



RC-12A5

Parrilla de Inducción

EMPOTRABLE

Por favor, lea el manual de instrucciones con cuidado antes de usar. Guárdelo en un lugar seguro para futuras consultas. La imagen puede no coincidir con el producto, es solamente para referencia.



Este producto es importado y comercializado por
M.T. de México, S. de R.L. de C.V.

RCA, logotipo de RCA y el logotipo de dos perros (Nipper y Chipper) son marcas registradas utilizadas bajo licencia por M.T. de México, S. de R.L. de C.V. Información adicional en www.rca-brand.com.

Todos los demás productos, servicios, empresas, marcas registradas, nombres comerciales o de productos y logotipos que se mencionan en este documento son propiedad de sus respectivos dueños.

Gracias por elegir la **Parrilla de Inducción Empotrable RCA**.

Las precauciones de seguridad aquí indicadas reducen el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones cuando se siguen correctamente.

Este producto no está destinado para el uso por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes, estén reducidas, carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que reciban supervisión y capacitación para el funcionamiento del aparato por alguien responsable de su seguridad.

Los niños deben supervisarse para asegurar que no empleen los aparatos como juguetes.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

120 V~ 60 Hz 3 600 W

ADVERTENCIA

Utilice el voltaje apropiado para el correcto funcionamiento del producto con base en las especificaciones eléctricas.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones de seguridad deben seguirse. Lea todas las instrucciones con cuidado:



Este es el símbolo de advertencia / precaución-seguridad, relativo a la seguridad, advirtiendo de los riesgos potenciales para los usuarios y otras personas.

- Guarde este manual para futuras consultas. La instalación apropiada es su responsabilidad, por lo cual debe ser realizada por un técnico calificado.
- La instalación y el mantenimiento deben realizarse por un técnico calificado, siguiendo las instrucciones del fabricante y cumpliendo con las normas de seguridad locales aplicables.
- No intenté reparar ni reemplazar ninguna pieza del dispositivo.
- Antes de efectuar la conexión eléctrica, compruebe que su instalación eléctrica soporta las especificaciones marcadas en el producto.
- Es necesario desconectar el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier instalación o ajuste.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- Al momento de la instalación de la parrilla a la red eléctrica, se debe cumplir la normativa de seguridad vigente.
- Se requiere instalar un interruptor omnipolar (breaker o disyuntor) -no incluido- con una distancia mínima entre contactos de 3 mm. Acuda con un técnico calificado.
- Asegúrese de que los cables de alimentación se acomoden de manera que en ningún momento alcancen una temperatura superior a 50 °C
- No utilice enchufes múltiples ni extensiones, debido a que pueden sobrecalentarse y ser un potencial riesgo de incendio.
- No tire del cable de alimentación del aparato.
- Después de realizar la instalación, asegúrese que no quede acceso a ningún componente eléctrico.
- Este dispositivo ha sido diseñado únicamente para uso doméstico en la preparación de alimentos. Queda estrictamente prohibido cualquier otro uso. El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de uso indebido o ajuste incorrecto de los controles.

ADVERTENCIA: Durante el uso, el aparato y sus componentes accesibles se calientan.

PRECAUCIÓN: Evite el contacto con los elementos calefactores.

- Los niños deben mantenerse alejados del dispositivo y no deben utilizarlo, limpiarlo ni darle mantenimiento.
- No manipule los elementos calefactores del aparato durante ni después de su uso. Evite que el dispositivo entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes se enfríen completamente.
- No ubique materiales inflamables encima o cerca del aparato.

- Los aceites y grasas sobrecalentados se incendian fácilmente. Preste atención cuando cocine productos alimenticios ricos en grasas y aceites.
- Si la superficie del producto presenta grietas, apague de inmediato y no encienda el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- No conecte el dispositivo a través de un dispositivo de conmutación extremo como un temporizador o un circuito que regularmente encienda o apague el equipo.

ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una superficie con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente sofocar el fuego con agua; apague el aparato, y posteriormente, cubra la llama con una tapa o una manta incombustible.

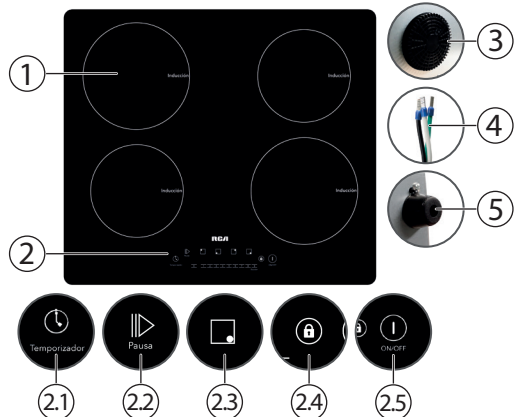
ADVERTENCIA: Peligro de incendio. No guarde objetos sobre las áreas de inducción.

- Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- Evite colocar objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre el área de inducción ya que pueden calentarse
- Después de utilizarla, asegúrese de siempre apagar la parrilla utilizando el botón correspondiente y no de otra manera.
- No utilice diluyentes de benceno (solvente), otros disolventes ni sustancias inflamables para limpiar el equipo.
- No utilice máquinas para limpiar los quemadores, ya que existe riesgo de choque eléctrico.
- No coloque recipientes inestables o deformados sobre placas y quemadores para evitar vuelcos accidentales.
- No utilice la unidad cerca de sustancias inflamables (como benceno, disolvente de pintura, aerosoles, gas, etc) ni permita que entre en contacto con telas, cortinas, alfombras ni revestimiento de paredes u otro objeto de fácil combustión.

El fabricante no se responsabiliza en el caso de que no se cumplan las normas vigentes.

DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Área de inducción
2. Panel
 - 2.1 Temporizador
 - 2.2 Pausa
 - 2.3 Ajuste de las áreas de inducción
 - 2.4 Bloqueo
 - 2.5 Botón de encendido y apagado
3. Ventilación (parte inferior)
4. Cable de instalación
5. Soportes antiderrapantes



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie la parrilla con un paño.

NOTA: No maltrate, no dañe y evite caídas del producto, el hacerlo implica la pérdida de la garantía.

IMPORTANTE

Estimado cliente, es importante que al momento de su compra revise el producto en búsqueda de algún posible daño o accesorios faltantes. Contará con 5 días para reportar esta situación a los siguientes teléfonos: Ciudad de México (55) 4170-7979 Ext. 515 y (55) 41707980 para el resto de la República.

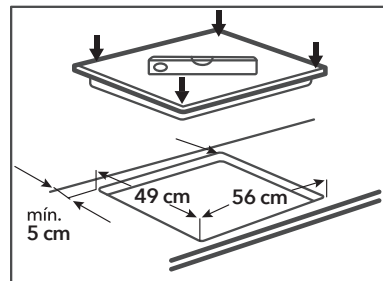
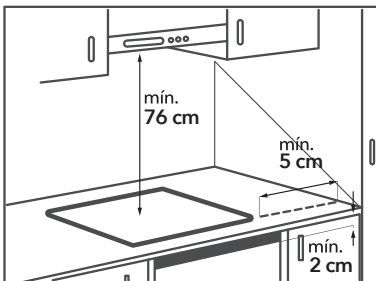
INSTALACIÓN

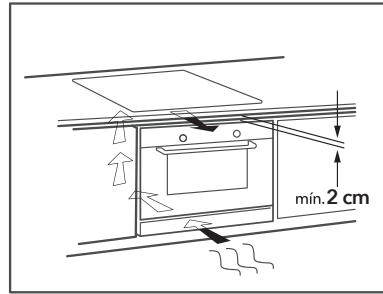
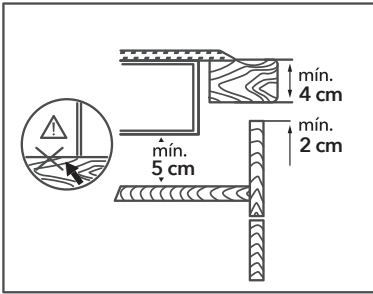
Después de desembalar el producto, compruebe si se han producido daños durante el transporte. En caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio al cliente.

El usuario es responsable del correcto funcionamiento en el lugar de instalación.

NOTA: Debe asegurarse de que la superficie en donde instalará la parrilla esté limpia, nivelada y que soporte el peso adecuado. También verifique que los bordes del aparato queden uniformemente empotrados, sin que se sobrepongan ni dejen espacios que permitan el paso de líquidos o alimentos por debajo del mueble o la parrilla.

Las imágenes aquí mostradas son ilustrativas, únicamente para referencia.





! Si instala la parrilla encima de un horno o cualquier otro aparato, la distancia entre la parte inferior del producto y el panel separador del mueble debe respetar las dimensiones indicadas en la ilustración (mín. 5 cm).

- Para garantizar el correcto funcionamiento del producto, no obstruya el espacio mínimo necesario (20 mm) en la encimera para la salida del aire.
- Si se instala un horno bajo la encimera, asegúrese de que esté equipado con un sistema de refrigeración.
- No instale la parrilla de inducción encima de un lavavajillas o una lavadora, para que los circuitos electrónicos no entren en contacto con vapor o humedad que puedan dañarlos.

IMPORTANTE:

Debido a que la placa cuenta con ventiladores en la parte inferior, debe considerar lo siguiente al montarla:

- Si debajo del lugar en donde se colocará la placa hay un cajón, no guarde objetos pequeños o puntiagudos, no coloque papel o paños de cocina. Estos objetos podrían ser aspirados, causando daños a la ventilación, afectando el funcionamiento óptimo de su producto.
- Entre las paredes del cajón y los ventiladores inferiores debe existir una distancia mínima de 2 cm.

CONEXIONES ELÉCTRICAS


! **IMPORTANTE:** La conexión de dispositivos sin clavija debe ser realizada única y exclusivamente por personal especializado y autorizado. La garantía no cubre los daños resultantes de una conexión incorrecta.

- El fabricante no se hace responsable por fallos de funcionamiento o posibles daños derivados de una mala instalación eléctrica.
- La instalación debe ser realizada por personal calificado que conozca las normas vigentes en materia de seguridad e instalación.
- Asegúrese de que el voltaje del producto sea el mismo que el de la toma de corriente donde será instalado el aparato.

INSTRUCCIONES DE USO


Cuando la parrilla esté conectada correctamente, emitirá un breve sonido y se encenderán todos los botones del panel.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LA PARRILLA DE INDUCCIÓN

 Para encender la parrilla de inducción, pulse el botón y se encenderán los indicadores de las áreas de inducción.

Si no se selecciona ningún área durante 2 minutos desde el encendido, la placa se apagará automáticamente.


SELECCIÓN DE LAS ÁREAS DE INDUCCIÓN

 Después de encender la parrilla, coloque el utensilio en el área de inducción que utilizará y presione el botón que le corresponde.

Para ajustar el nivel de temperatura, presione uno de los botones del 1 al 9, según lo desee.


Para desactivar un área de inducción, pulse el botón de la zona correspondiente y baje el nivel a "0". El área de inducción se desactivará y en lugar del número de potencia aparecerá una "H" que indica "calor residual".

BOOSTER (POTENCIADOR)

 Seleccione el área de inducción en donde utilizará el booster y elija el nivel "9", mantenga presionado el botón por unos segundos hasta que en la pantalla del área de inducción aparezca una "P". El área de inducción trabajará a máxima potencia durante 5 minutos.

Pulse de nuevo el botón para que el área de inducción vuelva al nivel de calor con el que había trabajado anteriormente.

BLOQUEO

 Esta función bloquea los botones para evitar cambios no deseados en los controles, asegurando que las configuraciones existentes no sean modificadas accidentalmente.

Para activarlo, mantenga pulsado el botón durante tres segundos, en la pantalla del temporizador aparecerá el código "Lo" para indicar que la función está activada.

Para desactivar el bloqueo, mantenga presionado el botón. El código "Lo" desaparecerá de la pantalla del temporizador, indicando que la placa está activa de nuevo.

TEMPORIZADOR



Con esta función podrá programar el apagado automático de su parrilla. Permite un ajuste para un máximo de 99 minutos (1 hora y 39 minutos) para cada área de inducción.

Para utilizarlo, seleccione el área de inducción en la que programará el tiempo de apagado, después presione el botón de temporizador y ajuste el tiempo con los botones numéricos. Presionando el botón del temporizador de nuevo, seleccione cada dígito individualmente en la pantalla y presione el número adecuado para escribir la cantidad de minutos deseados.

Transcurridos unos segundos, el temporizador empezará la cuenta hacia atrás. Al terminar el tiempo, su parrilla emitirá un breve sonido y se apagará.

Para desactivar esta función, toque el botón de temporizador hasta que la pantalla muestre "00".

PAUSA



Presione una vez el botón para que la parrilla pause su funcionamiento, aparecerá "PE" en la pantalla.
Para quitar esta función presione nuevamente este botón y la parrilla volverá a funcionar.

APAGADO AUTOMÁTICO

Si han pasado 2 horas después de que la programación del temporizador haya terminado y no se ha ajustado nuevamente o no se ha utilizado en absoluto la parrilla, ésta se apagará.


ADVERTENCIAS DEL PANEL DE CONTROL

Indicador de calor residual



Cuando este símbolo aparece en la pantalla del temporizador, significa que las áreas de inducción aún están calientes. Espere algunos minutos a que se enfríen completamente y pueda limpiar o manipularlas.

Indicador de olla incorrecta o ausente

 En caso de utilizar una olla que no es adecuada o que no sea del tamaño correspondiente al área de inducción, aparecerá este símbolo en la pantalla del área correspondiente.

Si no se detecta ninguna olla en 2 minutos, la placa se apagará.



Para evitar daños permanentes en la vitrocerámica, no utilice:
Ollas con fondo que no sea perfectamente plano.
Ollas de metal con fondo esmaltado.

UTENSILIOS NO APTOS

Utensilios (olla o sartén) con alguna de las siguientes características: fondo redondo, base menor a 12 cm de diámetro o fabricados en cobre, cerámica, aluminio o vidrio resistente al calor.



UTENSILIOS SÍ APTOS

Utensilios (olla o sartén) con las siguientes características: fondo plano, diámetro de 12 a 26 cm, fabricados con hierro fundido, hierro esmaltado, peltre, acero o acero inoxidable.

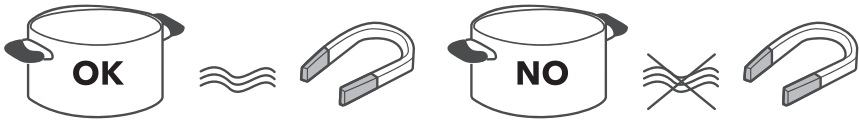


La referencia a utensilios magnéticos se dirige a aquellos identificados como compatibles con una parrilla de inducción magnética y además de poseer las características previas, se identifican si al poner un imán en su base, éste se adhiere de manera firme.

PRUEBA DE RECIPIENTES

Utilice un imán para comprobar si el recipiente es adecuado para la parrilla de inducción; las ollas y sartenes no son adecuadas si no son detectables magnéticamente.

- Asegúrese de que el fondo de las ollas esté liso, de lo contrario podrían rayar la parrilla.
- No ponga nunca ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa, ya que podría rayarse.



El diámetro del fondo de las ollas o sartenes debe ser de al menos 12 cm.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Lea y siga las instrucciones del apartado "Instrucciones de uso".
- Compruebe que no se ha cortado el suministro eléctrico.
- Seque bien la parrilla de inducción después de limpiarla.
- Si al encender la placa aparecen códigos alfanuméricos en la pantalla, consulte la siguiente tabla para obtener instrucciones.

Código del error	Causa posible	Solución
E0	No hay una olla o no es detectada.	Asegúrese que el diámetro de la olla sea el correcto, que esté en el espacio activado y que sea magnética.
E1	Voltaje inferior a 120 V.	Llame al servicio al cliente y especifique el código de error.
E2	Voltaje superior a 120 V.	Llame al servicio al cliente y especifique el código de error.
E3	Hay un cortocircuito del sensor / Protección de alta temperatura del sensor.	Llame al servicio al cliente y especifique el código de error.
E4	Circuito abierto.	Llame al servicio al cliente y especifique el código de error.
E5	Cortocircuito IGBT / protección IGBT por altas temperaturas.	Llame al servicio al cliente y especifique el código de error.
E6	Circuito abierto IGBT.	Llame al servicio al cliente y especifique el código de error.
E8	Hay un cable suelto y el ventilador todavía funciona / no funciona el ventilador y hay un daño en el PCB.	Llame al servicio al cliente y especifique el código de error.
H	Las áreas de inducción aún están calientes.	Espere algunos minutos a que se enfríen completamente y pueda limpiar o manipularlas.

E	La olla que se colocó no es adecuada, pues su tamaño no corresponde al tamaño del área de inducción.	Utilice otra olla.
PE	El funcionamiento de la parrilla se pausó.	Presione el botón "Pausa".
C	Se ha detectado agua en la superficie de la parrilla.	Desconecte la parrilla y limpie el agua de la superficie; asegúrese de que la superficie quede completamente seca antes de conectar nuevamente.
LOC	Se ha bloqueado la parrilla.	Mantenga presionado el botón de "Bloqueo", hasta que el código desaparezca de la pantalla.

IMPORTANTE: En caso de que su parrilla muestre un código que no aparece en esta tabla, contacte a nuestro servicio al cliente.

RUIDOS DE LA PARRILLA DE INDUCCIÓN

Durante su operación normal, las placas de inducción pueden generar silbidos u otros sonidos, los cuales provienen de las ollas y sartenes debido a las características de sus fondos, como múltiples capas de material o superficies irregulares. Estos ruidos pueden variar según los utensilios y la cantidad de alimentos que contienen, y no indican la presencia de ningún defecto en el funcionamiento del equipo.

Asimismo, la placa de inducción cuenta con un sistema de refrigeración interno diseñado para regular la temperatura de sus componentes electrónicos. Por lo tanto, durante su operación y durante varios minutos después de apagar la placa, es posible que se provoque un sonido en el ventilador de refrigeración. Esta situación es completamente normal y, de hecho, es esencial para garantizar el correcto funcionamiento del dispositivo.

LIMPIEZA

1. Espere a que la unidad esté fría antes de realizar la limpieza.
2. No utilice bencina para limpiar ni diluyentes o cepillos para fregar.

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato:

- No utilice productos de limpieza inadecuados.
- No utilice limpiadores mientras las áreas de inducción estén calientes, ya que pueden aparecer manchas.
- Limpie la parrilla después de cada uso para que los restos de comida no se peguen.
- Limpie la parrilla con un producto de limpieza de vitrocerámica.

NOTA: Nunca permita que la parrilla entre en contacto con el agua, ya que puede dañarla.

IMPORTANTE: No utilice esponjas abrasivas ni estropajos, pues su uso podría estropear el cristal.

ELIMINACIÓN DE SUS APARATOS



Significado del cubo de basura con ruedas, tachado:

No tire los aparatos eléctricos como residuos urbanos no seleccionados, utilice las instalaciones de recepción selectiva de residuos.

Póngase en contacto con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de reciclaje que existan.

Si los aparatos eléctricos son desechados en vertederos o basureros, las sustancias peligrosas pueden filtrarse en las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.

PÓLIZA DE GARANTÍA

Importador: M.T. de México, S. de R.L. de C.V. R.F.C. MME110221MR1
Fernando Montes de Oca No. 14 - 301, Col. San Nicolás, C.P. 54030, Tlalnepantla de Baz,
Estado de México, México. Tel.: (55) 4170-7979

M.T. de México, S. de R.L. de C.V. garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de funcionamiento en cada una de sus partes y componentes y/o mano de obra empleados en su fabricación, sin costo para el consumidor.

M.T. de México, S. de R.L. de C.V. cubrirá los gastos de transportación del producto para lograr el cumplimiento de la garantía dentro de su red de servicio.

Para hacer efectiva la garantía, presente el producto acompañado de la póliza de garantía correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió, o la factura, o recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.

El establecimiento en donde el consumidor puede hacer efectiva la garantía es: M.T. de México, S. de R.L. de C.V. ubicado en Fernando Montes de Oca No. 14 - 301, Col. San Nicolás, C.P. 54030, Tlalnepantla de Baz, Estado de México, México. Tel.: Ciudad de México (55) 4170-7979 Ext. 515 y (55) 4170-7980 para el resto de la República. La adquisición de partes, componentes, consumibles y accesorios no está disponible para el presente producto, por tanto, se realizará un reemplazo completo del mismo. Consulte los apartados de limitaciones y excepciones para comprobar que el producto es válido para hacer efectiva la garantía.

Limitaciones:

Esta garantía no ampara piezas consumibles que están diseñadas para su desgaste por uso y tiempo; daños superficiales, incluidos entre otros, rayones, abolladuras y roturas.

Excepciones:

La presente garantía no será válida en los siguientes casos:

- Cuando el producto hubiese sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo al instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el importador o comercializador responsable respectivo.

	SELLO Y FIRMA DE LA TIENDA
PRODUCTO	No. SERIE
MARCA	MODELO
FECHA DE COMPRA	