

*Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.*



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



## **MAGNETI**

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.

*Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.*

## 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: .....	8
7.-LIMPIEZA: .....	8
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA CRISTAL TEMPLADO.....	9
8.-INFORMACIÓN TÉCNICA:.....	10
9.-TABLA CODIGOS DE PROBLEMA Y SOLUCIÓN.....	10
10.-RECOMENDACIONES:.....	13
11.-RUIDOS PRODUCIDOS POR LA PARRILLA:.....	13
12.-ATENCIÓN AL CLIENTE:.....	14

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

## 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.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

## 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.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

- 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.

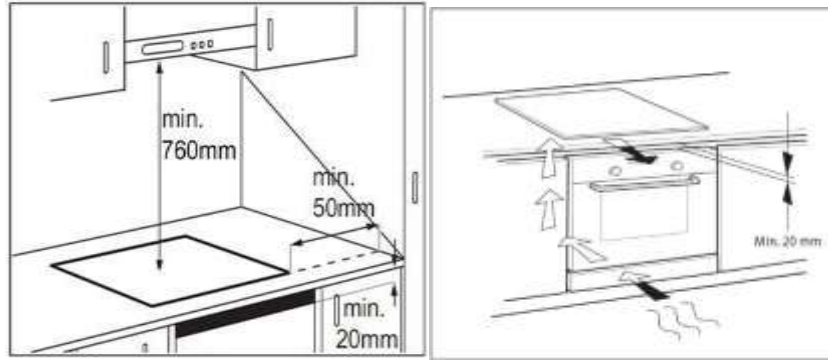


**¡PRECAUCIÓN!** ¡La superficie de la Parrilla de Inducción permanece caliente después de su uso! **NO** toque la superficie por la parte superior; justo después de retirar la olla o el sartén, ya que la superficie superior seguirá estando muy caliente.

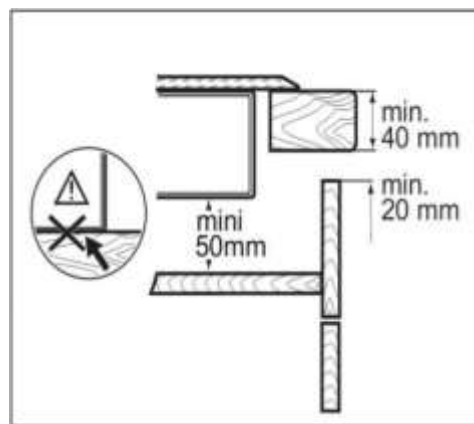
## 3.-INSTALACIÓN:

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.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.



**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.

*Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.*

## 4.-CONEXIÓN ELÉCTRICA:

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

Se debe conectar a una línea exclusiva a través de una caja de conexiones aprobada (receptáculo, con un interruptor termomagnético de 2 polos X 40 A.)

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 y negro: línea 1**  
**Cable azul: neutro 1**  
**Cable verde con amarillo 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.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

## 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


 (ON/OFF): Para encender o apagar la parrilla. (En "Bloqueo para niños" modo, solo puede apagar la parrilla. )

 (LOCK): Para activar o desactivar el "Bloqueo para niños"

 : (Selección de zona de cocción): Se utilizan para seleccionar la zona de calentamiento correspondiente.

Toque el botón para seleccionar la zona de calentamiento.

  (MÁS/MENOS): Botón para el control de ajuste de tiempo o potencia

 (BOOST): Botón para el modo "BOOST" (alcance la potencia máxima)



Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.



(TIMER): Botón para el ajuste de temporizador.

**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.



**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:



### **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.

### **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:

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).

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA CRISTAL TEMPLADO

### Que no se debe hacer:



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



### Que si se debe hacer:

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

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



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.

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



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.

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



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

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



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.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

## 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 CODIGOS DE PROBLEMA Y SOLUCIÓN

Código de error	Problema	Solución
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal	Inspeccione si la fuente de alimentación es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
E8	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal	
E3	El sensor de superficie de alta temperatura	Espera a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E6	Alta temperatura de IGBT	Espera a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; De lo contrario, reemplace el ventilador.

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

E1	El sensor de superficie desconexión	Compruebe la conexión o Reemplace la placa de cerámica sensor de temperatura.
E2	El sensor de superficie corto circuito	
Eb	La falla del sensor de superficie	
E4	Circuito abierto del sensor IGBT	Reemplace la placa de transmisión.
E5	Cortocircuito del sensor IGBT	

TABLA ERRORES

Código de error	Problema	Solución
El LED no se enciende cuando el dispositivo está enchufado en	No hay electricidad en el enchufe	Compruebe que el enchufe esté firmemente fijado y que está funcionando
	No se pudo conectar la placa de alimentación y la placa de visualización	Compruebe la conexión
	Placa de alimentación dañada	Reemplace la placa de alimentación
	Tablero de visualización dañado	Reemplace la placa de visualización
Algunos botones sí no funcionan, o LED La pantalla no es normal	El tablero de visualización es dañado	Reemplace la placa de visualización
Cocina Indicador de modo START , pero La calefacción no se inicia	Alta temperatura de la placa	La temperatura ambiente puede ser demasiado alto y el aire La entrada o el respiradero pueden estar bloqueados

Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

	Algo anda mal con El ventilador	Compruebe si el ventilador funciona normalmente. Si no Reemplace el ventilador.
	Placa de alimentación dañada	Reemplace la placa de alimentación
Durante la operación, la calefacción se detiene de repente y el La pantalla parpadea "U"	Tipo de utensilio incorrecto	Utilice un sartén adecuada (consulte el manual); Daños en el circuito de detección de ollas, Vuelva a colocar la placa de alimentación.
	Verifique el diámetro de la olla	
	Olla sobrecalentada	Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad; Presione el botón "encendido / apagado" para Reinicie el dispositivo
Se muestra "U" en el área de calefacción en el mismo lado (como en la primera y segunda zona)	Placa de alimentación y pantalla Falla de conexión de la placa	Compruebe la conexión
	La parte de la comunicación de la placa de visualización es dañado	Reemplace la placa de visualización
	Placa de alimentación dañada	Reemplace la placa de alimentación
El motor del ventilador suena anormal	El motor del ventilador es dañado	Reemplace el ventilador



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.

*Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.*

## 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.

## 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.

*Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.*

## 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