

Lestov[®]

Wok de Inducción de sobremesa

Manual de Instrucciones

LT-TAM-B135 (3.5KW/220V)



Por favor lea cuidadosamente este manual de instrucciones antes de utilizar su Freidora 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.

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.Especificaciones técnicas

La corriente (17-40) kHz cruza la bobina y crea un campo magnético, generando así el calor para calentar la olla y cocinar los alimentos.

CA: 220 V

Corriente: 50 / 60 HZ

Potencia: 3,5 KW / 5 KW

3.Utensilios aptos para cocinar en el wok de inducción.

Utensilios que sean ferro-magnéticos, es decir que sean atraídos por un imán, tales como ollas de hierro, ollas de hierro A3 y ollas de acero inoxidable.



IRON
PAN



NON-STICK
PAN



STAINLESS
STEEL POT



STAINLESS
STEEL KETTLE

INAPPLICABLE COOKWARE (COOKERWARE WITHOUT MAGNETIC)



CERAMIC
POT



GLASSWARE



CLAY POT



ALUMINUM
POT

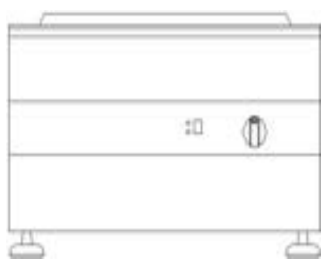
4. Instalación y depuración

1. La entrada de agua está en la parte superior trasera del Wok de inducción. Y cable está en la parte inferior del Wok 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 del wok a 35 cm de la pared, si no puede dejar esa distancia, deje al menos 5 cm para la radiación de calor.

5. 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 wok sobre el vidrio para cocinar. Más tarde, la luz de encendido (roja) parpadea y luego las luces de trabajo (azul) se apagan.
3. Gire el interruptor magnético, todas las luces parpadearán, el ventilador de enfriamiento funcionará, la pantalla mostrará "1", el Wok comienza a funcionar en 1; ajuste la potencia y la pantalla de LED mostrará la potencia. Cuando gira las perillas, el wok emite "Beep". El wok cuenta con 9 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 el wok hasta que esté completamente frío.
7. Este equipo es adecuado para la temperatura ambiente: - 10 ~ 38 °C, humedad $\leq 90\%$

6. Representación estructural.



Vista Frente



Vista Lado.



Vista arriba

7. Parámetros de potencia.

Parámetro de potencia de la freidora de inducción comercial de encimera de 5KW								
Ptencia de engranaje	1	2	3	4	5	6	7	8
Corriente (A)	7.2	7.2	9.6	12.3	14.8	17.3	19.9	22.5
Poder(W)	1584	1584	2112	2706	3256	3806	4378	4950
Descripcion	Calentamiento en intervalos cada 3 segundos	Calentamiento Continuo						
Parámetro de potencia de la freidora de inducción comercial de encimera de 3.5KW								
Ptencia de engranaje	1	2	3	4	5	6	7	8
Corriente (A)	4.6	4.6	6.1	8.2	9.8	11.7	13.4	15.1
Poder (W)	1012	1012	1342	1804	2156	2574	2948	3322
Descripcion	Calentamiento en intervalos cada 3 segundos	Calentamiento Continuo						

3. Seguridad y mantenimiento.

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

1. La parte interna del Wok debe estar seca y ventilada.
2. La mesa de la cocina debe mantenerse seca y sin agua cuando se usa para proteger contra daños al motor dentro del wok.
3. La parte interna del Wok debe estar seca y ventilada.
4. Cuando utilice el wok de inducción, no cambie la perilla con mucha frecuencia, o de forma rápida, ya que puede provocar un defecto operativo.
5. No apague la alimentación cuando el wok esté trabajando, para proteger que el interruptor de alimentación se dañe.
6. Antes de desconectar de la corriente, confirme que el wok y el ventilador del motor se hayan detenido.
7. Cuando la use, no tape la pantalla LED para que pueda ver las condiciones de trabajo.
8. No lave la parte inferior del wok de inducción, ni bloquee la salida de aire.
9. No se puede colocar productos de aluminio y plástico en la parte superior.
10. No puede colocar metales en el área de cocción (vidrio), tales como tenedor, cuchara, etc.
11. Cuando conecte el wok con la alimentación eléctrica, primero debe contactar con un GFCI de 3 mm.
12. 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.
13. No intente reparar o reemplazar cualquier parte del wok a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
14. Advertencia: si la bobina está dañada, debe ser reemplazada por profesionales.
15. Advertencia: este wok no está diseñado para ser operado por niños ni por personas con discapacidad física, sensorial o mental.
16. Advertencia: si la plancha de inducción se agrieta, apague la electricidad rápidamente.
17. El cable de conexión debe ser anti-aceite.

4. Limpieza y mantenimiento

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

5. Resolución de problemas.

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

Problema	Solución
1. Encendida pero no suena el “Beep”	
A Compruebe que esté conectado a la corriente eléctrica	ok
B Compruebe la alimentación del interruptor de alimentación o fuga	Comprobar fugas y circuito.
2. Encendida, suena el “Beep” pero no calienta	
A Encendido, LED sin cambios	Cambiar el interruptor
B El interruptor gira, pero el número en la pantalla LED no cambia.	Interruptor o botón dañado, reemplácelo por uno nuevo
C El Wok funciona, la potencia se reduce y vuelve a la normalidad y repite este error.	Es un sistema de protección contra sobrecalentamiento, compruebe que la conexión y el volaje, además que y el ventilador funcione.

6. Guía de códigos

E1	No hay utensilio	E5	Corte del termistor IGBT apagado	E9	Cortocircuito
E2	Sobrecalentamiento para el fondo del utensilio.	E6	Bajo Voltaje Sobrecalentamiento de olla.	EA	Bobina de alambre cortada
E3	Termistor cortado.	E7	Alto Voltaje	EB	ventilador no funciona
E4	Sobrecalentamiento del IGBT	E8	Sobrecorriente IGBT		

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.