

# Lestov<sup>®</sup>

**Plantilla Doble de Inducción de sobremesa**  
**Manual de Instrucciones**  
**QX-TPP-B135(7KW/220V)**



**Por favor lea cuidadosamente este manual de instrucciones antes de utilizar su Plantilla de Inducción de sobremesa.**

Muchas gracias por seleccionar nuestros productos.  
Por favor lea cuidadosamente este manual de instrucciones y consérvelo como referencia para el futuro.  
La empresa se reserva el derecho de modificar o suprimir en cualquier momento y sin previo aviso los contenidos.

## INTRODUCCIÓN

### 1.Principio de Operación

La cocción por inducción ha roto la forma tradicional de cocinar mediante el uso de la más avanzada tecnología de calentamiento y funciona por medio corrientes creadas por un campo magnético, mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el utensilio.

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente, y económica.

### 2.Simbología

 GB / T 5465.2-5140 Radiación electromagnética no ionizante.

 Indica que la radiación es más alta que el estándar normal o existe un riesgo potencial para los dispositivos médicos que utilizan energía de radiofrecuencia.

 GB/T 5465.2-5036 Peligro alto voltaje

 Indica que el alto voltaje puede causar algun daño.

 Conexión a tierra. Circuito de tierra.

 Identifica el terminal del conductor de protección exterior que evita descargas eléctricas.

### 3.Especificaciones técnicas

1. Tecnología de calentamiento por vibraciones electromagnéticas que generan calor.

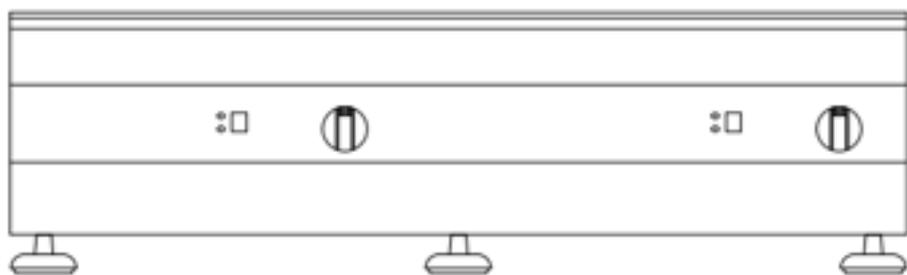
La corriente (17-40) kHz pasa por la bobina y crea un campo magnético, cuando la línea magnética cruza el campo, induce el calor hacia el utensilio y de esta manera cocina los alimentos.

2. Alimentación: 220V Potencia: 60Hz Poder Eléctrico : 7KW.

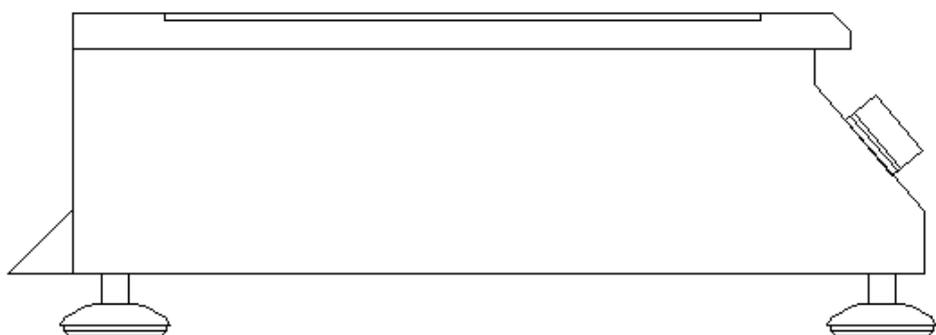
3. Utensilios aptos para cocinar en la plantilla de inducción deben ser elaborados en un material de alta conductividad como el hierro, hierro A3, acero inoxidable, u otro material ferromagnético que haga circular las corrientes electromagnéticas que generan el calor.

#### 4. La representación estructural.

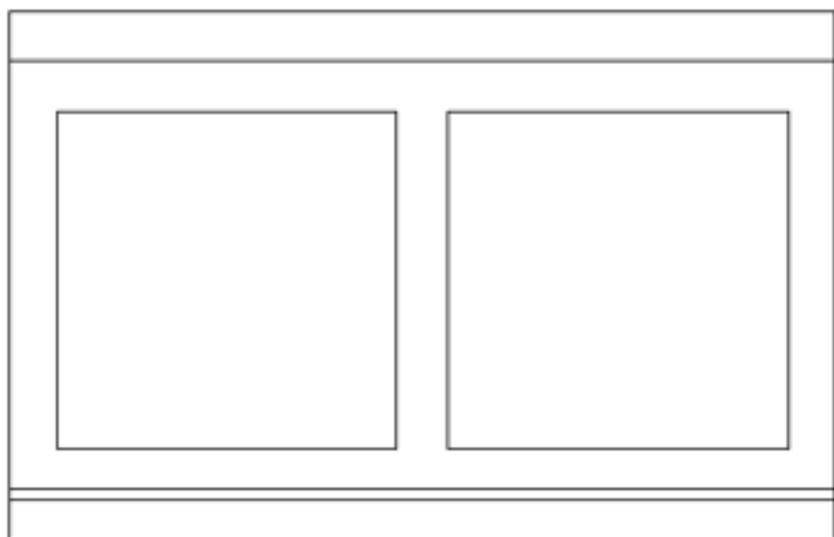
Vista Frontal



Vista lateral



Vista aerea



## **5. Instalación y depuración**

1. La entrada de agua está en la parte superior trasera de la freidora de inducción. Y cable está en la parte inferior de la freidora de inducción, con un voltaje de 220V fase 1, debe instalarse con un interruptor de protección contra fugas de corriente adecuado y en contacto con la línea de tierra. Por favor, consulte a un profesional para esto.
2. Mantenga el panel posterior de la plantilla a 35 cm de la pared, si no puede dejar esa distancia, deje al menos 5 cm para la radiación de calor.

## **6. Introducción de operación**

1. Coloque la perilla de encendido en la posición "0"
2. Después de encender, sonará un "Beep" y toda la pantalla LED parpadeará una vez. Un segundo después, la luz roja de encendido parpadeará, y luego las luces azules de funcionamiento se apagarán. Coloque el utensilio sobre el vidrio para cocinar.
3. Gire el interruptor magnético, todas las luces parpadearán, el ventilador de enfriamiento funcionará, la pantalla mostrará "1", la plantilla comienza a funcionar en 1; ajuste la potencia y la pantalla de LED mostrará la potencia. Cuando gira las perillas, la plantilla emite "Beep" y hay 8 potencias.
4. Después de que la cocción haya terminado, gire la perilla a "0", el LED mostrará "0", la luz de encendido y la luz de funcionamiento se apagarán, el ventilador del motor continuará funcionando durante 1 minuto y luego se apagará automáticamente.
5. Después de que el ventilador deje de funcionar, desconecte de la alimentación.
6. Después de usar, no almacene la plantilla hasta que este completamente fría.
7. Este equipo es adecuado para la temperatura ambiente: - 10 ~ 38 °C, humedad ≤90%

## 7. Seguridad y mantenimiento.

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su plancha de inducción.

1. La parte central de la plantilla debe estar seca y ventilada. Observación: el grado de impermeabilización de la cocina de inducción es IPXO.
2. Tenga cuidado con el acero alrededor del quemador ya que podría estar caliente .
3. No apague la alimentación cuando la plantilla de inducción esté trabajando, para proteger que el interruptor de alimentación se dañe.
4. Antes de cortar la corriente, confirme que la cocina y el ventilador del motor se hayan detenido.
5. Cuando la use, no tape la pantalla LED para que pueda ver las condiciones de trabajo de la plancha de inducción.
6. No lave la parte inferior de la plantilla de inducción, ni bloquee la salida de aire.
7. La vidrio cerámico se romper, no lo golpee ni ni deje caer objetos pesados sobre la plantilla.
8. Utilice ollas y utensilios de cocina que estén certificados por el fabricante y sean aptos para inducción.
9. Los utensilios para cocinar deben medir de 20 a 35 cm de diámetro..
10. Cuando conecte la plantilla con la alimentación eléctrica, primero debe contactar con un GFCI de 3 mm.
11. Si la cocina se coloca cerca de la pared, el panel u otra máquina, se sugiere cubrirla con materiales no combustibles y seguir las normas contra incendios.
12. No intente reparar o reemplazar cualquier parte de la pantilla a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
13. Advertencia: El cable de línea debe ser reparado por el fabricante o agente autorizado.
14. Advertencia: este manual no se aplica a personas con discapacidad física, sensorial o mental.
15. Advertencia: si la plantilla de inducción se agrieta, apague la electricidad rápidamente.
16. No permita que los niños manipulen o jueguen con la plantilla.

## 8. Limpieza y mantenimiento

1. Al limpiar la plantilla de inducción, debe apagarse, no enjuague con agua o con el limpiador a vapor, debe limpiarse con un paño de limpieza.
2. Para garantizar la buena eficiencia de disipación de calor de la máquina central, sugerimos que su entrada se limpie mensualmente.

## 9. Resolución de problemas.

Si la plantilla de inducción no funciona correctamente por favor siga estas instrucciones:

Problema	Solución
<b>1. Encendida pero no suena el “Beep”</b>	
<b>A</b> Compruebe que esta conectada a la corriente eléctrica	ok
<b>B</b> Verifique la potencia del interruptor de alimentación o las fugas.	Primero verifique la fuga y el circuito.
<b>2. No funciona el interruptor de encendido y no calienta</b>	
El interruptor gira, pero el número en la pantalla LED no cambia.	Interruptor o botón dañado, reemplácelo por uno nuevo
<b>3. Funciona pero no hay respuesta</b>	
Cuando la cocina funciona, no hay respuesta o la potencia se reduce y vuelve a la normalidad y se repite este error.	No operarla por mas de 2 horas. Reinicie la plantilla Compruebe la conexión de alimentación y el ventilador.

## 10. Códigos de error

E1/1	No utensilio	E5/5	IGBT Termistor cortado	E9/9	Cortocircuito
E2/2	Sobrecalentamiento del fondo de la olla	E6/6	Bajo Voltaje	EA/A	Bobina cortada
E3/3	Termistor cortado	E7/7	Alto Voltaje	EB/B	Abanico no funciona
E4/4	IGBT Sobrecalentado	E8/8	IGBT Sobrecorriente		

## Declaración Especial

El contenido de este manual ha sido cuidadosamente revisado.

Cualquier malentendido, error de impresión, mejora o cambio en el producto, será editado en las versiones futuras del manual de instrucciones. Por favor considere que no les informaremos a los clientes de forma independiente.

Si la apariencia o color del producto es modificado, por favor refiérase al producto real como un estándar.

# Garantía

Si ocurre algún problema con el producto, por favor contacte nuestro sitio especializado de reparación y mantenimiento o nuestro centro de servicio en su país.

- Un año de garantía en los discos y los demás componentes por defectos de fábrica.
- La fecha de inicio de la garantía es la misma de la venta del artículo.

Si el problema es provocado por alguna de las siguientes causas, no será cubierto por la garantía:

1. Daño causado por uso incorrecto, almacenaje o mantenimiento por parte del cliente.
2. Apertura del producto o reparación hecho por un agente no autorizado por nuestra compañía que haya causado el daño del mismo.
3. El número de modelo de la factura es diferente al del producto a ser reparado, o si el número de modelo en la factura ha sido modificado o alterado.
4. Factura no válida.
5. Daño causado por fuerza mayor.
6. Daño causado por insectos.
7. Problemas causados por las personas o por un mal uso no estarán cubiertas por la garantía.

Para aquellos productos a los cuales se les ha vencido la garantía, el centro de servicio al cliente de nuestra compañía aún lo atenderá con gran placer.

(506) 2453 2323  
servicioalcliente@navarcr.com  
www.gruponavar.com

**GRUPO NAVAR**

www.gruponavar.com