



Rena Ware
INTERNATIONAL



Induction Cooking System

Use & Care

Índice

	PÁGINA
SECCIÓN 1	Beneficios de la Cocina de Inducción
	Beneficios de la Cocina de Inducción..... 16
	Cómo funciona la Cocina de Inducción..... 16
SECCIÓN 2	Instrucciones Operativas
	Instrucciones Operativas 17
	Diagrama de la unidad 17
	Utensilios de cocina compatibles 18
	Uso 19
	Consejos útiles 20
SECCIÓN 3	Mantenimiento y almacenamiento
	Consejos de limpieza 21
	Almacenamiento..... 21
SECCIÓN 4	Precauciones de seguridad..... 21
SECCIÓN 5	Cocine al estilo Rena Ware
	Cocina saludable 22
	Tiempos de cocción..... 23
SECCIÓN 7	Localización de fallas..... 24
SECCIÓN 6	Garantía 25

Información técnica

Modelo número..... SW-3000

Voltaje:

Unidad de 110 voltios Fase sencilla: 120v/50/60 Hz

Unidad de 220 voltios Fase sencilla: 230v/50/60 Hz

Consumo de energía 1300 vatios

Margen de potencia..... 200-1300 vatios

Dimensiones..... 37 cm x 33.5 cm x 6 cm (14 1/2" x 13 1/4" x 2 1/4")

Peso 3,5 Kg (7 1/2 lbs.)

Longitud del cable 1,8 mts. (6 ft.)

Precauciones de seguridad

Fusible en línea (250V/14 A), sensor de recalentamiento, termostato, pequeño objeto detector, sensor de sobretensión.

NOTA: Busque el número de serial y la información de voltaje en la Etiqueta de Especificaciones ubicada en la base de la unidad.

1. Beneficios de la Cocina de Inducción

- ¿Qué la hace diferente? La fuente de “calor” es inducción magnética, lo que provoca que el **utensilio** se caliente directamente, y no la superficie de cocción.
- Puesto que la inducción magnética hace que el utensilio sea la fuente de calor, no calienta el aire alrededor del utensilio como lo hacen las fuentes de calor convencionales, por lo que su cocina permanece más fresca.
- Calienta mucho más rápido y eficazmente que una cocina eléctrica. La Cocina de Inducción Rena Ware puede hervir agua hasta dos veces más rápido que las cocinas eléctricas convencionales del mismo poder, y por tanto usa la mitad de la electricidad.
- Excelente control. Los niveles de calor se ajustan fácil y rápidamente. Usted tiene el control del gas con la eficiencia de la energía de inducción.
- Liviana y portátil, va con usted de la cocina al comedor, ¡es fabulosa para entretener!
- Fácil de mantener limpio e higiénica.



Cómo funciona la Cocina de Inducción

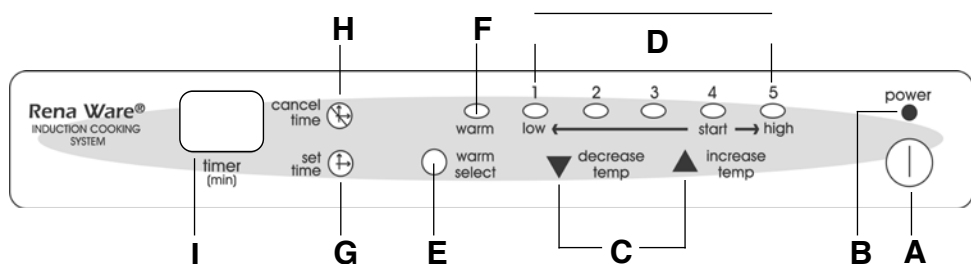
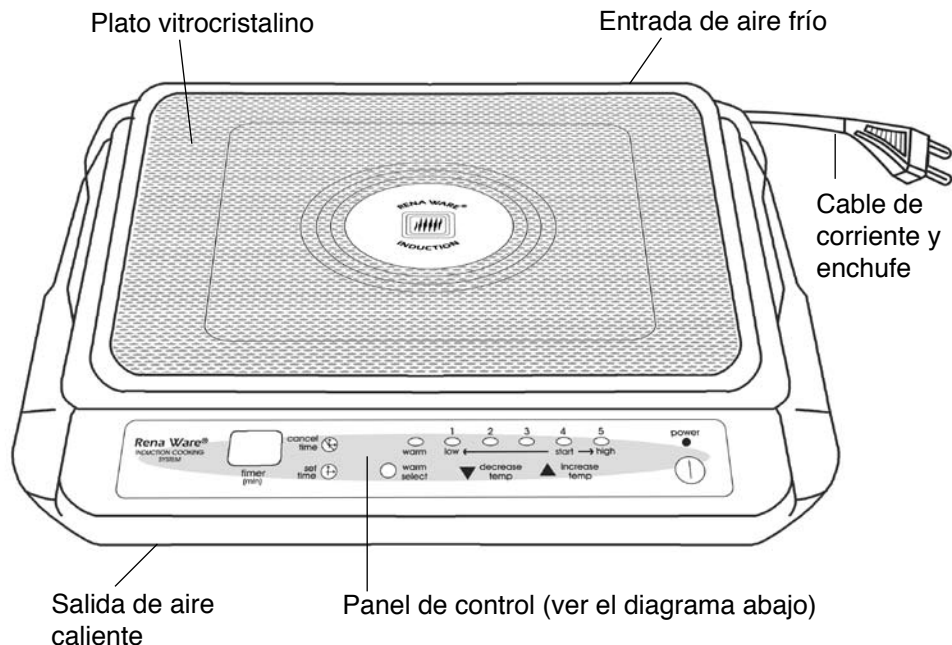
Su Cocina de Inducción Rena Ware trabaja al generar un campo magnético. Cuando se coloca un utensilio compatible con la cocina de inducción sobre su campo magnético, el campo transfiere su energía al utensilio, lo que hace que se caliente. Si aumenta o disminuye la fuerza del campo magnético, usted controlará la cantidad de calor generada por el utensilio.

Cuando use utensilios Rena Ware con su Cocina de Inducción, experimentará los beneficios de nuestro sistema de cocina saludable combinado con los beneficios de la cocina de inducción. ¡Cocinar nunca ha sido mejor!

2. Instrucciones operativas

ESP

Su Cocina de Inducción es fácil de usar. Primero, lea las siguientes instrucciones operativas, y luego tómese unos minutos para practicar el uso de su cocina. Podría empezar por hervir agua en un utensilio con tapa. Ajuste la temperatura y use la función de calentamiento y el reloj.



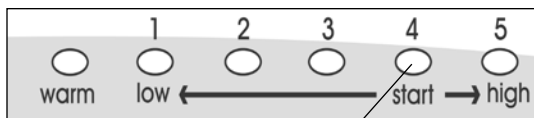
Panel de Control

- | | |
|--|---|
| A Botón de encendido/apagado | E Botón selector de calentamiento ("Warm") |
| B Luz indicadora de encendido | F Luz de calentamiento ("Warm") |
| C Controles de aumento y reducción de temperatura | G Botón de ajuste de la hora |
| D Luces de temperatura de cocción | H Botón de cancelación de la hora |
| | I Reloj |

Ajuste de la temperatura

Su Cocina de Inducción posee 5 posiciones de ajuste de temperatura, y un ajuste de calor.

- (1) Bajo
- (2) Medio-bajo
- (3) Medio
- (4) Medio-alto
- (5) Alto
- “Warm”
(para mantener la comida caliente)

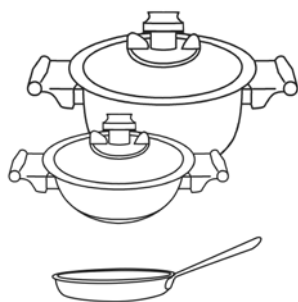


Encendido: la unidad calentará automáticamente en esta posición (4) cuando encienda la unidad.

Utensilios de cocina compatibles

Debido a que su Cocina de Inducción cocina utilizando inducción magnética para cocinar los alimentos, los utensilios que use con su Cocina de Inducción deben ser compatibles con la inducción y tener una base relativamente plana.

UTENSILIOS DE COCINA PARA UTILIZAR:



Acero inoxidable magnético

Todos los utensilios magnéticos de 5 capas, los utensilios de 3 capas con núcleo de acero al carbono, y nuestros utensilios de acero inoxidable con fondo de difusión trabajarán eficazmente con su Cocina de Inducción.

También funcionarán con su Cocina de Inducción cualquier utensilio de cocina con el símbolo

Vajilla hecho de hierro o acero magnético

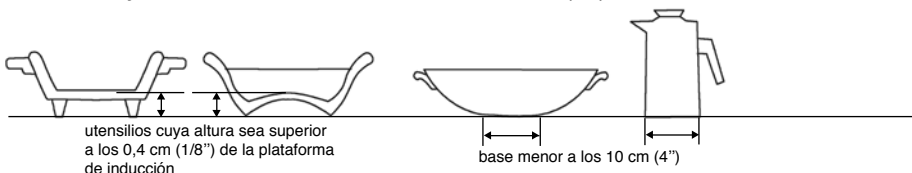


Hierro fundido



NO USE:

Aluminio, cobre, acero inoxidable no magnético, utensilios vitrocrystalinos, utensilios cuya altura sea superior a los 0,4 cm (1/8”) de la plataforma de inducción y/o con una base menor a los 10 cm (4”).



utensilios cuya altura sea superior a los 0,4 cm (1/8”) de la plataforma de inducción

base menor a los 10 cm (4”)

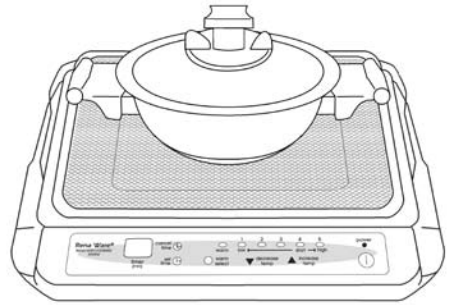
CUIDADO: ¡Esta unidad hará que sus utensilios se calienten rápidamente! Asegúrese de vigilar el utensilio cuidadosamente cuando la use por primera vez para evitar que éste se sobrecaliente. Nunca use el ajuste más alto (5) para calentar aceite.

USO

NOTA: Siempre tenga una ventilación adecuada, como un extractor, cuando use su Cocina de Inducción. Coloque la unidad en una superficie plana. Deje un espacio libre alrededor de la unidad entre los lados y parte posterior de al menos 13cm (5 pulgadas) para una adecuada ventilación. Enchufe el

cable de corriente al tomacorriente. No enchufe otro aparato al mismo tomacorriente cuando use su Cocina de Inducción.

1. Coloque un utensilio de cocina en el Plato vitrocrystalino.
2. Para empezar a cocinar, presione el Botón de encendido una vez. La Luz indicadora de encendido permanecerá encendida; indicando que la unidad está en funcionamiento. La unidad calentará automáticamente a la temperatura medio-alto (4).
3. Presione el Control de aumento de temperatura para aumentar el calor, o el Control de reducción de temperatura para bajar la temperatura al nivel deseado. La Luz de temperatura de cocción correspondiente se tornará roja, indicando el nivel de temperatura seleccionado.
4. Para apagar la unidad, presione el Botón de encendido nuevamente. La luz indicadora de encendido se apagará indicando que la unidad no está en funcionamiento.



NOTA:

- Luego de apagar la unidad, el ventilador interno seguirá funcionando por un tiempo antes de detenerse automáticamente.
- La Luz indicadora de encendido titilará y la unidad emitirá un pito si ésta se enciende sin haber colocado un utensilio en su plato vitrocrystalino, o si se usa un utensilio no compatible con cocinas de inducción.
- Si retira el utensilio de la unidad por más de 1 minuto, ésta se apagará automáticamente.

Pre calentamiento – Use el ajuste de temperatura medio-alto (4) para la mayoría de los pre calentamientos.

- Los utensilios se pre calentarán rápidamente, por lo que deberá estar pendiente del mismo.
 - El utensilio estará pre calentado apropiadamente cuando algunas gotas de agua “bailen” en la superficie del utensilio.
- Baje la temperatura si las gotas de agua se evaporan inmediatamente.

NOTA: Nunca deje de revisar un utensilio vacío cuando se esté pre calentando pues puede dañar su utensilio.

Reloj. El reloj apagará la unidad automáticamente cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado.

- Luego de seleccionar la temperatura, presione el Botón de ajuste de la hora para ajustar los minutos.
- Si se equivoca, presione el Botón de cancelación de la hora para reprogramar. Presione el Botón de ajuste de la hora nuevamente para ajustar los minutos.
- La unidad seguirá cocinando a la temperatura seleccionada durante los minutos que usted eligió antes de apagarse.

NOTA: La unidad emitirá un pito una vez antes de apagarse.

Calentamiento (“Warm”). La selección del calor mantendrá los alimentos calientes a una temperatura aproximada de 70° C (160° F).

- Para cambiar del modo de cocción al modo de calentamiento, presione el Botón selector de calentamiento una vez.
- Presione el Botón selector de calentamiento nuevamente para volver a la temperatura de cocción que había seleccionado antes.

Consejos útiles

- Quizás necesite ajustar la temperatura a un nivel más alto para pre calentarlo, cocinar o calentar utensilios de base gruesa.
- Cuando hierva agua, cubra siempre el utensilio para que ésta hierva más rápido.
- Para mejores resultados, siempre pre caliente el utensilio cuando fría sin grasa, saltee, cocine huevos, dore carne, etc.

3. Mantenimiento y Almacenamiento

ESP

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la unidad en agua.

- Deje enfriar completamente el Plato Vitrocristalino y siempre desenchufe la unidad antes de limpiarla.
- Limpie con un trapo húmedo o con una esponja con detergente líquido suave.
- Nunca utilice soluciones fuertes o abrasivas para limpiarlo.

Almacenamiento

- Siempre desenchufe la unidad cuando no esté en uso.
- Guarde la unidad en posición horizontal o vertical para ahorrar espacio.
- Para evitar ralladuras, proteja el acabado de su Cocina de Inducción envolviéndola con un paño suave antes de guardarla.

4. Precauciones de seguridad

- **SI USTED O ALGÚN MIEMBRO DE SU FAMILIA TIENE UN MARCAPASO, CONSULTE AL MÉDICO ANTES DE USAR ESTA UNIDAD.** Debido a las altas frecuencias operativas, quizás el marcapaso no funcione adecuadamente como consecuencia de transmisiones electromagnéticas.
- Para evitar posibles incendios o chispazos, no coloque papel aluminio, toallas secantes, etc. sobre el Plato vitrocristalino durante la cocción.
- Evite derramar agua u otros líquidos sobre la Cocina de Inducción, y nunca sumerja la unidad en agua.
- Nunca deje un utensilio vacío desatendido. Si sobrecalienta el utensilio desatendido, podrá dañar el utensilio y provocará que la unidad se apague.
- No bloquee la Entrada de aire frío que se encuentra en la parte posterior de la unidad, o la Salida de aire caliente que se encuentra en la parte frontal de la unidad.
- No toque el Plato Vitrocristalino inmediatamente después de cocinar, puede estar caliente debido al calor residual en el utensilio.
- No coloque o almacene objetos muy pesados (más de 27 kg/60 lb.) sobre el Plato Vitrocristalino.
- No lo utilice al aire libre en un ambiente húmedo.

5. Cocine al estilo Rena Ware

ESP

Cocina Saludable

El sistema de cocina saludable Rena Ware le permite preparar comidas deliciosas mientras conserva los nutrientes esenciales de sus comidas, que generalmente se pierden utilizando otros métodos para cocinar. Nuestro método para cocinar con un mínimo de agua encierra la humedad en el utensilio de manera que sus alimentos se cocinan en sus jugos naturales. Saben y lucen mucho mejor y son mejores para usted y su familia. Recomendamos utilizar los utensilios Rena Ware con su Cocina de Inducción para obtener mejores resultados al cocinar con un mínimo de agua.

No intente cocinar con el sistema de un mínimo de agua utilizando otros utensilios que no sean Rena Ware.

Ideas básicas para cocinar con un mínimo de agua

- Utilice el tamaño del utensilio correcto, se debe llenar el utensilio con 2/3 de su capacidad para mejores resultados.
- Para conservar las vitaminas y los minerales, no quite la piel de las frutas y los vegetales. Primero fríéguelos suavemente y lávelos, córtelos en pedazos si lo desea y colóquelos en el utensilio.
- Enjuáguelos en el utensilio utilizando agua fría hasta que el agua esté clara, dejando de 1 a 4 cucharadas de agua en el utensilio.

NOTA: Utilice más agua para alimentos más densos.

- Comience con la temperatura medio-alto (4).
- Tape y cocine con la válvula abierta hasta que el Sensor Nutri ✓ comience a silbar. Cierre la válvula y gire la tapa. El sello de agua se habrá formado cuando la tapa gira libremente.
- Después que se forme el sello de agua, baje la temperatura a “warm”. Se formará un vacío que fijará el sabor y los nutrientes en sus alimentos.

NOTA: La Cocina de Inducción completará un ciclo en su selector de calentamiento (“Warm”). Esto es normal. En caso de que el ajuste del selector de calentamiento (“Warm”) sea muy alto para mantener el sello de agua, apague la unidad para terminar de cocinar.

Frituras básicas libres de grasa

- Precaliente a temperatura medio-alto (4) hasta que el agua dentro del utensilio comience a “bailar”.
- Agregue la carne y baje la temperatura a medio (3).
- La carne se pegará al principio, pero se desprenderá fácilmente una vez dorada.

Tiempos de cocción

ESP

Cuando utilice los utensilios de cocina Rena Ware para cocinar con un mínimo de agua en su Cocina de Inducción, verá que un sello de agua se forma de manera mucho más rápida. Una vez que se forme un “sello de agua”, puede utilizar la siguiente tabla para calcular el tiempo restante de cocción para diversos tipos de comida. El Libro de recetas “Cocina Saludable” Rena Ware también tiene tablas de tiempo de cocción extensas a las cuales puede referirse.

En general, cocinar con un mínimo de agua con los utensilios Rena Ware y su Cocina de Inducción Rena Ware ¡reducirá su tiempo de cocción y la factura de la electricidad al mismo tiempo! Utilice las funciones del reloj de su Cocina de Inducción y la siguiente tabla para el tiempo apropiado de cocción. Revise siempre sus alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.

Tiempo aproximado de cocción

(cocinado a temperatura medio-bajo (1) después que se forme un sello de agua).

Alcachofas.....	30-45 minutos	Arroz integral*	20-25 minutos
Espárragos	10-15 minutos	Arroz blanco*	15-20 minutos
Brócoli.....	15-20 minutos	Aves.....	10-15 minutos por libra
Zanahorias rebanadas	15-20 minutos	Carnes	
Maíz.....	10-12 minutos	Vuelta y vuelta	
Frijoles secos, sin remojar.....	2 horas	(poco hecho).....	8 minutos por libra
Hortalizas.....	10-12 minutos	Término medio.....	9 minutos por libra
Vainitas	3-5 minutos	Bien cocido.....	12 minutos por libra
Papas			
blancas troceadas....	20-25 minutos		

***Cocinar arroz.** Para preparar arroz siga estas fáciles instrucciones:

1. Agregue el arroz y agua al utensilio (ver las cantidades de arroz en el paquete). Añada mantequilla si lo desea.
2. Tape dejando la válvula abierta y ajuste la temperatura en medio-alto (4).
3. Cuando se forme el sello de agua, cierre la válvula y cambie a la función de calentamiento (“warm”).
4. Continúe cocinado durante 15 a 25 minutos (ver la tabla del Tiempo de cocción).
5. Cuando esté listo, revuelva suavemente. El arroz estará listo cuando no quede ninguna partícula dura al frotar un grano de arroz entre su pulgar y su índice.

NOTA: Si el arroz hierve hasta el punto de derramarse en la función de

6. Localización de fallas

ESP

Después de presionar el Botón de encendido, la Luz indicadora de encendido no se enciende

- El enchufe puede estar colocado mal o está flojo en el tomacorriente.
- El Botón de encendido quizás no fue presionado con fuerza.
- Revise el circuito eléctrico de su casa o el interruptor para ver si están operando apropiadamente

Después de presionar el Botón de encendido, la Luz indicadora de encendido comienza a titilar

- Puede estar utilizando un utensilio inapropiado para la cocina de inducción (no magnético).
- El utensilio no está centrado en el Plato Vitrocristalino.
- El Plato Vitrocristalino puede estar roto (comuníquese con su Asesor o con el Centro de Servicio al Cliente).

La unidad deja de calentar mientras está encendida

- Las altas temperaturas en la superficie del utensilio hacen que el mismo se apague automáticamente.
- La entrada de aire fresco o la salida de aire caliente pueden estar bloqueadas.
- La unidad se ha desenchufado mientras está cocinando.
- Revise el circuito eléctrico de su casa o el interruptor para ver si están operando apropiadamente.

Las Luces de temperatura de cocción no funcionan

- Las Luces de temperatura de cocción no funcionarán cuando la unidad se programe en la función de calentamiento (“warm”). Presione el Botón de aumento de temperatura para cambiar la función de calentamiento (“warm”) a función para cocinar.

PRECAUCIÓN: Para el mantenimiento de su unidad, le agradecemos comunicarse con su representante de Rena Ware o con el Centro de Servicio al Cliente. Nunca trate de reparar o desmontar la unidad usted mismo si necesita ser reparada.

7. GARANTÍA

ESP

Garantía limitada de la Cocina de Inducción

Rena Ware garantiza que su Cocina de Inducción está libre de defectos de material y de fabricación durante un año, contado a partir de la fecha de compra.

Este producto está diseñado solo para uso residencial. Esta garantía no cubre el desgaste normal, o el uso de una frecuencia o voltaje distinta a la indicada en el Producto o descritas en las instrucciones.

Esta garantía no cubre los defectos que resulten del uso inadecuado, abuso negligencia, accidentes, uso del Producto que no cumpla con las instrucciones ni con las especificaciones de la etiqueta, reparaciones o alteraciones efectuadas fuera de los locales Rena Ware o por falta de mantenimiento.

Esta garantía no cubre daños incidentales o consecuentes que resulten del uso de este Producto.

Alcance de la Garantía

Según lo estime conveniente, Rena Ware reparará o reemplazará el Producto o cualquier parte del mismo que haya sido determinado como defectuoso durante un año contado a partir de la fecha de su compra. Si se efectúa el reemplazo, el Producto defectuoso por el que se hizo el reemplazo pasará a ser propiedad de Rena Ware. **Este recurso será el único disponible.**

Modo de efectuar la Garantía

Para obtener servicio bajo garantía, debe enviar una descripción detallada por escrito del defecto alegado al Centro de Servicio de Rena Ware más cercano. Tal vez se le solicite que devuelva el Producto, por su cuenta, al Centro de Servicio de Rena Ware más cercano, con el objeto de brindarle el servicio bajo garantía. Tal vez se le solicite además que proporcione una constancia de su compra. Si después de la inspección, Rena Ware determina que existe un defecto cubierto por esta garantía, Rena Ware asumirá el costo de la devolución del producto.

Otras Limitaciones de la Garantía

Esta garantía se ofrece en lugar de toda otra garantía explícita. Cualquier garantía implícita tendrá el mismo período de duración de la Garantía explícita arriba indicada.

Algunas jurisdicciones gubernamentales no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones o exclusiones arriba citadas-pueden no concernirle a usted. Esta Garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también podrá tener otros derechos que varían de una jurisdicción a otra. Esta Garantía se aplica solo a la Cocina de inducción. Otras garantías se aplican a los utensilios de cocina u otros productos Rena Ware.



Rena Ware International offers many other great values, like our fabulous “water-less” cookware.

Ask your Rena Ware Consultant for more information on our fabulous product line.

Join Our Team

If you love your Rena Ware Induction Cooker and other Rena Ware products, you may want to join our team as a Rena Ware Consultant. It's easy, fun, exciting, and profitable. Contact your Consultant for more information on starting your own Rena Ware business!

Rena Ware International le ofrece muchos otros valores grandiosos, como nuestros fabulosos utensilios de cocina para cocinar con un mínimo de agua.

Pídale a su Asesor de Rena Ware más información sobre nuestra fabulosa línea de productos.

Únase a nuestro equipo

Si a usted le encanta su Cocina de Inducción Rena Ware al igual que otros productos Rena Ware, tal vez quiera unirse a nuestro equipo como Asesor de Rena Ware. Es fácil, divertido, emocionante y lucrativo. ¡Comuníquese con su Asesor para mayor información sobre cómo comenzar su propio negocio Rena Ware!

บริษัทรีนา-แวร์ เสนอสิ่งมีคุณค่าต่างๆมากมาย เช่น การปรุงอาหาร “โดยใช้น้ำแต่น้อย” อันมีชื่อเสียง ติดต่อผู้แทนขายตรงอิสระของรีนา-แวร์เพื่อทราบสินค้าอื่นๆของรีนา-แวร์ได้ มาร่วมงานกับเราสิ

หากคุณรักและชอบเตาแม่เหล็กไฟฟ้าและผลิตภัณฑ์อื่นๆของรีนา-แวร์ คุณอาจจะต้องการที่จะมาร่วมงานกับรีนา-แวร์ มันสนุก ง่าย ตื่นเต้นและมีเงินดีด้วย ติดต่อผู้แทนขายตรงอิสระของรีนา-แวร์เพื่อขอคำแนะนำและเริ่มธุรกิจของคุณกับรีนา-แวร์เสียแต่บัดนี้