

Plantilla de Inducción

Modelo BT-18D2DX



Manual de usuario



Muchas gracias por seleccionar nuestro producto.
Por favor lea cuidadosamente este manual de instrucciones y
consérvelo como referencia para el futuro. Por favor ponga
especial atención a las "Advertencias de Seguridad".

Advertencias de seguridad

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

Instrucciones seguridad importantes

- No enchufe con las manos mojadas.
- No enchufe en un tomacorriente donde hay muchos dispositivos conectados.
- No lo use si el cable de corriente está dañado o no se ajusta a la toma de forma segura.
- Nunca utilice su aparato para calentar la habitación.
- Después de su uso, siempre apague la plantilla como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen con la plantilla o se sienten, o se paren o se suban en ella.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la plantilla. Si los niños se suben en la superficie de cocción pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en el área donde el aparato está en uso.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limita su capacidad de utilizar el aparato requieren la supervisión de una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar convencido de que se puede utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o sus alrededores.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte de la plantilla a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su plantilla de inducción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la plantilla de inducción.
- No se pare en su plantilla de inducción.
- No utilice recipientes con bordes dentados o sartenes de arrastre a través de la superficie de vidrio de cerámica ya que esto puede rayar el cristal.
- No utilice esponjas gruesas o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar la vidrio cerámico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Esta plantilla está destinada a ser utilizada en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina, personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo bed & breakfast.

- No desconecte la unidad mientras el abanico interno esté en funcionamiento.
- No utilice la plantilla cerca de una llama o lugares húmedos.
- No la coloque sobre superficies inestables.
- No caliente una olla vacía ni permita que se sobrecaliente.
- No utilice la unidad sobre una alfombra o mantel, o cualquier otro artículo de baja resistencia térmica.
- Si la superficie está agrietada, apague y llévela al centro de servicio inmediatamente.

PRECAUCIÓN:

- Mantenga la plantilla de inducción y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Utilice la unidad con espacio suficiente a su alrededor. Mantenga el lado frontal y el lado derecho e izquierdo de la unidad libre.
- No bloquee la entrada de aire o ventilación de escape.

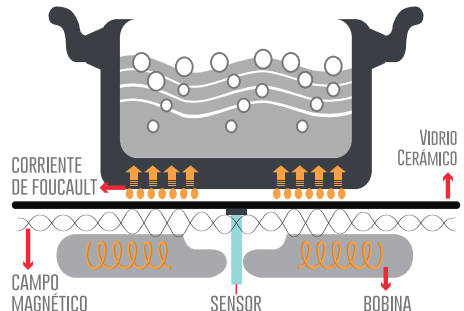
Superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de esta plantilla podrían ponerse caliente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un recipiente adecuado entre en contacto con el vidrio de cerámica hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las ollas no sobresalgan otras zonas de cocción.
- El incumplimiento de esta recomendación podría causar quemaduras y escaldaduras.


Principio de la inducción

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

Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la utensilio. El vidrio cerámico se calienta por el calor generado por el utensilio.



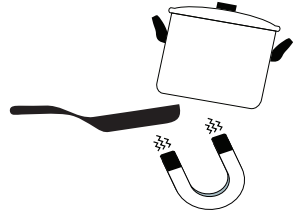
Utensilios correctos para la inducción

-  Sólo use utensilios de cocina con una base adecuada para las plantillas de inducción. Busque el símbolo de la inducción en el empaque o en la parte inferior de la sartén.

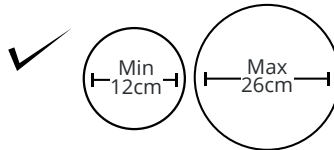
- Las ollas y sartenes ferromagnéticos: Acero, hierro fundido, hierro esmaltado y acero inoxidable, son las aptas para la inducción.



- Puede comprobar si el recipiente es adecuado mediante la realización de una prueba de imán. Coloque un imán en el fondo de la cacerola. Si el imán es atraído, el utensilio es adecuado para la inducción.



- Los utensilios deben tener un fondo plano con un diámetro entre 12cm y 26cm.



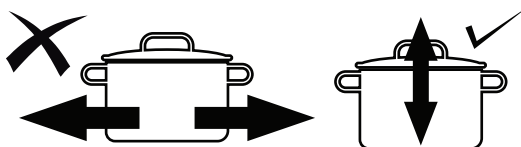
- Los recipientes hechos de los siguientes materiales **no son adecuados**: vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza, ni utensilios de puro acero inoxidable, aluminio o cobre **sin** base magnética.

No utilice recipientes con bordes dentados o una base curvada.



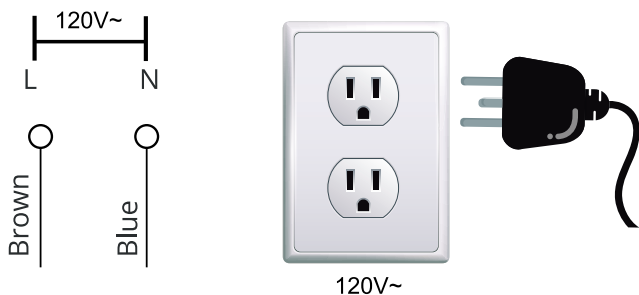
- Asegúrese que la base de las ollas y los sartenes se asienten correctamente sobre el vidrio cerámico y que sean del tamaño adecuado.

No deslice las ollas ni los sartenes sobre la superficie de cocción ya que podría rayar el vidrio cerámico.



Instalación

a) La fuente de alimentación se debe conectar directamente a un enchufe 110~120 V.



1. Si el cable está dañado o haya que sustituirlo, esto debe ser realizado por un técnico de nuestro servicio al cliente, a fin de evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, un interruptor de circuito omnipolar debe instalarse con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe ser doblado o comprimido.
5. El cable debe ser revisado periódicamente y sólo se sustituye por una persona debidamente calificada.
6. Esta plantilla de inducción debe conectarse a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona la desconexión completa de la red eléctrica.

Si no se instala correctamente el aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Especificaciones técnicas

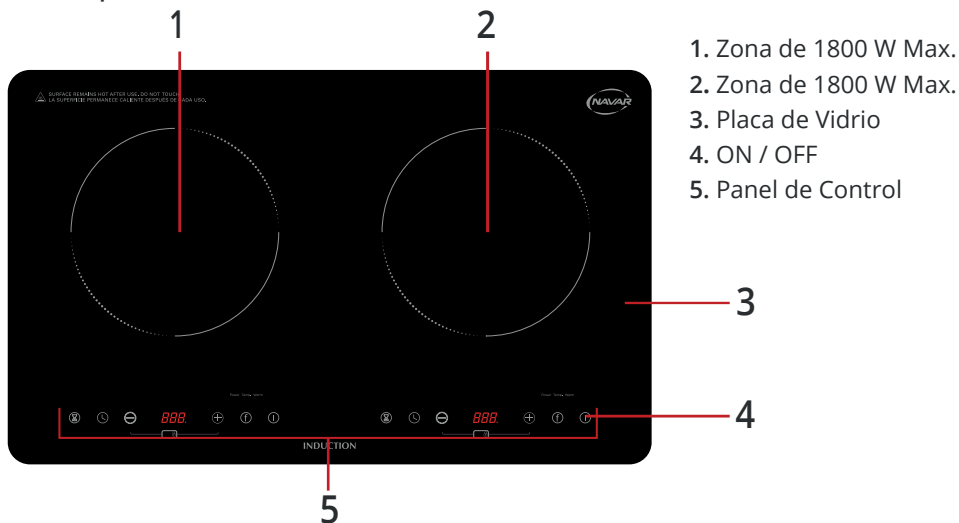
Modelo	BT-18D2DX
Zonas de Cocción	2 Zonas
Poder eléctrico instalado	1800 W
Potencia	120V~ 60 Hz
Tamaño ProfundidadxAnchoxAlto (mm)	590*360*65

Peso y dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

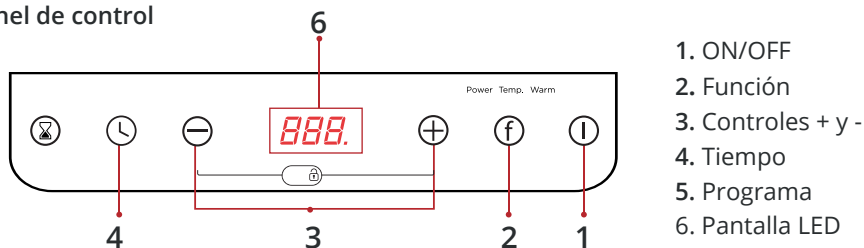
Introducción del producto

Felicitaciones por la compra de su nueva plantilla de inducción.

Vista superior

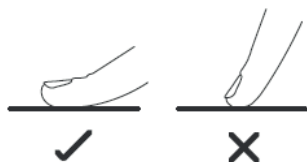


Panel de control



Panel táctil

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ningún tipo de presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oír un pitido cada vez que se ha registrado un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una tela). Incluso una fina película de agua puede hacer los controles difíciles de operar.



Funcionamiento

Cualquiera de las 2 zonas se usan de la misma manera. A continuación les brindamos ejemplos para su mejor entendimiento.



Al tocar el control ON / OFF, todos los indicadores muestran durante 1 segundo.

Después de poner en ON, sonará un timbre una vez, todos los indicadores se encenderán, y si durante los próximos 10 segundos no se elige alguna función la plantilla se apagará.



Elija la función deseada Potencia (Power) Temperatura (Temp) o Mantenimiento de Calor (Warm).

Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

Función Potencia



El rango de potencia es de 1 a 10
La potencia inicial está siempre de 5, es decir una potencia media.

Función Temperatura



El rango de temperatura es de 150°F a 450°F
La temperatura inicial será siempre de 270°F.
Se recomienda el uso de esta función para cocción de alimentos, tales como tortillas, arepas y frituras ya que permite cocinar a altas temperaturas sin que se active la función de sobrecalentamiento que posee esta plantilla.

Función Mantenimiento de Calor



Función Mantenimiento de Calor, se utiliza cuando necesitamos mantener alimentos calientes por largos períodos de tiempo a una temperatura mínima constante.
Esta temperatura es preestablecida y no se aumenta ni se disminuye.

Ajustes de calor

Seleccione un ajuste de calor y tiempo al tocar el "-" o control "+".

- Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.



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 ajustar las funciones de temporizador y de programación.

Los ajustes aquí indicados son sólo directrices. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando. Experimente con la plantilla de inducción para encontrar la configuración que mejor le conviene.

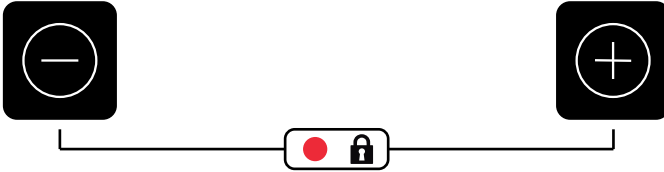
Ajustes de calor	Idóneo para
1 - 2	<p>El calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Fusión de chocolate, mantequilla y alimentos que queman rápidamente.• Una cocción a fuego suave.• El calentamiento lento.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Recalentamiento• Prosecución de la cocción rápida• Cocinando arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Salteando• Cocción de la pasta
9 - 10	<ul style="list-style-type: none">• La fritura• Abrasador• Llevar la sopa a ebullición• Agua hirviendo

Bloqueo de controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso accidental (por ejemplo, niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

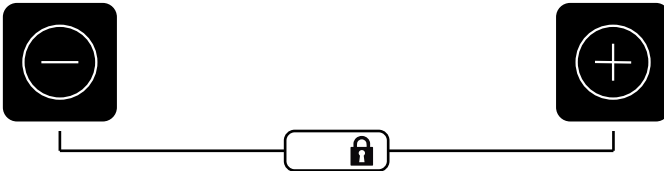
Bloqueo de los controles

Presione ambos botones al mismo tiempo,
La Luz roja indicará que el bloqueo está activo.



Desbloqueo de los controles

Presione ambos botones al mismo tiempo, durante 10 segundos.
La Luz roja se apagará lo que indica que el bloqueo no está activo.



⚠ Cuando la plantilla de inducción está en el modo de bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el botón de apagado. ⓘ

Temporizador





Presione el botón de tiempo, con los botones y , seleccione la cantidad el tiempo de cocción que desee.
El rango de tiempo de cocción va desde 1 min hasta 3 horas.

Nota:

- Si desea cambiar el tiempo después de que el temporizador está preparado, usted tiene que comenzar de nuevo y programar el nuevo tiempo deseado.
- Puede reetir el proceso en ambos discos y con diferentes tiempos.

Control de programa



Presione el botón de programa, con los botones  y , seleccione el tiempo en que desee que inicie la cocción de sus alimentos.

El rango de tiempo va desde los 10 min hasta 24 horas.



Apague toda la superficie de cocción con el botón ON / OFF,

Consejos de cocción

- Elija un sartén o utensilio de base plana compatible con inducción.
- Al freír es recomendable utilizar siempre la función Temp. ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido y ésto podría provocar que se active la Protección de sobre calentamiento. En temperaturas extremadamente altas el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente y esto supone un riesgo grave incendio.
- Cuando el alimento llega a ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía mediante la retención del calor.
- Minimizar la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Iniciar la cocción en un ajuste de altura y reducir el ajuste cuando la comida se caliente por completo.
- Hervir a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C, cuando las burbujas son sólo aumentando en ocasiones a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de deliciosas sopas y guisos de licitación debido a que los sabores se desarrollan sin quemar la comida. También debe cocinar a base de huevo y harina salsas espesadas por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el valor más bajo para asegurar el alimento está cocinada adecuadamente en el tiempo recomendado.

Cuidado y limpieza

- Es recomendable cuando se realiza una limpieza a fondo que la plantilla no este conectada a la corriente eléctrica.
- Para la limpieza de la plantilla de inducción se puede utilizar cualquier tipo de limpiador de vidrios o desengrasante, preferiblemente cuando la plantilla no este caliente.
- Se puede limpiar con paños, toallas o cualquier esponja, siempre y cuando NO sean abrasivas, ya que estos podrían rayar el vidrio.
- Para eliminar los derrames o costras de alimentos derretidos y/o azúcar puede utilizar una rasqueta para vidrios, después con cualquier marca de crema polish para vidrios se le da el acabado final.
- Los derrames sobre los controles pueden provocar que la plantilla se apague o deje de funcionar mientras que haya liquido sobre ellos, asegúrese de limpiarlos de secar esta área con una toalla o papel para que siga funcionando correctamente.
- Nunca deje derrames o residuos de limpieza sobre la placa de vidrio cerámico ya que estos podrían mancharla.








Resolución de problemas

Problema	Causas Posibles	¿Qué hacer?
La estufa no puede ser encendida.	No hay electricidad.	Asegúrese que la plantilla esté conectada a la una fuente de poder, y que esté encendida. Verifique si en su casa o en el resto del area hay electricidad. Si ya ha revisado todo, y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
El panel de control no responde.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vea la sección "bloqueo de controles".
El panel de control es difícil de usar.	Puede que haya una pequeña gota de agua.	Asegúrese que los controles y sus dedos estén completamente secos.
Se está rayando el vidrio.	Uso de ollas no adecuadas. Uso de esponjas y limpiadores no aptos para Vitrocerámica.	Use ollas con base lisa y aptas para plantilla de inducción. Vea la sección "Escogiendo las ollas adecuadas. Vea la sección "Cuidado y limpieza".
Algunos cacerolas hacen crujidos o ruidos de chasquidos.	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metals vibrando de manera diferente).	Esto es normal, y no indica ningún fallo.

Guía de códigos

Si una anomalía aparece, la plantilla de inducción entrará en el estado de protección y mostrará automáticamente los códigos de protección correspondientes.

Código	Causa
	Indica que no hay ningún utensilio colocado sobre la plantilla, o que el utensilio utilizado no es apto para inducción.
	El sensor principal se activó como modo de protección. Desconecte la plantilla del toma corriente por 10 segundos. Si el problema persiste contacte a nuestro centro de servicio.
	El sensor principal se activó como modo de protección. Desconecte la plantilla del toma corriente por 10 segundos. Si el problema persiste contacte a nuestro centro de servicio.
	Indica un sobrecalentamiento y se activó como modo de protección. Desconecte la plantilla del toma corriente por 10 segundos. Si el problema persiste contacte a nuestro centro de servicio.

 Todos los demás códigos son de uso técnico, si aparecen por favor contacte a nuestro centro de servicio para el soporte respectivo.
Por favor no desarme la plantilla usted mismo, para evitar cualquier peligro o daños a la plantilla de inducción.

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.

- Dos años de garantía en los discos y un año en 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. Poner el producto en uso comercial.
8. Hacer uso del producto en un ambiente que no sea doméstico.
9. 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.

Declaración Especial

Si hay una mejora o cambio en el producto, este 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.

Servicio Técnico NAVAR

 (506) 8833 0065

 postventa@navarcr.com



@navarcr