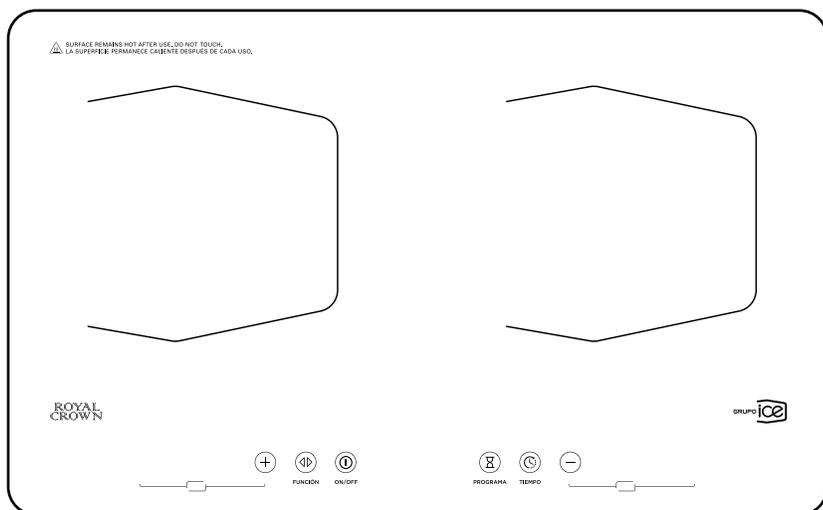


# ROYAL CROWN

## PLANTILLA DE INDUCCIÓN



## MANUAL DE INSTRUCCIONES

### Modelo RC-2DEE84

Muchas gracias por seleccionar nuestro producto.

Por favor lea cuidadosamente este manual de instrucciones y consérvelo como referencia para el futuro.

(Las imágenes son solo de referencia, el producto real puede diferir de la imagen que se muestra)

# Seguridad

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

## Instrucciones seguridad importantes

- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores de MP3 por ejemplo) cerca del aparato, ya que pueden verse afectadas por su campo electromagnético.
- 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 estufa.
- No se pare en su estufa.
- 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.

## ADVERTENCIA:

- La plantilla de inducción y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y las personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y comprender la los riesgos involucrados.
- Los niños no deberá jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento del usuario no serán hechos por los niños sin supervisión.
- Si se agrieta la superficie, apagar la plantilla de inducción para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, para las superficies de la encimera de productos similares de vidrio cerámico o que protegen las partes activas.
- La plantilla de inducción no está diseñada para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

## PRECAUCIÓN:

Mantenga la plantilla de inducción y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Cualquier proceso de cocción tiene que ser supervisado de forma continua.

## Instalación

### Peligro de descarga eléctrica

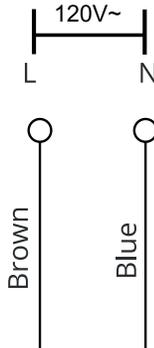
- Una conexión con un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
- Alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- No seguir este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

### Instrucciones de seguridad

- Ningún material o productos inflamables deben colocarse en la unidad.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra solamente por una persona cualificada.  
Este aparato 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.

## Conectando la plantilla a la fuente de poder

- a) La fuente de alimentación se debe conectar en el cumplimiento de la norma correspondiente, o un disyuntor de un solo polo. El método de conexión se muestra a continuación.
- b) Para cable de alimentación con enchufe, que puede ser utilizado directamente



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 cualificada.

## Uso y mantenimiento

### Instrucciones de seguridad

- No cocine en la plantilla de inducción si esta rota o agrietada. Si la superficie cocción parece romperse o agrietarse, apague la plantilla inmediatamente de la alimentación eléctrica y póngase en contacto con nuestro centro de servicio.
- Desconecte la estufa antes de la limpieza o el mantenimiento.
- Este aparato ha sido creado conforme a las normas de seguridad electromagnéticas. Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deben consultar con su médico o el fabricante del implante antes de utilizar esta plantilla para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.

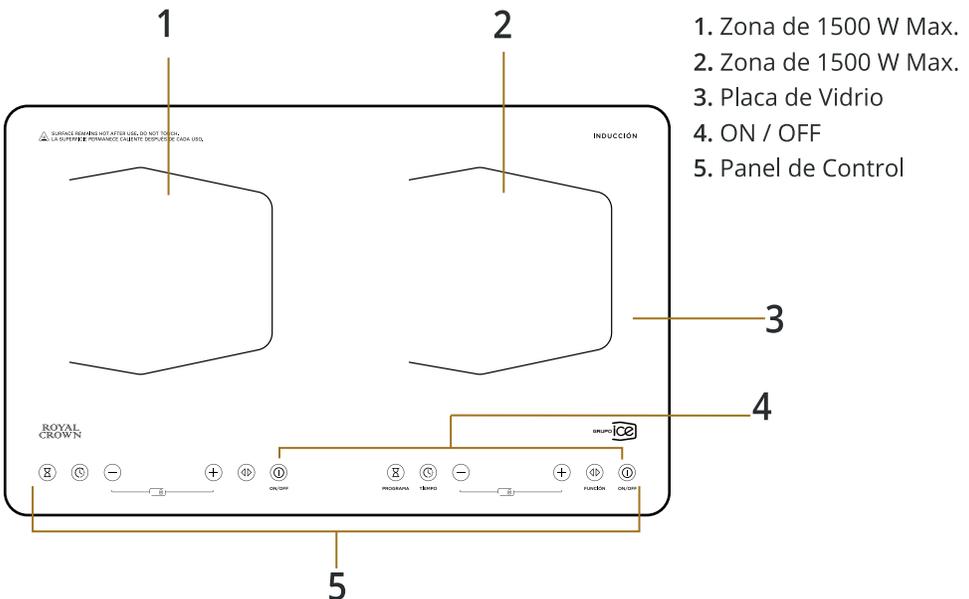
## Peligro de superficie caliente

- 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.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las ollas no sobresalgan otras zonas de cocción. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta recomendación podría causar quemaduras y escaldaduras.

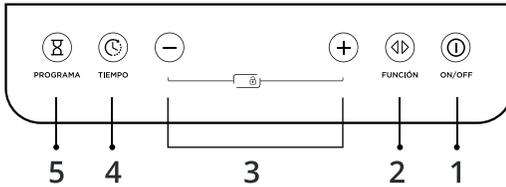
## Introducción del producto

**Felicitaciones** por la compra de su nueva plantilla de inducción.

Vista superior



## Panel de control



1. ON/OFF
2. Función
3. Controles + y -
4. Tiempo
5. Programa

Su plantilla de inducción puede satisfacer diferentes tipos de demandas de cocina debido a la resistencia del cable de calefacción, control micro-computarizado y selección multi-poder. Realmente la mejor opción para las familias modernas.

## Principio de funcionamiento

Esta placa de cocción de vidrio cerámico emplea directamente a la calefacción por un cableado de resistencia, y ajusta la potencia de salida con los controles táctiles.

## Antes de usar su plantilla de inducción

Lea esta guía de operación para que tenga una experiencia aún mas provechosa. Retire la película protectora que aún pueden estar en su placa vidrio cerámico.

## Especificaciones técnicas

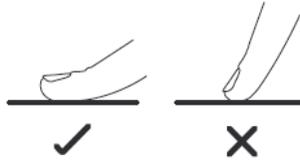
Plantilla Modelo	RC-2DEE84
Zonas de Cocción	2 Zonas
Poder eléctrico instalado	1800 W
Potencia	120V~ 60 Hz
Tamaño ProfundidadxAnchoxAlto (mm)	<b>590*360*65</b>

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

# Operar el producto

## 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 oirá 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.

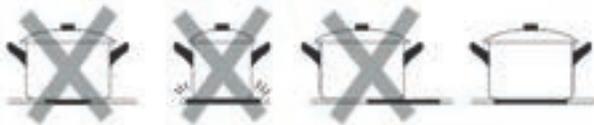


## Escogiendo las ollas adecuadas

No utilice recipientes con bordes dentados o una base curvada.



Asegúrese de que la base de la sartén es suave, se sienta plana sobre el vidrio cerámico, y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centrar su cacerola en la zona de cocción.



Levante siempre desde las agarraderas y fuera de la placa vitrocerámica - no lo deslice, o pueden rayar el vidrio.



# 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.

Después de poner en ON, sonará un timbre una vez, todos los indicadores se encenderán por un segundo y se apagarán lo que querrá decir que la plantilla ha entrado en modo de espera.



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 será siempre en 5, es decir una potencia media.  
Esta función está recomendada para cocción continua de alimentos, ya que es la función más rápida

## Función Temperatura



El rango de la temperatura es de 150 °F a 450°F.  
La temperatura inicial será siempre de 270°F.  
El uso de esta función está especialmente enfocada para cocción de alimentos tales como tortillas, arepas y demás alimentos que el utensilio permanece vacío por lapsos de tiempo.

## Función Mantenimiento de Calor



Función Mantenimiento de Calor, se utiliza cuando necesitamos mantener alimentos calientes por largos períodos de tiempo a una temperatura baja constante.

Seleccione un ajuste de calor al tocar el:



- Si usted no elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente.  
Usted tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
- Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.
- Si mantiene pulsado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.

## Ajustes de calor

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 encimera de cerámica para encontrar la configuración que mejor le conviene.

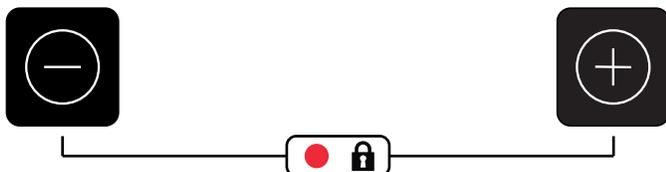
Ajustes de calor	Idóneo para
1 - 2	<p>El calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fusión de chocolate, mantequilla y alimentos que queman rápidamente.</li><li>• Una cocción a fuego suave.</li><li>• El calentamiento lento.</li></ul>
3 -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

## Bloqueo de controles

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

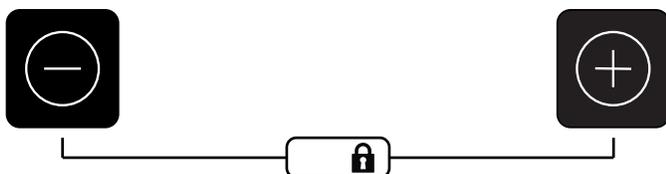
### Para bloquear los controles

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



### Para desbloquear los controles

Presione ambos botones al mismo tiempo por 15 segundos.  
La luz roja se apagará, esto indicará que la plantilla se encuentra desbloqueada.



⚠ Cuando la plantilla está bloqueada, todos los controles quedan deshabilitados, excepto el de ON/OFF ⏸

## Control de tiempo



Presione el botón de tiempo, con los botones y ,

El rango de tiempo puede ser entre 1 min y 3 horas.

### Nota:

- Si desea cambiar el tiempo después de que el temporizador está preparado, usted tiene que comenzar desde el paso 1.
- El método de fijación de dos zonas es el mismo como se mencionó anteriormente.

## 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 tocando 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, a 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.
- Se puede limpiar con paños, toallas o cualquier esponja, siempre y cuando NO sean abrasivas, ya que estos podrían rayar el vidrio.
- Los derrames, residuos de alimentos derretidos y/o azúcar caliente que se derramen sobre el cristal se pueden remover inmediatamente con una paleta o espátula diseñada para la limpieza de vidrios, si utiliza estas espátulas es importante usarla en un ángulo de 30° y tener cuidado de no cortarse.
- 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 vitrocerámica. 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.

## Códigos de error

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.



Este aparato está marcado conforme a la directiva europea 2012/19 / UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y para la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechase equivocadamente.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recolección para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere la eliminación de residuos especializada. Para más información sobre el tratamiento, su recolección y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda donde lo compró.

## 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

Un año de garantía para todos sus componentes en 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:

Daño causado por uso incorrecto, almacenaje o mantenimiento por parte del cliente.

Apertura del producto o reparación hecho por un agente no autorizado por nuestra compañía que haya causado el daño del mismo.

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.

Factura no válida.

Daño causado por fuerza mayor.

Daño causado por insectos.

Poner el producto en uso comercial.

Hacer uso del producto en un ambiente que no sea doméstico.

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

---

### Servicio al Cliente Royal Crown

☎ (506) 2453 2323

📞 (506) 8907 2323

✉ [servicioalcliente@navarcr.com](mailto:servicioalcliente@navarcr.com)

Encuétranos en:

 / [royalcrowncr](https://www.facebook.com/royalcrowncr)

 / [royalcrowncr](https://www.instagram.com/royalcrowncr)

**GRUPO NAVAR**

[www.gruponavar.com](http://www.gruponavar.com)

---

Royal Crown es una marca desarrollada e importada por Grupo Navar, para la comercialización exclusiva de Grupo ICE.