

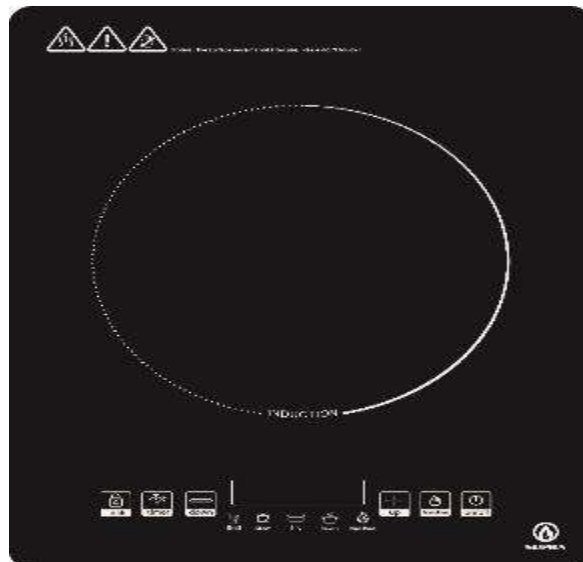


SUPRA

**MANUAL DE INSTRUCCIONES DEL USUARIO
PARRILLA DE INDUCCIÓN PARA SOBREPONER**

MODELO: 1Q-IN

MARCA: SUPRA



**DIMENSIONES:
280 mm x 360 mm**

Le sugerimos que antes de usar su parrilla de inducción lea cuidadosamente las instrucciones de este manual, es importante conservar el instructivo en caso de requerirlo para futuras consultas.

CONTENIDO:

1. ANTES DE USAR
2. PRECAUCIONES PARA EL USUARIO
3. INSTALACIÓN
4. INDICACIONES DE CONEXIÓN
5. INSTRUCCIONES DE USO
6. PANEL DE CONTROL
7. LIMPIEZA
8. INFORMACION TÉCNICA
9. TABLA DE NIVEL DE TEMPERATURA
10. GUIA PARA RESOLVER PROBLEMAS BÁSICOS
11. RUIDOS PRODUCIDOS POR LA PARRILLA
12. ATENCIÓN AL CLIENTE
13. AHORRO DE ENERGÍA

1. ANTES DE USAR:

IMPORTANTE: Las zonas de cocción no se encenderán si las ollas no tienen el tamaño correcto. Utilice solamente las ollas que llevan el símbolo "**SISTEMA DE INDUCCIÓN**" (ver figura) o vasijas esmaltadas. Coloque la olla en la zona de cocción necesaria antes de encender la Parrilla de inducción (indicado con un círculo).

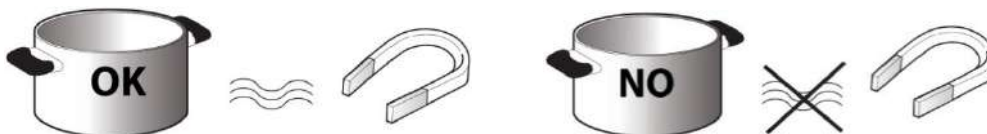


OLLAS Y SARTENES EXISTENTES

Utilice un imán para comprobar si la olla es adecuada para la Parrilla de inducción: ollas y sartenes son inapropiados si estos No son detectables magnéticamente. (No usar sartenes de aluminio, cerámica o vitrificados).

Asegúrese de que las ollas tengan un fondo exterior plano para un mejor desempeño y nunca deslice éstas sobre la superficie de cocción, de lo contrario puede provocar que se raye la superficie del Parrilla de Inducción.

Nunca coloque ollas o sartenes calientes en la superficie del panel de control del producto. Esto podría causar daños irreversibles al Panel.




El diámetro inferior de las ollas o sartenes debe ser de por lo menos de 10 cm.




2. PRECAUCIONES PARA EL USUARIO:

¡SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMAS ES LO MÁS IMPORTANTE!


Este manual y el propio producto proporcionan importantes mensajes de seguridad, que deben leerse y observarse siempre.


 Este es el símbolo de **ADVERTENCIA / PRECAUCION - SEGURIDAD**, en cuanto a seguridad, advertencia de los riesgos potenciales para los usuarios.

Todos los mensajes relevantes para la seguridad especifican el riesgo potencial al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas debido al uso incorrecto del producto. Asegúrese de realizar lo siguiente:

- La Parrilla de Inducción debe estar desconectada de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier operación de instalación.
 - La instalación y el mantenimiento deben ser realizado por técnicos especializados, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas locales de seguridad vigentes. No repare ni reemplace ninguna parte de la Parrilla de Inducción a menos que se indique específicamente en el manual del usuario.
 - La Parrilla de Inducción debe estar conectado a tierra. 
 - El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo como para conectar el producto, instalado en el mueble o armario, a la fuente de alimentación.
 - Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad actuales, se requiere un interruptor omnipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm
 - No debe utilizar multi-contacts o extensiones, pueden provocar choque eléctrico.
 - Debe utilizar un supresor de picos para conectar su parrilla de inducción.
 - Evite jalar del cable de alimentación, tire siempre de la clavija.
 - Las piezas eléctricas NO deben ser accesibles para el usuario después de la instalación.
 - La Parrilla de Inducción está diseñada exclusivamente para uso doméstico para la cocción de alimentos. No se permite ningún otro uso (por ejemplo, en habitaciones como calefacción).
 - El fabricante declina cualquier responsabilidad por el uso inapropiado o el ajuste incorrecto de los controles.
-  **ADVERTENCIA:** La Parrilla de Inducción y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños deben de mantenerse alejados y asegurarse de que no jueguen con la Parrilla de Inducción.
-  No toque los elementos calefactores de la Parrilla de Inducción durante y después de su uso. No permita que la Parrilla de Inducción entre en contacto con trapos u otros materiales flamables hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo.
- No coloque materiales flamables sobre o cerca de la Parrilla de inducción.


- Los aceites y grasas sobrecalentados se incendian con facilidad. Preste atención al cocinar productos alimenticios ricos en grasa o aceite.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, debe ser reemplazado por el fabricante, o por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar una descarga eléctrica para el usuario.
- Este aparato no se destina para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes, estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete. La limpieza y el mantenimiento No deben ser realizados por niños.
- Debe instalarse un interruptor de aire o un interruptor de circuito (no suministrado) en el compartimiento debajo del aparato.
- Si la superficie de la Parrilla de Inducción está fisurado o roto, apague la Parrilla para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- La Parrilla de Inducción no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

 **ADVERTENCIA:** La cocción desatendida en una superficie con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. **NUNCA** intente extinguir un incendio con agua, asegúrese de apagar y desconectar de la fuente de alimentación la Parrilla de Inducción y luego cubra la llama, con una tapa o una manta de fuego.

 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio, no ponga objetos en la superficie de cocción.

- No utilice limpiadores a vapor.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la Parrilla de Inducción ya que pueden calentarse.
- Después de su uso, apague la Parrilla de Inducción para un mejor control y no confíe en el detector de cacerolas.



 **¡PRECAUCIÓN!** ¡La superficie de la Parrilla de Inducción permanece caliente después de su uso! No toque la superficie por la parte superior; justo después de retirar la olla o el sartén, ya que la superficie superior seguirá estando muy caliente.

3. INSTALACIÓN:

Después de desembalar la Parrilla de Inducción, verifique que no haya daños originados por el transporte. En caso de daño en el producto, póngase en contacto con el distribuidor.

- Coloque la Parrilla de Inducción en un mueble estable, que no presente movimiento que pueda ocasionar que el producto caiga o sea inestable al momento de su operación.
- Asegúrese de que los muebles instalados junto al producto puedan resistir una temperatura de hasta 90 °C continuos y durante varios minutos.
- Para garantizar un buen desempeño de la Parrilla de Inducción, no obstruya las rejillas de ventilación, se requiere de un espacio de 20 mm (mínimo) en la base del área de trabajo para un flujo de aire adecuado.

- Conecte su parrilla de inducción a un supresor de picos para protegerla de alguna sobrecarga o variación de voltaje.
- Si se instala un horno bajo techo, asegúrese de que el horno este equipado con un sistema de refrigeración.
- No instale la Parrilla de inducción sobre un lavavajillas o lavadora, de modo que los circuitos eléctricos y electrónicos no entren en contacto con vapor o humedad que pueda dañarlos de manera irreversible.

4. INDICACIONES DE CONEXIÓN:

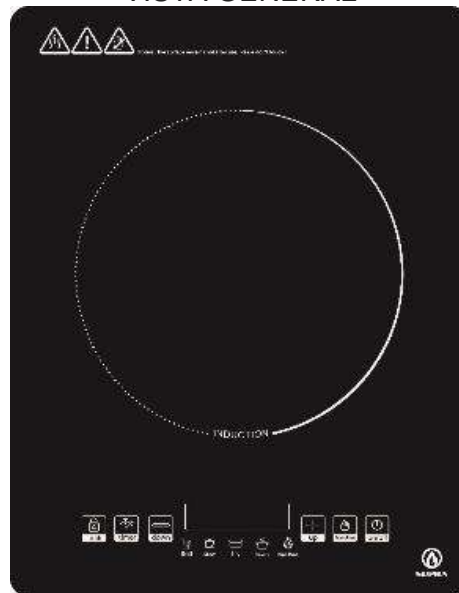


ADVERTENCIA:

- Desconecte la Parrilla de Inducción de la fuente de alimentación.
- La instalación debe ser realizada por personal calificado que conozca las normas vigentes de seguridad e instalaciones.
- El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o animales y por daños a la propiedad como consecuencia del incumplimiento de las normas establecidas en este capítulo.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo como para conectar el aparato, instalado en el mueble o armario, a la fuente de alimentación.
- Asegúrese de que la tensión (voltaje) especificado en la etiqueta de características, situada en la parte inferior de la Parrilla de Inducción sea la misma que la de donde va a ser conectado.

5. INSTRUCCIONES DE USO:

VISTA GENERAL

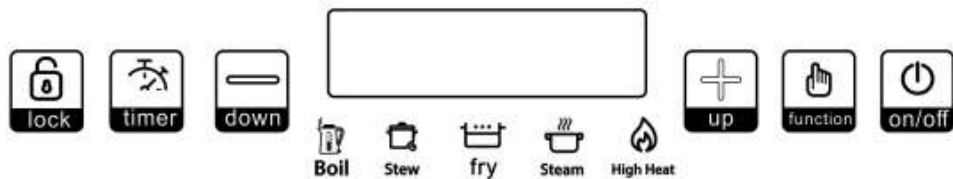





Para evitar daño permanente de la parte superior de la Parrilla no utilice:

- Ollas con fondos (cóncavos) que no son completamente planos.
- Ollas de metal con fondo esmaltado.

6. PANEL DE CONTROL:











ENCENDIDO / APAGADO DE LA PARRILLA DE INDUCCION:

Para encender el Panel de control, pulse el botón  una vez y aparece la leyenda **(ON)** que indica el encendido de la zona de cocción. Para apagar, pulse nuevamente el mismo botón hasta que el Panel de control muestre solo dos guiones (– –) que indican zona de cocción desactivada.





SELECCION DE FUNCION:

- Pulse el botón  y seleccione una función     
- Después de seleccionar la función, pulse el botón  /  para elegir el nivel de potencia que va de 200 W a 1 200 W.

NOTA IMPORTANTE: Al ajustar la potencia solo aplica a algunos iconos ya que aquellos que no se puedan modificar ya tienen un valor predeterminado por esta razón no es posible realizar algún ajuste.




AJUSTE EL NIVEL DE POTENCIA:

Una vez encendida la Parrilla de inducción, pulse  para bajar o pulse  para elevar el nivel de potencia que desee y de acuerdo al tipo de alimentos a preparar.




BLOQUEO INFANTIL

Esta función bloquea los controles para evitar el encendido accidental de la zona de cocción. Para activar la función de bloqueo para niños, encienda la Parrilla de Inducción y mantenga pulsado el botón  durante 5 segundos; el panel muestra la indicación [**Lo**]; a continuación, el panel de control se bloquea. Para desactivar el bloqueo, repita el procedimiento de activación; el [**Lo**] se apaga y la Parrilla de Inducción se vuelve a activar.



TEMPORIZADOR (MINUTERO):

El temporizador puede utilizarse para ajustar el tiempo de la zona de cocción; con un máximo de 99 minutos equivalente a (1 hora con 39 minutos).

Seleccione la zona de cocción, pulsando el nivel de potencia que desea, después pulse el  icono del temporizador con el símbolo del reloj y luego ajuste el tiempo de cocción que desee. Después de unos segundos, el temporizador comienza la cuenta regresiva. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, suena una señal acústica y la Parrilla de Inducción se apaga automáticamente (solo se quedan activados los dos guiones (– –) en el Panel de control.



¡Por favor, no coloque ollas o sartenes calientes en el display o teclado!; Esto podría causar daños irreversibles a la Parrilla de inducción.

INDICADOR DE OLLAS INCORRECTO o NO DETECTADA, CODIGO DE ERROR “E0”

Si está utilizando una olla que no es adecuada, no está correctamente colocada o no tiene las dimensiones correctas para su Parrilla de inducción, el símbolo "E0" significa que no hay recipiente en la zona de cocción. Si no se detecta ningún recipiente en 2 minutos, la Parrilla de inducción se apagará (solo se quedan activados los dos guiones (– –).

7. LIMPIEZA:



ADVERTENCIA:

- No utilice limpiadores a vapor.
- Antes de LIMPIAR, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas.

IMPORTANTE: No utilice esponjas abrasivas o almohadillas fregadas. Su uso podría eventualmente dañar el vidrio de la Parrilla de inducción. Después de cada uso, limpie la superficie de la Parrilla (cuando esté fría) para eliminar las manchas debido a los residuos de los alimentos.

Los alimentos con alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben retirarse inmediatamente y evitar acumulación excesiva.

La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cocción (cristal negro).

Utilice un paño suave, un papel de cocina absorbente o un limpiador específico para este tipo de superficies (siga las instrucciones del fabricante).

8. INFORMACION TÉCNICA:

127 V~ Tensión	60 Hz Frecuencia	1200 W Potencia Max.
--------------------------	----------------------------	--------------------------------

9. TABLA DE NIVEL DE TEMPERATURA

Nivel de Temperatura		Tipo de cocina	Nivel de uso (Indicando experiencia y hábitos de cocina)
Máximo nivel	1000 W	Freír-Hervir	Ideal para dorar, cocinar, freír productos congelados, hervir rápidamente
Nivel alto	900 W	Freír-saltear-hervir asar a la parrilla	Ideal para saltear, mantener un hervor activo, cocinar y asar
	800 W	Freír-cocinar estofado-saltear asar	Ideal para saltear, mantener un hervor activo, cocinar y asar
Nivel medio	700 W	Cocinar-estofado saltear-asar	Ideal para el guisado, mantener un hervor suave, cocinar (durante un largo periodo de tiempo) Crema de pasta
	600 W	Cocción-hervir espesamiento cremación	Ideal para recetas largas (arroz, salsas, asados, pescado) con líquidos (por ejemplo, agua, vinos, caldo, leche) Pasta de crema
	500 W		Ideal para recetas de cocina larga (menos de un litro de volumen: arroz, salsas, asados, pescado) con líquidos (ejemplo agua, vinos, caldo, leche)
Nivel bajo	400 W	Fusión descongelación mantenimiento alimentos calientes cremación	Ideal para ablandar la mantequilla, derretir suavemente el chocolate, descongelar los productos pequeños y mantener recién cocidos Comida caliente (salsas, sopas, menestrones)
	300 W		Ideal para mantener calientes los alimentos recién cocinados, para crear risottos y para mantener los platos calientes (con accesorio adecuado para inducción)
Apagado	0/H	Superficie de apoyo	Parrilla en modo stand-by o apagado (posible calor residual al final de la cocción, indicado por un "H")



Nota: Los datos de la tabla son informativos. La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando aumenta el ajuste de calor no es proporcional al aumento del consumo de energía de la zona de cocción. La potencia de la zona de cocción puede ser diferente en un pequeño rango. Cambia con el material y las dimensiones de los recipientes a utilizar en la cocina.

10. GUIA PARA RESOLVER PROBLEMAS BASICOS

- Lea y siga las instrucciones de la sección "Instrucciones de uso".
- Compruebe que la alimentación eléctrica no se haya apagado.
- Seque completamente la Parrilla de inducción después de limpiarla.
- Si, cuando se enciende la Parrilla de inducción, aparecen códigos alfanuméricos en el Panel de control, consulte la siguiente tabla para obtener instrucciones.
- Si la Parrilla de inducción no puede desconectarse después de usarla, desconecte de la fuente de alimentación.

Código de error	Causa probable	Probable solución
E0	No hay recipiente o no detecto el recipiente	Poner el recipiente a utilizar
E2	NTC corto o abierto	Póngase en contacto con el Depto. servicio técnico e indique el código de error.
E3	Alta tensión (voltaje)	Póngase en contacto con el Depto. servicio técnico e indique el código de error
E4	Baja tensión (voltaje)	Póngase en contacto con el Depto. servicio técnico e indique el código de error.
E5 - E8	Muchas posibilidades, la estufa debe ser enviada para su reparación en su Centro de servicio	Póngase en contacto con el Depto. servicio técnico e indique el código de error.

C / C-C Error: Cierre automático de seguridad por desbordamiento de líquido; esto significa que el panel táctil fue invadido con algún líquido.

11. RUIDOS PRODUCIDOS POR LA PARRILLA

La Parrilla de Inducción pueden producir sonidos de silbido o chisporroteo durante el funcionamiento normal, estos vienen realmente de los recipientes, ollas y cacerolas como resultado de las características de los fondos (por ejemplo, fondos hechos de varias capas de material o fondos irregulares). Estos ruidos varían en función de los recipientes, ollas y sartenes utilizados y la cantidad de alimentos que contienen, y no son indicativos de un defecto de ningún tipo.

Además, la Parrilla de inducción está equipada con un sistema de ventilación forzada interno para controlar la temperatura de las piezas electrónicas; Como resultado, durante el funcionamiento y durante varios minutos después de apagar la zona de cocción, se escuchará el accionamiento del ventilador de refrigeración. Esto es normal y esencial para el correcto funcionamiento y un buen desempeño del producto.

12. ATENCIÓN AL CLIENTE

ANTES DE PONERSE EN CONTACTO CON EL IMPORTADOR

1. Consulte si puede solucionar el problema con la ayuda de la "Guía de solución de problemas".
2. Apague la Parrilla de inducción y luego vuelva a encenderla para ver si el problema ha sido reseteado de origen.

Si el problema persiste después de las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con:

SUPER FLAMA, S.A. DE C.V.
Av. Industria No. 43,
Col. Industrial San Pablo Xalpa,
Tlalnepantla de Baz, C.P. 54170,
Estado de México, México.
Tel: 55 5369-7509

13. AHORRO DE ENERGÍA

Para obtener resultados óptimos, es aconsejable:

- Utilice ollas y sartenes con un diámetro inferior o igual al de la zona de cocción.
- Utilice solamente ollas y sartenes de fondo plano (evitar recipientes cóncavos).
- Cuando sea posible, mantenga las ollas tapadas, durante la cocción.
- Utilice una olla a presión para ahorrar aún más energía y tiempo.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción marcada en la Parrilla de Inducción.

**IMPORTADO Y COMERCIALIZADO POR:
SUPER FLAMA S.A. DE C.V.
R.F.C. SFL091005HN8**

**Dirección: Av. Industria # 43, Colonia Industrial San Pablo Xalpa, Tlalnepantla de Baz,
Estado de México, México C.P. 54170
Tel: 55 53-69-75-09 y 55 53-69-75-27**

www.superflama.com
Hecho en China