

## Manual de Instalación - Instructivo de Operación - Póliza de Garantía

### Parrilla de Inducción Magnética

MODELO: **KEPLER** 60x53x7.5cm



#### **i** **Recomendaciones Importantes.** - Favor de leer cuidadosamente este manual antes de instalar o usar la parrilla

\*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 asegurarse que no empleen el aparato como juguete.

Si el cordón de alimentación es dañado, esté debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro. Debe haber una adecuada ventilación en la cocina cuando la parrilla se utilice al mismo tiempo que otros aparatos que usen gas u otros combustibles. El aire o humos generados por el uso de la parrilla deben ser descargados por un conducto independiente al de otros equipos instalados en la cocina. No "flamear" los alimentos sobre la parrilla. Para prevenir el riesgo de fuego por acumulación de grasa y potenciales daños en la parrilla, se debe limpiar a fondo diariamente utilizando un paño suave, agua templada y un detergente líquido neutro.

\* La instalación y en su caso reparación deben realizarse por personal calificado. \* Esta parrilla es solamente para uso domestico bajo techo. \* Antes del primer uso de la parrilla se debe retirar todo el material de empaque, calcomanías y leyendas, a menos que se indique lo contrario. \*Usuarios con implante de marcapasos y/o dispositivos similares deben mantener una distancia mínima de 30cm entre su implante y las zonas de inducción cuando estas estén encendidas. \* Si la superficie de la parrilla presenta roturas, apague de inmediato para evitar choque eléctrico.

\*No sobre cargue la parrilla con más de 25 kilogramos en total, ni coloque sobre la parrilla objetos diversos (distintos a los sartenes) tales como cucharas, tenedores , cuchillos o papel aluminio, ya que se pueden calentar en exceso o quemar.\*Esta parrilla no esta diseñada para trabajar por control remoto o timers externos. \* Evite tocar o manipular las zonas de inducción (quemadores) hasta 20 minutos después de que la parrilla haya sido usada. \* Cuide constantemente la comida que se frie para evitar que el sobre calentamiento del aceite se convierta en un riesgo. \* No colgar ni recargar ningun objeto en la parrilla\* Desconecte la alimentación eléctrica antes de cualquier mantenimiento a la parrilla. \*No conecte la clavija del cable de alimentación eléctrica con las manos húmedas o si el cable o la clavija presentan daños o alteraciones, ni conecte en tomacorrientes (contacto) que tengan una capacidad menor a 10A o que existan otros aparatos conectados. \* No modifique y/o repare la parrilla usted mismo. \*No utilice la parrilla cerca de flamas de fuego o sobre superficies húmedas o inestables o de baja resistencia al calor (carpetas de vinyl) o cerca de relojes, radios, televisiones, tarjetas de crédito, video-grabadoras, etc. que puedan ser afectados por el magnetismo de la parrilla. \*No mueva la parrilla con ollas y cacerolas encima , no las sobre caliente o las caliente estando vacías. \*Deje un mínimo de 10cm de espacio libre alrededor de la parrilla, nunca bloquee la toma de aire del ventilador de la parrilla.

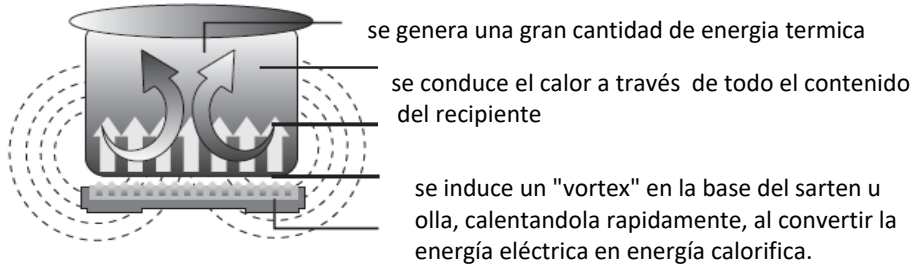
\*\* El Fabricante y sus Distribuidores declinan toda responsabilidad por cualquier daño que pueda ser provocado directa o indirectamente a personas, cosas o animales debido al hecho de no seguir todas las instrucciones proporcionadas en este folleto y sobre todo, las advertencias relativas a la instalación, operación y mantenimiento del aparato.

## INTRODUCCIÓN A LA PARRILLA DE INDUCCIÓN MAGNETICA

La parrilla de inducción magnetica es uno de los más revolucionarios equipos para cocinar, por su avanzada tecnología, alta eficiencia, bajo gasto de energía, protección al ambiente y elevados estándares de seguridad; lo que la hace muy superior frente a las parrillas o estufas de gas con un 80.01% de mayor eficiencia, o comparada contra las parrillas electricas con un 63.64% de mayor eficiencia.

Nuestra parrilla de inducción es idónea para cocinar todo tipo de platillos, en el lapso que se prende y hasta que hace hervir los alimentos, alcanza una eficiencia en el calentamiento de un 94.36% gracias a su sistema de verificación y seguridad integrado en su "software", esto junto con otras avanzadas características la hacen sumamente segura y confiable al no cocinar con fuego, no humos del gas, no contaminación, no peligros de explosiones, etc. De ahí que rapidamente ha logrado una gran aceptación de muchos usuarios. Esta parrilla le proporcionara una mayor seguridad y salud a su familia y una mayor limpieza a su cocina.

## PRINCIPIO BASICO DE COCINAR CON INDUCCIÓN MAGNETICA



se genera un campo magnético variable

se hace pasar una corriente eléctrica por los embobinados debajo de la base

## UTENSILIOS PARA COCINAR ADECUADOS Y NO ADECUADOS

Cacerolas y Sartenes Adecuados.- de fondo plano, fabricados en acero, hierro fundido, hierro esmaltado y/o acero inoxidable con diametro de 12 a 26 cm.



Cacerolas y Sartenes No Adecuados.- de fondo redondeado, fabricados en vidrio, cristal, ceramica, cobre y/o aluminio y con diametro menor a 12 cm.

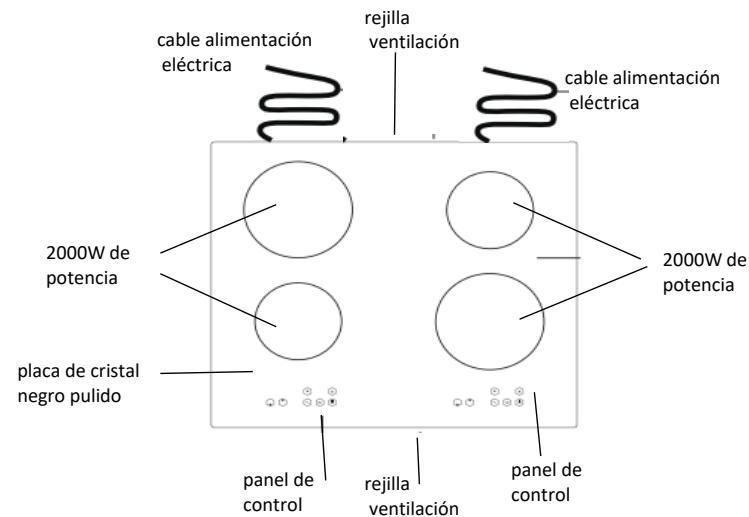


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: 127 V ~ 60 Hz 4000 W

Medidas de la parrilla: 60x53x7.5cm; soporta hasta 25 Kg



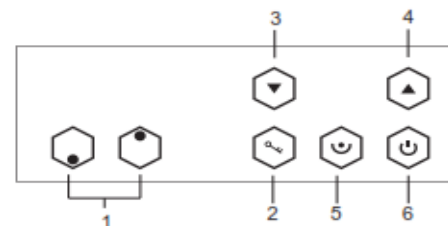
Este símbolo en varias partes de la parrilla es una advertencia para que en todo momento tenga extremo cuidado con las superficies calientes de la parrilla, por las altas temperaturas que llega alcanzar, siempre use protección adecuada para tocar sus superficies.



## INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN

**ENCENDER LA PARRILLA:** • Coloque ollas y/o sartenes adecuados en los centros circulares de las placas de cristal (quemadores) de la parrilla. • Enchufe a la toma de corriente las clavijas de los cables de alimentación eléctrica, en la primera conexión a la red eléctrica, se realizará una comprobación automática del funcionamiento y todas las luces indicadoras se encenderán unos segundos; cuando se presiona un icono, se emite un pitido para confirmar.

• Presione durante 2 segundos el botón 6 (encendido y apagado) del panel de control de los quemadores elegidos (ya sean los de la derecha o de la izquierda) con esto esa sección de la parrilla comenzará a trabajar automáticamente, un led se encenderá sobre el icono para confirmar que esa sección de la parrilla está encendida. Si no se activan funciones a partir de 10 segundos de haberse encendido la parrilla, esta se apagará automáticamente.



1. selector de quemador
2. candado
3. selector bajar función
4. selector subir función
5. timer programador
6. encendido/apagado

**SELECCIONANDO QUEMADOR:** • Una vez encendida la parrilla, proceda a seleccionar el quemador delantero o trasero, acorde a la posición del punto negro dentro del icono 1 (selector)

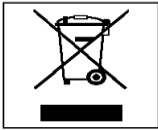
**MANEJANDO LA TEMPERATURA DE LOS QUEMADORES:** • A continuación elija para cocinar entre los 9 (nueve) niveles de temperatura según lo requieran sus alimentos o su gusto, para esto presione el icono 4 (subir función) inicia pantalla en cero (función activa) y presionando de nueva cuenta el mismo icono aparecerá el nivel 1 y así sucesivamente hasta alcanzar el nivel deseado de temperatura. Deberá seleccionar el nivel de temperatura deseado dentro de los 10 segundos después de haber activado el quemador, de lo contrario se apagará automáticamente. En caso de querer bajar la temperatura, presione el icono 3 (bajar función) cuantas veces sea necesario hasta llegar al nuevo nivel buscado.

**BLOQUEO DE LOS QUEMADORES:** para evitar encendido accidental de quemadores, puede bloquear su uso manteniendo presionado el icono 2 (llave candado) por un segundo y los puede reactivar nuevamente presionando otra vez por un segundo el mismo icono 2.

**PROGRAMANDO EL TIEMPO DE COCINADO:** • Si lo desea puede programar el tiempo de cocinado pulsando el icono 5 (timer programador), con esto aparecerá en la pantalla "00:00" parpadeando; a continuación con una presión corta del icono 4 (subir) se incrementa en 1 minuto el tiempo a programar, con una presión larga se incrementa 10 minutos, haga tantas presiones cortas y largas del icono 4 (subir) como sean necesarias hasta llegar al tiempo buscado. • Para disminuir el tiempo presione el icono 3 (bajar), una presión corta reduce el tiempo en 1 minuto y una presión larga reduce el tiempo en 10 minutos, de la misma manera haga tantas presiones cortas y largas del icono 3 (bajar) como sean necesarias hasta alcanzar el tiempo buscado. Una vez hecho el ajuste completo de su tiempo deseado, espere 5 segundos para que se confirme la programación deseada.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:** • Apague la parrilla, desconecte la clavija del cable de alimentación eléctrica y dejela enfriar completamente antes de iniciar la limpieza, • Utilice un detergente suave (no abrasivo o caustico, sin bencina o thinner o pulimento) y con una esponja suave (no cepillos duros o de cerdas metálicas) talle con cuidado toda la superficie de la parrilla hasta que la grasa y suciedad sea removida por completo, con un paño suave y ligeramente húmedo retire el detergente de toda la superficie, • Tenga cuidado de que el agua no ingrese a la parrilla, nunca ponga la parrilla bajo el chorro directo del agua ya que esto la echaría a perder, • Antes de cocinar tenga siempre limpios los quemadores y las ollas o sartenes para evitar la decoloración de los quemadores por una limpieza más fuerte, • Si es necesario utilice una aspiradora para absorber la suciedad en la toma de aire del ventilador, si esto no fuera suficiente puede usar un cepillo suave pequeño con detergente para remover la suciedad.

**MANUAL DE INSTALACIÓN:** la instalación y la prueba deben ser realizadas por un técnico profesional, la parrilla debe instalarse a no menos de 15 cm libres de distancia hacia sus lados, ya sea de la pared o cualquier otra cosa, también 15 cm libres hacia debajo de la parrilla y 60 cm libres por encima de la misma; el grosor de la plancha, placa o cubierta donde va ser montada la parrilla debe ser como mínimo de 4 cm de grosor y resistente a altas temperaturas. Asegurese que la instalación eléctrica está conectada a tierra acorde a las normas de seguridad oficiales. Terminada la instalación ejecutar una prueba completa de funcionamiento de la parrilla siguiendo las instrucciones de este manual, si la parrilla no funciona bien después de verificar que si ha seguido las instrucciones correctamente, proceda a desconectar el cable de alimentación eléctrica y reporte el incidente al teléfono marcado más abajo, nunca intente reparar por si mismo la parrilla.



**Disposición o desecho de la parrilla al final de su vida útil.-** Cuando deseche la parrilla, siga escrupulosamente las leyes, reglamentos y regulaciones al respecto vigentes en su localidad. Asegurese de que la parrilla desechada termine en un centro de recolección apropiado para este tipo de desechos. Asegurese que ninguna persona o animal sea dañados mientras guarda la campana para desecharse. Las "patillas" del conector o plug del cable de alimentación eléctrica deben ser dobladas, para evitar que se conecten a la toma eléctrica; y el propio cable debe ser cortado en pedazos cortos para prevenir su mal uso..

#### **ADVERTENCIAS .-**

Este folleto de instrucciones debe mantenerse junto con el aparato para futuras referencias. Si el aparato es vendido o consignado a otra persona, se debe comprobar que el folleto sea entregado, para asegurar que el nuevo usuario tenga la información correcta sobre el funcionamiento de la parrilla y sus advertencias. Estas advertencias han sido proporcionadas para su seguridad y la de los demás. Por favor lea atentamente toda esta información antes de instalar y operar el aparato.

Las modificaciones que sean necesarias del sistema eléctrico para la instalación de la parrilla sólo deben ser realizadas por electricistas calificados. Es peligroso modificar o tratar de modificar las características de este sistema. En caso de mal funcionamiento o si reparaciones son necesarias para el aparato, no intente resolver los problemas directamente. Reparaciones realizadas por personas no calificadas pueden causar daño e invalidan la garantía. Para reparaciones u otros trabajos en el aparato, póngase en contacto con FLUMIX, SA de CV. compruebe siempre que todos los componentes eléctricos estén apagados cuando el aparato no se utilice. Lea el manual de instrucciones antes de realizar cualquier operación.

#### **POLIZA DE GARANTÍA**

FLUMIX, SA DE CV con domicilio en Calle Tabachin N° 1134, Colonia del Fresno, 44900 Guadalajara, Jalisco, México. Telefono 33.3811.0815. correos electronicos: [ventasflumix@gmail.com](mailto:ventasflumix@gmail.com); [ventasflumixml@gmail.com](mailto:ventasflumixml@gmail.com) ; en los terminos de esta póliza, garantiza al comprador de la parrilla identificada en la factura respectiva, exclusivamente lo siguiente:

##### **CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:**

- > Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento de la Parrilla, que se presenten dentro de la vigencia de la garantía de UN AÑO a partir de la fecha de factura de compra emitida por FLUMIX.
- > Diagnostico, Mano de Obra, Reparación y cambio de piezas y componentes, llevadas a cabo por personal autorizado por FLUMIX.
- > Esta garantía solo es valida en el domicilio de FLUMIX, ya que la venta de la Parrilla se realizo Libre a Bordo nuestro Almacén (LAB).
- > Los puntos anteriores se harán sin costo alguno para el comprador.

##### **CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:**

- > Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales de uso domestico (la parrilla no es para uso comercial o industrial), o no ha sido operado de acuerdo con este instructivo de instalación y operación, o ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por FLUMIX, o haya sido golpeado, dejado caer, sobrecargado o manipulado en forma extraña.
- > Leyendas, logos, etiquetas y simbolos grabados hayan sido borrados o despegados por sobrecalentamiento o limpieza excesiva
- > Maniobra de desmontaje, empaque y envío de la Parrilla
- > Costo de envío o flete de la Parrilla de ida y vuelta del domicilio del comprador al domicilio de FLUMIX.

##### **PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA:**

Al ocurrir alguno de los conceptos cubiertos por esta póliza de garantía, el comprador deberá ponerse en contacto con Flumix en el telefono y/ o correos electronicos arriba señalados, para coordinar el envío de la Parrilla a las instalaciones de FLUMIX y enviar vía correo electronico una copia de la factura de compra emitida por FLUMIX. Los costos asociados al desmontaje, empaque, envío, fletes de ida y vuelta corren por cuenta del comprador, conforme a lo mencionado en los anteriores dos parrafos.