

Guía Rápida

Plantilla de Inducción

Modelo RC-2DEE84

ROYAL CROWN

PANEL DE CONTROL



Encendido

Este botón funciona para encender y apagar la plantilla. Después de pulsar el botón “ON/OFF”, si no se pulsa el botón de Función durante 10 segundos, la plantilla de inducción se apagará.



Función

Después de encender la plantilla pulse “Función” para seleccionar alguna de las siguientes funciones:



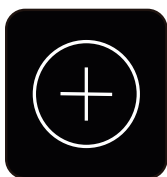
Potencia: Podemos elegir la potencia, desde 1 hasta 10, automáticamente iniciará en 5.



Temperatura: Con esta función podemos elegir la temperatura que va desde 150 hasta 450 grados Fahrenheit, Esta función permite mantener una temperatura estable para cocinar o freír alimentos a fuego alto sin que se active la función de sobrecalentamiento que posee esta plantilla.

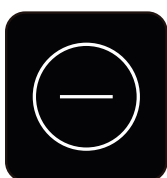


Mantener caliente: Esta función le permite mantener caliente la comida por largos periodos de tiempo a temperatura mínima evitando que los alimentos se quemen.



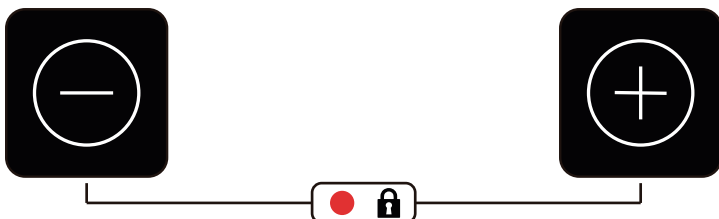
Más

Este botón le permiten aumentar la potencia, la temperatura o bien ajustar las funciones de temporizador y de programación.



Menos

Este botón le permiten disminuir la potencia, la temperatura o bien las funciones de temporizador y de programación.



Bloqueo

Esta función se activa presionando por 1 segundo los botones + y -; para desactivarla debe presionar ambos botones por 5 segundos de forma continua.

Cuando se usa la función de bloqueo mientras se cocina, no se podrá activar ningún botón excepto el botón de apagado.

Si la función de bloqueo se activa con la plantilla apagada deberá desbloquearse primero para poder encenderla e iniciar con la cocción.



Temporizador

Este botón le permite programar un tiempo determinado de cocción que al terminar apaga automáticamente la plantilla.



Programación

Este botón le permite programar el tiempo de encendido de la plantilla; esta función se puede combinar con el temporizador para que la plantilla se encienda por sí sola y trabaje únicamente durante un período de tiempo que se determine.

PREGUNTAS FRECUENTES

- **¿Qué es la inducción magnética y cómo funciona?**

La inducción electromagnética es usada en diferentes electrodomésticos y en el caso de las cocinas o plantillas es aprovechada para crear un campo electromagnético que hace que el acero o el hierro de las ollas u otros utensilios se caliente de forma rápida y eficiente, creando una cocción estable y que ahorra electricidad.

- **¿Cuál es la diferencia entre una cocina de inducción y una vitro-cerámica?**

Las cocinas de vitro-cerámica tienen resistencias que producen calor y las plantillas de inducción producen un campo electromagnético que solo producen calor en las ollas, lo cual hace el proceso de cocción mucho más eficiente al no desperdiciar el calor como lo hacen las de vitro-cerámica.

- **¿Hay que usar ollas especiales?**

No, no son necesarias ollas especiales, pero si es necesario que el fondo de dichos utensilios sea de acero inoxidable magnético o de hierro, en la actualidad hay muchos utensilios en el mercado que son compatibles con la inducción y son muy fáciles de identificar en sus empaques.

- **¿Consumen electricidad igual que una cocina convencional?**

No, el ahorro promedio de las cocinas y las plantillas de inducción es aproximadamente de un 48% y tienen una eficiencia energética de más de un 80%, lo cual las convierte en la tecnología de cocción más eficiente del mundo.

- **¿Con qué productos se pueden limpiar las plantillas?**

Las plantillas de inducción magnética se pueden limpiar con cualquier producto no abrasivo, cuando su superficie está algo caliente se puede utilizar una toalla húmeda y si está fría se puede utilizar cualquier tipo de limpiador doméstico o desengrasante.

- **¿Hay que desconectar la plantilla cuando no se utiliza?**

No, no es necesario desconectar la plantilla si no se utiliza, ya que esta tiene sistemas de protección de picos de voltaje y el consumo eléctrico cuando está en modo espera es de solamente 2 watts.

- **¿Con cuanto voltaje trabajan estas plantillas?**

Esta plantilla funciona en 110v ~ 120v .

- **¿Es seguro el uso de la inducción magnética?**

Si, las plantillas de inducción magnética producen ondas de baja frecuencia que no ocasionan ningún daño al cuerpo humano.

- **¿Existen adaptadores para poder usar cualquier utensilio?**

Si, si existen adaptadores que ayudan a que cualquier utensilio funcione sobre una plantilla de inducción magnética, sin embargo, **NO** son recomendables debido a que su calor residual es peligroso, hacen que la cocción sea muy lenta y a su vez producen un aumento en el consumo eléctrico.

- **¿Si se me daña la plantilla donde puedo llevarla a reparar?**

Primero es importante verificar que su plantilla no esté bloqueada, para ello debe desconectarla del tomacorriente, esperar diez segundos y volverla a conectar.

Si aún así su plantilla no funciona correctamente, contacte a su distribuidor o escribanos al correo

servicioalcliente@navarcr.com.

Tel: 8907 2323

ROYAL
CROWN
by

GRUPO **NAVAR**

www.gruponavar.com