



# **Estufa de Inducción**

## **Manual de Uso**

### **INDU-4A**

[www.degree.com.mx](http://www.degree.com.mx)

Por favor lea cuidadosamente este instructivo antes de instalar y usar su producto, y consérvelo para poder consultarlo en el futuro.

## 1. Apreciable cliente

Gracias por comprar esta estufa de inducción. Antes de usar e instalar el producto, por favor lea cuidadosamente este instructivo y consérvelo en un sitio seguro para poder consultarlo en el futuro. Estamos seguros de que disfrutará cocinar en su nueva estufa.

### Presentación del Producto

La Estufa con Hornillas de Inducción INDU-4A, con su avanzado sistema de calentamiento por inducción, control mediante microcomputadora, bajo consumo eléctrico y funciones múltiples, es la solución óptima para la cocina moderna.

Esta estufa está diseñada pensando en el cliente. Es una unidad segura y confiable, de diseño ergonómico y fabricada con materiales de alta calidad. Con ella, cocinar será una experiencia totalmente nueva.

### Principio de Funcionamiento

Los dos componentes principales de la Hornilla de Inducción son las bobinas de inducción y el sistema de control. El sistema de control electrónico suministra energía a las bobinas, causando que generen poderosos campos magnéticos en las áreas que están inmediatamente arriba de las bobinas. Estos campos magnéticos viajan a través de la placa vitrocerámica sobre la cual se colocan los utensilios de cocina y en los materiales ferromagnéticos de las ollas y sartenes se forman corrientes “eddy” (también conocidas como corrientes parásitas o corrientes de remolino). La gran cantidad de energía que generan estas corrientes calienta directamente el alimento conduciendo el calor a través de la base de la olla o sartén y hacia el interior del alimento. Para lograr buenos resultados al cocinar, es esencial utilizar ollas y sartenes de buena calidad que sean apropiados para los procesos de cocinado particulares que se lleven a cabo.

## 2. Seguridad

Esta hornilla está diseñada para uso doméstico.

Teniendo siempre en mente la mejora continua de nuestros productos, nos reservamos el derecho de hacer cambios a las características técnicas, de programación o estéticas a medida que evolucione la tecnología.

### Protección Contra el Sobrecalentamiento

La unidad está equipada con sensores de temperatura que monitorean las temperaturas en el interior de la hornilla. Cuando se detecta una temperatura excesivamente alta, la hornilla se apaga automáticamente.

### Detección de Utensilios Pequeños

Si se detecta una olla o sartén de menos de 8 cm de diámetro, o utensilios pequeños (como cuchillos, tenedores, tijeras, llaves, etc.) u ollas que no sean magnéticas (como las de aluminio), la unidad emitirá un zumbido de alarma que durará aproximadamente 30 segundos. Si no se coloca una olla o sartén adecuado en la hornilla, la estufa se apagará.

### Indicación de Calor

Cuando se usa la hornilla por mucho tiempo, el calor residual permanece en la zona de calentamiento por algunos minutos. En la pantalla aparece la letra “H”, como advertencia para que el usuario evite tocar la zona de calentamiento.

### Apagado automático de protección

El apagado automático es una función de protección para su estufa de inducción. Esta función apagará automáticamente la unidad si usted olvida apagarla.

Cuando se retira la olla o sartén, la hornilla de inducción dejará de calentar la zona inmediatamente y se apagará después de que la alarma zumbe por 1 minuto.

Recordatorio: Las personas que usen marcapasos podrán utilizar este producto únicamente siguiendo las indicaciones de su médico.

### 3. Instalación

Haga un orificio en la superficie de la mesa de acuerdo con las medidas que se muestran en el dibujo. Para fines de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor de este orificio. Asegúrese de que la superficie de la mesa tenga un grosor mínimo de 3 cm. Por favor seleccione una mesa de un material resistente al calor para evitar que se deforme debido al calor que irradia la hornilla. Una alternativa al método que se muestra a continuación es instalar la unidad al ras siempre y cuando la superficie adyacente sea de acero inoxidable o de otro material adecuado resistente al calor. Ver la Figura (1)

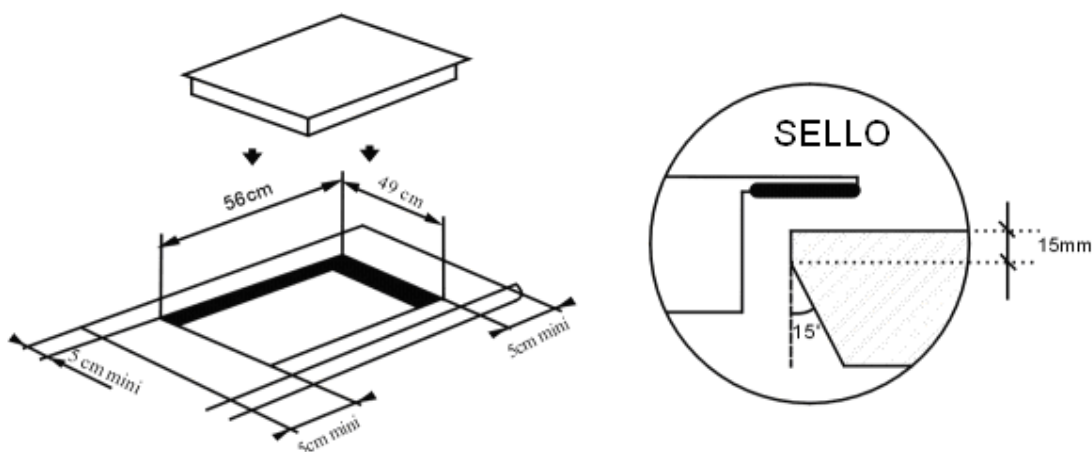


Figura 1

Asegúrese de que la hornilla de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén obstruidas. **Es vital que la estufa tenga buena ventilación para que tenga una larga vida de servicio.** Asegúrese de que se cumplan las condiciones necesarias para un buen funcionamiento de la estufa, como se muestra en la Figura 2.

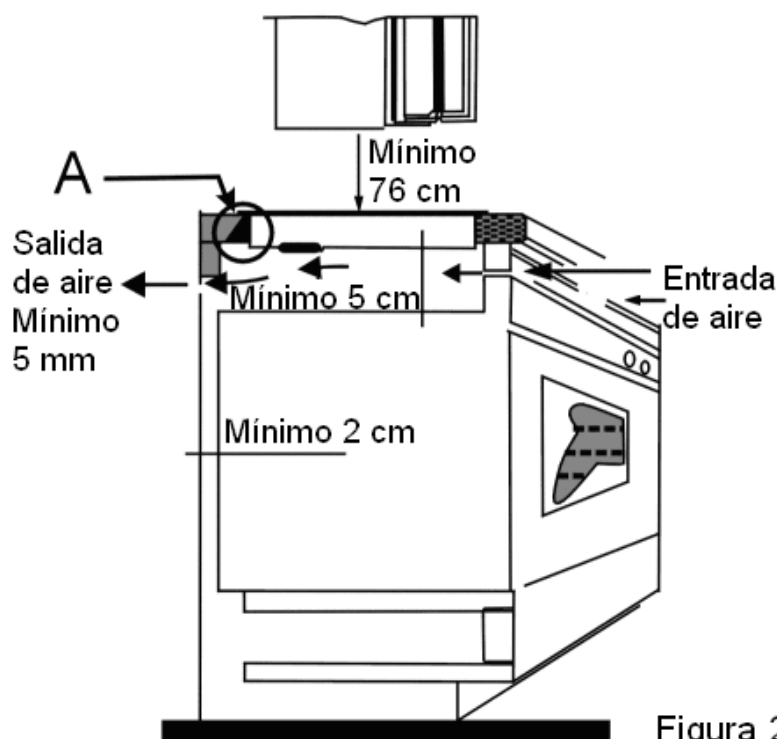
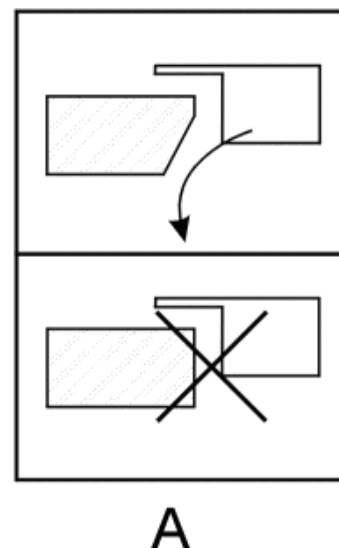


Figura 2



Nota: La distancia segura entre la hornilla y cualquier gabinete o repisa que esté por arriba, debe ser de al menos 76 cm.

Aplique un sellador adecuado para fijar la hornilla a la tabla y evitar la entrada de agua.

### Precaución

La persona que instale la hornilla de inducción debe estar debidamente calificada.

Por ningún motivo instale usted mismo este aparato, a menos que usted sea un técnico profesional calificado.

La hornilla de inducción no debe montarse en equipo de enfriamiento, máquinas lava-vajillas ni secadoras rotativas o algún otro aparato eléctrico.



**La hornilla de inducción debe estar bien ventilada para asegurar un enfriamiento eficiente que prolongará su vida útil y garantizará la confiabilidad de la unidad.**

Los muros adyacentes, la tabla en que se instale y cualquier superficie que esté por arriba de la hornilla deben ser resistentes al calor.

Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo que se utilicen deben ser resistentes al calor.

## Conexión del interruptor de la línea eléctrica

En la Figura 3 se muestra el método de conexión:

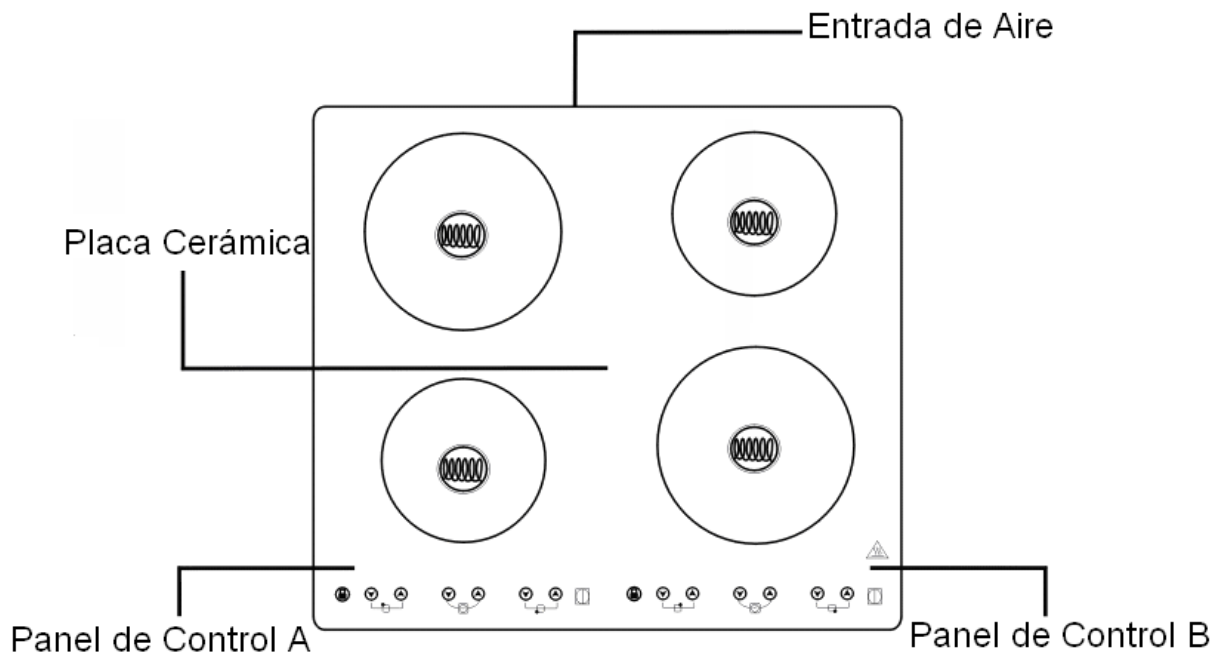
220-240V 50/60HZ	 Negro y Café      Gris y Azul    Amarillo/Verde
220-240V 2+2-N 50/60HZ	 Negro    Café      Gris    Azul    Amarillo/Verde

### Figura 3

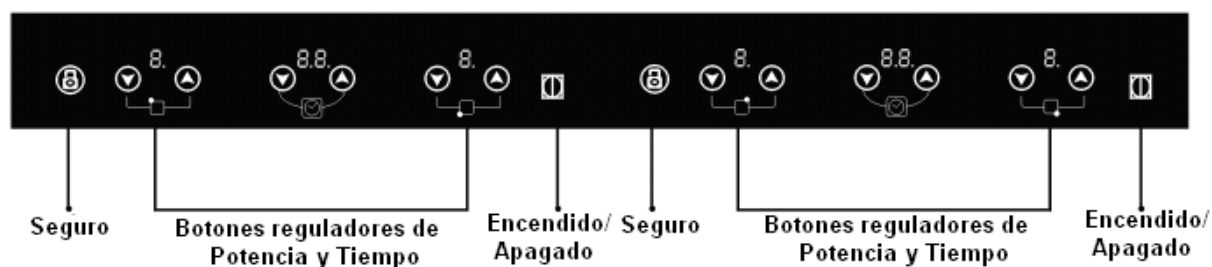
Si el cable está dañado o si es necesario cambiarlo por algún otro motivo, un técnico calificado deberá realizar el trabajo de servicio.

Si el aparato se está conectando directamente al suministro eléctrico deberá instalarse un interruptor de circuito de seguridad omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos. El instalador deberá asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correctamente y que se cumplan las reglas de seguridad. El cable no deberá doblarse ni comprimirse. Debe revisarse regularmente el cable y únicamente un técnico autorizado deberá cambiarlo.

Apariencia de la estufa de inducción.



## Esquema del panel de control



## 4. Instrucciones de Uso








### Preparativos antes del uso:

Después de encender la unidad, emitirá un “bip”, todas las luces indicadoras se encenderán por 1 segundo y después se apagarán, lo que indica que la estufa de inducción está en el modo de espera.

Coloque la olla o sartén en el centro de la zona de calentamiento.

### Instrucciones de Operación

#### Función de calentamiento

1. Oprima , y la luz indicadora se encenderá para indicar que la estufa de inducción se está calentando.
2. Oprima . La luz se encenderá y la hornilla calentará en el nivel de potencia 8. Ajuste la hornilla a la potencia deseada oprimiendo los botones “” o “” para seleccionar un nivel de potencia entre 1 y 8.
3. Oprima . La luz se encenderá y la hornilla calentará en el nivel de potencia 1. Ajuste la hornilla a la potencia deseada oprimiendo los botones “” o “” para seleccionar un nivel de potencia entre 1 y 8.
4. Ajuste el tiempo desde 0 minutos hasta 99 minutos oprimiendo la perilla de ajuste de Tiempo.

#### Nota:

- 1) Si no hay una olla o sartén en la zona de calentamiento, se escuchará un zumbido de alarma en el modo de calentamiento. En caso de que el usuario intente utilizar un utensilio incorrecto, la zona de calentamiento entrará automáticamente al modo de espera en 30 segundos.
- 2) Las hornilla 1 y 2, son la zona de control del grupo A, las hornillas 3 y 4 son la zona de control del grupo B. Los grupos A y B operan de manera independiente.

### Función de Programación por Tiempo

1. Oprima el botón de selección de función para seleccionar la programación por tiempo, la luz indicadora parpadeará.
2. Oprima la tecla de la sección de calentamiento para ajustar el tiempo de calentamiento.

3. La unidad reconoce la potencia de calentamiento original o el ajuste de temperatura.
4. Cancelación de la programación por tiempo.
  - a. El indicador del cronómetro vuelve a "0".
  - b. Reinicia después de apagar la unidad.

### Bloqueo

Para asegurar la operación normal y evitar que se cambie el modo de operación accidentalmente, oprima el botón "CANDADO". La estufa entrará al estado de bloqueo, el indicador de bloqueo (en forma de candado) parpadeará.

### Desbloqueo

Para desbloquear la estufa de inducción, mantenga oprimido el botón "CANDADO" por tres segundos.



Zona de Calentamiento	Potencia Máxima (W)
	Normal
1	1600
2	1800
3	1600
4	1800

La potencia que se indica en la tabla de arriba puede variar de acuerdo con el material y el tamaño de la olla o sartén.

### Selección de utensilios para cocinar



Usted puede tener varios utensilios apropiados para el calentamiento por inducción.

Esta estufa de inducción puede identificar diferentes utensilios de cocina y usted puede probarlos como sigue: Coloque el utensilio en la zona de calentamiento. Si la zona de calentamiento correspondiente muestra un nivel de potencia, eso indica que el utensilio es adecuado; si aparece una "U" parpadeando en la pantalla, el utensilio no es adecuado para cocinar mediante inducción.

Si la base del utensilio es magnética, el utensilio debe ser adecuado para cocinar mediante inducción.

Si la unidad emite un zumbido de alarma, eso indica que el utensilio no es adecuado para la hornilla de inducción; la hornilla se apagará después de un minuto.

#### Notas:

1. **Tronidos:** Pueden producirse tronidos si se usa un utensilio con una base compuesta (hecha de varios materiales). Debido a que los utensilios están hechos de materiales diferentes, el movimiento de los diferentes materiales en la zona de calentamiento puede producir ruido. El ruido puede reducirse o eliminarse seleccionando el utensilio apropiado.
2. **Rechinidos:** Si se utilizan utensilios hechos de diferentes materiales en las zonas cercanas de la zona de control del Grupo A o en la zona de control del Grupo B, que producen frecuencias diferentes, pueden producirse rechinidos. El ruido puede reducirse o eliminarse seleccionando utensilios hechos de materiales similares.

### 5. Por su Seguridad



Por favor use un interruptor eléctrico exclusivo para la estufa



Sólo para usarse en interiores



Nunca lave la hornilla de inducción directamente en agua



Jamás use la hornilla de inducción por un tiempo prolongado con utensilios vacíos, pues existe el riesgo de sobrecalentamiento y daño y se puede afectar la operación de la hornilla.



Por favor no caliente los alimentos sellados, como los productos enlatados en su envase cerrado para evitar el riesgo de explosión.



Después de usar la hornilla por mucho tiempo, la zona de calentamiento correspondiente permanecerá caliente. Para evitar quemaduras, nunca toque la superficie cerámica.



Le sugerimos que verifique periódicamente que no haya objetos (vidrio, papel, etc.) que pudieran obstruir la entrada de aire que está bajo la estufa de inducción.



No deben colocarse objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la hornilla, pues pueden calentarse mucho.



Nunca use la hornilla de inducción en ambiente de alta temperatura, como en la cercanía de una estufa de gas o de queroseno.



No coloque detergentes ni materiales inflamables en el equipo que esté instalado bajo la hornilla de inducción.



Si se agrieta la superficie, apague el aparato para evitar la posibilidad de un choque eléctrico.



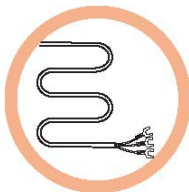
No use ollas ni sartenes que estén dañados o que tengan una base áspera o deformada, pues pueden dañar la superficie cerámica y además afectan el funcionamiento de la hornilla.



Limpie la hornilla de inducción en forma regular para evitar que entren materiales extraños al ventilador y afecten la operación normal.



Mantenga los aparatos eléctricos fuera del alcance de los niños. No les permita usar los aparatos sin supervisión.



Si se daña el cable eléctrico, el agente de servicio o una persona con calificaciones similares deberá reemplazarlo para evitar riesgos.



**CUANDO TENGA QUE DESECHAR ESTE APARATO:** No deseche este producto como basura casera sin separar. Es necesario que este producto, llegado el momento de desecharlo, se recolecte por separado para someterlo a un tratamiento especial.

## Limpieza y Mantenimiento

Usted puede limpiar fácilmente la superficie de la hornilla de inducción aplicando los que se dan en la tabla siguiente:

Tipo de contaminación	Método de limpieza	Artículos usados para la limpieza
Ligera	Humedezca con agua caliente y luego limpie secando	Esponja
Acumulación de suciedad	Humedezca con agua caliente y luego seque tallando con una esponja áspera	Esponja especial para limpieza de materiales cerámicos
Círculos y gotas de sarro	Aplique vinagre blanco a la zona sucia y luego limpie secando con un trapo suave	Eliminador de sarro especial para limpieza de materiales cerámicos
Alimentos quemados pegados, aluminio o plástico derretido.	Use una espátula o raspador adecuado para materiales cerámicos (para proteger el vidrio, es preferible un producto de silicón) para eliminar el residuo.	Limpiador especial para limpieza de materiales cerámicos

Siempre desconecte la estufa de la electricidad antes de limpiarla.

## Mensajes de Falla e Inspección

Si se presenta alguna condición anormal, la hornilla de inducción entrará automáticamente a su estado de protección y mostrará el código de protección correspondiente:

Problema	Posibles razones	Soluciones
E1	Falla del ventilador Mala ventilación de la hornilla Temperatura anormal	Por favor, póngase en contacto con el proveedor. Por favor, comience de nuevo después que la hornilla se haya enfriado. Por favor, inspeccione la olla o sartén.
E2	Falla del sensor de temperatura	Por favor, póngase en contacto con el proveedor.
E3	Voltaje anormal	Por favor, inspeccione si el suministro eléctrico es normal. Encienda su estufa cuando el suministro eléctrico se haya normalizado. Verifique si la conexión al suministro eléctrico es firme (sin falsos contactos). Después de confirmar que la conexión es normal, encienda de nuevo la hornilla. Si el código aparece constantemente, por favor, póngase en contacto con el proveedor.

En la tabla anterior se incluyen las fallas comunes. Para evitar peligros y daño a la hornilla, por favor, no desarme usted mismo la unidad.

## Servicio al Cliente

Antes de llamar para solicitar servicio:

En caso que el aparato no funcione correctamente, le sugerimos lo siguiente:

- Verifique que la clavija esté insertada correctamente en la toma de corriente.
- Consulte la tabla de Fallas y Mensajes de este instructivo.

En caso que no sea posible establecer la razón de la falla del aparato:

Apáguelo, no intente repararlo usted mismo y llame al Centro de Servicio.

## Declaración Especial

Todo el contenido de este instructivo se sometió a una revisión cuidadosa. En caso de cualquier error u omisión en la impresión o malentendido del contenido, la compañía se reserva el derecho de interpretación. Cualquier mejora técnica se incluirá en el manual revisado sin previo aviso. La apariencia y color del producto real pueden ser distintos.

## Garantía

### Parrilla de Inducción

**Modelo : TODOS LOS MODELOS**

**Num. De Serie :**

DEGREE garantiza en forma limitada con la presente al comprador original minorista que cada nuevo Parilla(s) de Inducción de Uso Domestico DEGREE estará libre de defectos de material y mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de la compra original de acuerdo con las siguientes condiciones:

### Primer Año

Durante el primer (1) año, la unidad será reparada o reemplazada sin ningún cargo para el comprador original.

En caso de mal funcionamiento o falla de su Parrilla(s) de Inducción simplemente entréguelo o envíelo pagado anticipadamente, junto con la PRUEBA DE COMPRA, dentro del período de garantía de un (1) año, a un centro de servicio autorizado .DEGREE se reserva el derecho de inspeccionar la parte o las partes que se presentan como defectuosas para determinar si el reclamo por defecto o mal funcionamiento está cubierto por esta garantía. DEGREE, dentro de los sesenta (60) días después de recibir el producto, a su elección, reparará o reemplazará la parte o las partes defectuosas sin cargo. Esta garantía sólo cubrirá los defectos que surjan de un uso normal. DEGREE no asume responsabilidad de ningún tipo si el Calentador de Agua falla durante el período de garantía debido a:

1. Utilización incorrecta, negligencia, daño físico o accidentes.
2. Falta de mantenimiento (vea las instrucciones de mantenimiento apropiado).
3. Reparación por parte de alguien no autorizado durante el período de garantía.

4. Daños causados por conexión a una entrada inapropiada  
(vea la etiqueta de especificación del producto).

Degree no garantiza o representa ninguna otra cosa excepto las expresamente o implícitamente contenidas en esta garantía. Ningún representante o vendedor está autorizado a asumir alguna otra responsabilidad en lo que respecta a la Parrilla(s) de Inducción. La duración de la garantía implícita que se otorga bajo ley Estatal, incluyendo garantías de comerciabilidad y adecuación a los fines para un propósito en particular, es limitada si la duración de la garantía expresa la otorga en la presente. Degree no será en ningún caso responsable de daños directos, indirectos, especiales o consecuentes.

El comprador debería rellenar y devolver dentro de quince (15) días desde la fecha de compra la tarjeta de registro de garantía que se suministra con cada unidad.

Si su Parrilla(s) de Inducción presenta fallas de funcionamiento bajo las condiciones que se especifican en esta garantía limitada, llame al **81-80442910** para obtener información sobre el CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO ubicado cerca de usted. Todos los reclamos de garantía deben incluir la **PRUEBA DE COMPRA**.

**Importador: COMERCIALIZADORA GUPA S.A. DE C.V.**  
**Domicilio: NUEVA YORK No. 4041**  
**Col. INDUSTRIAL LINCOLN**  
**Monterrey, Nuevo León, México**