



**MANUAL DE INSTRUCCIONES DEL USUARIO
PARRILLA DE INDUCCIÓN PARA EMPOTRAR
MODELO:**



4Q-IN-220V

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 |
| 2.- ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD:..... | 3 |
| 3.-INSTALACIÓN:..... | 4 |
| 4.-CONEXIÓN ELÉCTRICA:..... | 6 |
| 5.-INSTRUCCIONES DE USO: | 7 |
| 6.-ADVERTENCIAS DEL PANEL DE CONTROL: | 9 |
| 7.-LIMPIEZA: | 10 |
| 8.-INFORMACIÓN TÉCNICA:..... | 11 |
| 9.-TABLA DEL NIVEL DE TEMPERATURA: | 12 |
| 10.-RECOMENDACIONES:..... | 13 |
| 11.-RUIDOS PRODUCIDOS POR LA PARRILLA:..... | 14 |
| 12.-ATENCIÓN AL CLIENTE:..... | 15 |

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 figura1) o vasijas esmaltadas. Coloque la olla en la zona de cocción necesaria antes de encender la Parrilla de inducción (indicado con un círculo).



FIGURA 1.

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) como se muestra en la figura 2.

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



FIGURA 2.

El diámetro inferior de las ollas o sartenes debe ser mínimo de 10 cm.

2.- ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD:

¡SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS ES MUY IMPORTANTE!

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



Este es el símbolo de **ADVERTENCIA/PRECAUCIÓN-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.
- Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad actuales, se requiere un interruptor omnipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 ms.
- Las piezas eléctricas **NO** deben ser accesibles para el usuario después de la instalación.

•



ADVERTENCIA: La Parrilla de Inducción y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o 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.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, debe ser reemplazado por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar una descarga eléctrica para el usuario.
- El fabricante se deslinda de toda responsabilidad por daños o accidentes causados por no cumplir con las regulaciones antes mencionadas o derivados de la manipulación distinta la normal del electrodoméstico o de sus componentes, así como por el uso de partes o refacciones no originales.

- Para evitar choques eléctricos nunca use el producto con las manos mojadas o en lugares húmedos. No moje las partes eléctricas del aparato, ni lo sumerja en agua u otro líquido.
Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. NO se permite ningún otro uso (por ejemplo, en habitaciones como calefacción).
- **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.
- 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. Para las dimensiones incorporadas y la instrucción de instalación, apoyarse con las figuras 3 y 4.

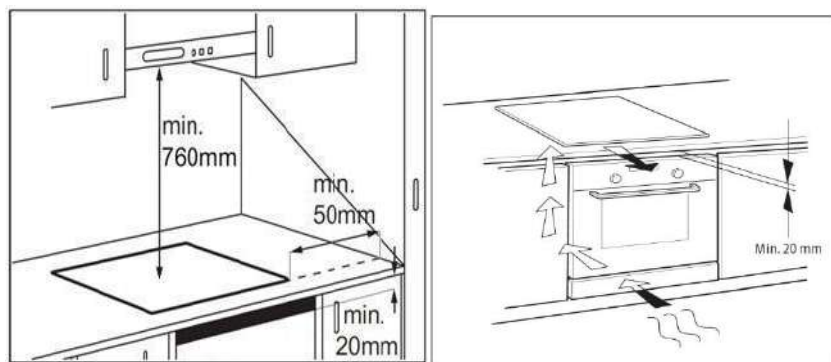


FIGURA 3.

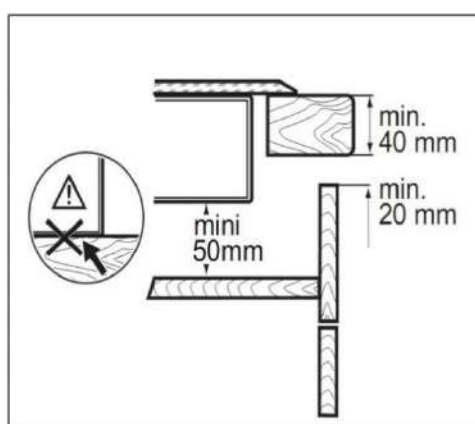


FIGURA 4



La distancia entre la parte inferior de la Parrilla de inducción y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura 4 Y 5.

- 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 esté 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.-CONEXIÓN ELÉCTRICA:

El artefacto cuenta con una porta cables de plástico flexible con tres alambres preparados para realizar la conexión a neutro.

Se debe conectar a una línea exclusiva a través de una caja de conexiones aprobada (receptáculo).

Se debe proporcionar una desconexión que esté incorporada al cableado fijo.

Debe existir un espacio entre todos los polos de al menos 3 mm en el aislador unilateral (incluso en el interruptor, fusibles y relés).

Cable café: línea 1

Cable azul: neutro

Cable verde: tierra

Nota: Para una conexión segura, referirse a la etiqueta colocada en el cable de alimentación principal.

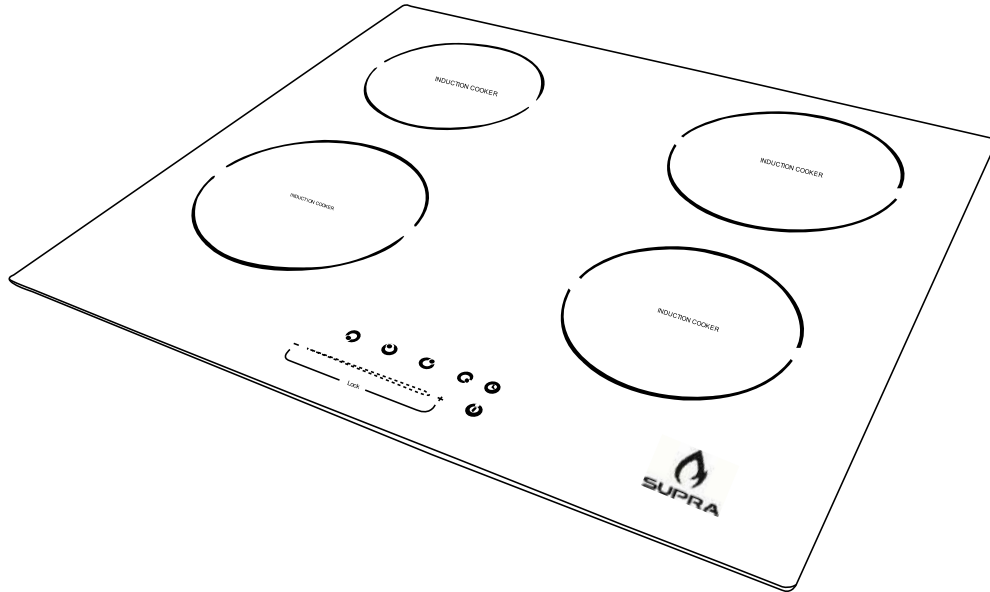


ADVERTENCIA:

- La instalación debe ser realizada por personal calificado.
- Asegúrese de que la tensión (voltaje) especificado en la etiqueta especificaciones, situada en la parte inferior de la Parrilla sea la misma que la fuente de alimentación de donde va a ser conectado.

5.-INSTRUCCIONES DE USO:

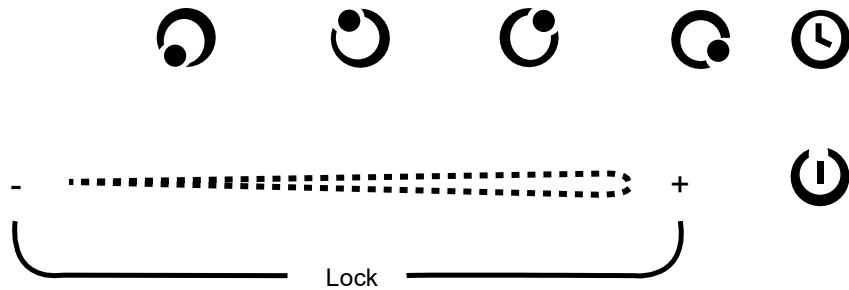
VISTA GENERAL



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.

PANEL DE CONTROL





ENCENDIDO / APAGADO DE LA PARRILLA DE INDUCCIÓN:

Para encender el Panel de control, pulse el botón una vez  y se iluminará la superficie de las zonas de cocción. Para apagar, pulse nuevamente el mismo botón hasta que el Panel de control se apague por completo. Todas las zonas de cocción están desactivadas. Si la Parrilla de inducción está en uso, el indicador de calor residual "H" permanece encendido hasta que la superficie de la zona de cocción se haya enfriado por completo.

NOTA IMPORTANTE: Si dentro de los 2 minutos posteriores a la conexión, no se selecciona ninguna opción del Panel de control; la Parrilla se apagará de forma automática.

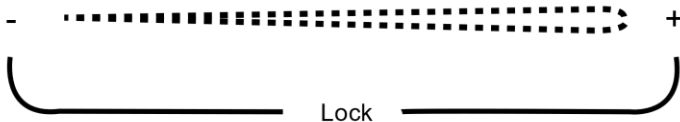


AJUSTE DE LAS ZONAS DE COCCIÓN:

Una vez encendida la Parrilla de inducción y colocado el recipiente en la zona de cocción, seleccione con el botón respectivo (quemador izquierdo o derecho).

El display muestra el nivel como indicador de que está encendido.

Cada zona de cocción tiene varios niveles de potencia desde nivel 1 (mín.) hasta 9 (máx.)



8. FUNCIÓN ESPECÍFICA:

Seleccione el nivel de cocción que desee pulsando dos veces el botón correspondiente, aparece el nivel deseado en el display.


DESACTIVACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN:

Seleccione la zona de cocción que desee apagar, pulsando el botón correspondiente. Pulse la tecla - para ajustar el nivel a 0. La zona de cocción se apaga y el indicador de calor residual [H] se enciende (sólo sucede si la temperatura del quemador es alta).



TEMPORIZADOR (MINUTERO):

El temporizador puede utilizarse para ajustar el tiempo de cocción durante un máximo de 99 minutos para todas las zonas de cocción.

Seleccione la zona de cocción a utilizar, pulsando el nivel de potencia que desea, pulse el temporizador con el símbolo de reloj  luego ajuste el tiempo de cocción pulsando el



nivel deseado; (ejem. si quiere establecer 15 min., pulse **+** y espere hasta que se indique el numero en la pantalla).

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.

Para desactivar el temporizador, pulse el botón durante 5 segundos; el panel muestra "00" transcurrido este tiempo se apaga.



ADVERTENCIA: Por favor, **NO** coloque ollas o sartenes calientes en el teclado. Esto podría causar daños irreversibles.

APAGADO AUTOMÁTICO:

La Parrilla de Inducción se apagará automáticamente cuando no haya programado tiempo de cocción. La relación entre el nivel de potencia y el tiempo de apagado predeterminado se muestra en la tabla inferior.

6.-ADVERTENCIAS DEL PANEL DE CONTROL:

H INDICADOR DE CALOR RESIDUAL:

La Parrilla de inducción está equipado con un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Estos indicadores alertan al usuario cuando las zonas de cocción todavía están calientes.

Si el Panel de control muestra **H** de forma intermitente, la zona de cocción sigue caliente. Si se enciende el indicador de calor residual de una zona de cocción determinada, se puede utilizar, por ejemplo, para mantener caliente el recipiente o para derretir la mantequilla. Cuando la zona de cocción se enfríe, el Panel de control se apagará de forma automática.

INDICADOR DE OLLAS INCORRECTO o NO DETECTADO, CÓDIGO 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.

7.-LIMPIEZA:



PARRILLAS DE CRISTAL TEMPLADO LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

QUE NO DEBE HACER:



NO utilice detergentes en polvo, sprays para limpieza de hornos o esponjas abrasivas que puedan rayar el vidrio.

NO emplee objetos punzantes tales como estropajos metálicos o cuchillos para quitar restos de alimentos endurecidos sobre la superficie.



NO utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores o con los perfiles embellecedores metálicos.



NO deslice sobre el vidrio los recipientes, y que puede rayarlo. Así mismo, evite caídas de objetos duros o puntiagudos sobre el cristal. No golpee la placa de cocción por ninguno de sus cantos.

Los granos de arena, por ejemplo, procedentes de la limpieza de hortalizas y verduras, rayan la superficie de cristal.

QUE SI SE DEBE HACER:



Para la conservación del vidrio emplee una esponja jabonosa, pero solo cuando el aparato este frío.



Después de cada uso, limpiar la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.). Por mínimos que sean, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar.



Para mantener limpios los quemadores y las parrillas deben limpiarse periódicamente sumergiéndolos en agua jabonosa y frotándolos con un cepillo no metálico con el fin de agujero y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta.

Seque las trapas de los quemadores y parrillas siempre que se hayan mojado.



Al acabar la limpieza, secar todos los elementos del quemador junto con el cuerpo correspondiente. El anillo y la tapa del quemador deben quedar encajados al colocarlos sobre el cuerpo del quemador.

La humedad y una posición incorrecta de los respectivos elementos del quemador repercuten en la uniformidad de la llama que se genera.



Limpie el cristal templado con un paño de microfibra con una solución jabonosa para evitar rayaduras, después enjuague y seque la superficie con un paño limpio.

OTROS MÉTODOS DE LIMPIEZA PARA EL CRISTAL TEMPLADO:

Para suciedad de ligera a moderada utilizar:

- Toallas de papel o esponja húmeda limpia (En salpicaduras de azúcar, gelatinas, dulces, miel).
- Crema para pulir parrillas y toalla húmeda y limpia de papel: Limpiar en cuanto la parrilla se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño desaparezca.

Para suciedad pegada, manchas oscuras y decoloración utilizar:

- Crema para pulir parrillas y toalla húmeda y limpia de papel: Limpiar en cuanto la parrilla se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño desaparezca.

Para suciedad quemada utilizar:

- Crema para pulir parrillas y raspador de parrilla: Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda, sostener la espátula tan plana como sea posible en la superficie y raspar. Repetir para manchas difíciles. Pulir la parrilla completa con crema y toalla de papel.

Para marcas de metal del aluminio y el cobre utilizar:

- Crema para pulir parrillas: Limpiar en cuanto la parrilla se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño blanco desaparezca. Las marcas no desaparecerán por completo, pero después de muchas limpiezas casi no se percibirá.

Para pequeños raspones y abrasiones utilizar:

- Crema para pulir parrillas: Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño blanco desaparezca. Los raspones y las abrasiones no afectan el desempeño del cocimiento y después de muchas limpiezas casi no se percibirán las marcas.

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).

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

8.-INFORMACIÓN TÉCNICA:

| | |
|--------------------------|-------------|
| Tensión | 220-240 V ~ |
| Frecuencia | 50 / 60 Hz. |
| 2 placas de inducción de | 2 000 W c/u |
| 2 placas de inducción de | 1 500 W c/u |
| Potencia máxima | 7 000 W |

9.-TABLA DEL NIVEL DE TEMPERATURA:

| Nivel de temperatura | | Tipo de cocina | Nivel de uso (Indicando experiencia y hábitos de cocina) |
|----------------------|-----|---|--|
| Máximo | 9 | Freír-Hervir | Ideal para dorar, cocinar, freír productos congelados, hervir rápidamente |
| Nivel alto | 7-8 | Freír-saltear-hervir-asar a la parrilla | Ideal para saltear, mantener un hervor activo, cocinar y asar |
| | 6-7 | Freír-cocinar-estofado-saltear-asar | Ideal para saltear, mantener un hervor activo, cocinar y asar |
| Nivel medio | 4-5 | Cocinar-estofado-saltear-asar | Ideal para el guisado, mantener un hervor suave, cocinar (durante un largo periodo de tiempo crema de pasta). |
| | 3-4 | Cocción-hervir-espesamiento Cremación | Ideal para recetas largas (arroz, salsas, asados, pescado) con líquidos (por ejemplo: agua, vinos, caldo, leche, pasta de crema). |
| | 2-3 | | 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 | 1-2 | Fusión, Descongelación Mantenimiento de alimentos calientes | Ideal para ablandar la mantequilla, derretir, suavemente el chocolate, descongelar los productos pequeños y mantener recién cocida comida caliente (Salsas, sopas, menestrones). |
| | 1 | | Ideal para mantener calientes los alimentos recién cocinados para crear risottos y para mantener los platos calientes (con accesorio adecuado para inducción no incluido). |
| Apagado | 0/H | Superficie de apoyo | Placa en modo stand-by o apagado (posible calor residual al final de la cocción, indicado por una "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 las zonas de cocción puede ser diferente en un pequeño rango. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.






10.-RECOMENDACIONES:

Para un óptimo funcionamiento de su parrilla:

- 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.

ANTES DE PONERSE EN CONTACTO CON EL DISTRIBUIDOR

- Apague la Parrilla de inducción y luego vuelva a encenderla para ver si el problema ha sido reseteado de origen.
- Compruebe que la alimentación eléctrica **NO** se haya apagado.
- Seque completamente la Parrilla de inducción después de limpiarla.
- Si la Parrilla de inducción no puede apagarse después de usarla, desconéctela de la fuente de alimentación.
- Si, cuando se enciende la Parrilla de inducción, aparecen códigos alfanuméricos en el Panel de control, consulte la siguiente tabla para obtener instrucciones.

| Código de error | Causa probable | Acción inmediata |
|------------------------|---|--|
| U | No hay recipiente o no detecto el recipiente | Poner el recipiente a utilizar. Cambiar el recipiente a utilizar por uno compatible. Contacte a servicio técnico. |
| E1/E2 | Suministro anormal de voltaje. |  Inspeccione y asegúrese de contar con la normalidad del suministro de corriente. Póngase en contacto con el Depto. Servicio Técnico e indique el código de error. |
| E3 | Protección contra sobre calentamiento del producto. |  Póngase en contacto con el Depto. Servicio Técnico e indique el código de error. |
| E5 | Alta temperatura en el circuito electrónico |  Encender nuevamente la parrilla después de haberse enfriado. |
| F3/F4/F5 | Falla del Sensor de temperatura de la bobina. |  Póngase en contacto con el Depto. Servicio Técnico e indique el código de error. |
| F9/FA: | Falla del sensor de temperatura del circuito eléctrico. |  Póngase en contacto con el Depto. Servicio Técnico e indique el código de error. |

11.-RUIDOS PRODUCIDOS POR LA PARRILLA:

Las Parrillas de Inducción pueden producir sonidos 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 refrigeración interno para controlar la temperatura de las piezas electrónicas; Como resultado, el funcionamiento y/o durante varios minutos después de apagar las zonas 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:

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

**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: 01(55) 53-69-75-09 y 01(55) 53-69-75-27
[www. superflama.com](http://www.superflama.com)
Hecho en China**

REVISIÓN A