



Induction Cooktop Manual

1019M(P35)

Owner's Manual



Customer Service: ops@nestiqex.us
Questions or Concerns?
Mon-Fri 7:30am-4:30pm CST

English	01
Versión en Español	14



Welcome to the Nestiqex Family!

Welcome to Your New Nestiqex Product!

Congratulations on your new Nestiqex kitchen product! We are committed to providing the highest-quality products and excellent customer support.

As a U.S.-based distributor, every product we offer meets strict manufacturing, safety, and performance standards. We offer a **one-year warranty** on this product, ensuring your complete satisfaction.

For questions or assistance, email us directly. To get the fastest response, include:

Product name and model

Proof of purchase

Complete contact information

Detailed description of the issue, including photos if possible

We also welcome your feedback and suggestions.

The Nestiqex Team

SPECIFICATIONS

Model:	1019M(P35)
Power Source:	208V/60Hz/3Φ
Output:	400W-3500W
Power Levels:	16
Temperature:	176°F-464°F
Weight:	36.3 lbs
Dimensions:	14.2 in*18.1 in*5 in
Cord Length:	5 Feet
Induction coil:	9 Inch

What is Induction Cooking?

1. What is an induction cooktop

An induction cooktop is a kitchen appliance that produces heat directly in the base of the cookware through electromagnetic induction. It responds quickly and heats efficiently, making it suitable for boiling, simmering, frying and other common cooking methods.

2. Low-power continuous heating system

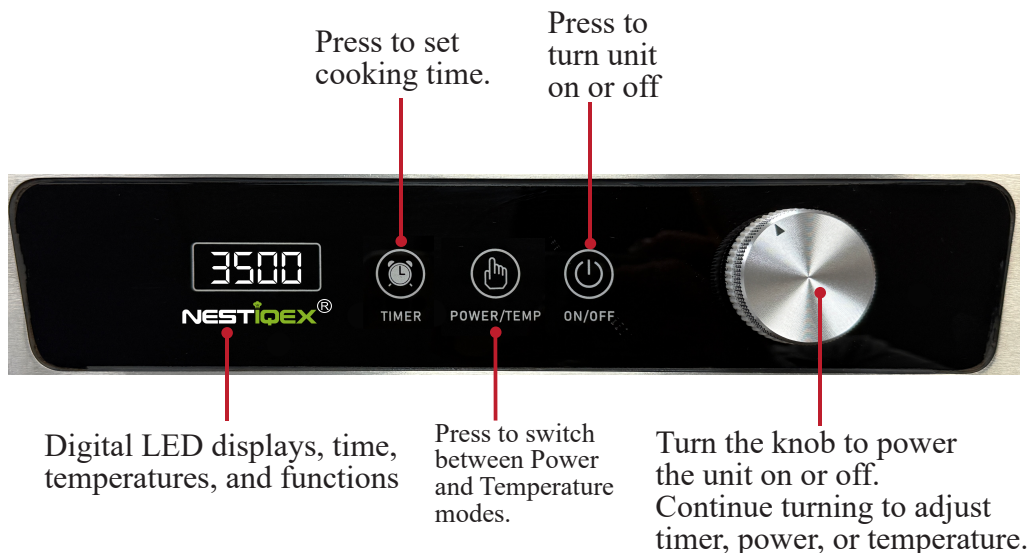
This unit uses a low-power, continuous-output heating system rather than the pulsed (intermittent) heating typical of many standard induction cooktops. Continuous, stable heating maintains a consistent temperature and achieves more even heat distribution, resulting in gentler cooking and improved texture and flavor — especially suited for slow simmering, stews, and applications that require steady heat.

3. Stainless steel body with aluminum-alloy base

The housing is stainless steel and the bottom plate is made from aluminum alloy, unlike many cooktops that use 201-grade stainless steel for the base. An aluminum-alloy base is not subject to induction heating of the base itself, which reduces thermal stress and material fatigue, improves durability, and lowers overall weight — resulting in a longer service life and a lighter, easier-to-handle appliance.

Get to Know Your Induction Cooker

CONTROL PANEL



TIMER Button

Press the TIMER button to activate the timer mode.

The LED display will show the set cooking time.

Use the rotary knob to adjust the timer in increments of 10 minutes.

The timer can be adjusted at any time during cooking.

When the timer expires, the cooktop will beep and the cooling fan will operate as needed.

TEMP/POWER Button

Press the POWER/TEMP button to switch between Power Mode and Temperature Mode. Power Mode adjusts the heating output in watts, while Temperature Mode maintains a specific cooking temperature.

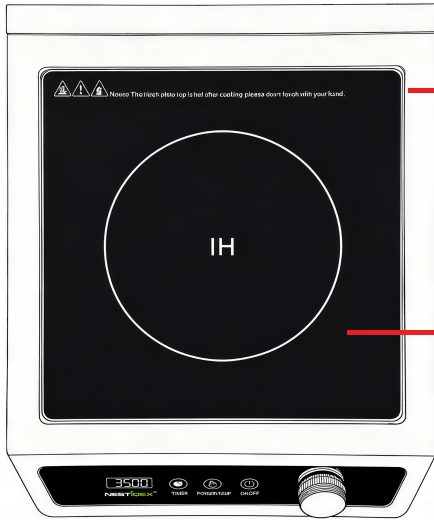
Use the rotary knob to select the desired power or temperature level.

Rotary Knob

The rotary knob is used to adjust the timer, power, and temperature settings.

Turn the knob clockwise to increase the value or counterclockwise to decrease it.

The knob allows fine and quick adjustments while monitoring the LED display.

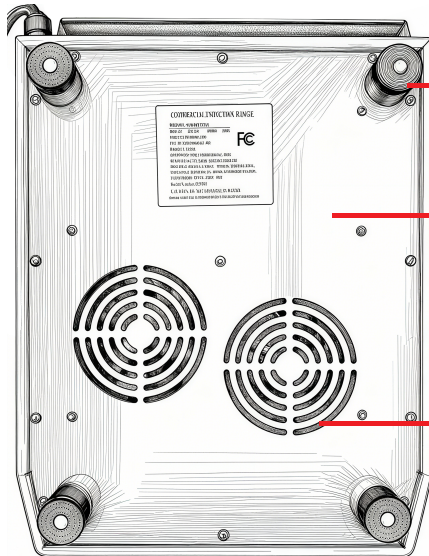


304 Stainless Steel Housing

High-quality, food-grade stainless steel protects against rust and adds a sleek, premium look.

Premium Black Glass Panel

Durable, scratch-resistant, and smooth surface for easy cleaning; provides even heat distribution for reliable cooking.



Non-Slip Feet

Secure placement prevents sliding, ensuring safety during use.

Non-Magnetic Aluminum Alloy Base

This lightweight yet durable non-magnetic aluminum alloy base effectively shields the magnetic field induction at the bottom of the cooktop, protecting internal components and extending the product's lifespan.

Dual High-Performance Fans

Efficient, quiet cooling to extend product life and maintain stable operation.



304 Stainless Steel Housing

Special Tempered Black Glass Panel

Built with a 1mm 304 stainless steel top, raised above the black crystal glass panel for added strength and durability. The elevated design reduces stress on the glass while maintaining full heating efficiency and reliable operation.

Initial Set-up

After first use or after long-term storage, complete the following steps:

1. Unbox unit and set aside all packaging materials.
2. Read all included documentation and save for future reference.
3. Wipe off all exterior surfaces with a soft, dry towel and confirm that all vents are free of packaging remnants or other debris.

CAUTION: PROFESSIONAL INSTALLATION REQUIRED

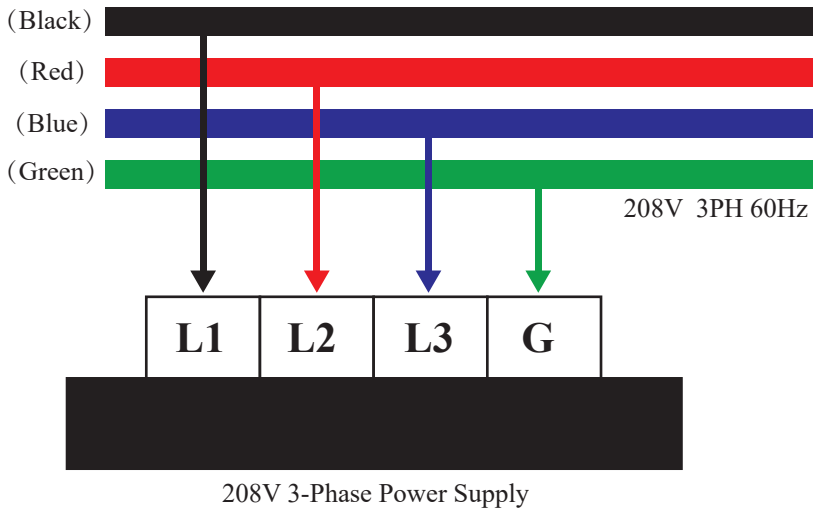
This appliance is designed to operate on a 3500W, 3-phase, 4-wire, 60Hz power supply. It must be connected to a dedicated circuit by a qualified electrician or professional technician.

Do not share this circuit with any other equipment.

Improper installation or use may result in damage, electric shock, or fire hazard.

Wiring Instructions (208V~ 3-Phase 60Hz)

Connect L1 (Black), L2 (Red), L3 (Blue), and G (Green) to the terminal block as shown. This appliance must be installed by a qualified electrician in accordance with local electrical codes.



Installation must be performed by qualified electricians only.

COOKING INSTRUCTIONS

1. Place the unit on a stable, level, and dry surface made of non-combustible and non-metallic material.
2. Ensure a minimum clearance of 6 inches (150 mm) on all sides and above the unit to allow for proper ventilation and heat dissipation.
3. Before connecting to power, verify that the electrical supply meets the required rating of 3500W, 3-phase, 4-wire, 60Hz. The power connection must be completed by a qualified electrician using a dedicated circuit and approved industrial connector.
4. After proper wiring and installation, switch on the main power breaker. The POWER INDICATOR will illuminate white, indicating the unit is in standby mode.
5. Before turning on the cooktop, make sure compatible cookware with ingredients is properly placed and centered on the heating area.
6. Press the ON/OFF button once to start the unit. The LED DISPLAY will show the default temperature or power level, and the COOLING FAN will start automatically. When cooking is finished, press the ON/OFF button again to shut off the unit. The LED display will turn off, but the cooling fan will continue running until the unit has cooled to a safe temperature.

NOTE:

- If operating in Timer Mode, the unit will automatically shut off once the timer expires, allowing the cooling fan to run briefly to cool down the system.
- Always supervise the unit while in operation. Do not preheat empty cookware on high power — empty pans may heat much faster than expected and cause damage.
- If the unit does not operate as intended, please refer to the Troubleshooting section in this manual.

This unit offers both TEMPERATURE and POWER MODES for convenient and efficient cooking, along with an automatic 24-hour TIMER. The POWER and TEMPERATURE MODES operate independently. You can switch between the two modes by pressing the TEMP/POWER button.

TEMPERATURE MODE

The default temperature setting is 284°F. Turn the TEMPERATURE KNOB to adjust the temperature as desired. This mode offers 16 temperature levels, allowing you to select the most suitable heat for various cooking needs.

POWER MODE

The Power Mode is designed for precise cooking when a specific power level must be maintained.

The default power setting is 2000W. Turn the POWER KNOB to adjust the power as desired. This mode offers 16 power levels, allowing you to select the most suitable heat output for various cooking needs.

Temp Setting	Temp(°F)
1	176°F
2	194°F
3	212°F
4	230°F
5	248°F
6	266°F
7	284°F
8	302°F
9	320°F
10	338°F
11	356°F
12	374°F
13	392°F
14	410°F
15	428°F
16	464°F

Power Level	Watts	Cooking Level
1	400W	Simmer-Keep Warm
2	600W	Simmer-Keep Warm
3	800W	Low
4	1000W	Low
5	1200W	Medium-Low
6	1400W	Medium-Low
7	1600W	Medium-High
8	1800W	High
9	2000W	High
10	2200W	High
11	2400W	High
12	2600W	High
13	2800W	High
14	3000W	Maximum Heat
15	3300W	Maximum Heat
16	3500W	Maximum Heat

Power Mode vs Temperature Mode

Power Mode: For faster heating, ideal for bringing water to a boil. Use when exact temperature control isn't required.

Temperature Mode: Preferred for frying or browning. The built-in microprocessor continuously monitors and regulates the cookware temperature.

Using Power Mode for frying or browning may overheat cookware and, in some cases, damage the cookware or cooktop.

Temperature Mode Limitations

The temperature sensor is located beneath the glass surface. Displayed temperature is an estimate, not the exact pan temperature.

Actual temperature varies with cookware type, material, and thickness.

Test and adjust the settings to find the best temperature for your specific cookware and cooking task.

24-Hour Automatic Timer

Can be used in both Power and Temperature Modes.

Press **TIMER** until the indicator lights and “0:10” appears. Turn the knob to set time between 0:10–24:00.

Press **TIMER** again to adjust the time during operation.

When the timer reaches zero, the cooktop shuts off automatically.

Always unplug the power cord after cooking is complete.

Automatically switches to standby mode

For safety, if the unit operates continuously for 8 hours without any user interaction or timer setting, it will automatically switch to standby mode.

If a timer is set, the unit beeps five times at the end of the countdown, then powers off.

The cooling fan continues running until the internal temperature reaches a safe level.

Note

The cooktop will beep and shut off if:

Incompatible cookware is placed on the cooktop, or

No cookware is detected.

In both cases, the LED display flashes “E1” to indicate the error.



TROUBLESHOOTING GUIDE

When any of the error messages below is displayed on the LED, the unit will beep at least once. When the induction cooktop displays an error code, please refer to the “Error Code Table” below in this manual to find the meaning and recommended solution. In most cases, the issue can be resolved by checking the power supply, cookware, or operating environment. For technical issues that cannot be identified or repaired, please contact our customer service via email. Our support team will provide professional guidance and assistance.

Error Message	Problem	Solution
E1	No Cookware Detected or Incompatible Cookware Material Possible Causes: No cookware has been placed on the cooktop. The output current transformer (CT) is open or damaged. The induction coil has become detached or is too far from the cookware. The cookware material is non-magnetic or incompatible with induction heating.	Use cookware specifically designed for induction cooktops. Before turning on the unit, make sure the cookware is properly positioned within the heating zone. If the “E1” error continues to appear after multiple attempts, please contact our customer service team for assistance.
E2	Coil Overheat Possible Causes: The coil temperature has exceeded the safety limit (overheat protection temperature: 140°C). The temperature sensor of the coil is short-circuited. The cooling fan has stopped working, causing excessive heat buildup.	If the coil temperature exceeds the safety limit of 140°C, the LED display will show “E2” as an overheat warning. Turn off the cooktop and allow it to cool completely before restarting. If the “E2” code continues to appear after multiple attempts, please contact our customer service team.
E3	Coil Sensor Open Circuit	Contact Customer Service
E4	IGBT exceeded safe operating temperature.	If the internal IGBT temperature exceeds the safe limit of 82°C, the LED display will show “E4” as an IGBT overtemperature warning. It is recommended to turn off the induction cooker and allow it to cool before reuse. If “E4” continues to appear after multiple attempts, please contact Customer Service.
E5	IGBT temperature sensor is disconnected or faulty.	Contact Customer Service
E6	Temperature at the cookware bottom exceeds safe limit.	If the cookware bottom temperature exceeds the safe limit of 240°C, the LED display will show “E6” as an overtemperature warning. The appliance may continue to operate, but it is recommended to turn off the induction cooker and allow it to cool before reuse. If “E6” continues to appear after multiple attempts, please contact Customer Service.
E7	Cookware Sensor Open Circuit, Temperature sensor at cookware bottom is disconnected or faulty.	Contact Customer Service
E8	Supply Voltage Too Low Possible Cause: One phase of the three-phase power is missing Supply voltage is below the required level	Please check that the wiring connections are correct and ensure the appropriate voltage is used (minimum operating voltage: 160V). If “E8” continues to appear after multiple attempts, please contact Customer Service.
E9	Supply Voltage Too High, Supply voltage exceeds safe operating range	Use the appropriate voltage; maximum operating voltage: 275V.
EA	Output Transformer Current Not Detected, Output current cannot be detected, possibly due to wiring or component failure	Contact Customer Service
EC	Cookware Not Compatible, Cookware is not suitable for induction heating	It is recommended to use induction-compatible cookware. If “EC” continues to appear after multiple attempts, please contact Customer Service.
ED	Magnetic Control Switch Open Circuit	Contact Customer Service
EF	Hardware Failure, Internal hardware malfunction	Contact Customer Service

WARNING:

To reduce the risk of fire, electric shock, or injury, please follow all safety instructions below. Do not modify or remove this warning section.

	Use only cookware with a magnetic base on this appliance.		Maintain at least 8–10 cm clearance around air vents.
	Keep at least 60 cm (2 ft) away if you use a pacemaker.		Keep away from magnetic-sensitive devices (TVs, radios, etc.).
	Plug the cooktop into a dedicated outlet.		Ensure the power cord is not twisted, squeezed, or near hot surfaces.
	If the power cord is damaged, stop using immediately and contact a professional.		When heating canned or sealed food, always open the lid first.
	Place the cooktop on a flat, stable, and non-flammable surface.		Use cookware with a flat bottom that sits evenly on the ceramic plate.
	Do not place hard objects between cookware and the ceramic plate.		Do not hit or strike the ceramic surface.
	Do not touch the cooktop or cord with wet hands.		Do not pull the power cord to move the cooktop.
	Do not share the same outlet with other appliances.		Do not place metal cans or objects under or near the cooktop.
	Do not use on metal surfaces such as aluminum panels.		Do not attempt to repair the appliance yourself. If service is required, please contact a qualified professional.
	Do not leave the cooktop unattended while operating.		Do not allow children to touch or play with the cooktop.
	Do not immerse the cooktop in water or rinse directly.		Do not block or cover the air vents.
	Do not place the cooktop near open flames or heaters.		Do not place magnetic items (credit cards, tapes, etc.) on the cooktop.
	Do not insert wires or objects into ventilation holes.		Do not heat sealed cans directly on the cooktop.

CARE AND MAINTENANCE

Prohibited Actions:

Do not place sand, hard particles, or sharp objects on the surface to prevent scratches or damage.

Do not clean the cooktop surface with metal scouring pads, abrasive cleaners, or solvents.

Do not immerse the cooktop, power cord, or plug in water or any other liquid.

Do not keep the unit plugged in while cleaning or when not in use.

Do not store or clean the unit while it is still hot.

Do not place objects heavier than 120 pounds (≈ 54.4 kg) on the cooktop surface.

Do not use the unit if the cooktop surface or power cord is damaged.

Do not place the cooktop near other heat sources or flammable, acidic, or alkaline materials.

Do not let the bottom of cookware scratch the ceramic panel.

Do not clean the cooktop with gasoline or corrosive chemicals.

Suggested Practices:

Unplug the power cord before cleaning.

Wipe the cooktop shell and control panel with a soft cloth or a moist cloth with mild liquid detergent, then let it dry.

Protect the cooktop from dust by covering it when not in use.

Clean the cooktop before storage to maintain its service life.

DISPOSAL

When this appliance has reached the end of its life, please dispose of it properly. Like other electrical appliances, it contains valuable materials that can be recycled. Improper disposal of electronic waste may harm the environment. We ask that you follow the rules and regulations of your local governing authorities when disposing of electronic appliances, and locate an authorized recycling facility near you.

PRODUCT AFTER-SALES

Warranty Period

This product is covered by a **one-year limited warranty** starting from the date of purchase.

The warranty ensures that the product is free from defects in materials and workmanship under normal use and maintenance.

Exclusions from Warranty Coverage

The following situations are not covered under the warranty:

Inability to provide a valid proof of purchase (e.g., receipt, invoice).

Product damage caused by misuse, negligence, or failure to follow the operating instructions.

Unauthorized disassembly, modification, or tampering with the manufacture date, serial number, or product markings.

Damage caused by force majeure events, such as natural disasters, electrical surges, fires, or accidents.

Loss of original packaging, shipping damage, or breakage of the ceramic plate.

Damage resulting from improper maintenance, cleaning with incorrect methods or chemicals, or usage outside the specified conditions.

Claims and Service Procedure

To request warranty service, you must provide the original proof of purchase.

Contact our after-sales service team first for all quality or performance issues. Do not attempt to repair the product yourself.

For product replacement, provide both the original and a copy of the purchase proof.

Ensure that all repairs are performed by authorized professionals using original replacement parts to maintain warranty validity.

Professional Notes

Unauthorized repairs, modifications, or use of non-original parts will void the warranty.

Proper usage according to the instruction manual is required to maintain the warranty.

Any product returned for warranty service must be packaged safely to avoid damage during transit.

The manufacturer reserves the right to evaluate the product condition and determine whether it qualifies for warranty service.

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions, concerns, or require assistance not addressed in this user manual, please contact our customer service team via email: ops@nestiqex.us

Before using the product:

Carefully read all operating instructions and safety guidelines. Ensure that the appliance is installed and connected properly according to the instructions.

Keep the original box, packaging materials, and purchase receipt in case service, repair, or replacement is required.

Our customer service team is available to provide:

Guidance on proper use and maintenance of the product.
Assistance with troubleshooting common issues.
Support for warranty claims and replacement procedures.

We strongly recommend contacting customer service before attempting any repairs or modifications yourself, to ensure safety and maintain warranty validity.

English	01
Versión en Español	14



Le damos la bienvenida a la familia Nestiqex.

¡Felicitaciones por su nuevo producto de cocina Nestiqex!

Nos comprometemos a ofrecer productos de la más alta calidad y un excelente soporte al cliente.

Como distribuidor con sede en EE. UU., cada producto que ofrecemos cumple con estrictos estándares de fabricación, seguridad y rendimiento. Ofrecemos una **garantía de un año** en este producto para garantizar su completa satisfacción.

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos directamente por correo electrónico. Para recibir una respuesta más rápida, incluya:

Nombre y modelo del producto

Comprobante de compra

Información de contacto completa

Descripción detallada del problema, incluyendo fotos si es posible

También agradecemos sus comentarios y sugerencias.

El equipo de Nestiqex

ESPECIFICACIONES

Modelo:	1019M(P50)
Fuente de alimentación:	208V/60Hz/3Φ
Potencia de salida:	400W-3500W
Niveles de potencia:	16
Temperatura:	176°F-464°F
Peso:	36.3 lbs
Dimensiones:	14.2 in*18.1 in*5 in
Longitud del cable:	5 Pies
Bobina de inducción:	9 Pulgadas

Cocción por inducción — ¿Qué es y cómo funciona?

1. ¿Qué es una placa de inducción?

Una placa de inducción calienta directamente la base del recipiente mediante inducción electromagnética, ofreciendo un calentamiento rápido y eficiente para hervir, freír o cocinar a fuego lento.

2. Calentamiento continuo de baja potencia

Este modelo utiliza un sistema continuo de baja potencia, no el calentamiento por pulsos típico. Mantiene una temperatura estable y distribuye el calor de forma uniforme, ideal para cocciones suaves y prolongadas.

3. Cuerpo de acero inoxidable y base de aleación de aluminio

El cuerpo es de acero inoxidable y la base de aleación de aluminio, lo que reduce el estrés térmico, mejora la durabilidad y hace el equipo más ligero y fácil de manejar.

Descubra su cocina de inducción

Panel de control



Presione para ajustar el tiempo de cocción.

Presione para encender o apagar.

Pantalla LED digital: tiempo, temperatura y funciones.

Presione para cambiar entre Potencia y Temperatura.

Gire la perilla para encender o apagar la unidad. Siga girando para ajustar el temporizador, la potencia o la temperatura.

Botón TIMER

Presione TIMER para activar el temporizador.

Ajuste el tiempo con el mando giratorio en incrementos de 10 minutos.

Se puede modificar en cualquier momento.

Al finalizar, la placa emitirá un pitido y el ventilador funcionará según sea necesario.

Botón POWER/TEMP

Presione POWER/TEMP para cambiar entre Modo Potencia y Modo Temperatura.

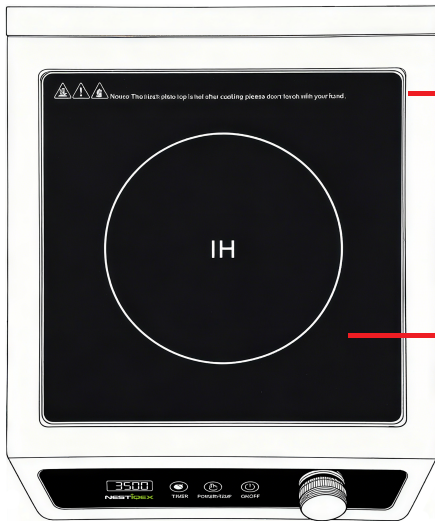
Modo Potencia: ajuste en vatios.

Modo Temperatura: mantiene la temperatura deseada.

Mando Giratorio

El mando giratorio se utiliza para ajustar los valores del temporizador, la potencia y la temperatura.

Sentido horario = aumentar, antihorario = disminuir.



Carcasa de acero inoxidable 304

Acero inoxidable de alta calidad y grado alimenticio que protege contra la corrosión y ofrece un acabado elegante y premium.

Panel de vidrio negro premium

Superficie duradera, resistente a rayaduras y fácil de limpiar; distribuye el calor de manera uniforme para una cocción confiable.

Patas antideslizantes

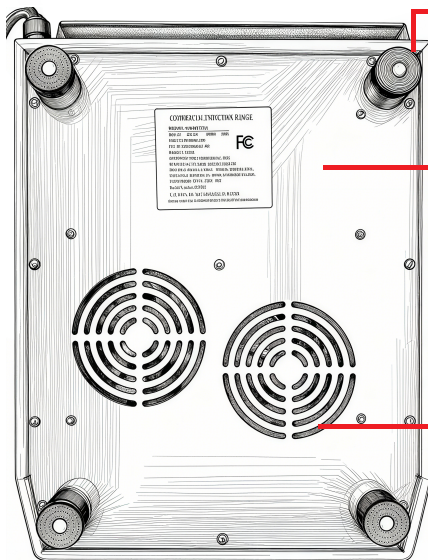
Colocación segura que evita deslizamientos, garantizando la seguridad durante su uso.

Base de Aleación de Aluminio No Magnética

Esta base de aleación de aluminio no magnética, ligera pero resistente, bloquea eficazmente la inducción del campo magnético en la parte inferior de la placa, protegiendo los componentes internos y prolongando la vida útil del producto.

Ventiladores duales de alto rendimiento

Enfriamiento eficiente y silencioso que prolonga la vida útil del producto y mantiene un funcionamiento estable.



Carcasa de acero inoxidable 304



Panel de vidrio negro templado especial

Parte superior de acero inoxidable 304 de 1 mm, elevada sobre el vidrio negro cristal para mayor resistencia y eficiencia de calentamiento.

Configuración inicial

Después del primer uso o tras un almacenamiento prolongado, complete los siguientes pasos:

Retire la unidad del embalaje y separe todos los materiales de empaque.

Lea toda la documentación incluida y guárdela para referencia futura.

Limpie todas las superficies externas con un paño suave y seco, y confirme que todas las rejillas estén libres de restos de embalaje u otros residuos.

PRECAUCIÓN: SE REQUIERE INSTALACIÓN PROFESIONAL

Este aparato está diseñado para funcionar con una fuente de alimentación de 3500W, trifásica, 4 hilos, 60 Hz.

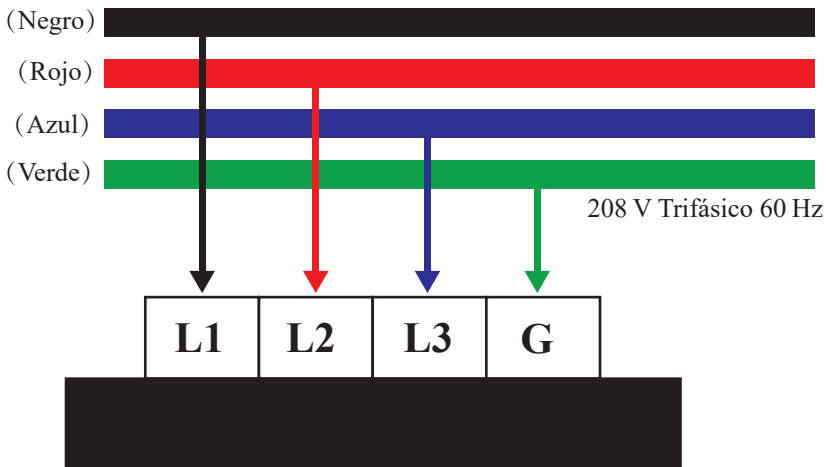
Debe ser conectado a un circuito dedicado por un electricista calificado o técnico profesional.

No comparta este circuito con ningún otro equipo.

La instalación o uso incorrecto puede causar daños, descarga eléctrica o riesgo de incendio.

Instrucciones de cableado (208 V - Trifásico -60 Hz)

Conecte L1 (Negro), L2 (Rojo), L3 (Azul) y G (Verde) al bloque de terminales según se muestra. Este aparato debe ser instalado por un electricista calificado de acuerdo con los códigos eléctricos locales.



Alimentación trifásica 208 V, 60 Hz



La instalación debe ser realizada únicamente por electricistas calificados.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

1. Coloque la unidad sobre una superficie estable, nivelada y seca, hecha de material no combustible y no metálico.
2. Asegure un espacio libre mínimo de 6 pulgadas (150 mm) en todos los lados y encima de la unidad para permitir una ventilación y disipación de calor adecuadas.
3. Antes de conectarla a la corriente, verifique que el suministro eléctrico cumpla con la potencia requerida de 3500 W, trifásica, 4 hilos, 60 Hz. La conexión eléctrica debe ser realizada por un electricista calificado usando un circuito dedicado y un conector industrial aprobado.
4. Tras la instalación y cableado correctos, encienda el interruptor principal. El INDICADOR DE POTENCIA se iluminará en blanco, indicando que la unidad está en modo de espera.
5. Antes de encender la placa, asegúrese de que el utensilio de cocina compatible, con los ingredientes, esté colocado correctamente y centrado sobre el área de calentamiento.
6. Presione el botón ON/OFF una vez para iniciar la unidad. La PANTALLA LED mostrará la temperatura o nivel de potencia predeterminado, y el VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO se activará automáticamente. Cuando termine la cocción, presione nuevamente el botón ON/OFF para apagar la unidad. La pantalla LED se apagará, pero el ventilador continuará funcionando hasta que la unidad alcance una temperatura segura.

NOTA:

- Si se utiliza en modo temporizador, la unidad se apagará automáticamente al finalizar el tiempo, permitiendo que el ventilador de enfriamiento funcione brevemente para enfriar el sistema.
- Siempre supervise la unidad mientras esté en funcionamiento. No precaliente utensilios vacíos a alta potencia; las sartenes vacías pueden calentarse más rápido de lo esperado y causar daños.
- Si la unidad no funciona como se espera, consulte la sección de Solución de problemas en este manual.

Esta unidad ofrece modos de TEMPERATURA y POTENCIA para una cocción conveniente y eficiente, junto con un temporizador automático de 24 horas. Los modos POTENCIA y TEMPERATURA funcionan de manera independiente. Puede alternar entre los dos modos presionando el botón TEMP/POWER.

MODO TEMPERATURA

La temperatura predeterminada es 284 °F.
Gire el MANDO DE TEMPERATURA para ajustar la temperatura deseada.
Este modo ofrece 16 niveles de temperatura, permitiendo seleccionar el calor más adecuado según el tipo de cocción.

POWER MODE

El modo Potencia está diseñado para una cocción precisa cuando se debe mantener un nivel de potencia específico.
La potencia predeterminada es 2000 W.
Gire el MANDO DE POTENCIA para ajustar la potencia deseada. Este modo ofrece 16 niveles de potencia, permitiendo seleccionar la salida de calor más adecuada según el tipo de cocción.

Ajuste de Temperatura	Temp(°F)	Nivel de Potencia	Vatios	Nivel de Cocción
1	176°F	1	400W	Hervir a fuego lento
2	194°F	2	600W	Hervir a fuego lento
3	212°F	3	800W	Bajo
4	230°F	4	1000W	Bajo
5	248°F	5	1200W	Medio-Bajo
6	266°F	6	1400W	Medio-Bajo
7	284°F	7	1600W	Medio-Alto
8	302°F	8	1800W	Alto
9	320°F	9	2000W	Alto
10	338°F	10	2200W	Alto
11	356°F	11	2400W	Alto
12	374°F	12	2600W	Alto
13	392°F	13	2800W	Alto
14	410°F	14	3000W	Calor Máximo
15	428°F	15	3300W	Calor Máximo
16	464°F	16	3500W	Calor Máximo

Modo de Potencia vs Modo de Temperatura

Modo de Potencia: Calienta más rápido, ideal para hervir agua. Úselo cuando no se requiera un control de temperatura exacto. Modo de Temperatura: Preferido para freír o dorar. El microprocesador incorporado monitorea y regula continuamente la temperatura del utensilio. Usar el modo de potencia para freír o dorar puede sobrecalentar los utensilios y, en algunos casos, dañarlos o dañar la placa.

Limitaciones del Modo de Temperatura

El sensor de temperatura se encuentra debajo de la superficie de vidrio. La temperatura mostrada es una estimación, no la temperatura exacta del utensilio. La temperatura real varía según el tipo, material y grosor del utensilio. Pruebe y ajuste la configuración para encontrar la temperatura óptima para su utensilio y tipo de cocinado.

Temporizador Automático de 24 Horas

Puede usarse en los modos de Potencia y Temperatura. Presione TIMER hasta que se ilumine el indicador y aparezca “0:10”. Gire la perilla para ajustar el tiempo entre 0:10–24:00. Presione TIMER nuevamente para ajustar el tiempo durante la operación. Cuando el temporizador llegue a cero, la placa se apagará automáticamente. Desenchufe siempre el cable de alimentación después de cocinar.

Cambio automático al modo de espera

Por seguridad, si el equipo funciona de forma continua durante 8 horas sin ninguna interacción del usuario ni configuración del temporizador, cambiará automáticamente al modo de espera. Si se ha configurado un temporizador, la unidad emitirá cinco pitidos al finalizar la cuenta regresiva y luego se apagará. El ventilador de enfriamiento seguirá funcionando hasta que la temperatura interna alcance un nivel seguro.

Nota

La placa emitirá un pitido y se apagará si:

Se coloca un utensilio incompatible, o

No se detecta ningún utensilio.

En ambos casos, el LED parpadea “E1” para indicar el error.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Cuando se muestre alguno de los códigos de error a continuación en el LED, la unidad emitirá al menos un pitido.

Cuando la placa de inducción muestre un código de error, consulte la “Tabla de Códigos de Error” a continuación en este manual para conocer su significado y la solución recomendada. En la mayoría de los casos, el problema se puede resolver comprobando la alimentación, los utensilios o el entorno de operación.

Para problemas técnicos que no puedan identificarse o solucionarse, comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente por correo electrónico. Nuestro equipo de soporte proporcionará orientación y asistencia profesional.

Error Message	Problem	Solution
E1	<p>No se detecta utensilio o material de utensilio incompatible</p> <p>Posibles causas:</p> <p>No se ha colocado ningún utensilio sobre la placa de cocción.</p> <p>El transformador de corriente de salida (CT) está abierto o dañado.</p> <p>La bobina de inducción se ha desprendido o está demasiado lejos del utensilio.</p> <p>El material del utensilio no es magnético o no es compatible con la cocción por inducción.</p>	<p>Use utensilios diseñados específicamente para placas de inducción.</p> <p>Antes de encender la unidad, asegúrese de que el utensilio esté correctamente colocado dentro de la zona de calentamiento.</p> <p>Si el error "E1" continúa apareciendo después de varios intentos, comuníquese con nuestro equipo de servicio al cliente para obtener asistencia.</p>
E2	<p>Sobrecalentamiento de la bobina</p> <p>Posibles causas:</p> <p>La temperatura de la bobina ha superado el límite de seguridad (temperatura de protección contra sobrecalentamiento: 140 °C).</p> <p>El sensor de temperatura de la bobina está en cortocircuito.</p> <p>El ventilador de enfriamiento ha dejado de funcionar, causando acumulación excesiva de calor.</p>	<p>Si la temperatura de la bobina supera el límite de seguridad de 140 °C, la pantalla LED mostrará "E2" como advertencia de sobrecalentamiento.</p> <p>Apague la placa de cocción y deje que se enfríe por completo antes de volver a encenderla.</p> <p>Si el código "E2" continúa apareciendo después de varios intentos, comuníquese con nuestro equipo de servicio al cliente.</p>
E3	Sensor de bobina en circuito abierto	Contacte al Servicio de Atención al Cliente
E4	IGBT ha superado la temperatura máxima de funcionamiento segura	<p>Si la temperatura interna del IGBT supera el límite seguro de 82 °C, la pantalla LED mostrará "E4" como advertencia de sobrecalentamiento del IGBT.</p> <p>Se recomienda apagar la cocina de inducción y dejar que se enfríe antes de volver a usarla.</p> <p>Si "E4" continúa apareciendo después de varios intentos, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente.</p>
E5	El sensor de temperatura del IGBT está desconectado o defectuoso	Contacte al Servicio de Atención al Cliente
E6	La temperatura en el fondo del utensilio supera el límite seguro	<p>Si la temperatura en el fondo del utensilio supera el límite seguro de 240 °C, la pantalla LED mostrará "E6" como advertencia de sobrecalentamiento.</p> <p>El aparato puede seguir funcionando, pero se recomienda apagar la cocina de inducción y dejar que se enfríe antes de volver a usarla.</p> <p>Si "E6" continúa apareciendo después de varios intentos, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente.</p>
E7	<p>Sensor del utensilio en circuito abierto</p> <p>El sensor de temperatura en el fondo del utensilio está desconectado o defectuoso.</p>	Contacte al Servicio de Atención al Cliente
E8	<p>Voltaje de suministro demasiado bajo</p> <p>Posibles causas:</p> <p>Falta una fase en la alimentación trifásica.</p> <p>El voltaje de suministro está por debajo del nivel requerido.</p>	<p>Verifique que las conexiones de cableado sean correctas y asegúrese de usar el voltaje adecuado (voltaje mínimo de funcionamiento: 160 V).</p> <p>Si "E8" continúa apareciendo después de varios intentos, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente.</p>
E9	<p>Voltaje de suministro demasiado alto</p> <p>El voltaje de suministro supera el rango seguro de funcionamiento.</p>	Use el voltaje adecuado; voltaje máximo de funcionamiento: 275 V.
EA	<p>No se detecta corriente del transformador de salida</p> <p>No se puede detectar la corriente de salida, posiblemente debido a un fallo en el cableado o en algún componente.</p>	Contacte al Servicio de Atención al Cliente
EC	<p>Utensilio no compatible</p> <p>El utensilio no es adecuado para cocción por inducción.</p>	<p>Se recomienda utilizar utensilios compatibles con inducción.</p> <p>Si "EC" continúa apareciendo después de varios intentos, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente.</p>
ED	Interruptor de control magnético en circuito abierto	Contacte al Servicio de Atención al Cliente
EF	Fallo de hardware. Mal funcionamiento interno del hardware.	Contacte al Servicio de Atención al Cliente

ADVERTENCIA:

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, siga todas las instrucciones de seguridad a continuación.

No modifique ni retire esta sección de advertencia.

	Use únicamente utensilios con base magnética en este aparato.		Mantenga al menos 8–10 cm de espacio libre alrededor de las rejillas de ventilación.
	Manténgase al menos 60 cm (2 ft) de distancia si usa un marcapasos.		Manténgase alejado de dispositivos sensibles a campos magnéticos (TV, radios, etc.).
	Conecte la cocina a una toma de corriente dedicada.		Asegúrese de que el cable de alimentación no esté torcido, apretado ni cerca de superficies calientes.
	Si el cable de alimentación está dañado, deje de usarlo inmediatamente y contacte a un profesional.		Al calentar alimentos enlatados o sellados, abra siempre la tapa primero.
	Coloque la cocina sobre una superficie plana, estable y no inflamable.		Use utensilios con fondo plano que se apoyen uniformemente sobre la placa de cerámica.
	No coloque objetos duros entre el utensilio y la placa de cerámica.		No golpee ni impacte la superficie de cerámica.
	No toque la cocina ni el cable con manos mojadas.		No tire del cable de alimentación para mover la cocina.
	No comparta la misma toma con otros aparatos.		No coloque latas u objetos metálicos debajo o cerca de la cocina.
	No use sobre superficies metálicas como paneles de aluminio.		No intente reparar el aparato usted mismo; si requiere servicio, contacte a un profesional calificado.
	No deje la cocina sin supervisión mientras esté en funcionamiento.		No permita que los niños toquen o jueguen con la cocina.
	No sumerja la cocina en agua ni la enjuague directamente.		No bloquee ni cubra las rejillas de ventilación.
	No coloque la cocina cerca de llamas abiertas o calefactores.		No coloque objetos magnéticos (tarjetas de crédito, cintas, etc.) sobre la cocina.
	No introduzca cables u objetos en los orificios de ventilación.		No caliente latas selladas directamente sobre la cocina.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Acciones prohibidas:

No coloque arena, partículas duras ni objetos afilados sobre la superficie para evitar rayaduras o daños.

No limpie la superficie de la cocina con esponjas de metal, limpiadores abrasivos o disolventes.

No sumerja la cocina, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.

No deje la unidad conectada a la corriente durante la limpieza o cuando no esté en uso.

No almacene ni limpie la unidad mientras esté caliente.

No coloque objetos que pesen más de 120 libras ($\approx 54,4$ kg) sobre la superficie de la cocina.

No use la unidad si la superficie de la cocina o el cable de alimentación están dañados.

No coloque la cocina cerca de otras fuentes de calor o materiales inflamables, ácidos o alcalinos.

Evite que el fondo de los utensilios raspe el panel de cerámica.

No limpie la cocina con gasolina o productos químicos corrosivos.

Prácticas recomendadas:

Desenchufe la unidad antes de limpiarla.

Limpie la carcasa y el panel de control con un paño suave o un paño húmedo con detergente

líquido suave, luego deje secar.

Proteja la cocina del polvo cubriéndola cuando no esté en uso.

Limpie la cocina antes de almacenarla para prolongar su vida útil.

ELIMINACIÓN

Cuando el aparato haya llegado al final de su vida útil, dispóngalo de manera adecuada.

Como otros aparatos eléctricos, contiene materiales valiosos que pueden reciclarse.

La eliminación incorrecta de residuos electrónicos puede dañar el medio ambiente.

Siga las normas y regulaciones locales para la eliminación de aparatos electrónicos y ubique

un centro de reciclaje autorizado cercano.

SERVICIO POSTVENTA DEL PRODUCTO

Período de Garantía:

Este producto cuenta con una garantía limitada de un año a partir de la fecha de compra. La garantía asegura que el producto esté libre de defectos de materiales y fabricación bajo un uso y mantenimiento normales.

Exclusiones de la Garantía

No están cubiertos los siguientes casos:

Imposibilidad de proporcionar prueba de compra válida (por ejemplo, recibo o factura).
Daños al producto causados por uso indebido, negligencia o incumplimiento de las instrucciones de operación.

Desmontaje, modificación o manipulación no autorizada, incluyendo fecha de fabricación, número de serie o marcas del producto.

Daños por fuerza mayor, como desastres naturales, sobrecargas eléctricas, incendios o accidentes.

Pérdida del empaque original, daños por envío o rotura de la placa de cerámica.

Daños por mantenimiento inadecuado, limpieza con métodos o químicos incorrectos, o uso fuera de las condiciones especificadas.

Procedimiento de Reclamos y Servicio:

Para solicitar el servicio de garantía, debe proporcionar la prueba de compra original. Contacte primero a nuestro equipo de servicio postventa para cualquier problema de calidad o rendimiento. No intente reparar el producto por su cuenta.

Para reemplazo del producto, proporcione tanto el original como una copia de la prueba de compra.

Asegúrese de que todas las reparaciones sean realizadas por profesionales autorizados utilizando piezas originales para mantener la validez de la garantía.

Notas Profesionales:

Las reparaciones, modificaciones o uso de piezas no originales anulan la garantía. Es obligatorio un uso adecuado según el manual de instrucciones para mantener la garantía.

Cualquier producto devuelto para servicio de garantía debe estar empaquetado de manera segura para evitar daños durante el transporte.

El fabricante se reserva el derecho de evaluar el estado del producto y determinar si califica para el servicio de garantía.

SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta, inquietud o necesita asistencia que no se aborde en este manual, contacte a nuestro equipo de servicio al cliente por correo electrónico: **ops@nestiqex.us**

Antes de usar el producto:

Lea cuidadosamente todas las instrucciones de operación y pautas de seguridad.

Asegúrese de que el aparato esté instalado y conectado correctamente según las instrucciones.

Conserve la caja original, materiales de embalaje y recibo de compra en caso de requerir servicio, reparación o reemplazo.

Nuestro equipo de servicio al cliente puede brindar:

Orientación sobre el uso y mantenimiento adecuado del producto.

Asistencia para resolver problemas comunes.

Apoyo en reclamos de garantía y procedimientos de reemplazo.

Recomendamos contactar al servicio al cliente antes de intentar reparaciones o modificaciones por su cuenta, para garantizar la seguridad y mantener la validez de la garantía.



1019(P35)

NESTIQEX LLC

623 WHEELER ST SEATTLE WA 98109-2243

After-sales service e-mail: ops@nestiqex.us

Made In China