MANUAL DE INSTRUCCIONES

PARRILLA DE INDUCCIÓN MAGNÉTICA PARA EMPOTRAR

MODELO:

5Q-IN-220V

REV. AA

Nota: Las imágenes de las parrillas son de carácter ilustrativo.

MARCA: SUPRA

Contenido

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 2
1.- ANTES DE USAR 3
2.- ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 4
INSTALACIÓN: 5
1.- Voltear su producto en una superficie plana. 5
3.- Antes de insertar en el hueco de empotre conecte al contacto eléctrico de 220 V ~. 6
4.-Verifique que la parrilla esté nivelada para su correcto funcionamiento, además compruebe que el encendido de todos los quemadores sea con normalidad. 6
CONEXIÓN ELÉCTRICA: 7
INSTRUCCIONES DE USO: 7
ADVERTENCIAS DEL PANEL DE CONTROL: 9
LIMPIEZA: 10
ESPECIFICACIÓN ELÉCTRICA: 12
RUIDOS PRODUCIDOS POR LA PARRILLA: 12
TABLA DE NIVEL DE TEMPERATURA: 13
RECOMENDACIONES: 14

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

“PRECAUCIÓN. EVITE RIESGOS. INSTALE SU APARATO DE ACUERDO CON LAS INDICACIONES DEL INSTRUCTIVO”.

	SÍMBOLO DE ALERTA PARA SEGURIDAD Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan: Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones inmediatamente. Todos los mensajes de seguridad dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionarán que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.

Este manual contiene mensajes importantes de seguridad. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.

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

1) 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, cerámicas o vitrificadas) 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

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.
- Las piezas eléctricas **NO** deben ser accesibles para el usuario después de la instalación.
- 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; ***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.
- **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, La cocción desatendida en una superficie con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio.
- 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.
- **NO** utilice limpiadores a vapor.

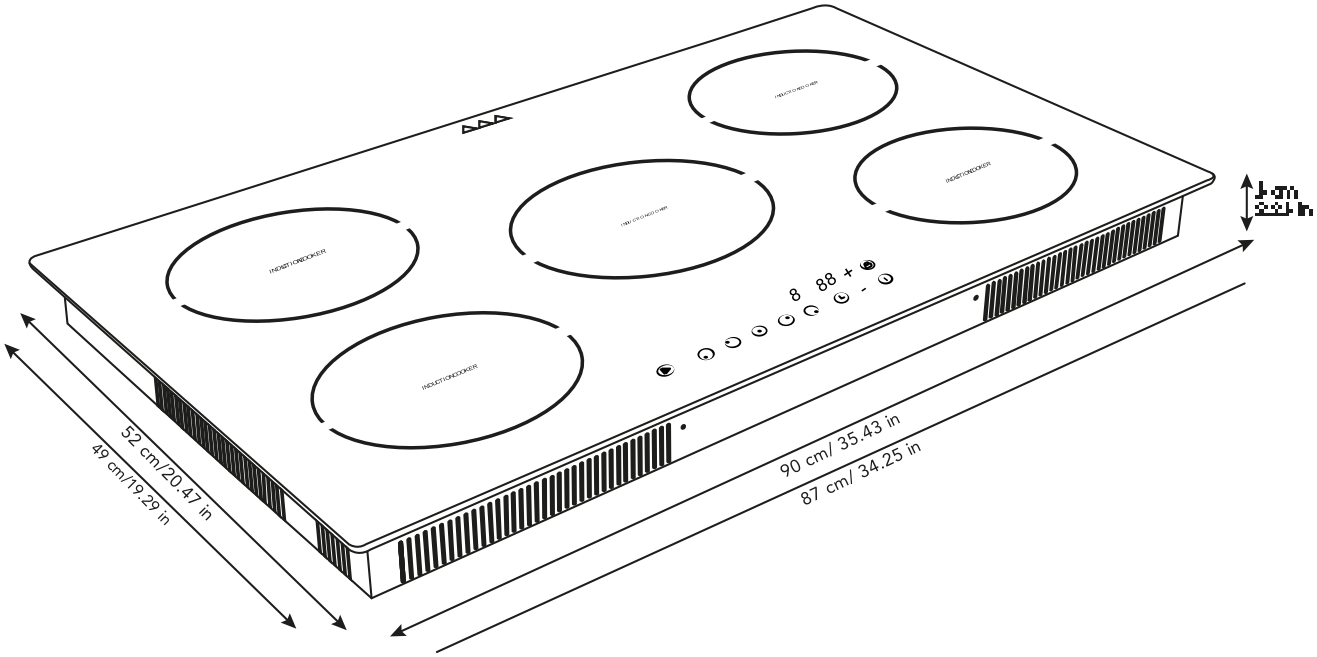
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas **NO** deben colocarse sobre la superficie de la Parrilla de Inducción ya que pueden calentarse.

- 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.

INSTALACIÓN:

Para garantizar que el funcionamiento correcto de la parrilla, el mueble de montaje debe ser el adecuado y resistente al calor. Se debe cumplir con las dimensiones indicadas.

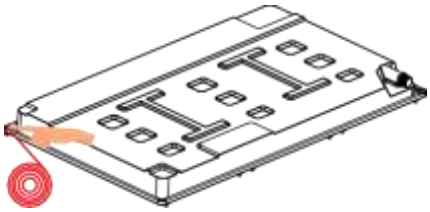
MEDIDAS DEL PRODUCTO:

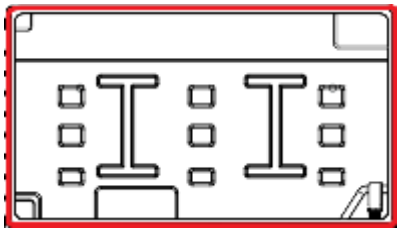


Para lograr empotrar la parrilla de manera correcta se deben seguir estos pasos:

1.- Voltear su producto en una superficie plana.

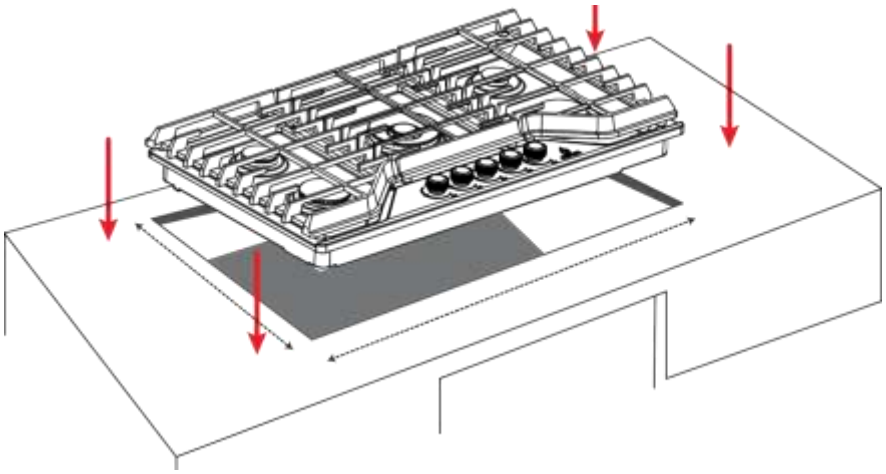
2.- Colocar cinta acojinada doble cara (no está incluido en el producto) alrededor de su producto.





IMPORTANTE: La cinta debe cubrir toda el área de empotre

3.- Antes de insertar en el hueco de empotre conecte al contacto eléctrico de 220 V ~.
Inserte la parrilla en el hueco de empotre (verifique las medidas de empotre antes de instalar) y coloque de nuevo los quemadores y las parrillas, cuidado de no azotar la parrilla contra el mueble.



Nota: imágenes de carácter ilustrativo

4.-Verifique que la parrilla esté nivelada para su correcto funcionamiento, además compruebe que el encendido de todos los quemadores sea con normalidad.

Nota: asegúrese de que el mueble en el que se instale la parrilla, cuente una ventilación hacia el exterior; de lo contrario, se reducirá la vida útil del producto.

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.

- 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.

INSTRUCCIONES DE USO:

VISTA GENERAL

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; (ejemplo, 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.

ADVERTENCIAS DEL PANEL DE CONTROL:

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL:

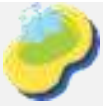
La Parrilla de inducción está equipado con un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Estos indicadores alertan al usuario cuando las zonas de cocción todavía están calientes.

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.

LIMPIEZA:

Que no se debe hacer:		Que si se debe de hacer:	
	NO utilice detergentes en polvo, sprays para limpieza de hornos o esponjas abrasivas que puedan rayar el vidrio.		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.

OTROS MÉTODOS DE LIMPIEZA PARA EL CRISTAL TEMPLADO:

Para suciedad de ligera a moderada

- 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

ESPECIFICACIÓN ELÉCTRICA:

Tensión	**220 V~**
Frecuencia	60 Hz.
3 placas de inducción de	1 900 W c/u
2 placas de inducción de	1 500 W c/u
Potencia máxima	8 700 W

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.

TABLA DE 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.

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

- 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.

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.
F3/F4	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.

¡VISITA NUESTRA PAGINA PARA VER MÁS PRODUCTOS GENIALES!

www.supra.com.mx

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
Teléfonos:
(55) 54-07-63-73, (55) 53-67-03-03 y (800)-890-7527
www. superflama.com
www.supra.com.mx
Hecho en China
Contenido: 1 pieza