

True Induction Unidad De Doble Quemador Modelo TI-2C Portatil

Manual Para Estufa De Induccion

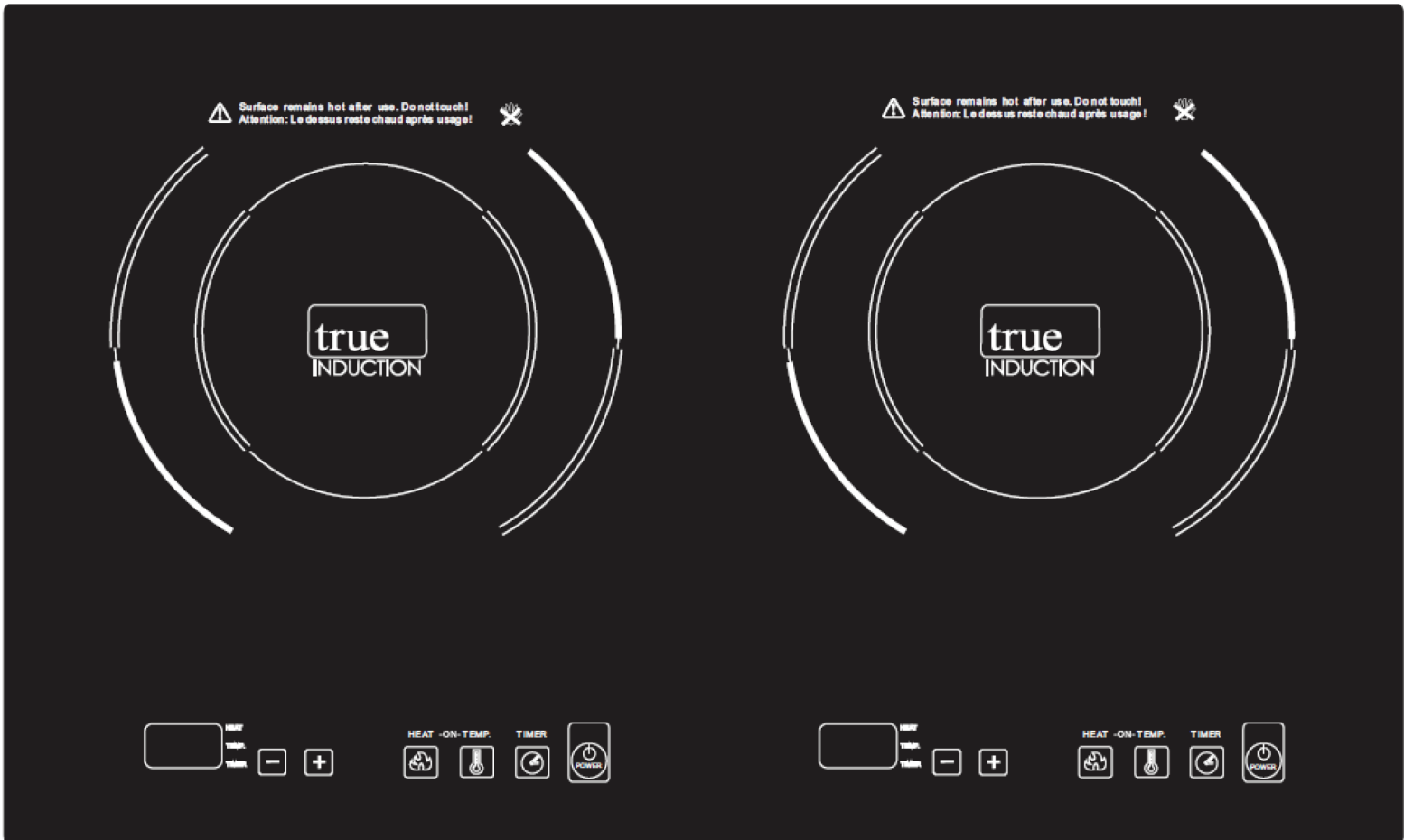


Tabla De Contenido

I. Información importante de seguridad	1
II. Especificaciones del producto	2
III. Como Utilizar	2
> Invariancia de potencia tecnologica	3
> Uso de ajustes de temperaturas	3
> Memoria Incorporada De Seguridad	3
> Cómo desconectar la electricidad de la unidad	3
IV. Juego de utensilios de cocina compatibles	4
V. Mantenimiento y Limpieza	4
VI. Solución de problemas / Error de Códigos	5

Gracias por su reciente compra de la unidad doble portátil de **true Inductions**.
Sugerimos leer el manual de instrucciones completamente antes de utilizar la unidad.
De tener alguna duda o pregunta sobre la unidad puede visitar nuestra pagina web
<http://www.TrueInduction.com> o llamar al: **1-877-862-7049**.



I. Información Importante De Seguridad

Cuando esté utilizando accesorios electrónicos, siempre debemos seguir precauciones básicas. Aun con las herramientas de seguridad incorporadas en la unidad portable de true Induction es esencial tomar todas las precauciones necesarias.

- Para evitar una quemadura no toque el área de la superficie mientras la estufa esté en uso.
- Para evitar cualquier descarga eléctrica no sumerja el cable o la estufa portátil en agua o en cualquier sustancia líquida.
- Supervisión inmediata es mandatoria cuando esté utilizando algún accesorio eléctrico cerca de niños.
- Nunca utilice accesorios electrónico con el cable o enchufe defectuoso, o luego de cualquier mal funcionamiento. Lea la etiqueta del vendedor para tomar las medidas de precaución necesarias, garantías o devoluciones.
- Si el vidrio de cerámica está roto o defectuoso no es recomendable utilizar la unidad debido a que si hay un derrame de líquido puede penetrar la superficie y crear un alto riesgo de una descarga eléctrica.
- Para evitar cualquier tipo de lesión no utilice accesorios que no sean recomendado por el fabricante.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador. Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
- No coloque la estufa portátil cerca de una hornilla eléctrica, gas o un horno caliente.
- Colocar la estufa portátil en una área amplia ayuda a prevenir accidentes y alcanzar el funcionamiento máximo de los abanicos para una mejor ventilación.
- Artículos de campo magnético como radios, televisión, tarjetas de crédito, etc pueden afectar el funcionamiento de este producto.
- El cable eléctrico proveído es la medida exacta necesaria, de necesitar más distancia para llegar al enchufe más cercano una extensión eléctrica puede ser utilizadas con precaución.

A. La clasificación de extensión eléctrica utilizada debe de ser igual a la clasificación de la estufa portátil.

B. Para evitar accidentes o que un niño la hale, la extensión debe de ser colocada en una posición de que no cuelgue de la mesa o del mostrador.

- No coloque accesorios vacíos (Ollas o Sartenes)
- No coloque ningún objeto metálico como cuchillos, tenedores, cucharas, latas, papel de aluminio en el tope de vidrio de cerámica.
- Para prevenir accidentes y lograr la óptima ventilación permita suficiente espacio alrededor de esta unidad.
- Para apagar esta unidad correctamente solo presione la tecla de "Power".
- Es importante que entienda que la unidad va a permanecer caliente por un corto periodo de tiempo luego de ser utilizada.
- Desconecte la estufa del enchufe y deje que la unidad se enfríe antes de hacer algún tipo de mantenimiento o limpieza.
- Limpie el vidrio de cerámica con precaución, no limpie mientras la superficie esté caliente, algunos limpiadores pueden causar vapor, humo o gases al ser aplicados a una superficie caliente.
- No utilice esta estufa para ninguna otra función que no sea recomendada por el fabricante.



II. Especificacion Del Producto

Potencia:	1800 Watts
Voltaje:	120v/60Hz
Rango de Temperature:	150°F - 450°F
Ajuste De Selección De Nivel:	1- 10
Tiempo máximo:	150 Min.
Material:	Tope en Ceramica de Vidrio
Medida de unidad:	23 1/2"W x 14"L x 2 1/2"H

III. Como Utilizar

- Conecte a un enchufe electrico.
- La tecla de **"POWER"** se va a encender y el indicador de la unidad va a pitar para dejar saber que está recibiendo electricidad.
- La unidad va a permanecer en modo de espera hasta recibir las direcciones del usuario.
- Coloque la olla ferromagnética en el centro del tope del vidrio de cerámica (siempre coloque la olla con agua, aceite o con algún alimento).
- Luego de colocar la olla ferromagnética en el centro del panel de control presione la tecla de **POWER** el indicador va a parpadear y a pitar para notificar de que está encendido.
- Presione la tecla **"HEAT"**. Inmediatamente el panel de control refleja "5" que es la configuración predeterminada del fabricante.
- Utilizando la tecla de **(+/-)** puede cambiar la configuración en cualquier momento, el rango de ajuste de temperatura es de 1-10.



Tecnología De Invariancia De Potencia

El rango de temperatura máximo para esta unidad es un nivel 10 cuando se utiliza una sola hornilla, al utilizar ambas hornillas esta temperatura se auto ajusta para un total de 10. Esto significa que al ser utilizadas ambas hornillas se auto ajustan por consiguiente:

- Cuando la temperatura es incrementada en un lado , la temperatura de la otra hornilla va a reducir automáticamente (ej. Si una hornilla está en nivel 6 la segunda hornilla va a bajar automáticamente al nivel 4 así llegando al máximo nivel de rango de temperatura que es el nivel 10)
- Si un lado de la estufa está utilizando la tecla de ajuste de “HEAT” y el otro lado el ajuste de temperatura (“TEMP”) el rango de temperatura máxima en el lado que está utilizando calor (“HEAT”) es nivel 5.

Cómo Utilizar Los Ajustes De Temperatura

Utilizando la tecla de (+/-) puede cambiar los rangos de temperaturas en cualquier momento. Los rangos de temperatura varían de 150 - 450° (Temperaturas exactas : 150°, 180°, 210°, 240°, 270°, 300°, 330°, 360°, 390°, 420° y 450° F).

- Luego de seleccionar la tecla de temperatura y calor (“HEAT” o “TEMP”) presione la tecla de tiempo (“TIMER”). El panel de control va a mostrar (“0”). Usando la tecla de (+/-) puede seleccionar el tiempo de funcionamiento en incrementos de 5 minutos(máximo de 150 min.) y con la tecla de (-) puedes reducir minutos en incrementos de 1 a la vez.
- El panel de control va a mostrar un conteo regresivo de la duración de los minutos. Una vez el tiempo es completado la unidad va a sonar (beep) y automáticamente se coloca en modo de reposo. Para continuar cocinando presiona la tecla de “POWER” y luego de calor (“HEAT”) para reiniciar el funcionamiento de la misma.
- Durante la duración del temporizador, usted puede incrementar o reducir el tiempo de operación en cualquier momento utilizando la tecla de (+/-) . La memoria incorporada de esta unidad mantiene el ajuste de temperatura y calor (“HEAT” y “TEMP”) previamente ingresado.
- El ajuste de temperatura y calor (“HEAT” y “TEMP”) puede ser cambiado en cualquier momento sin afectar el ajuste del tiempo programado.

Memoria Incorporada De Seguridad

- La estufa portable de true Induction está diseñada para apagarse automáticamente luego de 150 minuto de uso. Esta memoria incorporada es parte de una de tantas características de seguridad en esta unidad.
- Esta función de seguridad también sirve para los ajustes de temperatura y calor (“HEAT” y “TEMP”). El panel de control va a desplazar el código “EE” y un sonido para indicar que la función de auto-apagarse está por ocurrir.
- Al momento de este proceso si su comida necesita más tiempo para terminar de preparar es bien fácil y sencillo de volver a encender la unidad y ajustar a su temperatura (“TEMP”) o calor (“HEAT”) deseado.

Como Apagar La Unidad

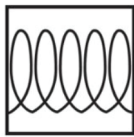
- Cuando termine de utilizar la unidad, simplemente presione la tecla de (“POWER”) .
- Luego de haber completado su preparación de alimentos y la unidad esté apagada los abanicos incorporados van a seguir funcionando hasta que la unidad esté completamente fría.
- Es recomendado por el fabricante desconectar de la toma de la corriente o apagar el interruptor de electricidad del cual esté conectado la estufa portable.



IV. Utensilios De Cocina Compatible

true Induction requiere calderos y sartenes hecho de material ferroso (material ferromagnético). La caja del fabricante debe de estar marcada con el símbolo de inducción. Para asegurarse de que su actual utensilios de cocina son compatibles con su sistema de placa de inducción tome un imán y verifique si es atraído a su olla o sartén. Si el imán es atraído por su olla o sartén quiere decir que si es compatible y está listo para comenzar a utilizar su estufa doble portable!

Los utensilios de cocina recomendados tienen la parte baja plana y su diámetro es de 4.5" pulgadas mínimo a 10" pulgadas máximo. Utensilios de cocina redondos y de fondo plano resultan ser más efectivos. Sartenes con la parte baja deformada o curvadas no calentará uniformemente. Si desea utilizar un sarten chino (WOK) es recomendable utilizar uno que la parte baja sea plana. El siguiente símbolo debe de estar en la caja del fabricante para determinar que el conjunto the utensilios de olla es compatible:



Induction

Utensilios No Compatibles:

- Utensilios de cocina de vidrios resistentes al calor, de cerámica , sartén o olla de aluminio o cobre, utensilios de fondo redondo o utensilios con una base menor de 4.5" pulgadas no serán compatibles con esta unidad.

V. Limpieza y Mantenimiento

Es importante seguir estas instrucciones en conjunto a las medidas de seguridad recomendadas al principio de este manual:

- Antes de comenzar cualquier mantenimiento asegúrese que la unidad esté apagada ("OFF") y completamente fría. Limpie la unidad luego de cada uso para remover cualquier tipo de residuo de alimentos.
- Limpie el tope de vidrio de cerámica y la superficie plástica con un paño ligeramente húmedo (pañó de microfibra es el más recomendado). Cuando sea necesario puede utilizar detergente de lavar platos.
- Asegúrese que el agua no se filtre al interior de la unidad. Nunca utilice productos abrasivos (exp.esponjas de metal, limpiadores en polvo o líquidos derivados de aceite). Nunca sumerja la unidad en agua.
- Una aspiradora puede ser usada para succionar el polvo causado por la entrada del aire en la ventilación de escape.



VI. Solución De problemas/ Código De Errores

• Si su panel de control muestra un código de error por favor busque en la tabla presentada su código de referencia para posibles soluciones:

Error de Código	Causa y Posible Solución
E1	Voltaje menos de 95 V
E2	Voltaje mas de 145 V
E3	La unidad esta posiblemente dañada, contacte a su vendedor para obtener asistencia.
E4	La unidad esta posiblemente dañada, contacte a su vendedor para obtener asistencia.
E5	La unidad esta posiblemente dañada, contacte a su vendedor para obtener asistencia.
E6	La temperatura de cocción está sobre 450°F en el modo de temperatura EG. Después de 3 minutos en modo de espera la unidad automáticamente se va apagar y puede ser reiniciada.
E7	El área de ventilación está bloqueada y el calor no puede circular. Esto puede causar que la unidad se sobre caliente. Mantenga una distancia de 2 a 4 pulgadas de pared o de otras áreas que obstruyan la ventilación. Para corregir el código de error apague la unidad, remueva el cordón del receptor eléctrico y permita que la estufa se enfríe completamente. Permitiendo una amplia ventilación, conecte nuevamente el cable al receptor eléctrico y reinicie la operación de la estufa.
EE	La función de seguridad incorporada indica que la unidad ha permanecido encendida por 150 minutos. El panel de control va a desplazar (“EE”), un sonido de alerta y luego se auto coloca en modo de espera. Para reanudar el procedimiento de cocción de alimento simplemente oprima la tecla de (“ON/OFF”).
Unidad está en modo de espera pero no desplaza ningun codigo de error en el panel de control o sonido de alerta	El conjunto de utensilio que está utilizando no tiene calidad de ferromagnético o el diámetro de olla utilizada es menor de 4.5” pulgadas. Una vez coloque la olla indicada a trabajar con esta estufa de inducción la unidad automáticamente suena una alerta y se auto reinicia.

