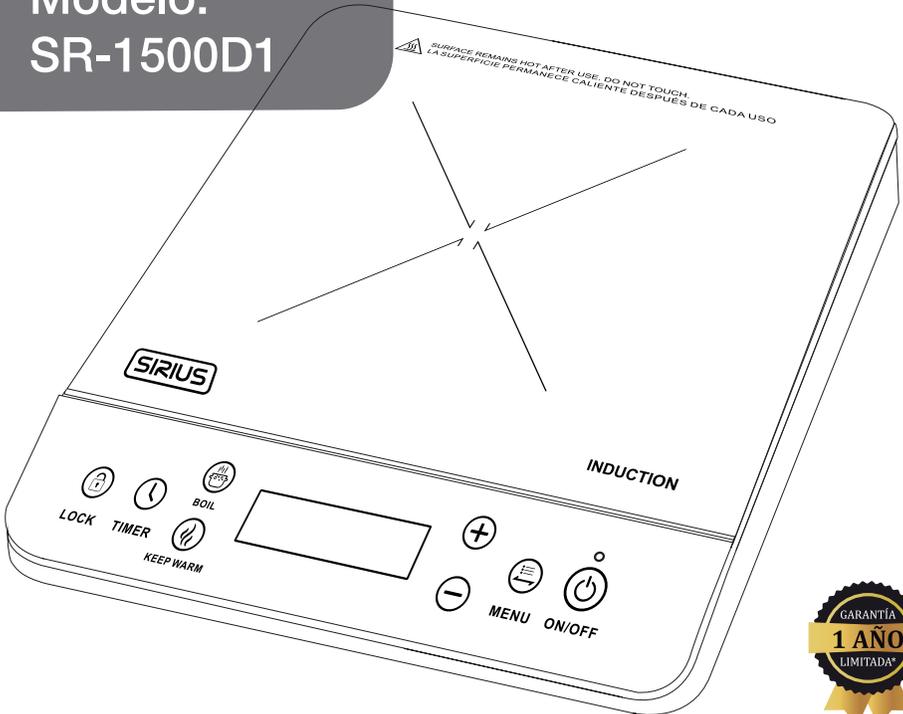




Manual de Instrucciones

Plantilla de Inducción

Modelo:
SR-1500D1



Muchas gracias por seleccionar nuestro producto.

En Sirius desarrollamos y fabricamos productos de la más alta calidad para nuestros clientes.

Además todos nuestros productos cumplen con estrictos estándares de fabricación, seguridad y rendimiento.

Brindamos el mejor servicio al cliente y soporte en la industria. Es por eso que ofrecemos una garantía limitada de 1 año para este producto que asegura su satisfacción y disfrute.

Si tiene preguntas o necesita ayuda, se puede comunicar al:
(Whatsapp 506) 8833 0065, llamar al (506) 2453 2323 o escribir a:
postventa1@navarcrcr.com

Sus comentarios y sugerencias también son importantes para nosotros.



CONTENIDO

Precauciones y advertencias de seguridad	4
Especificaciones técnicas y descripción del producto	6
Compatibilidad de utensilios	8
Instrucciones de funcionamiento	10
Modo temperatura versus Modo potencia	12
Apagado automático	13
Limpieza y mantenimiento	14
Guía de códigos	15
Garantía	18
Declaración especial	19
Contacto	19

Precauciones y advertencias de seguridad



SU SEGURIDAD ES IMPORTANTE PARA NOSOTROS. POR FAVOR, LEA ESTA INFORMACIÓN ANTES DE USAR SU PLANTILLA DE INDUCCIÓN.

Para reducir el riesgo de incendio, lesiones o descargas eléctricas además de extender la vida útil de su estufa, por favor lea cuidadosamente y siga toda la información en este manual de instrucciones y consérvelo como referencia para el futuro.

- Nunca opere la unidad si la superficie de la estufa está agrietada, el cable eléctrico o el enchufe están dañados.
- No enchufe la plantilla con las manos mojadas, ni la utilice en un ambiente exterior húmedo.
- No enchufe en un tomacorriente donde hay muchos dispositivos conectados, para evitar la sobrecarga del circuito.
- No lo use si el cable de corriente está dañado o no se ajusta a la toma de forma segura.
- No modifique las piezas o repare la unidad usted mismo.
- No utilice la plantilla cerca de una llama o lugares húmedos, tampoco opere la estufa en o alrededor de ambientes inflamables o explosivos.
- No utilice donde los niños pueden tocar la plantilla, ni permita que los niños utilicen la plantilla por ellos mismos.
- No la coloque sobre superficies inestables.
- No mueva la unidad cuando la olla o sartén esté sobre la plantilla. No caliente una olla vacía, ni caliente latas de comida sin abrir, ya que podrían expandirse y explotar.
No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas o papel aluminio sobre la placa superior.

- Utilice la unidad con espacio suficiente a su alrededor, mantenga el lado frontal y el lado derecho o izquierdo de la unidad libre.
- No utilice la plantilla sobre una alfombra o mantel, o cualquier otro artículo de baja resistencia térmica.
- No coloque una hoja de papel entre la olla o sartén y la unidad, el papel puede quemarse.
- No bloquee la entrada de aire o ventilación de escape y mantenga los ventiladores libres de obstrucciones.
- No coloque objetos afectados por un imán, como tarjetas de crédito, radio, televisión, etc., cerca de la unidad mientras la utiliza.
- No use la unidad para calentar la habitación u otro aposento.
- No desconecte la unidad mientras el abanico interno esté en funcionamiento.



La superficie de cocción es susceptible de calentarse durante el uso. No toque la placa superior después de retirar la olla o sartén, pues la superficie de cocción podría estar caliente por el calor residual que produce el utensilio.



Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con la plantilla de inducción. Esta estufa no está destinada para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.



Los cambios o modificaciones efectuadas por personal no autorizado por GrupoNavar a esta unidad, podrían anular la garantía del usuario.

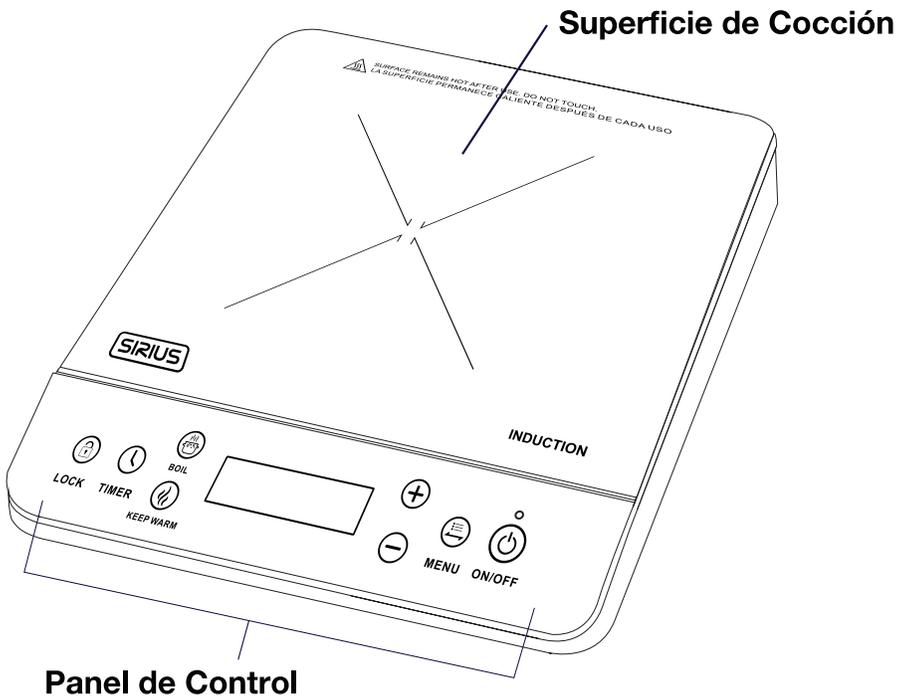


SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
NO SUMERJA EN LÍQUIDO

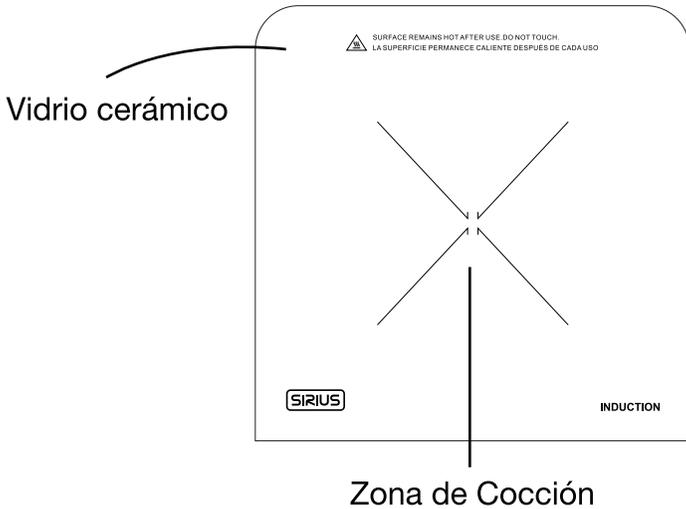
Especificaciones técnicas y descripción del producto



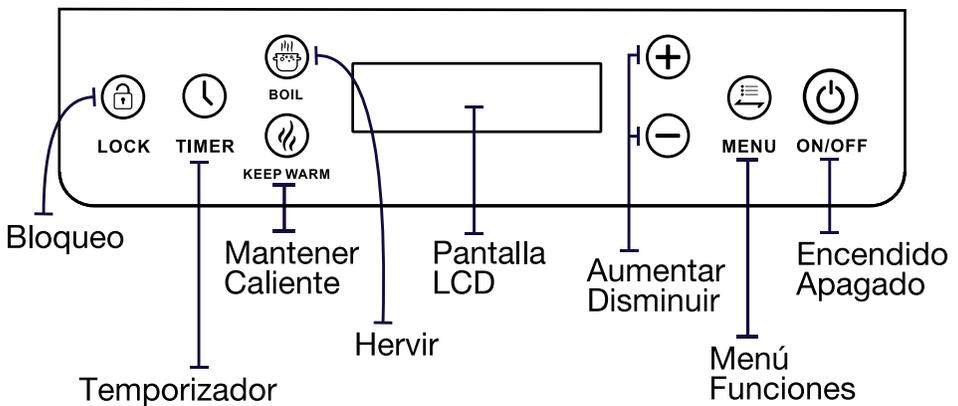
Modelo	SR-1500D1
Voltaje	120V/60Hz (15 Amp)
Potencia	100-1500W
Rango potencia	0,5 -10
Rango temperatura	37.8°C - 230°C (100°F-460°F)
Peso	2,27KG (5 Lbs)
Dimensiones	29x35,5x6,35 cm (11.4x14x2,5 inch)
Tamaño del cable	1,5 m (5ft)



Superficie de Cocción



Panel de Control



Compatibilidad de utensilios para inducción



Su estufa de inducción no funcionará sin los utensilios de cocina no son compatibles.

Lea lo siguiente la información cuidadosamente para obtener la máxima eficiencia de su nueva plantilla Sirius.

Utensilios aptos

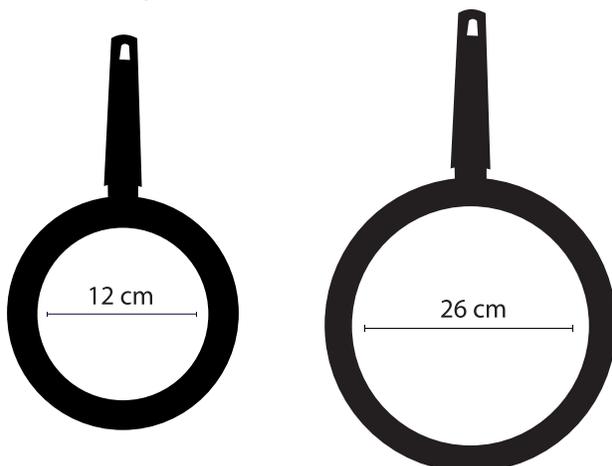
Ollas y sartenes ferromagnéticos: Acero, hierro fundido, hierro esmaltado y acero inoxidable magnético.

La clave para seleccionar utensilios de cocina es si un imán se adhiere al fondo del utensilio, de esta manera su utensilio será apto para cocinar en su nueva plantilla.

Además puede identificarlos por el siguiente icono:



Utilice ollas de fondo plano con un diámetro entre 12cm y 26cm.



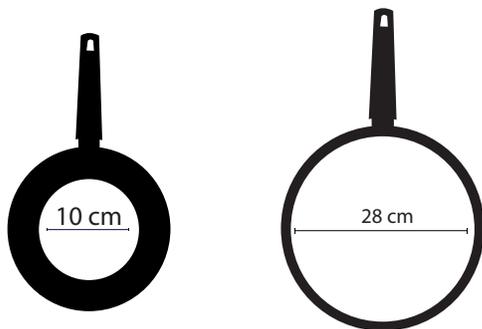
Utensilios no aptos

Ollas y sartenes de materiales elaborados en: Vidrio, cerámica, cobre, aluminio o acero inoxidable no magnético.

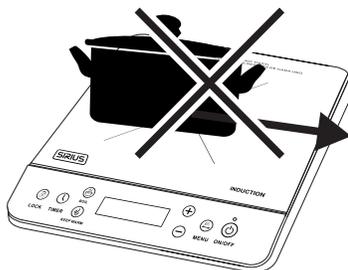
No utilice ollas de fondo curvado o con borde dentado.



Asegúrese que la base de las ollas y los sartenes se asienten correctamente sobre el cristal y que sean del tamaño adecuado a la zona de cocción, ya que si miden menos de 12 cm o más de 26 cm, es posible que la plantilla no funcione y muestra el código "E0".



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



Instrucciones de funcionamiento



Coloque el utensilio adecuado para cocinar en el centro de la superficie de cocción y conecte, pulse el botón de encendido, la luz se encenderá, sonará un “beep” y se mostraran unos guiones en la pantalla digital.



Si presione el botón menu y la plantilla activará la función predeterminada de cocción en potencia en 5.0

Si presiona nuevamente el botón menu, la plantilla cambiará a modo temperatura 300°F



Con el botón más (+) aumentará la temperatura, potencia o tiempo, según la función que esté programando.

Con el botón menos (-) disminuirá la temperatura, potencia o tiempo, según la función que esté programando.



Si presiona el botón hervir, la unidad cambiará al nivel 10 en el modo de potencia y el temporizador se establecerá automáticamente en 10 minutos. Cuando el temporizador haya expirado, la unidad emitirá un pitido y la estufa se apagará.



Si presiona el botón mantener caliente, la unidad cambiará a modo de temperatura en 140°F con el temporizador programado para 30 minutos.



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 10 horas.

Si desea cancelar alguna función, simplemente pulse el botón ON / OFF y si desea continuar con la cocción, vuelva presionar ON / OFF.



Este botón le permite bloquear todos los demás botones como método de seguridad.

Está diseñado para evitar que los ajustes de cocción y temporizador no se cambien una vez que se han establecido y como protección.

La función lock NO bloquea el botón ON / OFF, por lo que la estufa siempre se puede apagar si es necesario.

Si desea seleccionar otra función, pulse el botón de bloqueo de nuevo hasta que se emita un sonido "bip" 2 veces y cada botón trabajará normalmente.

La cocina de inducción se apagará automáticamente si no hay ninguna operación en 2 horas.

 **IMPORTANTE:** Para prevenir daños en la plantilla, no la desconecte mientras el abanico este funcionando.

Mode Temperatura versus Modo Potencia

El cambio entre el modo de "Power" (Potencia) y "Temperature" (temperatura) se logra presionando el botón "MENU".

Si no se requiere una temperatura de cocción específica, sugerimos usar el **Modo de Potencia** en lugar de Modo de Temperatura.

Para hervir rápidamente una olla de agua, use un nivel de potencia más alto o simplemente presione el botón "HERVIR".

Para freír o dorar alimentos, se prefiere el **Modo de Temperatura**, porque el microprocesador incorporado monitorea y regula la temperatura de los utensilios de cocina a la temperatura preestablecida.

Freír o dorar alimentos usando el modo de potencia puede sobrecalentar los utensilios de cocina y en algunos casos, las temperaturas extremadamente altas pueden dañar los utensilios o la estufa.

La plantilla posee un mecanismo de seguridad incorporado contra el sobrecalentamiento, si la olla o sartén se calienta demasiado la plantilla se apagará, suena una alarma y en la pantalla aparece "E2". Cuando esto sucede, espere unos minutos a que se enfríe la plantilla. Después de eso, funcionará sin problemas, es una indicación de que el modo de temperatura puede ser más adecuado para la cocción que está realizando.

Cuando dos quemadores están en modo de temperatura, funcionan independientemente uno del otro y ambos puede alcanzar la temperatura máxima, 460°F.

 Nota: El sensor de temperatura se encuentra debajo de la placa de vidrio, los diferentes utensilios de cocina producen diferentes temperaturas, como resultado la temperatura en su sartén puede ser diferente a la configuración que ha seleccionado.



Nota: Tanto los modos de potencia como temperatura se podrían ver afectados por esta función de seguridad, si está cocinando en ambos quemadores a altas temperaturas, por lo que la plantilla puede entrar en modo espera y mostrar "E2".

Apagado automático

A menos que se haya programado el temporizador, esta estufa se apagará automáticamente en 120 minutos. Esto es un sistema de seguridad, para prevenir posibles sobrecargas.



Nota: La plantilla se apagará de inmediato, en forma automática y emitirá un pitido si:

- Se colocó un utensilios de cocina no apto.
- No hay utensilios de cocina colocados en la unidad (mostrará "E0" en la pantalla LCD).
- La unidad está encendida y el botón "MENU" no se presionó.

Limpieza y mantenimiento



La estufa es fácil limpiar y de mantener.

Para la limpieza de la plantilla se puede utilizar cualquier tipo de detergente, limpiador de vidrios o desengrasante, preferiblemente cuando la plantilla no este caliente.

Puede utilizar un paño húmedo, toallas o cualquier esponja, siempre y cuando NO sean abrasivas, ya que estos podrían rayar el vidrio.

Es recomendable cuando se realiza una limpieza a fondo que la plantilla no este conectada a la corriente eléctrica.

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.



Guía de Códigos de Revisión



Si aparece una anomalía, la plantilla de inducción entrara en estado de protección de manera automática; y mostrará alguno de los códigos siguientes:

Código

E0

Posible causa

No hay ningún utensilio colocado sobre la plantilla
El utensilio puede no ser apto
El utensilio no esta centrado en el quemador

Solución

Coloque un utensilio sobre de cocina
Compruebe que los utensilios sean compatibles
Mueva el utensilio está hacia el centro del quemador.

Código

E1

Posible causa

Temperatura excesivamente alta.
Ventilación obstruida.
Mal funcionamiento del ventilador de la plantilla.

Solución

Desconecte la plantilla del toma corriente por 10 minutos para que los utensilios y la plantilla se enfrien.
Compruebe que la salida del ventilador no este obstruida.
Si el problema persiste contacte a nuestro centro de servicio.

Código

E2

Posible causa

Temperatura de la superficie de cocción excede los 460 °F (238 °C)
la estufa se apaga automáticamente.

Solución

Sistema de seguridad para evitar el sobrecalentamiento. Suele ocurrir en el modo de Potencia cuando el fondo de la olla está por encima de 460 °F (238 °C).
Si ocurre durante la fritura o salteado, cambie al modo TEMPERATURA.
Si ocurre mientras hierva agua, desenchufe la unidad del tomacorriente, espere 10 minutos para que la placa de cocción y los utensilios se enfrien, vuelva a conectar el cable al tomacorriente, encienda la plantilla, asegúrese que el ventilador se encienda y que no tenga ninguna obstrucción en su salida.

Código

E3

Posible causa

La entrada de voltaje es demasiado alta o baja y la unidad se apaga.

Solución

Desenchufe el cable de la toma de corriente, espere 10 segundos. Verifique con un probador de voltaje el tomacorriente (debe ser 110/120 Voltios AC) .

Cambie a una toma de corriente diferente y compruebe si la plantilla funciona correctamente.

Si el problema persiste contacte a nuestro centro de servicio.



IMPORTANTE: Lo explicado arriba, son conclusiones e inspecciones de fallas comunes. Por favor no desarme la unidad por usted mismo para evitar cualquier peligro o daños a su plantilla de inducción, que además, podrían invalidar la garantía.

Solución de inconvenientes

Inconveniente:

Después de enchufar el cable de alimentación, no se ilumina en rojo luz indicadora

Solución:

- El enchufe puede estar suelto en la toma de corriente
- Es posible que el breaker no funcione o se haya disparado.

Inconveniente:

La luz indicadora está encendida, pero el ventilador no funciona ni los utensilios de se calientan.

Solución:

- Presione el botón "MENÚ"
- Está utilizando utensilios no aptos para su cocina.
- El utensilio no está centrado correctamente.
- El vidrio cerámico puede estar agrietado.

Inconveniente:

La estufa deja de calentar repentinamente durante el funcionamiento y se apaga.

Solución:

- La plantilla se apaga debido a que el sensor de sobrecalentamiento detecta un alta temperatura de la superficie. La causa puede ser el calentamiento de utensilios de cocina vacíos o la cocción a alta potencia o mucho tiempo, desconecte la plantilla por 10 min y deje enfriarla.
 - Las salidas de aire del ventilador están bloqueados y causaron que la estufa se sobrecaliente
 - La unidad se desenchufó mientras estaba en uso
 - El fusible del breaker se disparó durante el uso (no conecte otros aparatos en el mismo circuito mientras usa la estufa).
-

Inconveniente:

la estufa de inducción cambia del modo de potencia al modo de temperatura automáticamente.

Solución:

- Como sistema de seguridad la estufa cambia al modo de temperatura (140 °F) cuando los utensilios se sobrecalientan en el modo de potencia. Esto es más probable que ocurra cuando esté friendo o salteando la comida,, puede ajustar la temperatura a la configuración adecuada que se adapte a su tarea
- Para obtener información, consulte MODO DE POTENCIA VS. MODO DE TEMPERATURA en este manual.

 **IMPORTANTE:** Por favor no desarme la unidad por usted mismo para evitar cualquier peligro o daños a su plantilla de inducción, que además, podrían invalidar la garantía.

Si alguna de las recomendaciones anteriores no soluciona el problema, comuníquese con nuestro centro de servicio autorizado.



Garantía limitada de un (1) año en todos los componentes a partir de la fecha de compra.

Si ocurre algún problema con el producto, por favor contacte nuestros centros de servicio autorizados y especializados en reparación y mantenimiento de su país.

Invalidantes de 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.

Contacto



Si tiene alguna pregunta o inquietud que no se haya abordado en este manual del usuario, comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente

 (506) 8833 0065

 (506) 2453 2323

 servicioalcliente@navarcr.com

Síguenos en:

 @siriuscostarica

 @siriuscostarica



Marca desarrolla, importada y distribuida por
GRUPO NAVAR