

# MANUAL DE INSTRUCCIONES DEL USUARIO PARRILLA DE INDUCCIÓN PARA SOBREPONER

MODELO: STAR ONE



◆ Por favor lea el manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar su parrilla y consérvelo para futuras referencias.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD:	2
ESPECIFICACIONES:	3
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTO:	
INSTRUCCIONES DE USO:	
MANTENIMIENTO Y CUIDADO:	
RECOMENDACIONES:	7
ATENCIÓN AL CLIENTE:	

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD:

Al usar electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- NO toque las superficies calientes, use manijas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, NO sumerja el cable, los enchufes o toda la unidad en agua u otro líquido.
- Al cocinar alimentos en sartenes u ollas, no use cantidades mayores a 20 ml de aceite para freír y/o cocinar alimentos.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Desenchufe del tomacorriente cuando NO esté en uso y antes de limpiarlo.
- NO opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
- NO utilizar en exteriores.
- NO permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- NO lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
- Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, coloque cualquier control en "apagado", luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- NO utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- **NO** cocine sobre la superficie de cocción rota: si la superficie de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la superficie de cocción y crear un riesgo de descarga eléctrica.
- Limpie la superficie de cocción con precaución: use una esponja o paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente.
- **NO** coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la parrilla, ya que pueden calentarse.
- Este aparato NO está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Este aparato NO está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante o una persona calificada para evitar cualquier peligro.
- Si se usa un cable de extensión largo:
  - La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato;
  - O El cable más largo debe estar dispuesto de manera que no se caiga sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse sin querer.

Nota: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

# **ESPECIFICACIONES:**

Modelo	STAR ONE
Tensión	127 V ~
Frecuencia	60 Hz.
Potencia máxima	1 200 W

# **CONFIGURACIÓN DE PRODUCTO:**



FIGURA 1.

## Panel de control.

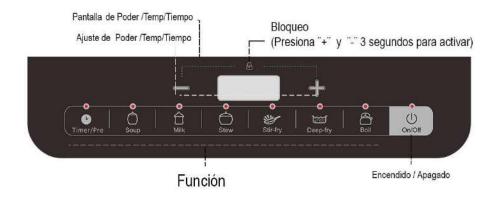


FIGURA 2.

# **INSTRUCCIONES DE USO:**

Botón de aumento (+) / disminución (-):

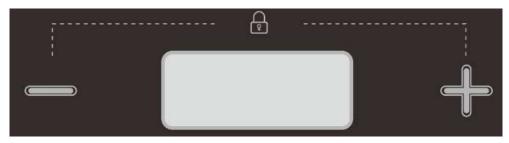


FIGURA 3.

Los dos botones son para ajustar el nivel de calefacción. hay totalmente 6 niveles, de 200W a 1200W. El nivel de potencia correspondiente es de 80 °C a 240 °C. Los botones también son para configurar el tiempo en la función de temporizador.

Botón de Encendido / Apagado:

Enchufe, todas las luces LED parpadeando y "BEEP" en breve,

La pantalla LED indica "C". Presione Encendido / Apagado nuevamente, ingresa al modo de espera. La pantalla LED indica "ON".

## Botón de función:



FIGURA 4.

Presione el botón de función, puede seleccionar la temperatura de visualización de la energía en la pantalla.

Después de seleccionar la función, puede presionar el botón de aumento (+) o el botón de disminución (-) para establecer el grado o potencia.

Aquí están los detalles para el nivel de calefacción 6:

Modo TEMP: 80 °C -120 °C -150 °C -180 °C -220 °C -240 °C

Modo de potencia: 200W-400W-600W-800W-1000W-1200W

Después de que el aparato se haya encendido, seleccione la función deseada para cocinar usando el interruptor selector de funciones.

## Sopa / Leche / Hervir

Presione el icono para iluminar el LED correspondiente al lado.

Las funciones de Sopa, Leche, Hervir muestran los tiempos predeterminados, y son 1000W, 80 °C, 1000W de forma específica. Por defecto, estos valores son la duración de 3 funciones. Al alcanzar el tiempo preestablecido, el aparato se apagará automáticamente.

Presione los botones "+" "-" para ajustar.

Finalmente, elija cualquiera de las 3 funciones para finalizar la configuración cuando transcurra el temporizador, la función designada se activará automáticamente.

Estofado / Saltear / Freír

Presione el icono para iluminar el LED correspondiente al lado.

La visualización inicial en la pantalla es diferente, muestra 1000W, 220 °C, 120 °C respectivamente. Presione los botones "+" - "para ajustar la potencia / temperatura.

## Botón del temporizador:

Presione el botón TIMER para ingresar y seleccionar la configuración del temporizador. (de 1 minuto a 4 horas)

Presione el botón + o - para configurar el tiempo de cocción. Cada pulsación individual es un incremento de 1 minuto; presione y sostenga por incrementos de 10 minutos. Presione el botón BAJO para saltar a 1 minuto en el temporizador o ALTO por un máximo de 4 horas

## Botón de bloqueo:

Presione el botón de aumento (+) o el botón de disminución (-) en 3 segundos para bloquear todas las funciones.

Los botones no responden al tacto. Para desactivar el BLOQUEO,

Presione el botón de aumento (+) o el botón de disminución (-) en 3 segundos.

Volverá al modo de selección o presione el botón ON / OFF para pasar al modo de espera.

#### Calentamiento:

Apagar: después de su uso, apague el aparato. No lo desenchufe de inmediato.

Hay 1 minuto preestablecido para que el ventilador funcione continuamente hasta que la unidad se enfríe.

Después de que el ventilador de enfriamiento deje de funcionar, desenchufe el aparato de la toma de corriente.

<u>IMPORTANTE:</u> 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 5.

#### **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 ó vitrificados) como se muestra en la figura 6.

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 ó sartenes calientes en la superficie del panel de control del producto. Esto podría causar daños irreversibles al Panel.





FIGURA 6.

# **MANTENIMIENTO Y CUIDADO:**

- 1. Retire el enchufe de alimentación antes de limpiar la unidad. **NO** lo limpie hasta que la superficie se enfríe.
- 2. Placa de vidrio, panel y carcasa:
- 1 Paño suave para una ligera mancha.
- (2) Para grasa, suciedad, seque con un paño limpio y húmedo con detergente neutro.
- 3. Mientras el ventilador funciona, el polvo y la suciedad permanecerían en la ventilación, límpiela con cepillo o bastoncillo de algodón regularmente.
- 4. Recuerde no lavar la unidad con agua directamente para evitar daños.
- 5. Para proteger la cocina de inducción, asegúrese de tener un buen contacto entre el enchufe y la clavija antes de utilizarlo.
- 6. No tire del cable de alimentación directamente durante el funcionamiento. Para extender la vida útil del aparato, primero presione el botón "ENCENDIDO / APAGADO", luego tire del cable de alimentación.
- 7. Al apagar la parrilla con el botón "ENCENDIDO / APAGADO" el ventilador aún funcionaría para enfriar la placa, es mejor desenchufarlo después de que el ventilador deje de funcionar.
- 8. Desenchufe el cable de alimentación y guárdelo cuando no lo use durante mucho tiempo.

## **RECOMENDACIONES:**

Durante las operaciones, si se produce algún error, consulte la siguiente tabla antes de solicitar servicio. A continuación, se presentan errores comunes y las acciones a realizar.

Código de error	Causa probable	Acción inmediata
E0	No hay recipiente o no detecto el recipiente	Poner el recipiente a utilizar.
E1	NTC corto o abierto	Póngase en contacto con el Depto. Servicio Técnico e indique el código de error.
E2	Sobrecalentamiento	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	Sensor de la placa superior en corto o abierto	Espere durante unos minutos hasta que la placa se enfríe.
E6	Sobre calentamiento de la placa superior.	Póngase en contacto con el Depto. Servicio Técnico e indique el código de error.

# **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 Hecho en China

**REVISION B**