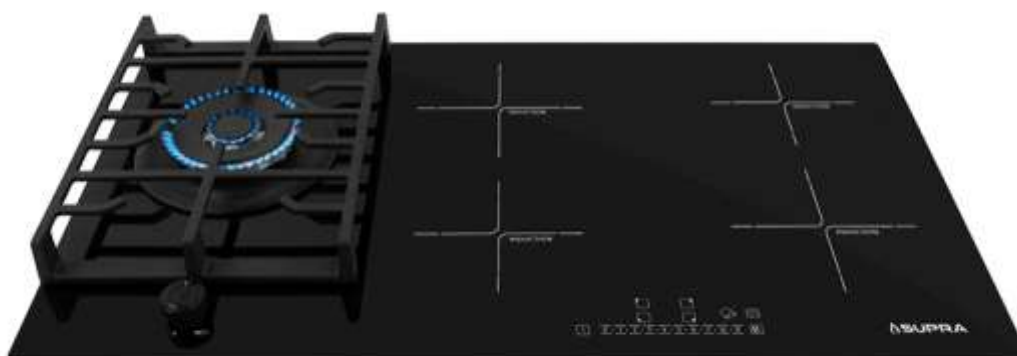


Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.



MANUAL DE INSTRUCCIONES DEL USUARIO PARRILLA HIBRIDA DE EMPOTRAR **MODELO:**



DUALITY 87

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 PARA PARRILLAS DE INDUCCIÓN: | 3 |
| ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD | 5 |
| ADVERTENCIAS PARA EL USO DE LA PARRILLA DE GAS | 6 |
| ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN DE LA PARRILLA DE GAS | 7 |
| ADVERTENCIAS PARA EVITAR DAÑOS A LA PARRILLA DE GAS | 7 |
| INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE LA PARRILLA | 8 |
| INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN DE GAS..... | 11 |
| CARACTERÍSTICAS DE LA PARRILLA DE GAS..... | 12 |
| 3.-INSTALACIÓN:..... | 12 |
| 4.-CONEXIÓN ELÉCTRICA:..... | 14 |
| 5.-INSTRUCCIONES DE USO: | 15 |
| 7.-LIMPIEZA: | 21 |
| MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA CRISTAL TEMPLADO | 21 |
| 8.-INFORMACIÓN TÉCNICA:..... | 22 |
| 9.-TABLA CODIGOS DE PROBLEMA Y SOLUCIÓN | 22 |
| 10.-RECOMENDACIONES:..... | 23 |
| 11.-RUIDOS PRODUCIDOS POR LA PARRILLA:..... | 24 |
| LIMPIEZA Y CONSERVACION DEL ACERO INOXIDABLE | 26 |
| QUE NO DEBE HACER: | 26 |
| QUE SI SE DEBE HACER: | 26 |
| OTROS MÉTODOS DE LIMPIEZA PARA EL ACERO INOXIDABLE: | 27 |
| 12.-ATENCIÓN AL CLIENTE:..... | 28 |

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 PARA PARRILLAS DE INDUCCIÓN:

¡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 onnipolar 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

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

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).
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe estar supervisado. Un período de cocción de corta duración debe supervisarse de forma continua.
- **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 inflamables hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo.
- **NO** coloque materiales inflamables 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 fisurada 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.

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

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.



¡ATENCIÓN! PARA SU SEGURIDAD:

- MANTENER LOS ALREDEDORES DEL APARATO LIBRES DE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA Y OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES.
- ASEGÚRESE QUE LOS MUEBLES CERCANOS A SU PARRILLA, ASÍ COMO EL MURO SOPORTEN UNA TEMPERATURA DE 100°C, PARA QUE NO SUFRAN DEFORMACIONES.
- NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.
- INSTALE SU PRODUCTO CONFORME A LAS INSTRUCCIONES DEL EMPOTRE PARA EVITAR DAÑOS A SUS MUEBLES POR TEMPERATURA.

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

SI HUELE A GAS:

- **ABRA LAS VENTANAS.**
- **NO ACCIONE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.**
- **APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.**
- **LLAME INMEDIATAMENTE AL SERVICIO DE SUPRESION DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.**

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE OCASIONAR DAÑOS A LA INTEGRIDAD FÍSICA, RIESGO DE FUEGO O EXPLOSIÓN.

ADVERTENCIAS PARA EL USO DE LA PARILLA DE GAS

- 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 mencionados o derivados de la manipulación distinta de 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 o en otro líquido.

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

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No se permite ningún otro uso (por ejemplo, en habitaciones como calefacción)
- Nunca altere ningún componente de la parrilla. Cualquier modificación del aparato está estrictamente prohibida y puede ser muy peligroso. En caso de ser necesario, llame a nuestro servicio de asistencia técnica. Ignorar las recomendaciones e instrucciones puede provocar lesiones y serios daños físicos.
- Este aparato deberá ser usado para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN DE LA PARRILLA DE GAS

- Antes de instalar su nueva parrilla compruebe que las medidas son correctas.
- Coloque su aparato sobre una superficie nivelada.
- Bajo ninguna circunstancia deberá intentar reparar el aparato por cuenta propia. Las reparaciones llevadas a cabo por personas sin experiencia pueden ocasionar fallas graves de funcionamiento.
- La parrilla es un aparato pesado, colocarlo en un mueble requiere la ayuda de otra persona.
- La conexión de gas de la parrilla debe ser por un servicio técnico calificado.

ADVERTENCIAS PARA EVITAR DAÑOS A LA PARRILLA DE GAS

- No sentarse sobre el aparato.
- No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No deje la parrilla sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasa y aceites.
- No deje objetos sobre la superficie de cocción.
- La carga máxima sobre la superficie de cocción es de 25 kg.

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

ENCENDIDO DE QUEMADORES CON TERMOPAR

- Para encender los quemadores, gire la perilla indicada en el sentido contrario a las manecillas del reloj al nivel máximo.
- Presione la perilla para activar el encendido electrónico.
- Después de que el quemador haya encendido, mantenga oprimida la perilla por unos 10 segundos para permitir que el termopar se caliente. (Este sistema de seguridad cierra el suministro de gas al quemador en caso de que la flama se apagara accidentalmente por corrientes de aire, interrupción del suministro de gas, derrame de líquidos, etc.)
- Este sistema no se debe mantener oprimido por más de 15 segundos. Si después de intentarlo por ese tiempo el quemador no se ha encendido, espera por lo menos un minuto antes de intentar encender nuevamente el quemador.

NOTA: En caso de no contar con corriente eléctrica para el encendido electrónico puede intentar encender los quemadores con fósforos o encendedor.

NOTA: Si la flama se apagara accidentalmente, se escuchará un “click” esto significará que el sistema de seguridad ha cerrado el paso de gas.

INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE LA PARRILLA

Las parrillas de gas pueden ser instaladas con empotre para cocinas integrales, cabe mencionar que es únicamente de uso doméstico mas no industrial ni comercial.

A continuación, indicamos dimensiones ya que es importante respetar la altura recomendada para las alacenas o campanas de extracción de humos y con ello evitar daños por temperatura.

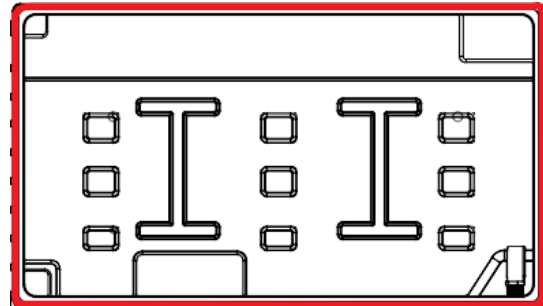
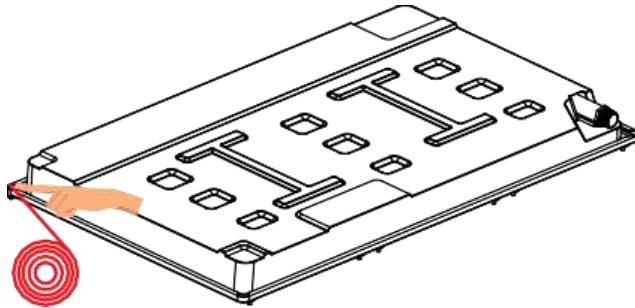
Para garantizar que el funcionamiento correcto de la parrilla, el mueble de montaje debe ser el adecuado y resistente al calor. Se debe cumplir con las dimensiones indicadas.

- 1.- Voltar su producto en una superficie plana.
- 2.- Colocar cinta acojinada doble cara (no está incluido en el producto) alrededor de su producto.

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

IMPORTANTE: La cinta debe cubrir toda el área de empotre

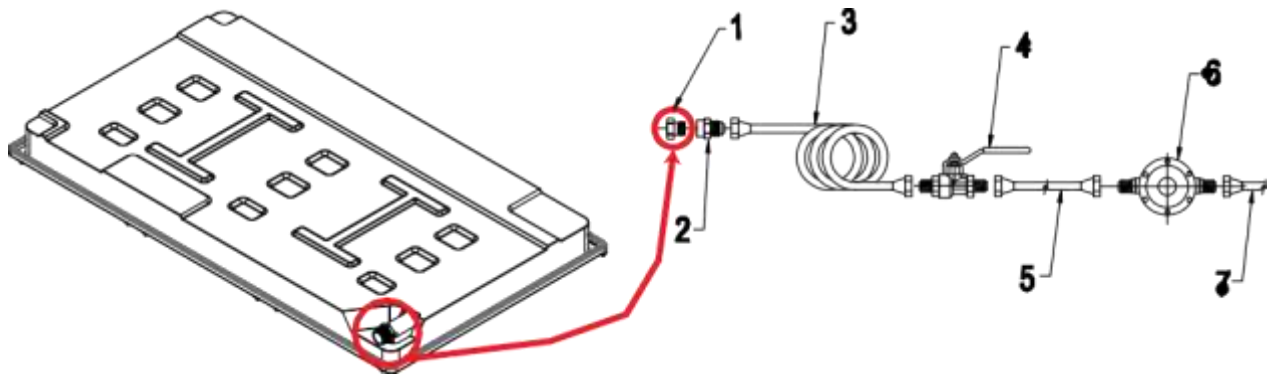
3.- Conexión al gas



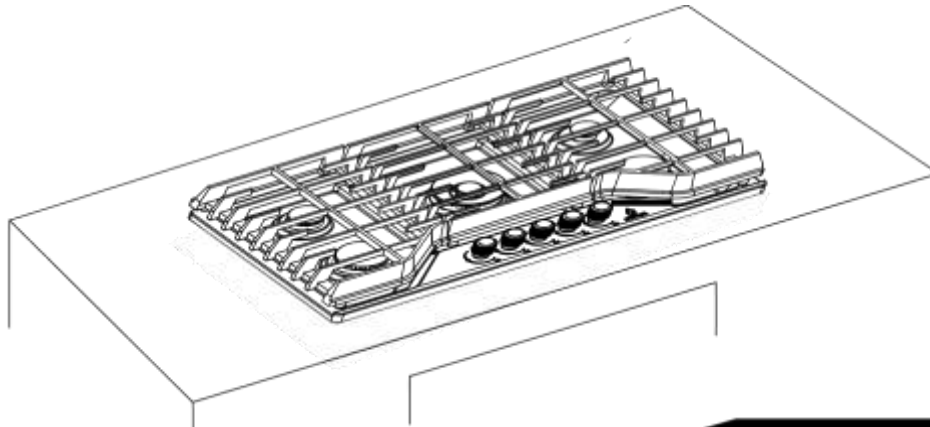
- Conecte su producto a la instalación de gas (asegúrese que la manguera de gas quede por dentro del hueco de empotre).
- Se recomienda instalar con un adaptador hembra (#2, No incluido), 1/2" NPT a macho 3/8" , este adaptador es para hacer conexión de suministro de gas y colocar 5 a 6 vueltas de cinta teflón antes de apretar la conexión para prevenir fugas.
(la parrilla incluye un codo espiga 90° para conexión a manguera)
- Después de realizar las conexiones asegúrese de que las perillas estén en posición de cerrado.
- Por favor siga las siguientes instrucciones para una correcta instalación.
- Conecte el lado de hembra 1/2" NPT del adaptador (No incluido) a la entrada del tubo de su parrilla (#1), atornille el adaptador al tubo hasta conseguir un fuerte apriete para evitar fugas.
- Con el adaptador (#2) ya colocado en su parrilla, conecte al adaptador un extremo de tubo de cobre flexible con campanas 3/8" hembra Flare (#3, No incluido).
- Conecte el otro extremo del tubo (#3) a una válvula de paso (#4, No incluido).
- Conecte al otro extremo de la válvula de paso (#4) a un extremo de un tubo de cobre con campana de 3/8" (#5, No incluido).
- Conecte el otro extremo del tubo (#5) a un regulador de presión de gas (#6, No incluido).

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

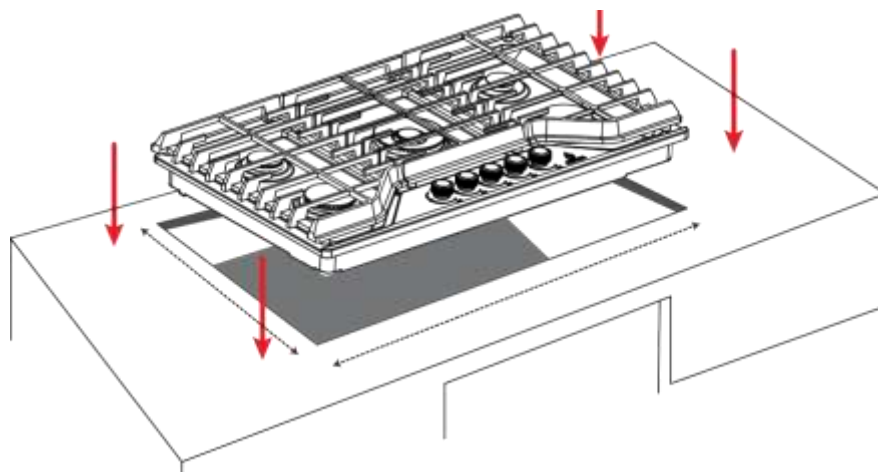
- Conecte su regulador de presión (#6) al suministro de gas.



4.- Antes de insertar en el hueco de empotre conecte al su instalación 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.



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



Nota: imágenes de carácter ilustrativo.

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

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN DE GAS

El aparato debe ser instalado por personal calificado de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. El fabricante declina toda responsabilidad por la instalación incorrecta que puede dañar a personas, animales y propiedades.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza de la presión de gas) y el ajuste del dispositivo sean compatibles.

Las condiciones de ajuste para la parrilla se indican en la etiqueta (o placa de datos).

LA CONVERSIÓN A GAS NATURAL NO DEBE HACERSE POR EL USUARIO, CONTACTE A UN ESPECIALISTA CALIFICADO O AL CENTRO DE SERVICIO.

RELACIÓN DE INYECTORES PARA CONVERSIÓN

| TIPO DE QUEMADOR | INYECTOR GAS LP | DE INYECTOR DE GAS NATURAL |
|------------------|--------------------|----------------------------------|
| QUEMADOR A GAS | 1.00 | 1.41 |

IMPORTANTE: INSTALAR SIEMPRE CON UN REGULADOR DE BAJA PRESIÓN CALIBRADA PARA GAS L.P. A 2,75 kPa Y PARA GAS NATURAL DE 1,76 kPa.

ADVERTENCIA



RIESGO DE EXPLOSIÓN

RIESGO DE EXPLOSIÓN

- ⚠ La conexión de gas de la parrilla debe ser realizada por personal calificado.
- ⚠ Debe usarse tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.
- ⚠ Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuera necesario.
- ⚠ Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
- ⚠ Instale la parrilla de acuerdo al manual de instrucciones.
- ⚠ Si no sigue estas instrucciones puede causar explosión, incendio o daños a las personas.

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

IMPORTANTE: Cuando la instalación esté completa, verifique que las conexiones de las tuberías no tengan fugas usando una solución jabonosa. Nunca use una llama.

CARACTERÍSTICAS DE LA PARRILLA DE GAS

MODELO: DUALITY 87, DUALITY 90, SAM-IG-02

| GAS L. P. | GAS NATURAL |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 Quemador de 12 000 kJ/h | 1 Quemador de 12 500 kJ/h |

3.-INSTALACIÓN:

Instalación de placa de cocción empotrada

Las placas de gas están diseñadas con un grado de protección contra el calentamiento excesivo, el aparato puede instalarse junto a armarios, y la altura no debe sobrepasar la placa de cocción.

Para una correcta instalación, deben seguirse las siguientes precauciones:

- La placa de cocción puede estar situada en una cocina, un comedor o un salón, pero no en un cuarto de baño o ducha.
- Los muebles situados cerca de la unidad, son más altos que los tableros de trabajo, deben colocarse a una distancia mínima de 110mm del borde del tablero.
- Los armarios deben colocarse cerca de la campana a una altura mínima de 420 mm (Fig. 5).

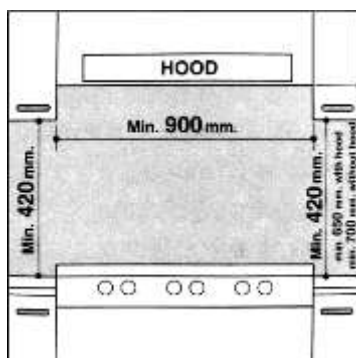
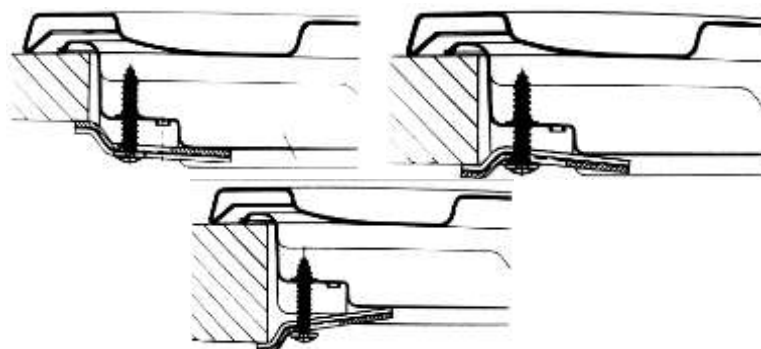
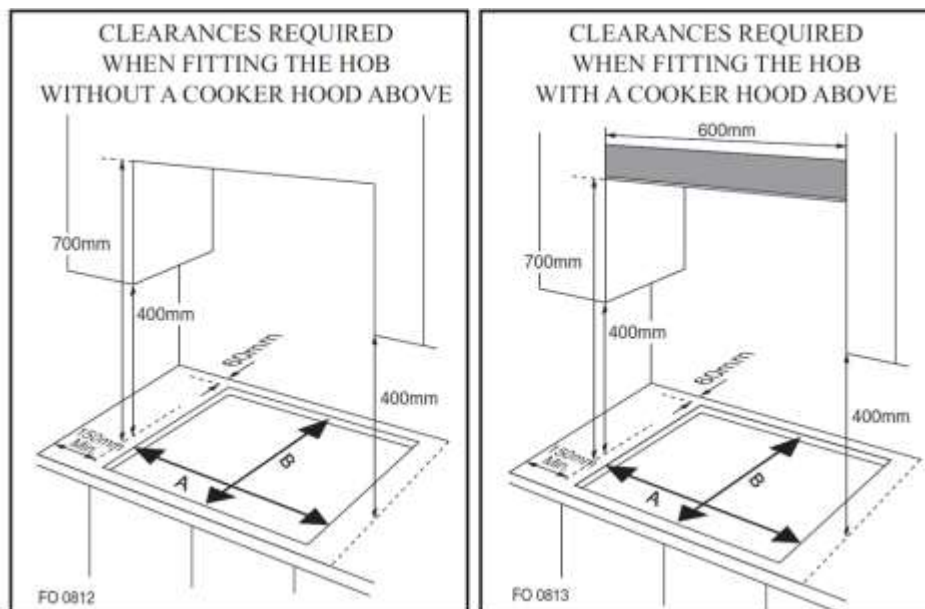


Fig.5

- La placa de cocción debe instalarse directamente debajo de un armario, éste debe estar a una distancia mínima de 700 mm de la encimera, como se muestra en la Fig. C.

Tamaño del empotre

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



para Posición del gancho para Posición del gancho para Posición del gancho

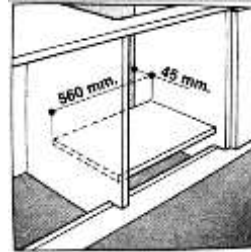
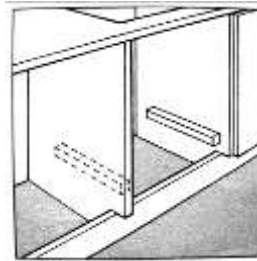
H=20mm superior H=30mm superior H=40mm superior

N.B: Utilice los ganchos contenidos en la "bolsa de accesorios".

e) En el caso de que la encimera de gas no esté instalada sobre un horno empotrado, se debe insertar un panel de madera para aislar. Este panel debe colocarse a una distancia mínima de 20 mm de la parte inferior de la placa de cocción.

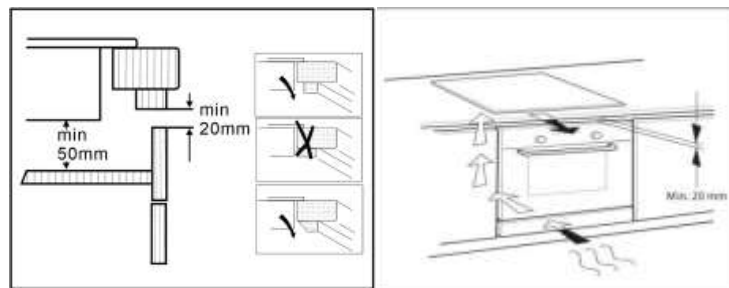
Importante: Al instalar la placa de cocción sobre un horno empotrado, el horno debe colocarse sobre dos listones de madera; en el caso de una superficie de mueble de unión, recuerde dejar un espacio de 45 x 560 mm como mínimo desde la parte posterior..

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



Cuando instale la placa de coacción en un horno empotrado sin ventilación forzada, asegúrese de que dispone de entradas y salidas de aire para ventilar adecuadamente el interior del mueble.

- La distancia entre la parte inferior del aparato y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura (mín. 50mm).
- Para garantizar el correcto funcionamiento del producto, no obstruya el espacio libre **MÍNIMO NECESARIO** (mín. 20 mm) de la encimera para la salida del aire.



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

- 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 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.

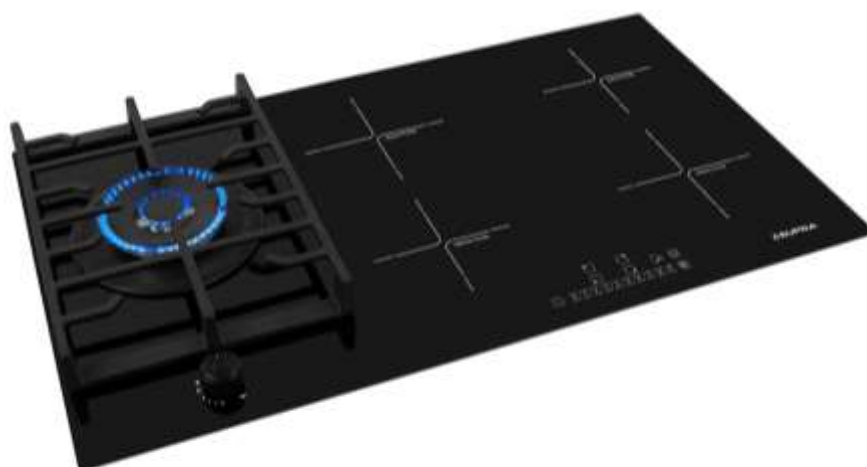
Debe existir un espacio entre todos los polos de al menos 3 mm en el aislador unilateral (incluso en el interruptor, fusibles y relés).

Cable rojo: Línea 1
Cable negro: Línea 2
Cable verde: tierra



- 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.

VISTA GENERAL



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

MEDIDAS DE SU PRODUCTO:

FRENTE: 87.4 cm

FONDO: 51 cm

ALTURA: 11 cm

MEDIDAS DE EMPOTRE:

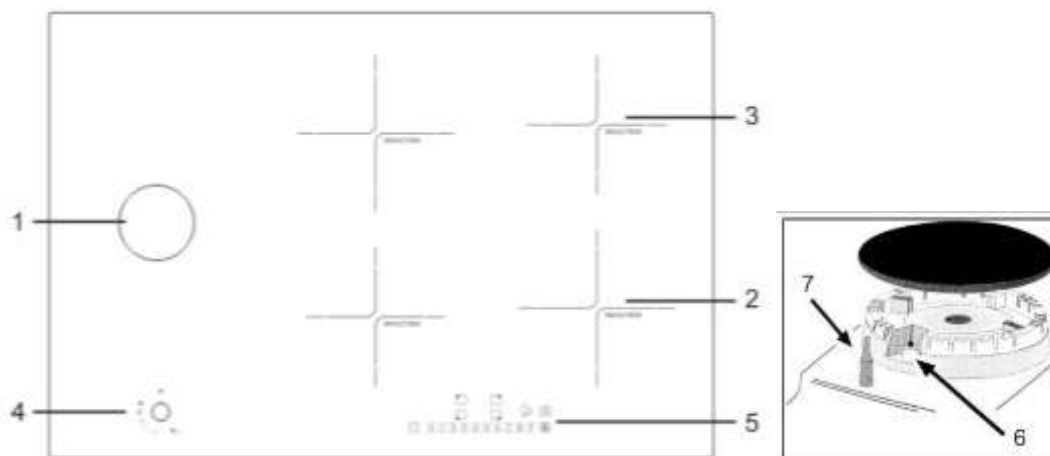
FRENTE: 84 cm

FONDO: 48 cm



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.



1. Quemador wok de triple anillo - 4,0 kW
2. Zona de cocción: $\phi 180\text{mm}$ - 2000/2300W (boost)
3. Zona de cocción: $\phi 180\text{mm}$ - 1500/1800W (boost)
4. Mandos de control del quemador de gas
5. Panel de control de la zona de cocción por inducción
6. Encendedor para quemadores de gas (sólo en algunos modelos)
7. Dispositivo de seguridad (sólo en algunos modelos) - Se activa si la llama se apaga accidentalmente (derrames, corrientes de aire, etc.), interrumpiendo el suministro de gas al quemador.

INSTRUCCIONES DE USO

La posición del quemador de gas correspondiente se indica en cada mando de control.

Quemadores de gas

Los quemadores son diferentes en tamaño y potencia. Elija el más adecuado para el diámetro de la batería de cocina que vaya a utilizar.

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

El quemador puede regularse con el mando de control correspondiente utilizando uno de los ajustes siguientes:



En los modelos equipados con un dispositivo de seguridad

El mando debe pulsarse durante unos 6 segundos hasta que la llama se encienda y se caliente.

En los modelos equipados con encendedor

Primero debe pulsarse el botón de encendido eléctrico, identificado con el símbolo ☆ , y a continuación se pulsa el mando correspondiente y se gira en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "Alto".

Para encender un quemador Basta con pulsar el mando correspondiente y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste Alto, mantener pulsado hasta que se encienda el quemador.

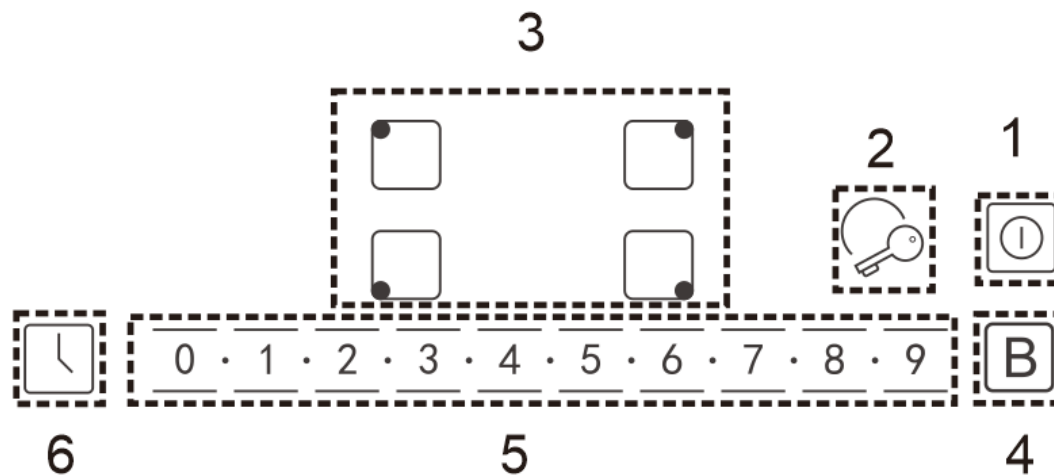
Precaución: Si la llama se apaga accidentalmente, cierre el gas con el mando de control e intente encenderla de nuevo al menos 1 minuto después.

Para apagar un quemador Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (debe estar en la posición "-").

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

ZONA DE COCCION POR INDUCCION

PANEL DE CONTROL



1. Mando ON/OFF
2. Mando de bloqueo de teclas
3. Controles de selección de zona de calefacción
4. Mando de refuerzo
5. Control táctil deslizante de encendido / temporizador
6. Control del temporizador

Control de encendido/apagado

- Para encender la placa de cocción, pulse el botón "ON/OFF control" y se encenderán los indicadores de las zonas de cocción.
- Si transcurridos 60 segundos desde el encendido no se ha seleccionado ninguna zona de calentamiento, la placa de cocción se apaga automáticamente.

Ajuste del nivel de cocción

- Una vez encendida la placa de cocción y colocada la olla en la zona de cocción elegida, botón correspondiente: la pantalla muestra el nivel 5
- Cada zona de cocción tiene varios niveles de potencia, ajustable con el botón "Controles reguladores de potencia / temporizador" o "Controles táctiles deslizantes de potencia / temporizador".
El usuario puede ajustar la potencia de 1 a 9

Seguro para niños

- Esta función bloquea los mandos para evitar el encendido accidental de la placa de cocción.

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

- Para activar la función de bloqueo para niños, encienda el botón "control de bloqueo de teclas", el temporizador muestra Lo. A continuación, el panel de control se bloquea.
- Para desactivar el bloqueo del panel de control, encienda la placa de cocción y mantenga pulsado el botón "keylock control" durante tres segundos.
- El Lo se apaga y la placa vuelve a estar activa.

Temporizador



- El temporizador permite programar el tiempo de cocción durante un máximo de 99 minutos para todas las zonas de cocción.
- Seleccione la zona de cocción a utilizar con el temporizador, Toque el control del temporizador, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador. y el "0" parpadeará. Ajuste el tiempo tocando el control deslizante.
- Toque de nuevo el control del temporizador, el "1" parpadeará. Ajuste la hora tocando el control deslizante.
- Transcurridos unos segundos, el temporizador inicia la cuenta atrás.
- Una vez transcurrido el tiempo programado, suena una señal acústica y la placa de cocción se apaga automáticamente.
- Para desactivar el temporizador, seleccione la zona de cocción que se utilizará con el temporizador, y toque el control del temporizador, y ajuste el tiempo de cocción deseado a "00" tocando el control deslizante.

Función Boost

- Tocando el control de selección de zona de calefacción, y tocando el botón "boost control", el indicador de zona muestra "b" y la potencia alcanza el Máx.

Protección contra desbordamiento de agua

La placa de cocción se apagará automáticamente en 10 segundos si el agua desborda el panel de control.

Desconexión automática

La placa de cocción se apagará automáticamente cuando no haya ajustado el tiempo de cocción, se haya olvidado de apagarla o no la haya utilizado en absoluto. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para distintos niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:


| Nivel de potencia | c | 1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Temporizador de trabajo por defecto (hora) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

ADVERTENCIAS DEL PANEL DE CONTROL

Indicador de calor residual

- La placa está equipada con un indicador de calor residual para cada zona de


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

- cocción.
- Estos indicadores avisan al usuario cuando las zonas de cocción aún están calientes.
- Si la pantalla muestra , la zona de cocción aún está caliente.

Si el indicador de calor residual de una zona de cocción determinada está encendido, esa zona puede utilizarse, por ejemplo, para mantener caliente un plato o para derretir mantequilla

- Cuando la zona de cocción se enfría, la pantalla se apaga.

Indicador de olla incorrecto o ausente

- Si está utilizando una olla que no es adecuada, no está colocada correctamente o no tiene las dimensiones correctas para su placa de inducción, aparecerá el mensaje " " en la pantalla, Si no se detecta ninguna olla en 120 segundos, la placa 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.

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

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).

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 de 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

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

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.

8.-INFORMACIÓN TÉCNICA:

| ESPECIFICACION ZONAS: | INDUCCION |
|--------------------------|-------------|
| Tensión | 220 V ~ |
| Frecuencia | 60 Hz 25 A |
| 2 placas de inducción de | 2 000 W c/u |
| 2 placas de inducción de | 1 500 W c/u |
| Potencia máxima | 6 000 W máx |

Especificaciones eléctricas
para zona de gas:
220 V ~ 60 Hz 0.03 A“

9.-TABLA CODIGOS DE PROBLEMA Y SOLUCIÓN


GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Lea y siga las instrucciones del apartado "Instrucciones de uso".
- Compruebe que no se ha cortado el suministro eléctrico.

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

- Seque bien la placa de cocción después de limpiarla.
- Si al encender la placa de cocción aparecen códigos alfanuméricos en la pantalla, consulte la tabla siguiente para obtener instrucciones.
- Si la placa de cocción no se puede apagar después de utilizarla, desconéctela de la red eléctrica.

TABLA ERRORES

| Código de error | Posible causa | Remedio |
|---|--|---|
|  | No Pan o no detectó el pan | Poner en la sartén |
| E0 | La placa de visualización no puede recibir la señal de la placa de alimentación. | Compruebe la conexión entre la placa de la pantalla y la placa de alimentación, Si no es así, sustituya la placa de alimentación. |
| EA | La placa de visualización no puede recibir la señal de la placa de alimentación. | Compruebe la conexión entre la placa de la pantalla y la placa de alimentación, Si no es así, sustituya la placa de alimentación. |
| E1 | Alta tensión | Compruebe si el suministro eléctrico es normal. El encendido después de la fuente de alimentación es normal. |
| E2 | Baja tensión | Compruebe si el suministro eléctrico es normal. El encendido después de la fuente de alimentación es normal. |
| E3~E4 | Temperatura anormal. | Por favor, inspeccione la olla. Por favor, reinicie después de que la placa de cocción se enfríe. |
| F3~F5 F9~FA | NTC en corto o abierto | Llama al servicio postventa y especifica el código de error |



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.

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

- 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 placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante su funcionamiento normal, que en realidad proceden de las ollas y sartenes como resultado de las características de los fondos (por ejemplo, fondos hechos de varias capas de material, o fondos desiguales).
- Estos ruidos varían en función de las ollas y sartenes utilizadas y de la cantidad de alimentos que contengan, y no son indicativos de ningún tipo de defecto.
- Además, la placa de inducción está equipada con un sistema de refrigeración interno para controlar la temperatura de las piezas electrónicas; como resultado, durante el funcionamiento y durante varios minutos después de apagar la placa, se oirá el ruido del ventilador de refrigeración.
- Esto es perfectamente normal y, de hecho, esencial para el correcto funcionamiento del aparato.

PROBLEMAS EN EL QUEMADOR A GAS:

Si la encimera de gas no funciona de repente o no funciona correctamente. Antes de llamar al servicio de atención al cliente para solicitar asistencia, compruebe qué podemos hacer.

En primer lugar, comprueba y confirma que no haya interrupciones en el suministro de gas y electricidad, sobre todo si las válvulas de gas siguen abiertas.

Quegador de gas

El quemador no puede encenderse o la llama no es uniforme alrededor del quemador.

Compruebe que:

- Los orificios de gas del quemador no están obstruidos;
- Todas las piezas móviles de los quemadores están correctamente fijadas;
- No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.

La llama no sigue encendida al quemador con termopar.

Compruebe que:

- Presiona el mando hasta el fondo;
- Mantén pulsado el mando el tiempo suficiente para activar el termopar.

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

- Los orificios de gas no están obstruidos en la zona correspondiente al termopar.

La llama se apaga al girar el mando a la posición "Baja".

Compruebe que:

- Los orificios de gas no están obstruidos.
- No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.
- El mínimo se ha ajustado correctamente (véase el apartado "Regulación del mínimo").

La batería de cocina no es estable.

Compruebe que:

- El fondo de la batería de cocina es perfectamente plano.
- La batería de cocina está correctamente centrada en el quemador.
- Las rejillas de apoyo no se han invertido.

| FALLA | CAUSA PROBABLE | SOLUCIÓN |
|--|--|---|
| ... si el funcionamiento eléctrico general esta averiado | Fusible defectuoso El automático o un diferencial han podido dispararse. | Controlar el fusible en la caja general de fusibles y cambiarlo si esta averiado Comprobar en la caja general de entrada si se ha disparado en automático o un diferencial. |
| ...si el encendido eléctrico no funciona? | Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores. Los quemadores están mojados. Las tapas del quemador están mal colocadas | El espacio entre bujía y quemador debe ser cuidadosamente limpio. Secar cuidadosamente las tapas del quemador. Compruebe que las tapas han sido colocadas. |
| ...si la llama de los quemadores no es uniforme? | Las diferentes partes del quemador han sido colocadas incorrectamente Las ranuras de salidas de gas de los quemadores están sucias. puede que el quemador no se encuentre perfectamente seco | Situé correctamente las diferentes piezas Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores Proceda al secado de una forma más exhaustiva (ponga especial cuidado en los quemadores de una sola pieza). |
| ...si el flujo de gas no aparece normal o no sale gas? | Este cerrado el paso de gas debido a llaves intermedias. Si el gas proviene de una bombona, esta puede estar vacía. | Abrir las posibles llaves intermedias. Cambie la bombona por una llena. |
| ...si hay olor a gas en el recinto de la cocina? | Algún grifo está abierto. Posible fuga en el acoplamiento de la conexión al tanque portátil o estacionario. | Proceda a comprobarlo Cerciórese que el acoplamiento está correcto. |
| ...si no funcionan las seguridades de | No ha mantenido suficientemente presionado el mando. | Una vez encendido el quemador, mantenga el mando presionado unos segundos más. |

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

| | | |
|----------------------------|--|---|
| los diferentes quemadores? | Están sucias las ranuras de salida de gas de los quemadores. | Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores |
|----------------------------|--|---|

LIMPIEZA Y CONSERVACION DEL ACERO INOXIDABLE

QUE NO DEBE HACER:



NO use nunca productos abrasivos, objetos cortantes estropajos de acero, cuchillos etc. para quitar restos de comida endurecidos en la placa de cocción, parrillas, quemadores ni placas eléctricas.

Si su placa de cocción, posee un panel de cristal.



NO utilice máquinas que limpian a vapor en la placa de cocción, podría dañarla.



NO deje de líquidos ácidos (zumos de limón, vinagre, etc...) sobre la placa de cocción. Evite en lo posible el contacto de sal con la superficie de la placa eléctrica.

QUE SI SE DEBE HACER:



Una vez frio el aparato, utilice una esponja, agua y jabón. Después de cada uso, limpiar la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que 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 que agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Seque las tapas de los quemadores y parrillas siempre que se haya 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

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

de los respectivos elementos del quemador repercuten en la uniformidad de la llama que se genera.



Para el acero, limpie con un paño suave con agua y jabón hasta desaparecer la suciedad, enjuague sin exceder de agua limpia (no debe de introducirse el agua por dentro de los quemadores ni perillas) y seque por completo la superficie con un paño suave, limpio y seco.

OTROS MÉTODOS DE LIMPIEZA PARA EL ACERO INOXIDABLE:

Para suciedad ligera a moderada:

Utilice agua, jabón, detergentes suaves y neutros, los removedores en base a amoníaco, diluidos en agua tibia, aplicados con un paño o una esponja de nylon.

Después basta enjuagar con bastante agua, preferentemente tibia y secar con un paño.

El secado es muy importante para evitar la aparición de manchas en la superficie del producto. La limpieza de rutina puede también ser hecha en máquinas de lavar platos y sólo cuando la suciedad sea intensa, se aconseja un prelavado.

Para suciedad pesada:

En el caso de suciedad moderada cuando la limpieza de rutina no es suficiente, aplique una mezcla hecha con yeso o bicarbonato de sodio, disueltos con alcohol de uso doméstico, hasta formar una pasta, usando un paño o escobilla de nylon para limpiar la superficie del acero inoxidable. Si prefiere, use una escobilla de cerdas duras, teniendo cuidado de no rayar: hágalo siempre de la manera más suave posible, utilizando pasadas largas y uniformes, en el sentido del pulido en caso de haberlo. No lo haga con movimientos circulares. Luego enjuague con bastante agua, de preferencia tibia y seque con un paño limpio.

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 |
|------------|