



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

**MODELO:**



**GRILL-IN**

**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: .....	6
4.- CONEXIÓN ELÉCTRICA: .....	7
5.- INSTRUCCIONES DE USO:.....	8
6.- ADVERTENCIAS DEL PANEL DE CONTROL: .....	11
7.- LIMPIEZA: .....	12
8.- TABLA DEL NIVEL DE TEMPERATURA: .....	13
10.- RECOMENDACIONES:.....	14
11.- RUIDOS PRODUCIDOS POR LA PARRILLA: .....	16
12.- ATENCIÓN AL CLIENTE: .....	16

# 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.

## UTENSILIOS DE COCINA SUGERIDOS

- Acero con base ferrosa.
- Hierro fundido.
- Peltre.

## 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.
- 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.
- Evite jalar la clavija del cable de alimentación, tire siempre de la clavija.
- Las piezas eléctricas **NO** deben ser accesibles para el usuario después de la instalación.
- 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).



**ADVERTENCIA:** La superficie de esta parrilla puede calentarse durante su uso.



**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, 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.
- Conecte su parrilla de inducción a un supresor de picos para protegerla de alguna sobrecarga o variación de voltaje.
- 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.
- 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.-CONEXIÓN ELÉCTRICA:



### ADVERTENCIA:

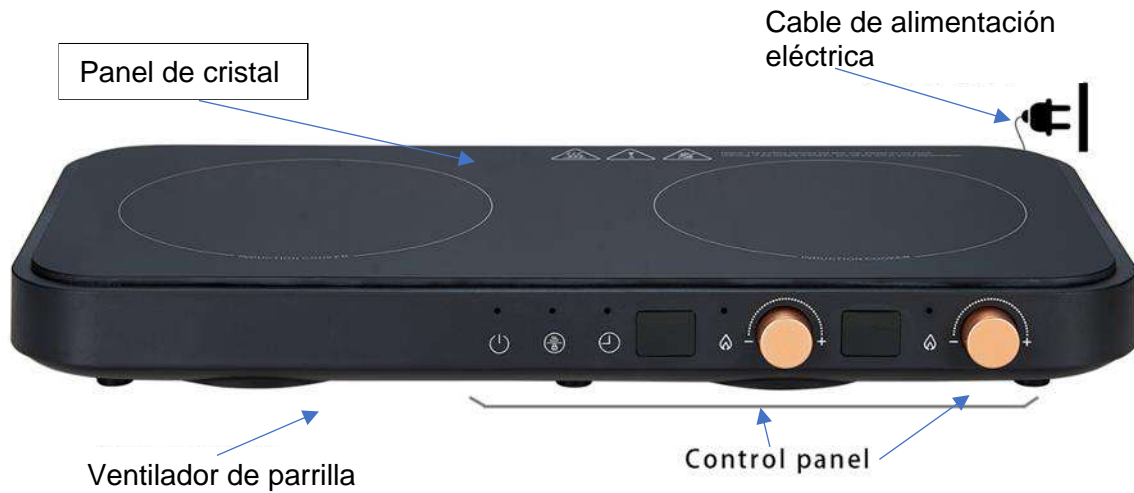
- Desconecte la Parrilla de Inducción de la fuente de alimentación.
- La instalación debe ser realizada por personal calificado.
- Asegúrese de que la tensión (voltaje) especificado en la etiqueta especificaciones, situada en la parte inferior de la Parrilla de Inducción sea la misma que la de donde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

Marca:	SUPRA
Modelo:	GRILL IN
Tensión	110 V~
Frecuencia	60 Hz.
Potencia máxima	1 800 W (máx)



# 5.-INSTRUCCIONES DE USO:

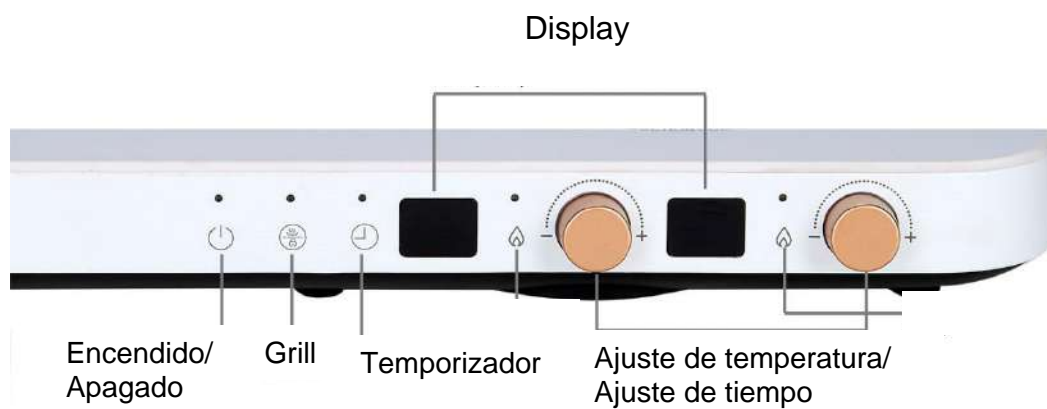
## VISTA GENERAL



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 MANUAL





## ENCENDIDO / APAGADO DE LA PARRILLA DE INDUCCIÓN:

Para encender, pulse el botón una vez  todas las luces LED parpadearán y la pantalla digital indicará “C”. Para apagar, pulse nuevamente el mismo botón hasta que la pantalla se apague por completo.

Presione la perilla para iniciar el modo de espera. La pantalla indicará “ENCENDIDO” una vez que el aparato se haya encendido.

**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.

## FUNCIONAMIENTO Y AJUSTE DE LAS ZONAS DE COCCIÓN:

Una vez encendida la Parrilla de inducción y colocado el recipiente en el quemador, gire la perilla de la zona de cocción deseada para regular y ajustar el nivel de calefacción. (quemador izquierdo o derecho).

Cada zona de cocción tiene varios niveles de potencia desde nivel 1 (P1) hasta 9 (P9).


Las temperaturas correspondientes oscilan entre 400 W y 1000 W para ambos quemadores:

NIVEL DE CALENTAMIENTO	CONSUMO (WATTS)
P1	400 W
P2	400 W
P3	500 W
P4	600 W
P5	700 W
P6	800 W
P7	900 W
P8	1000 W
P9	1100 W

La configuración predeterminada de fábrica en el modo de energía es “P0” (modo de espera), ajuste la potencia con la perilla.

Los botones también sirven para ajustar el tiempo del temporizador. Girar la perilla en el sentido de las agujas del reloj.



Presione el  para seleccionar la función de grill y ajuste la temperatura de la misma manera en la que se elige la función de la parrilla de inducción.

Las temperaturas correspondientes oscilan entre 400 W y 1000 W para ambos quemadores:

NIVEL DE CALENTAMIENTO	TEMPERATURA
C1	120 °C
C2	140 °C
C3	160 °C
C4	180 °C
C5	210 °C

### AJUSTE DE LA TEMPERATURA:

Presionar (🔥) seleccione el modo de temperatura. La pantalla mostrará "C5". La temperatura predeterminada es 180 ° C. Gire la perilla para ajustar la temperatura.

La temperatura de 2 placas se puede ajustar en los siguientes pasos:  
C0 > C1 (140 °C) > C2 (150 °C) > C3 (160 °C) > C4 (170 °C) > C5 (180 °C) > C6 (190 °C) > C7 (200 °C)

Presione el botón de encendido para cambiar a otro modo. Pulse ON/OFF para salir de la configuración.

**Nota:** cuando se selecciona la función BBQ, los quemadores izquierdo y derecho funcionarán sincrónicamente en el mismo nivel de potencia/temperatura para mantener la temperatura constante, hacer que la comida sea más sabrosa para que el jugo y la frescura de los ingredientes estén bloqueados y los nutrientes no lo estén.



### TEMPORIZADOR (MINUTERO):

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


Gire la perilla hacia "+" o gire la perilla hacia "-" para configurar el tiempo de cocción. Girarlo en el sentido de las agujas del reloj es un incremento de 1 minuto como máximo a 99 minutos; Gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir un mínimo de 1 minuto a 1 minuto en ambos quemadores.


### APAGADO AUTOMÁTICO:

La Parrilla de Inducción se apagará automáticamente cuando no haya programado tiempo de cocción o no se use ninguno de los quemadores de la parrilla 30 s después de encendido.

## BLOQUEO DE PARRILLA:



Presione el botón  en 3 segundos para bloquear todas las funciones, para desactivar el bloqueo, presione nuevamente durante 3 segundos.

Presionar  Botón en 3 segundos para bloquear todas las funciones.

El otro botón no responde al tacto. Para liberar el BLOQUEO,

Pulse el botón de aumento  en 3 segundos otra vez.

## 6.-ADVERTENCIAS DEL PANEL DE CONTROL:

### **H** INDICADOR DE CALOR RESIDUAL:

La Parrilla de inducción está equipada 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.

### **L** INDICADOR DE SISTEMA ELÉCTRICO SUSPENDIDO:

La Parrilla de inducción está equipada con un indicador que aparece en la pantalla digital después de haber apagado y prendido inmediatamente la parrilla para que el usuario pueda saber que no puede encender la parrilla sino hasta dentro de 5 min.

### **C** INDICADOR MODO ESPERA (VENTILACIÓN DEL SISTEMA) :

La Parrilla de inducción está equipada con un indicador que aparece en la pantalla digital después de apagar la parrilla.

## 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:

### Que no se 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 de hacer:



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



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.



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.

## 8.-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.

## 9.-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.

Síntomas	puntos de control	Recurso
Después de conectar la alimentación y presione la tecla "encendido", el aparato no responde.	¿Está la electricidad en suspensión?	Utilizar después de reanudar la electricidad.
	¿Está averiado el fusible?	Compruebe las causas raíz cuidadosamente. Si el problema no se puede solucionar, comuníquese con
	¿Está bien conectado el enchufe?	

		el Centro de servicio para que lo revisen y lo reparen.
Se interrumpe el calentamiento en uso normal y se escuchará un "Beep".	¿Utensilios de cocina incompatibles o no se utilizan utensilios de cocina?	Reemplace los utensilios de cocina compatibles con la cocina de inducción.
	¿Los utensilios de cocina no están colocados considerablemente desde el centro de la zona de calentamiento?	Coloque los utensilios de cocina en el centro de la zona de calentamiento definida.

	¿Se calientan los utensilios de cocina, pero se retiran continuamente?	Coloque un utensilio de cocina dentro de la zona de calentamiento.
Síntomas	puntos de control	Recurso
Sin funcionamiento durante el uso de la calefacción.	¿Está vacío el recipiente o la temperatura es demasiado alta?	Por favor, compruebe si el aparato está siendo mal utilizado.
	¿Está obstruida la ventilación de entrada/salida de aire o se ha acumulado suciedad?	Retire las cosas que obstruyen la ventilación de entrada/salida de aire. Vuelva a poner en funcionamiento el aparato después de que se haya enfriado.
	¿La cocina funciona más de 2 horas sin ninguna instrucción externa?	Restablezca los modos de cocción o use la función de temporizador.
Se producen códigos de error.	E0 Sin utensilios de cocina o utensilios de cocina incompatibles utilizados Circuito abierto/cortocircuito del sensor E1 sobre E2 IGBT sobrecalentamiento E3 Sobretensión 270V E4 bajo voltaje 90V E5 Sensor de placa superior abierto/cortocircuito E6 Placa superior sobrecalentada	Cuando muestre la señal de error E0, E5, verifique si el utensilio de cocina no es adecuado o vuelva a encender el aparato después de que se enfríe naturalmente. Cuando muestre E1, E2-E6, comuníquese con el Centro de servicio para verificar y reparar.



## 10.-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.

## 11.-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**