

The SANGKEE logo is displayed in white, uppercase letters on a red rectangular background. The background of the entire page is a dark, textured surface with various fresh ingredients like herbs, spices, and vegetables scattered around the central product.

SANGKEE

Manual de Usuario K10154



ICT3-Pro PARRILLA/ESTUFA INDUCCIÓN DOBLE DOUBLE INDUCTION **COOKER**

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

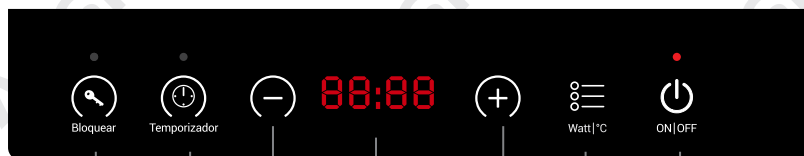
Características	1
Panel de control	1
Precauciones	2
Contenido del paquete	2
Seguridad	3
Detección de Artículos Pequeños.....	4
Precauciones 1	5
Como Usarlo	5
Compatibilidad	6
Utensilios compatibles	6
Utensilios no compatibles	6
Como Limpiar	6
Solución de Problemas	7

Características

▪ Modelo:	K10154
▪ Rango de Potencia:	200W ~ 2000W
▪ Rango de Voltaje:	120V ~ 60Hz
▪ Rango de Temperatura:	60°C ~ 240°C



PANEL DE CONTROL



- 1 Botón de Bloqueo
- 2 Botón Temporizador
- 3 Disminuir - (Tiempo/Temperatura)
- 4 Pantalla Visualización LED
- 5 Aumentar + (Tiempo/Temperatura)
- 6 Botón Selección
- 7 Botón de Encendido/Apagado



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

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

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)**

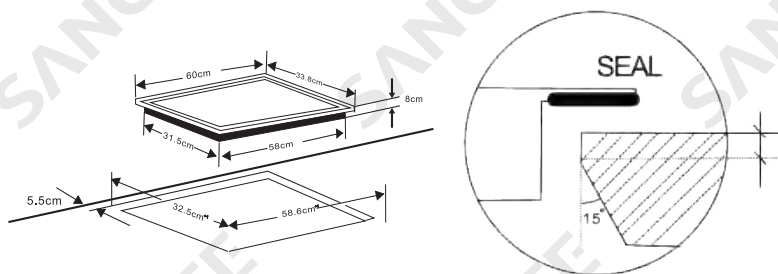


Figura (1)

Detección de Artículos Pequeños

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)

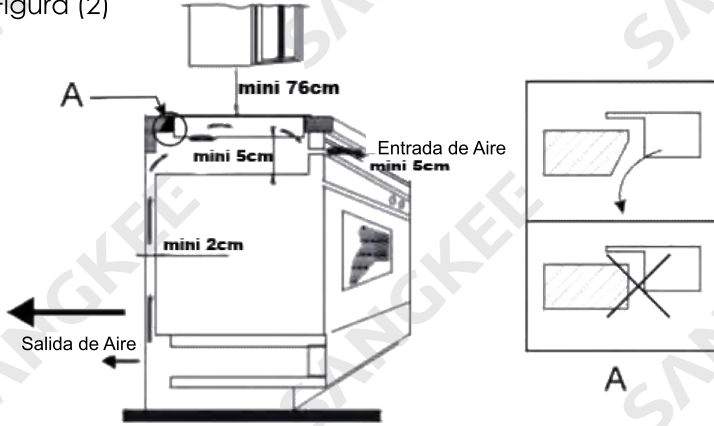
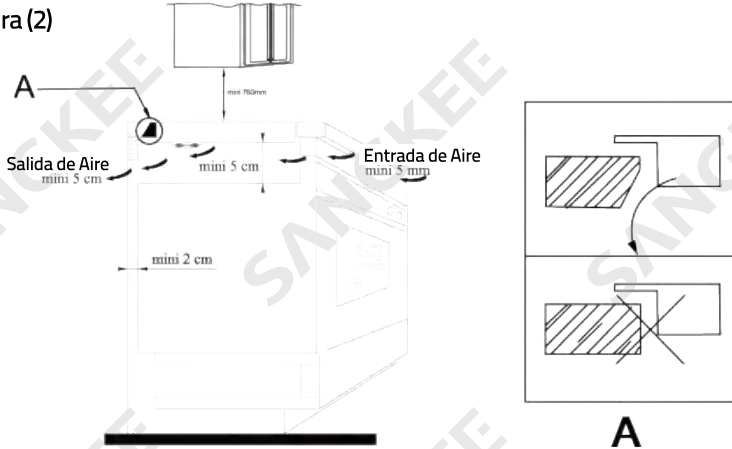


Figura (2)



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.

Aplice 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. Coloque los utensilios de cocina utilizables en el centro de la placa superior y conéctelos, la luz de instrucción de encendido brillará. La pantalla mostrará "-- --".
2. Pulsando "**ON / OFF**", para iniciar la estufa de inducción, la pantalla de cuatro dígitos muestra la información de todos los botones de función.
3. La calefacción es la función predeterminada para iniciar el funcionamiento de la cocina de inducción. Al presionar "**ON / OFF**", la luz de Calefacción brillará, la potencia se puede ajustar en "(-) "0" (+)"
4. Al presionar **TEMPERATURA**, la parrilla de inducción entrará en ajustes de temperatura, mientras tanto, la luz sobre **TEMPERATURA** brillará. La temperatura predeterminada de ajuste esta en la zona izquierda de 220 °C y en la zona derecha es 220 °C. La temperatura se puede ajustar con "(-) "0" (+)". Tenga en cuenta que el rango de temperatura en la zona izquierda es de 60 °C a 240 °C, y la zona derecha es de 60 °C a 240 °C.
5. Al presionar **TEMPORIZADOR**, la luz sobre el icono se encenderá, la estufa entrará en el estado de Ajuste de Tiempo. El temporizador se puede ajustar en "(-) "0" (+)" de 0 a 180 minutos. Cinco segundos después, la ventana cambiará atómicamente a la pantalla de estado de la función correspondiente. Si los usuarios necesitan conocer el tiempo de la cuenta regresiva, presione **TEMPORIZADOR** nuevamente. La pantalla mostrará el tiempo de la cuenta regresiva.
6. El aparato está equipado con una protección contra sobrecalentamiento. Si la olla o sartén se calienta demasiado, el aparato se apagará y sonará un timbre. Si esto sucediera, espere unos minutos mientras se enfríe el aparato. Después de eso, el aparato estara listo para funcionar sin problemas. Si la carne o las verduras se deben asar, utilice la función de la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.

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
cerámica



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.

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.

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

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 colóquela 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 sartén.
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
- Detection of Small Articles 4
- Cautions 1..... 5
- How to use** 5
- Compatibility** 6
- Compatible utensils..... 6
- Non-Compatible utensils 6
- How to Clean** 6
- Troubleshooting 7

Specification

▪ Model:	K10154
▪ Power Range:	200W ~ 2000W
▪ Voltage Range:	120V ~ 60Hz
▪ Temperature Range:	60°C ~ 240°C



Control Panel



- ① Lock Button
- ② Timer Button
- ③ Decrease - (Time / Temperature)
- ④ LED display screen
- ⑤ Increase + (Time / Temperature)
- ⑥ Select Button
- ⑦ ON / OFF Button

WARNING: Read this user manual carefully and in its entirety and keep it for future reference. Failure to follow instructions safety 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 unit 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

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)**

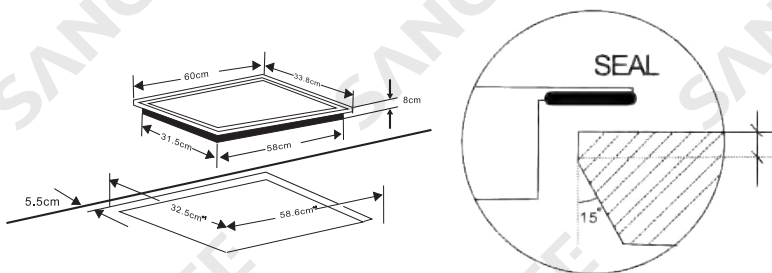


Figure (1)

Detection of Small Articles

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.

Figura (2)

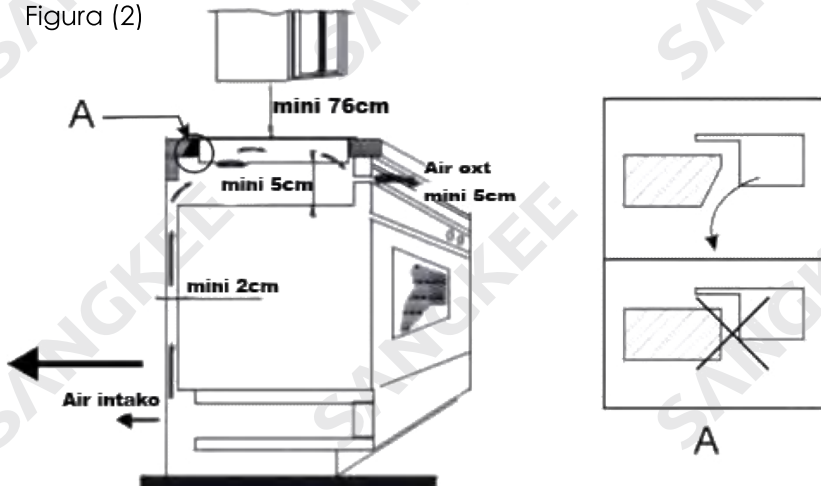
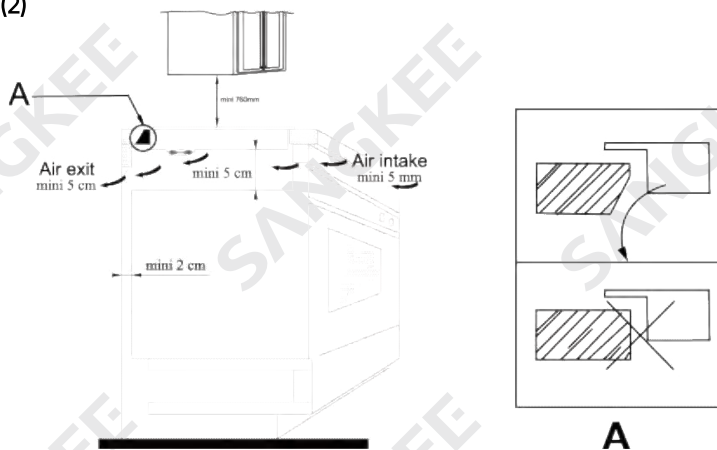


Figura (2)



Note: The safety distance between the hotplate and any cupboard above the hotplate should be at least 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. Place usable cooking utensils in the center of the top plate and plug in, the instruction light of
2. power will shine. The display will show "----".
2. **ON / OFF** is for the Power, while **HEATING / TEMP / TIMER** are for different Functions. The 4-digital Display on the left side shows the information of all function buttons.
3. Heating is the default function of starting working of the induction cooker. When pressing **ON / OFF**, the light of Heating will shine. The power rate can be adjusted by "(-)" Or "(+)"
4. When pressing (**TEMPERATURA**) **TEMP**, the induction cooker will enter the state of setting temperature, meanwhile, the light of **TEMP** will shine. The default temperature of setting
3. temperature in left-zone is 220 °C and in right-zone is 220 °C. Temperature can be adjusted
4. by "(-)" Or "(+)". Please be noticed that the temperature range in left-zone is from 60 °C
5. to 240 °C, and right-zone is from 60 °C to 240 °C.
5. When pressing (**TEMPORIZADOR**) **TIMER**, the light of **TIMER** and one of the light of Heating or **TEMP** will shine correspondingly, the cooker will enter the state of Setting Time. Timer can be adjusted
6. by "(-)" Or "(+)", from 0 - 180 minutes. Five seconds later, the window will atomically shift to
7. the state display of corresponding function. If users need to know the countdown time, press
8. **Timer** again. The display window will show the countdown time.
6. The appliance is equipped with an overheat protection. If the pot or pan is getting too hot, the
9. appliance will switch off power, a buzzer sounds. Should this happen, wait for some minutes and cool the appliance down. After that, the appliance works without problems. If meat or vegetables should be roasted, please use the temperature function to avoid any over heating.

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.

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.

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

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 ▶▶▶

