is on it.
9. Do not heat the pot empty or overheat the pot.
10. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
11. Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
12. Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
13. Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
14. If the surface is cracked, switch off and take to the service center immediately.
15. Do not block air intake or exhaust vent.
16. Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
17. Do not place the unite near to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
18. The power cord must be replaced by qualified technicians.
19. The surface is liable to get replaced by qualified technicians
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety..

Warning:
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Package content

- Triple Induction Cooker
- User manual

Safety

We have designed this hob for private use in home.
With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make any changes to their technical, programming or aesthetic features connected with their technical evolution.

1. Over- Temperature Protection

A temperature sensors equipped can monitor the temperatures inside the hotplate.
When an excessive temperature is monitored, the induction hotplate will stop operation automatically.

2. Detection of Small Articles

If pot is less than 120 mm in diameter, the induction hotplate maybe unworkable.

3. Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hotplate. It will shut down automatically even if you forget to turn off your cooking. The induction hotplate will shut down automatically if there is no any operation with 2 hours.
When a pot is removed, the induction hotplate can stop heating immediately and shut down after the buzzer sounds for 1 minute

Note: The patient with a heart pacemaker shall use this product under the guidance of the doctor.

Installation

1. Cut an opening in the table surface in accordance with the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation, and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the table surface is max 20mm and the table is strong enough. Please select heat-resistant table material to avoid deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As an alternative to the method below the hob can be flush mounted provided the adjacent surface is stainless steel or some other suitable heat proof material. **See figure (1)**

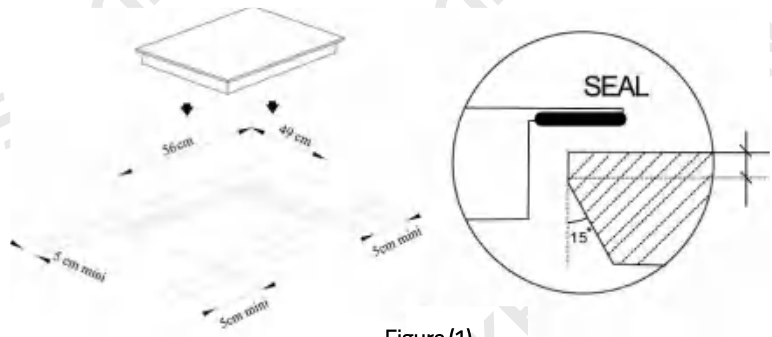
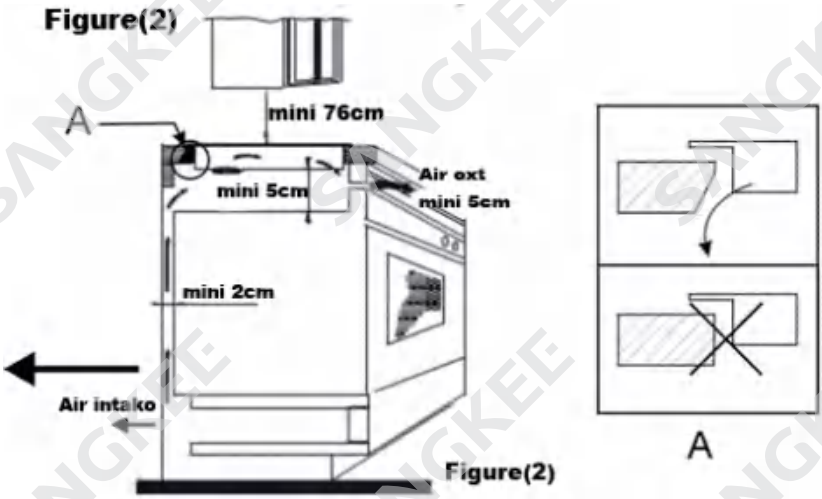
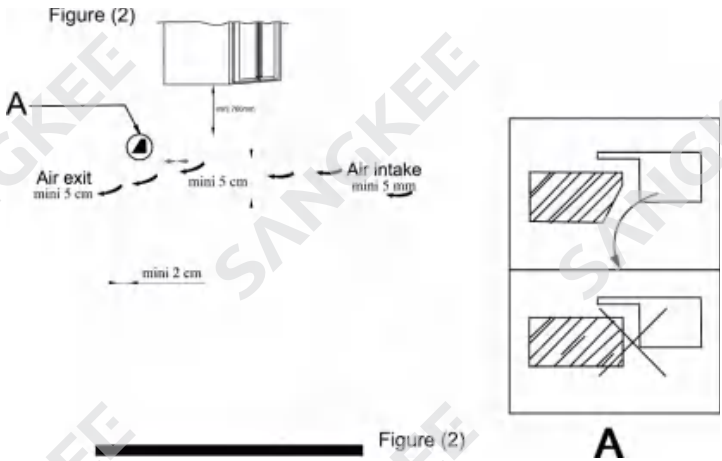


Figure (1)



2. Ensure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet is not blocked. Good ventilation is vital for a good service life of the induction hotplate. As shown in **Fig 2** Ensure the induction hotplate is in good working order.



Note: The safety distance between the hotplate and any cupboard above the hotplate should be at east 760mm.
Apply suitable sealant to secure the hob to the worktop and to prevent ingress of water.

Cautions 1

1. The induction stove must be installed by technicians or qualified personnel. Never perform the operation yourself.
2. The induction cooktop must not be installed in cooling equipment, dishwashers and rotary dryers or any other electrical appliance.
3. The wall and the induced heating zone on the table surface must withstand the heat.
4. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
5. Do not use if plug cord is damaged or connector does not fit securely.
6. Do not modify the parts or repair the unit yourself.
7. Do not use the unit near open flames or humid places.
8. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and paper aluminum on the top plate.
9. Do not put a sheet of paper between the pot or pan and the unit. The paper can burn.
10. Do not touch the top plate immediately after removing the pot or pan, as the plate top may be hot.

How to Use

1. The device has 3 cooking zones which may be operated separately or simultaneously
2. One or more zones may be selected by using relevant buttons for selecting cooking zones:
   Cooking zone 1

   Cooking zone 2

   Cooking zone 3 (BOOST)
3. The settings arranged by means of control elements, separately, each cooking zone.
4. Cooking zone 3 has **20** Power Levels, totally independent from the cooking zone on the Left.
5. Cooking zone 1 and cooking zone 2 may be operated separately or simultaneously, whereas the power of 1000W is distributed among them. Possible settings when operating cooking zones 1+2 simultaneously.
6. When only cooking zone 1 is used, you may set power level within the range from 1 to 10.
7. If only cooking zone 2 is used, you may set power level within the range from 1 to 10.
8. If both cooking zones 1 and 2 are used simultaneously, the device is switched on with **„S"** power level for each cooking zone.
9. If the cooking zone 1 has the power level set above **„S"**, then the power level for the cooking zone2 will be automatically decreased in such a way that the total power equals 10. Relevant power levels are displayed on the digital displays.
10. If the power level for the cooking zone 1 is lower than **„S"**, then the highest power level **„S"** can be used for the cooking zone 2.
11. **„- L-"** o **„-H-"** will appear on digital displays of individual cooking zones.
    If the temperature of the cooking zone is lower than 50°C, **„- L-"** will appear on the display, whereas for the temperature exceeding 50°C, the display will show **„-H-"** .

12. „- L-" o „-H-" indications for selected cooking zones will disappear.
13. LED indicators for power levels (1-5) or (1-10) for the selected cooking zone will come on and the pre-set power level „5" will appear on the display. The device is ready for function selection.
14. **Power Level**
After selecting the power mode, set the desired power level using the Buttons " (−) " or " (+) ". The selected power level will be shown on the digital display of a given cooking zone. The buttons " (−) "and " (+) " can be used at any moment to adjust the power level
15. **Temperature**
Temperature can be set independently for each cooking zone.
Press the function key " ☰ " for a given cooking zone, to enter the temperature setting mode.
The pre-set temperature „120°C" will appear on the digital display and the LED indicator for temperature level will come on.
The buttons and can be used at any moment to adjust the settings with 20 °C increments, within the range from 60 to 240 °C.
(Temperature levels: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240°C).
The device heats dishes and maintains constant temperature. Power is regulated Automatically.

How to Use

16. **Timer**
After setting the power level or temperature, press again the button to access time settings. Time mode LED indicator " " will come on, and „0" will appear on the digital display. Using the button " (+)" you may extend the time of operation in 5-minute intervals (5, 10, 15, ...) up to the maximum of 180 minutes. Using the button " (−)" you may reduce the time in 1-minute intervals. The selected time of operation is counted down in 1-minute intervals, whereas the remaining time is displayed on the digital display. When the time has run out, an audio signal will sound and the device will automatically shift into standby mode.
Lock Button
17. The device is equipped with the lock button .
This button may be pressed after selecting the function mode (power or temperature level), to prevent accidental changes.
Press and hold the lock buttonuntil the control light over the button comes on.
After pressing this button the device operates with the adopted settings, and all buttons on the control panel (except for the ON / STANDBY button) are locked and do not react to pressing. This prevents the undesired change of settings.
The lock button is also a child safety lock mechanism which prevents turning on the device by a child.
To deactivate the lock, press and hold the button " " until the control light goes off.
18. All buttons will become functional again.
Turning the device OFF
To turn off individual cooking zones, press the appropriate button , or
After the end of cooking or heating, turn the device off using the ON / STANDBY
19. Buttonand disconnect it from the power supply (pull the plug!).
The induction cooker will shut off automatically if there is no any operation within 2 hours if Timer

20. is not set above 120 minutes.
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

NOTE: If within 30 seconds from pressing the button "⏻" no further adjustments are made, the device will automatically return to the STANDBY mode.

To simmer or cook food (max temperature of 170 °C) select one of the power levels.

To bake or fry in deep fat (max temperature of 240 °C) select one of the temperature ranges (60 °C - 240 °C).

COMPATIBILITY

Compatible Utensils

- Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans / pots with diameter from 12 to 22cm.

Stainless Steel Kettle | Iron pot | Magnetic stainless steel pot | Color iron pot | Magnetic Iron Kettle | Iron Pan

Non-Compatible Utensils

- Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans / pots. Rounded-bottom pans pots with bottom measuring less than 12cm.

Aluminum Kettle | Sturdy glass pot | Ceramic pot | Non-smooth background | Background with supports | Small diameter bottom

-NOTE: There are several alternatives in the market for induction compatible pots and pans, when you buy a new pan identify the following symbol, which means that it is compatible with magnetic induction grills.

SANGKEE IS NOT RESPONSIBLE FOR DAMAGE OR ACCIDENT CAUSED BY NOT FOLLOWING THE INSTRUCTIONS CORRECTLY.

How to Clean

1. Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after using every time.
2. If the pots / pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
3. Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
4. Wipe using dish washing agent and damp cloth.
5. Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
6. Never run water over the unit (Water gets inside may cause malfunction).

*This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– farm houses;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments.

TROUBLESHOOTING

Error Code	Potential Reasons	Solution
E0	Without cooking utensil on the stove top or using an inappropriate cooking utensil	Place or replace a suitable pan with a flatted bottomed on the plate.
E1	Induction cooker overheat.	Clear obstacles that block vents under the bottom, then place the cooker in an open area and try again after the appliance cools down.
E2	Stove-top overheat.	Make sure water is inside the pan.
E3	Voltage under-loaded/over-loaded.	Make sure the voltage and frequency comply with the rating label shown on the product.

LA REPRODUCCIÓN O DISTRIBUCIÓN NO AUTORIZADA DE LA MARCA SANGKEE (MARCA PROTEGIDA BAJO LOS DERECHOS DE AUTOR).

SANGKEE

TROUBLESHOOTING

Error Code	Potential Reasons	Solution
E0	Without cooking utensil on the stove top or using an inappropriate cooking utensil	Place or replace a suitable pan with a flatted bottomed on the plate.
E1	Induction cooker overheat.	Clear obstacles that block vents under the bottom, then place the cooker in an open area and try again after the appliance cools down.
E2	Stove-top overheat.	Make sure water is inside the pan.
E3	Voltage under-loaded/over-loaded.	Make sure the voltage and frequency comply with the rating label shown on the product.

LA REPRODUCCIÓN O DISTRIBUCIÓN NO AUTORIZADA DE LA MARCA SANGKEE (MARCA PROTEGIDA BAJO LOS DERECHOS DE AUTOR).

SANGKEE

SANGKEE

SANGKEE-Todos los derechos reservados

Síguenos En Las Redes Sociales ▸▸▸