



indurama



indurama

cocinas y encimeras
a inducción

ACTUALIZACIÓN: SEPTIEMBRE 2016

CONTENIDO

1.- Entorno

2.- Ventajas competitivas

2.1.- Ventajas funcionales

3.- Funcionamiento del artefacto

3.1.- Conceptos generales de inducción

3.2.- Recipientes características

3.3.- Funcionamiento

- Panel de control
- Encendido
- Selección de potencia
- Temporizador programable / programador inteligente / apagado automático
- Bloqueo y desbloqueo del panel de control
- Temporizador de seguridad/ dispositivo de sobrecalentamiento
- Funcionamiento del Booster o Potencia máxima
- Placa vitrocerámica
- Seguridad de funcionamiento
- Limpieza

4.- Mix de Productos

- Tabla de especificaciones por modelo
- Encimeras
- Cocinas de piso

5.- Verificación, puesta en marcha y uso

- 4.1.-Esquema de alimentación eléctrica
- 4.2.-Esquema de empotramiento Encimeras / Cocinas de piso
- 4.3.-Precaución en instalación de cocinas de piso

6.- Garantía de Encimeras / Cocinas de piso

7.- Preservacion y Manipulacion del producto

8.- Materiales para puerteo



1

ENTORNO

ENTORNO

- El Estado asume un subsidio en el precio del gas que alcanza aproximadamente USD 700 millones por año.
- Para corregir esta situación se sustituirá el uso del GLP por electricidad para la cocción de alimentos y el calentamiento de agua en el sector residencial, para cambiar la matriz energética nacional.
- El Estado financiará la adquisición de kits de inducción (cocina + recipientes + circuito express) calificados para participar en el programa, en condiciones favorables el plazo de financiamiento será hasta 36 meses cobrados a través de la planilla eléctrica.

INDURAMA fue la primera marca en producir cocinas a inducción en el Ecuador, ratificando así su liderazgo, manteniéndola como referente en la producción y comercialización de electrodomésticos de línea blanca



El programa contempla además un incentivo tarifario para promover la migración del GLP a la electricidad:

1. Hasta el año 2018 los usuarios que usen cocinas de inducción no pagarán los primeros 80 kWh mensuales y quienes además utilicen duchas o calefones eléctricos no pagarán por los siguientes 20 kWh mensuales.
2. A partir de 2018 la tarifa para los primeros 100 kWh/mes será de USD 0,04/kWh.

Los créditos serán otorgados a los abonados de las empresas eléctricas cuyos hogares cuenten con las condiciones para poder utilizar una cocina de inducción, para lo cual las empresas eléctricas, realizarán la inspección técnica y verificarán que las instalaciones domiciliarias sean adecuadas.

De requerirse, las empresas eléctricas se encargarán de instalar las acometidas de 220V, los medidores bifásicos y el circuito interno hasta la cocina; el costo del circuito interno también podrá ser incluido en el financiamiento para ser pagado mensualmente por el abonado.



2

VENTAJAS

COMPETITIVAS

TECNOLOGÍA Y COMPONENTES EUROPEOS

Tras varios años de investigación y de un exitoso proyecto que se llevó a cabo con la colaboración de proveedores de Alemania, Francia y España, lanzamos al mercado nuestra línea de productos de inducción que te permiten optimizar tu tiempo y realzar tus espacios.



www.indurama.com |    

Empresa
Orgullosamente
Ecuatoriana



10 AÑOS
DE GARANTÍA
EN VITROCERÁMICA

SCHOTT
CERAN®

VITROCERÁMICA CON
CALIDAD ALEMANA
www.schott-ceran.com

Nuestras cocinas y encimeras cuentan con una garantía de 10 años en vitrocerámica, 3 años en inductores y 1 año en los demás componentes.



ASESORÍA EN INSTALACIÓN



NUESTRO **SERVICIO TÉCNICO**
TE BRINDA ASESORÍA PRÁCTICA
PERSONALIZADA
GRATUITA, QUE INCLUYE:

- Puesta en marcha del equipo y correcto uso de funciones (potencia, temporizador, bloqueo y booster)
- Equivalencias de tiempo de cocción y uso de recipientes
- Indicaciones de limpieza del equipo



¡RESPALDAMOS TU INVERSIÓN!

SERVICIO
TÉCNICO
A NIVEL
NACIONAL



- Todos los productos tienen respaldo técnico y permanente disponibilidad de repuestos.
- Llama a nuestro Contact Center y un operador te ayudará de inmediato o programará la visita de un técnico en caso de ser necesario.
- Recuerda llamar a SERVIHOGAR para la instalación básica de tu cocina de inducción INDURAMA

GARANTÍA Y SERVICIO



30 años de experiencia



Asesoría personalizada



Repuestos originales



Cobertura a nivel nacional



Atención 7 días a la semana



Instalación básica gratis

CALL CENTER | NACIONAL | CUENCA

1700 500 700 | ✓ |

0999 303 030 | ✓ | ✓

073 700 600 | ✓ | ✓

servicio_cliente@servihogar.com.ec

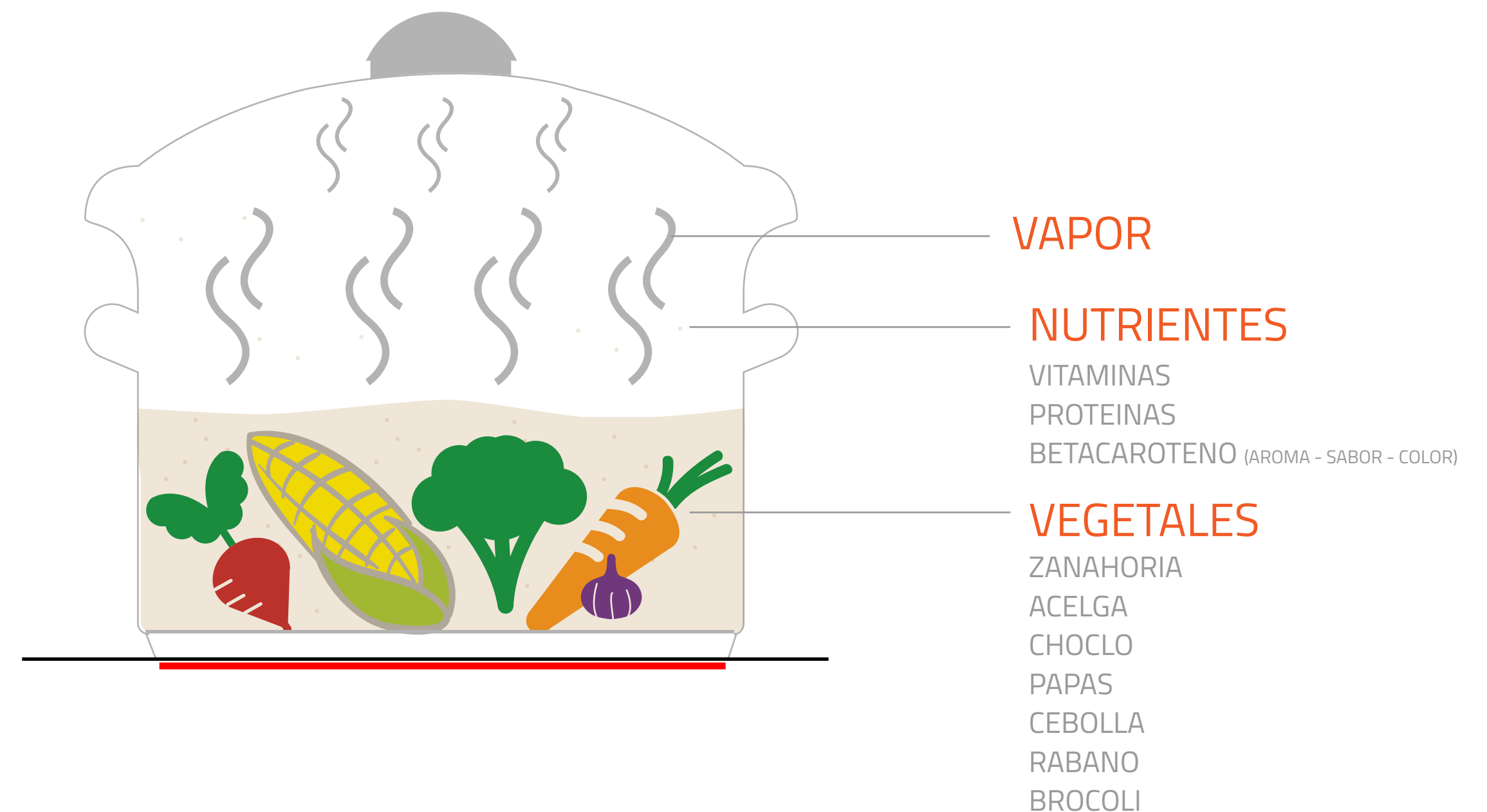


VENTAJAS

- Optimización al máximo de la energía
- Cocción de alimentos en menor tiempo
- Mejora la calidad de los nutrientes en los alimentos
- Control exacto de la temperatura y tiempo de cocción

3T . TIEMPO | TEMPERATURA | TAPA

El sistema de cocción por presión controlada crea un cámara que recolecta todo el aroma y sabor a la hora de cocinar y permite que el alimento tenga su punto exacto de cocción sin desperdiciar tiempo y temperatura.



3

FUNCIONAMIENTO
DEL ARTEFACTO

Inducción

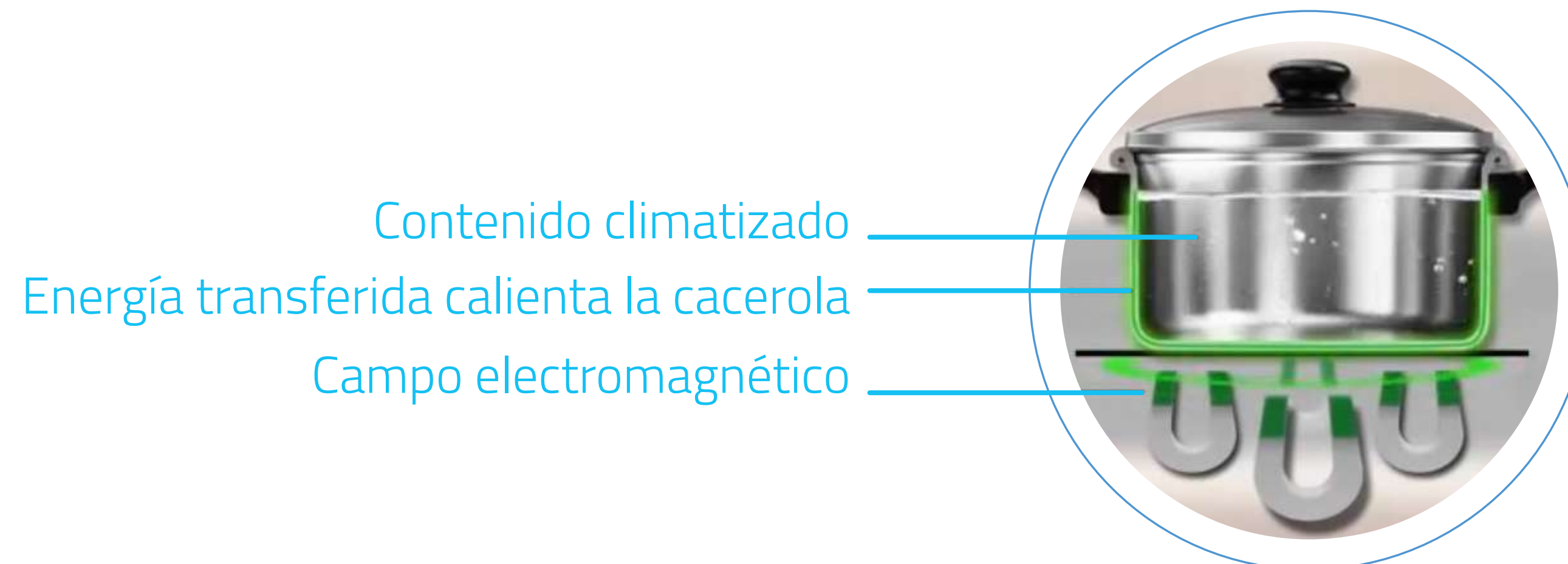
Una cocina de inducción es un artefacto que calienta directamente la base de la olla por medio de inducción electromagnética, sin calentar los elementos periféricos evitando así pérdidas de energía.

Básicamente es una cocina que usa la energía eléctrica para calentar los alimentos.



Funcionamiento Inducción

- La electricidad produce un campo electromagnético de alta frecuencia (líneas verdes).
- El campo penetra el metal férreo de la base de cocción (olla) y produce el calentamiento en la base del recipiente (olla).
- El calor generado en la base de la olla de cocción se transfiere al contenido.
- Fuera de la olla nada es afectado por el campo, en cuanto la olla se retire de la superficie de inducción, el sistema se apaga deteniendo consecuentemente la generación de calor.



Material de recipientes

Para producirse el calentamiento en este tipo de artefacto se necesita usar cualquier utensilio con propiedades ferrosas:

Existen materiales no recomendados como aluminio, cerámica, vidrio, porcelana e inclusive cierto tipo de aceros inoxidable.

Verificación de utensilio ferroso: Coloque un imán en la base del recipiente, si este se adhiere al utensilio resulta ser apto para ser utilizado en cocinas y encimeras a inducción indurama.

Se recomienda no usar ollas que tengan incrustaciones de aluminio



Superficie de recipientes

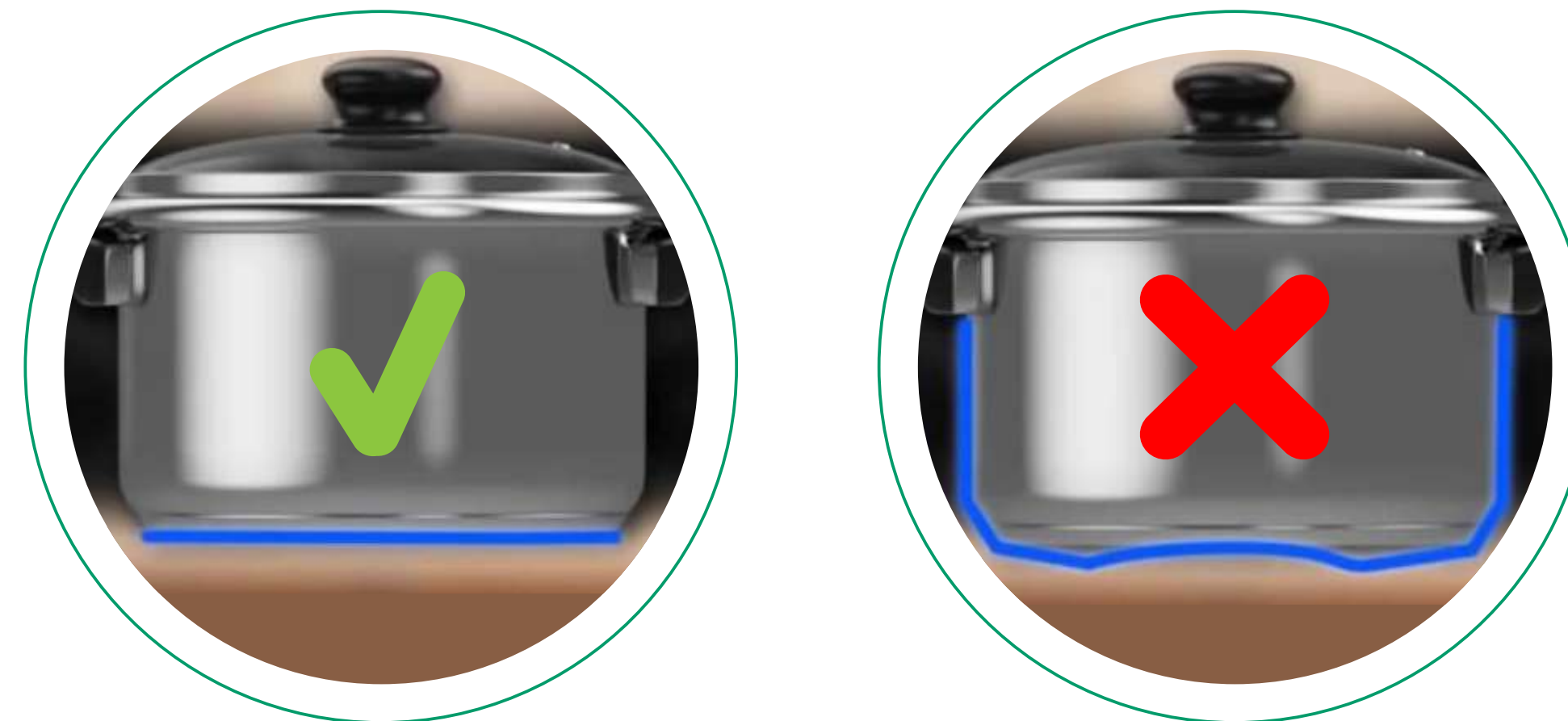
No se recomienda usar recipientes con relieves en su base , cóncavos o convexos.

No se recomienda usar recipientes que en su base tengan incrustaciones.

La eficiencia de la cocina o encimera puede verse afectada por el uso de un recipiente no adecuado.

Los recipientes deben estar centrados adecuadamente para no disminuir la eficiencia y la seguridad.

Como grosor de fondo ideal se recomienda 2-3mm para acero esmaltado y 4-6mm para acero inoxidable con fondo sándwich.

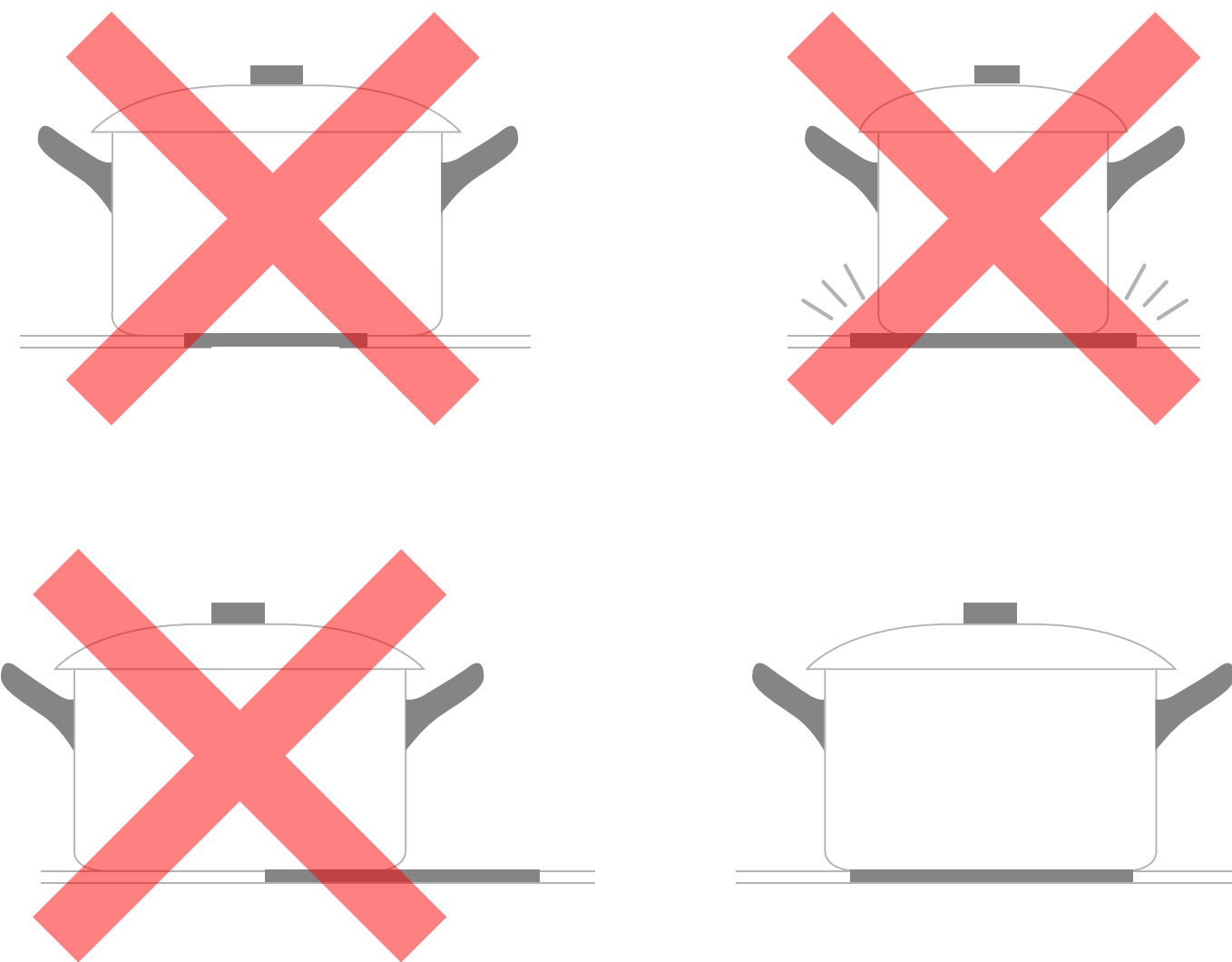


Colocación del recipiente

Para obtener una mejor eficiencia de su cocina debe respetar los diámetros especificados en el manual o descritos en la serigrafía de la cocina.

El sistema no detecta recipientes de un diámetro menor de 12cm (en inductores medianos) y 16 cm (en inductores grandes)

Algunos recipientes pueden generar un sonido en el momento de ser colocados sobre la zona de cocción, este ruido es normal por el comportamiento del magnetismo sobre el material.



X = NO RECOMENDABLE



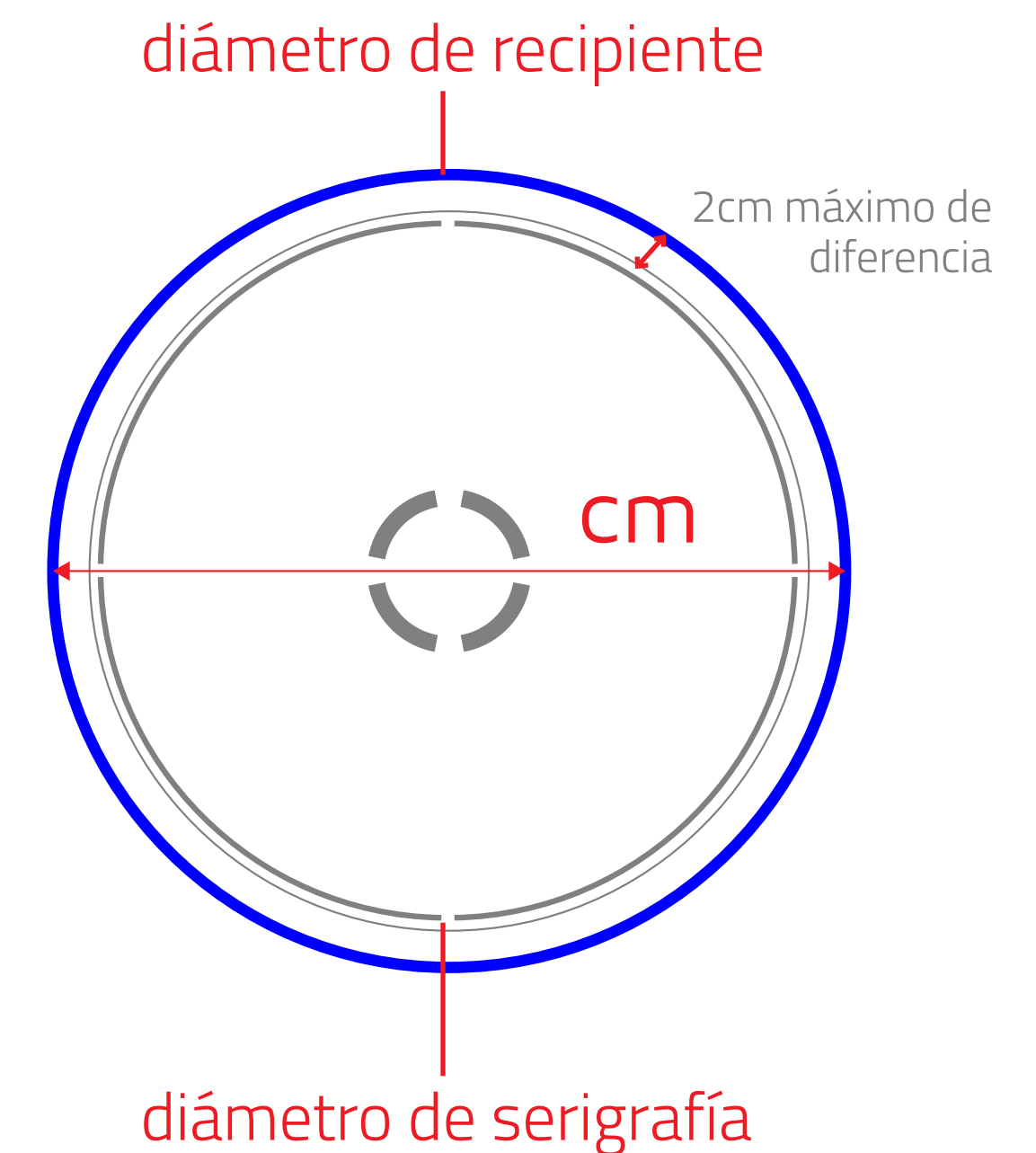
Diámetro del recipiente

Para obtener una mayor eficiencia coloque el recipiente adecuado en el centro de la zona de cocción.

El recipiente no debe ser mayor a 2cm al área marcada sobre el vidrio, ya que se puede perder eficiencia en la cocción.

Recipientes de aluminio no son detectados por los inductores a menos que contengan una base gruesa de metal ferromagnético.

Zona de cocción (cm)	Diámetro mínimo del recipiente (cm)
14,5 a 19	12
21 a 24	16

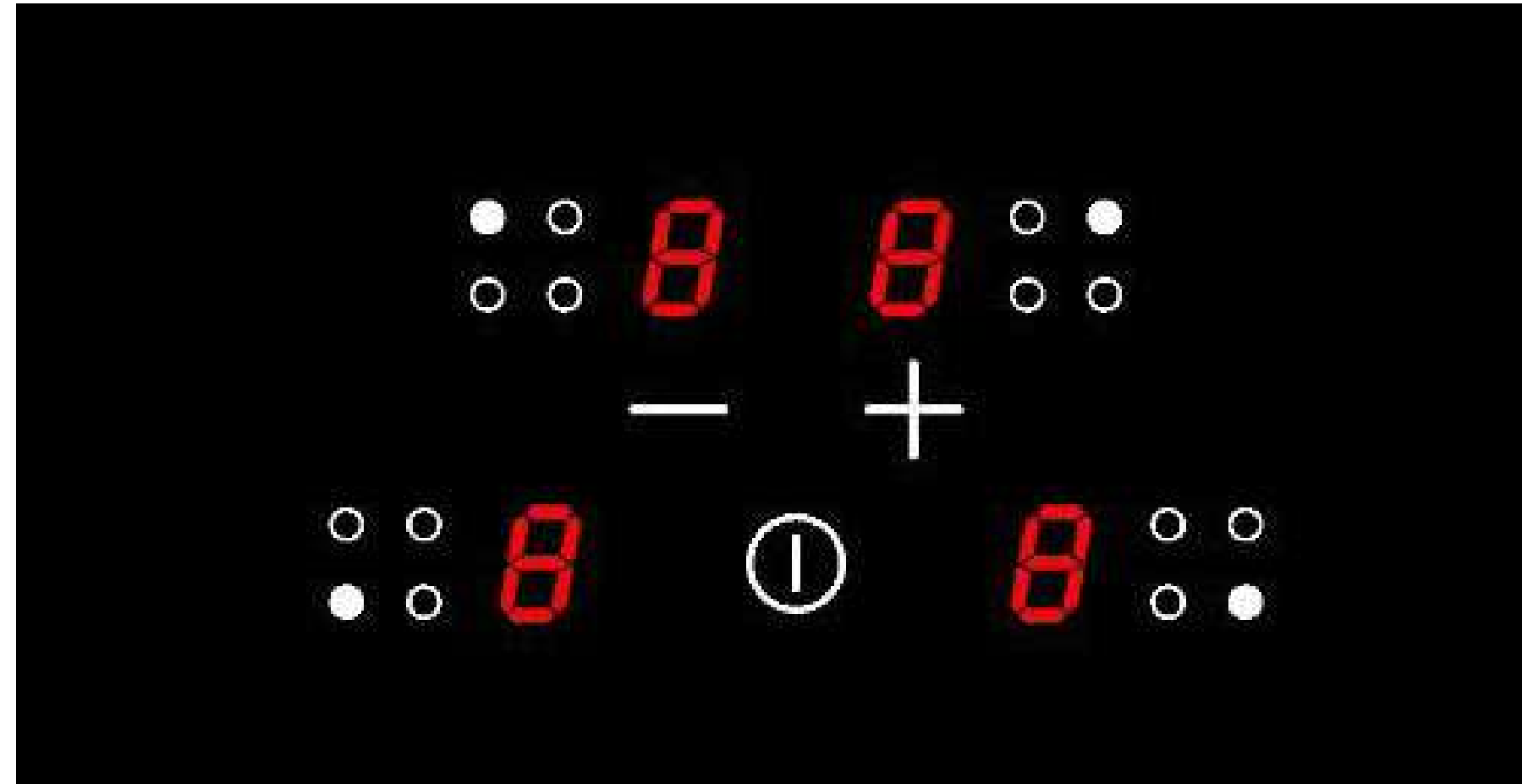


Funcionamiento

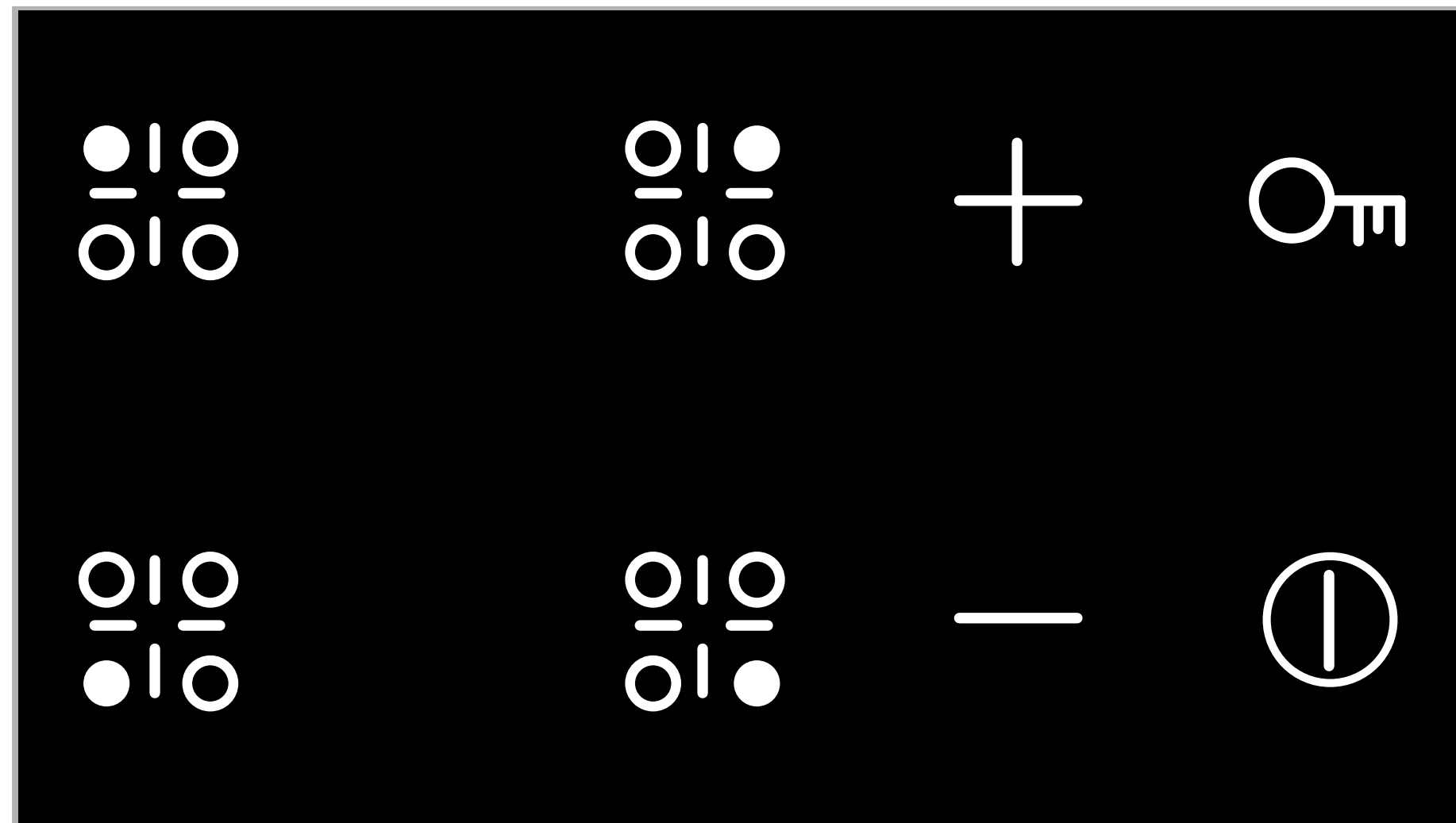
- Panel de control
- Encendido
- Selección de potencia (1 - 9 - booster)
- Temporizador programable / Apagado automático.
- Temporizador de seguridad / dispositivo de sobrecalentamiento



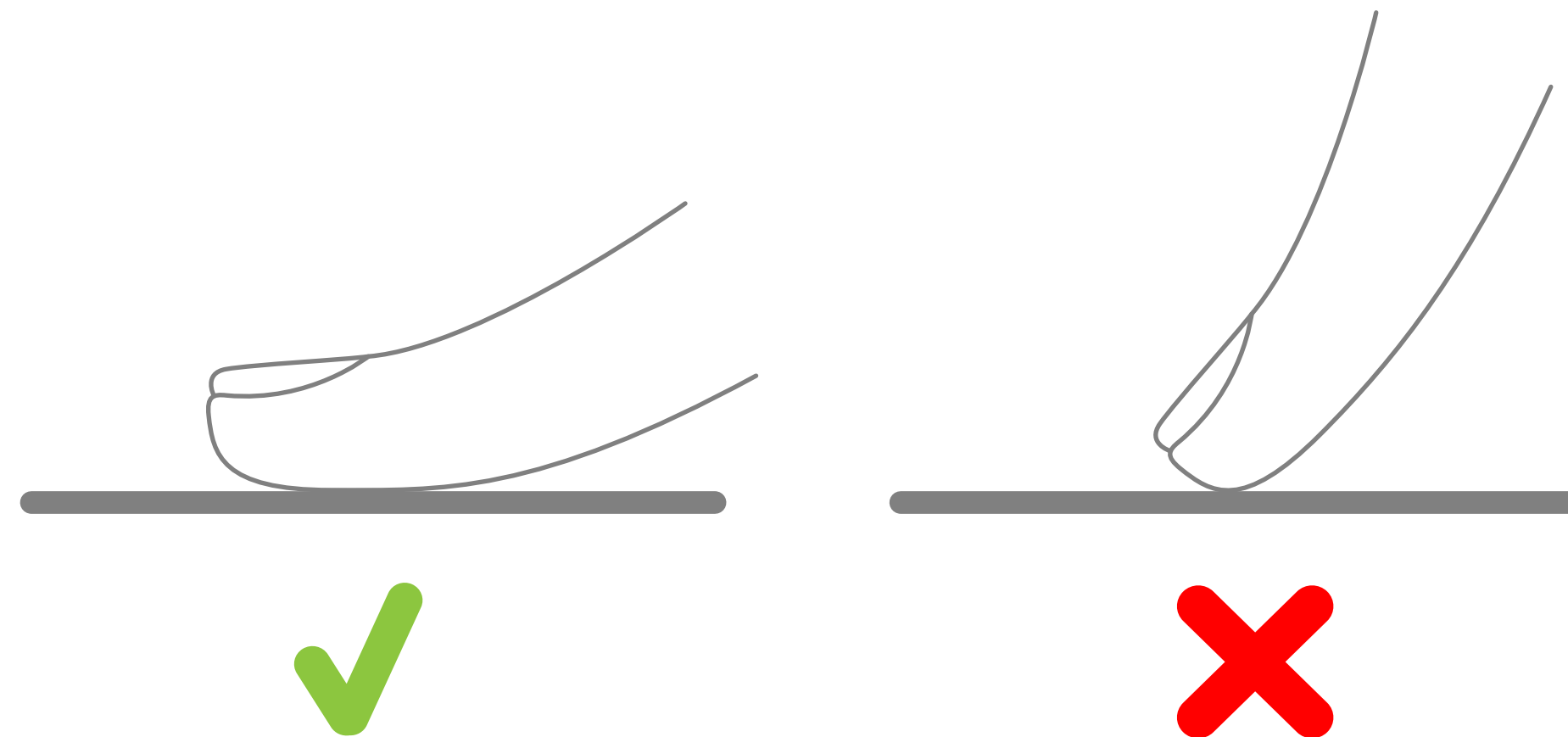
Panel de control encimera



Panel de control cocinas de piso 24"



- Controles táctiles, no necesitan ser presionados con fuerza.
- Indicativo sonoro después de cada activación y es confirmado por la luz de control.
- El panel es activado por sensores de mayor eficiencia y sensibilidad:
 - **Sensores capacitivos / encimeras**, activado por carga estática del dedo.
 - **Sensores ópticos / cocinas de piso**, activado por emisión y recepción de señales infrarrojas.



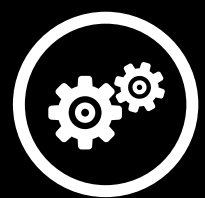
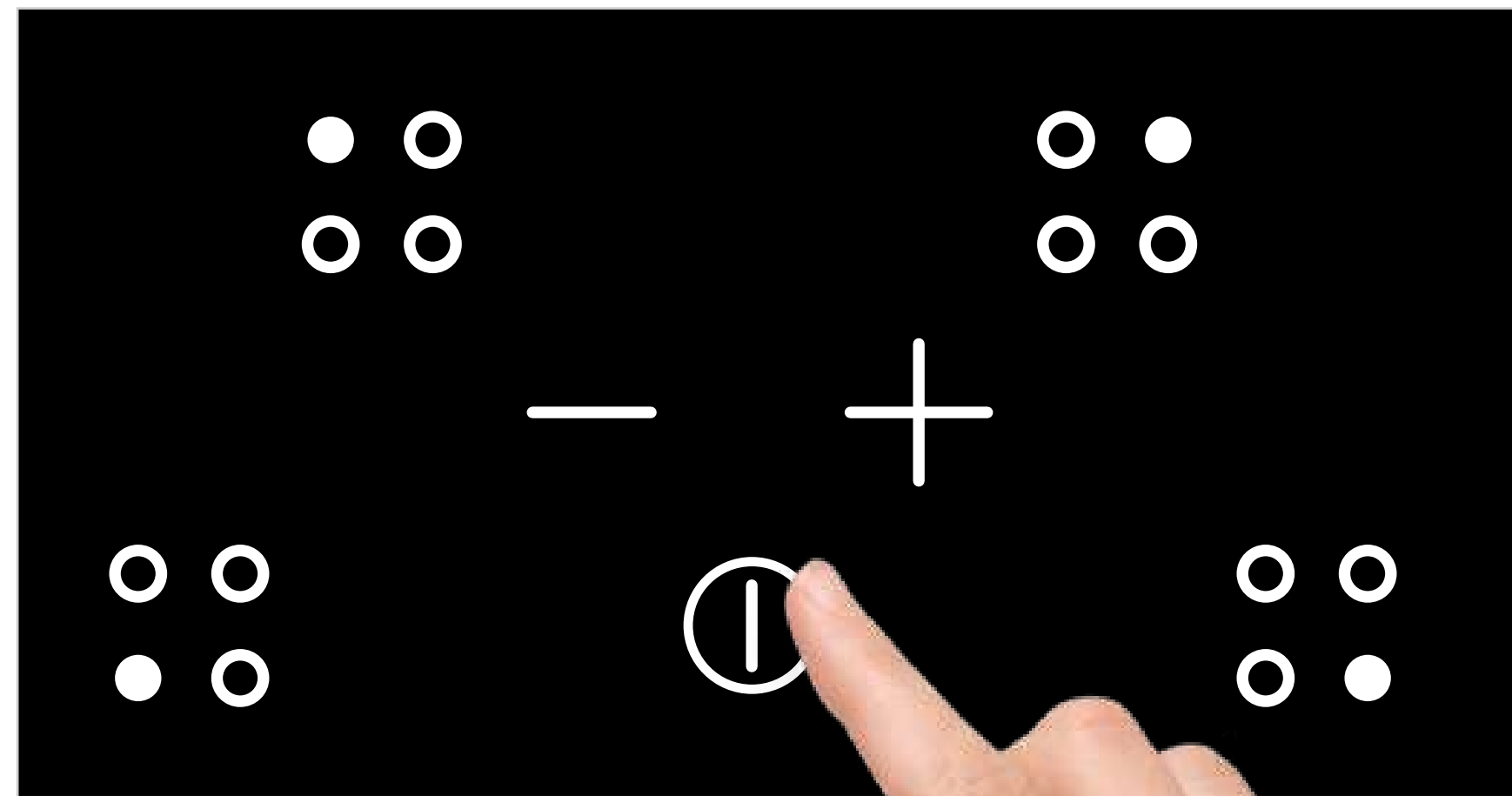
Para activar el control digital se recomienda utilizar la yema del dedo.



Encendido

Si no se registra una acción durante 20 seg, el sistema se apaga para evitar consumos innecesarios de energía



Acción	Panel de Control	Se Visualizará
Para encender	Presione la zona indicada [⏻]	[○]
Para apagar	Presione la zona indicada [⏻]	Nada o [H]

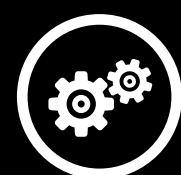


Accionamiento de la zona de cocción


Acción	Panel de Control	Se Visualizará
Seleccionar la zona	Presione la zona indicada 	[0]
Incrementar la potencia	Presione el signo más [+]	[1] a [9]
Disminuir la potencia	Presione el signo menos [-]	[9] a [0]

Para detener la potencia

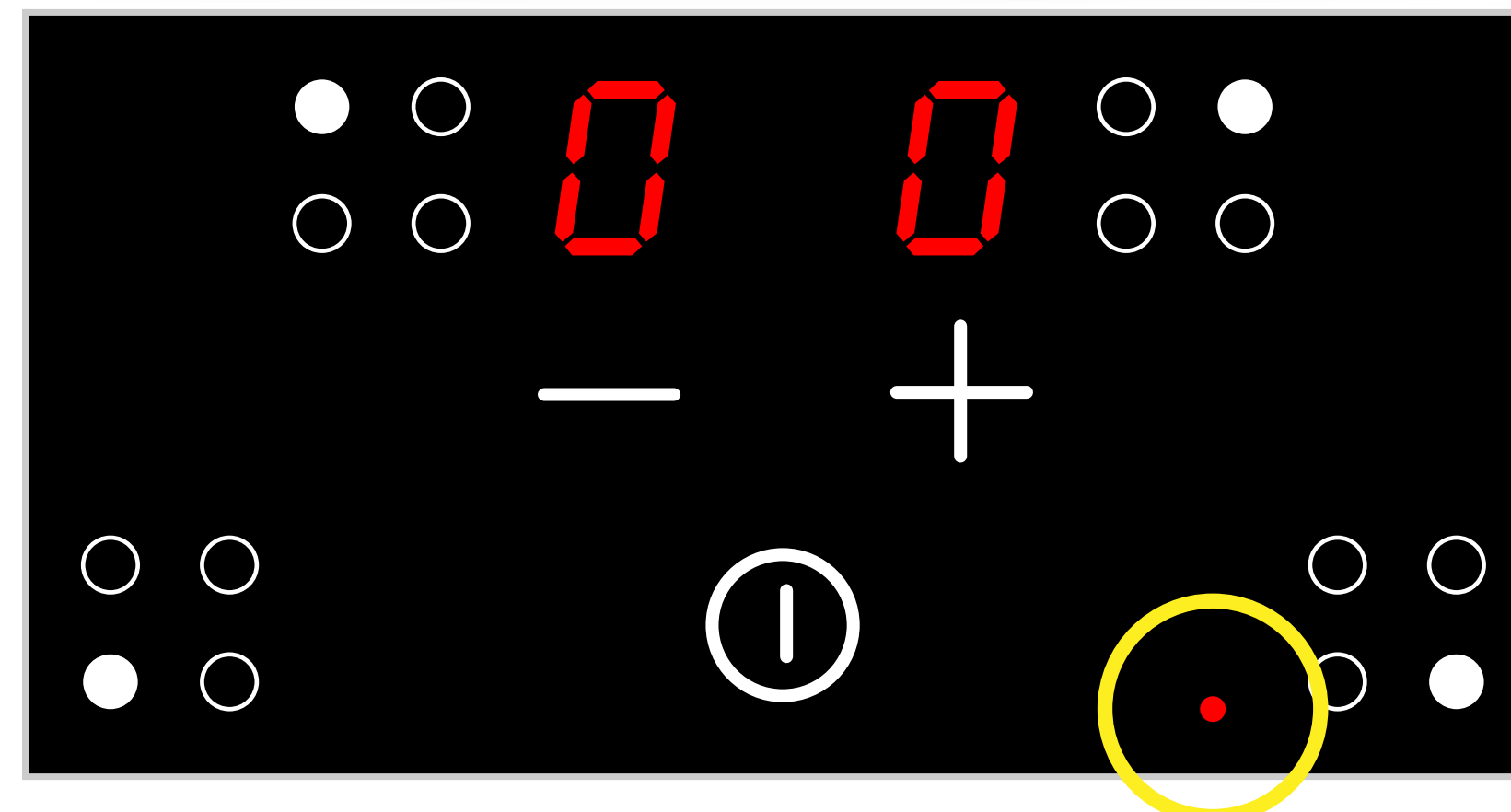
Acción	Panel de Control	Se Visualizará
Seleccionar la zona	Seleccione el inductor 	[0]
Detener	Presione simultáneamente el inductor seleccionado y el signo menos  y [-]	[0] o [H]



Temporizador Programable Encimera 4 INDUCTORES

Acción	Panel de Control	Se Visualizará
Seleccionar la zona	Presione la zona indicada 	[0]
Seleccionar temporizador	Presione simultáneamente [+] y [-]	Temporizador [00] min.
Incrementar el tiempo	Presione el signo más [+]	de [01] a [99] min.
Reducir el tiempo	Presione el signo menos [-]	de [99] a [00] min. cuenta regresiva

Luego de algunos segundos, la luz del panel de control se apaga con un parpadeo. El tiempo es confirmado y la cocción inicia hasta que el temporizador llegue a 0. El temporizador se puede activar de manera independiente en cada inductor.

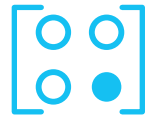



Al programar el temporizador se visualizará un punto rojo junto al inductor



Temporizador Programable (para modelos que NO posean el ícono indicador) 

Modelo: Cocina de piso 24"

Acción	Panel de Control	Se Visualizará
Seleccione la zona	Presione la zona indicada 	[0]
Seleccionar temporizador	Presione nuevamente la zona indicada 	[t]
Incrementar el tiempo	Presione el signo más [+]	de [01] a [99] min.
Reducir el tiempo	Presione el signo menos [-]	de [99] a [00] min. cuenta regresiva

- Luego de algunos segundos, la luz del panel de control se apaga con un parpadeo.
- El tiempo es confirmado y la cocción inicia hasta que el temporizador llegue a 0.
- El temporizador se puede activar de manera independiente en cada inductor.

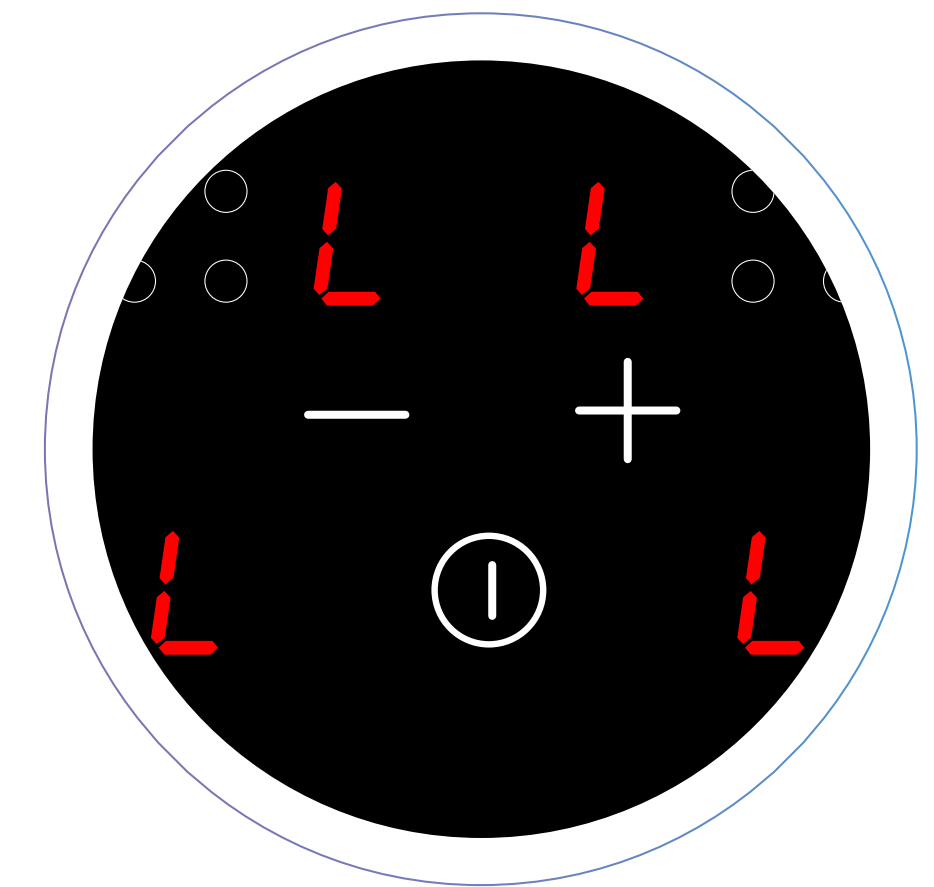


Bloqueo del panel de control encimeras 4 focos

Acción	Panel de Control	Se Visualizará
Bloquear la encimera	Presione simultáneamente [-] y [●●] Vuelva a presionar [●●]	[L]

Desbloquear el panel de control encimeras 4 focos

Acción	Panel de Control	Se Visualizará
Después de 5 segundos de encender: Desbloquear la encimera	Presione simultáneamente [-] y [●●] Presione el signo [-]	[0] La luz se apaga



Bloqueo del panel de control cocinas de piso

Acción	Panel de Control		Se Visualizará
Encender	Presione el símbolo	[⏻]	[0] o [H]
Bloquear	Presione el símbolo	[🔒]	[L]
Desbloquear	Presione el símbolo durante 5 segundos	[🔒]	La luz se apagará

FUNCIÓN: APAGADO POR SEGURIDAD

Función de seguridad por posibles olvidos de recipientes en el producto encendido que podrían causar sobrecalentamientos:

- En las encimeras el inductor se apaga automáticamente si se detecta una temperatura igual a 235 °C.
- En las cocinas de piso cada nivel de potencia cuenta con un tiempo máximo de funcionamiento en minutos, según el cuadro adjunto.

Nivel de Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo en minutos	480	360	300	300	240	90	90	90	90



Funcionamiento del Booster o Potencia máxima

El Booster es una función que le da al inductor una cantidad extra de energía para poder llegar a la temperatura deseada en menor tiempo.

El tiempo de funcionamiento del Booster es de 5 minutos en encimeras y 10 minutos en cocinas de piso desde su activación, este es independiente en cada uno de los inductores.

La potencia booster **no es una potencia para cocinar** ya que su función es ahorrar tiempo en la fase de calentamiento ideal para llegar de manera rápida al punto de ebullición.

Cocinas de piso y encimeras de 4 inductores

Acción	Panel de Control	Se visualizará
Encendido del Booster	Presione el signo más hasta llegar a P [+]	[P]
Detener el Booster	Presione el signo menos [-]	[9]



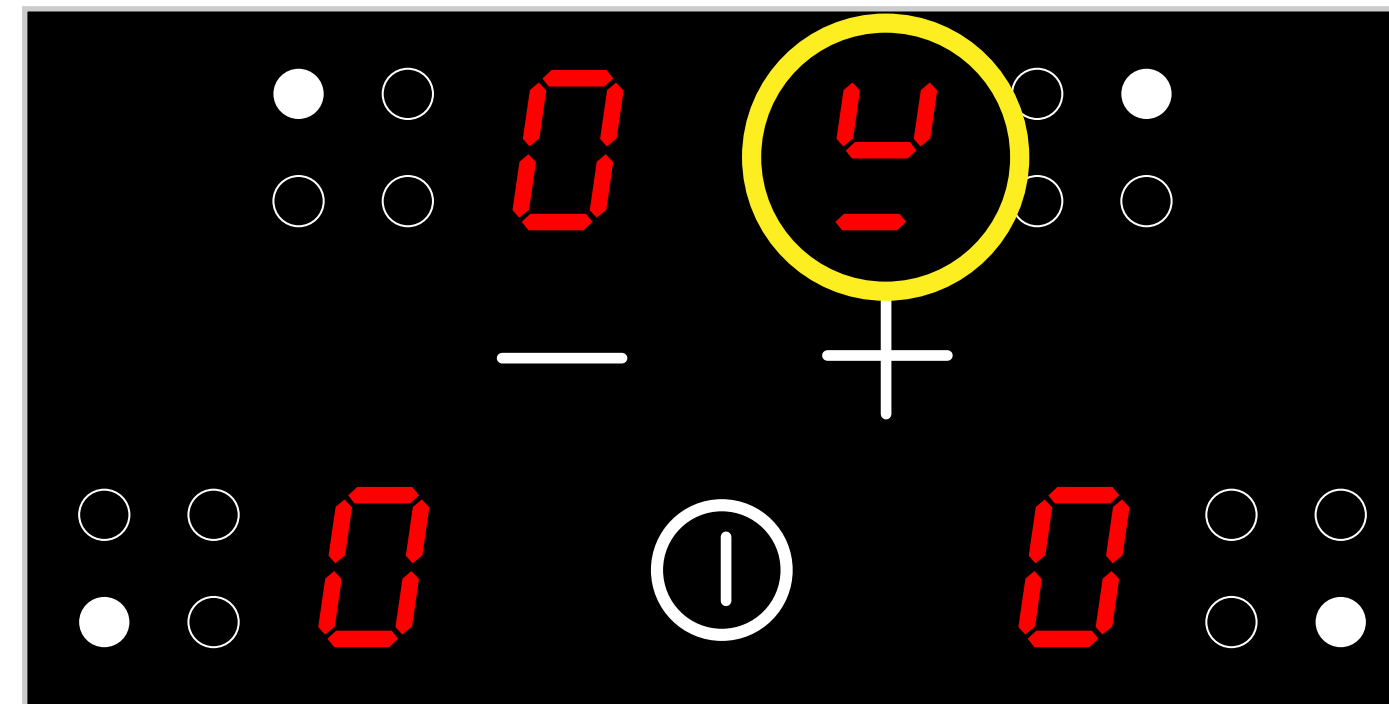
Vidrio Vitrocerámica

Vitrocerámica	La vitrocerámica es un vidrio muy resistente de características especiales y resistencia adecuada que lo hace un elemento muy importante en una cocina de inducción.	
Características	Especificación	Observaciones
Resistencia al calor	La dilatación por la transmisión de calor es mínima.	Apenas cambia sus dimensiones.
Resistencia al impacto	Su estructura es más compacta, y contiene gránulos de composición más pequeños.	
Aislamiento térmico	La transmisión de calor es aislada, baja expansión térmica.	La temperatura se mantiene en una área específica.
Peso soportado	35 Kg / 80 libras	Con una olla de 38 cm.



Seguridad de funcionamiento

- Si el inductor no detecta un recipiente ferromagnético por 10 minutos, este se apagará automáticamente, durante este tiempo se visualizará ☹️



- Sobrecalentamiento:** El inductor se apaga automáticamente cuando el sistema detecta una temperatura interna de 180°C por un recipiente sin líquido.
- Apagado por derrame:** Apagado automático por derrame de líquidos en zona de control.

Precauciones

- Este artefacto debe ser instalado solo por personal calificado.
- Nunca deje cerca elementos magnetizables (tarjetas de crédito, USB) o elementos electrónicos como (Celulares, Mp3, computadoras) ya que el campo magnético generado podría afectarlos.



Utensilios de Limpieza y aplicación

- Se recomienda utilizar un jabón líquido no abrasivo.
- No usar estropajos o elementos químicos abrasivos.

Tipo de residuos	Solución	Observaciones
A) Residuos de azúcares	Limpiar de inmediato con un paño limpio	Si la superficie esta caliente evitar quemarse.
C) Depósitos pequeños	Se recomienda limpiar con un trapo seco y suave.	
B) Depósitos grandes	Se recomienda utilizar una esponja húmeda con jabón.	
C) Aderezos	Se recomienda limpiar con un trapo seco y suave inmediatamente.	Si la superficie esta caliente evitar quemarse.



A)

B)

C)



POTENCIA	ACTIVIDAD	EJEMPLO DE USO*
1 a 4	Mantener caliente los alimentos	Salsas, mantequilla, chocolate o platos preparados con anterioridad
4 a 6	Calentamineto y recalentamiento	Arroz, embutidos, hortalizas, dulces, compotas o platos preparados con anterioridad
4 a 5	Vapor	Papas, vegetales, pescado, carnes blancas, baño María
6 a 8	Cocción	Papas, sopas, pasta, vegetales, carnes, huevos, embutidos, salsas, lácteos, aderezos, postres, asados y frituras.
9	Cocciones y frituras	Brosterizados y frituras profundas, además se puede utilizar esta potencia en la preparación de alimentos de 8 personas en adelante
Booster "P"	Hervir	Conseguir el punto de ebullición en grandes cantidades de elementos líquidos

***NOTA:** Esta información fue desarrollada luego de una investigación con nuestro Chef en cocinas a inducción Indurama.



4

MIX DE

INDUCCIÓN

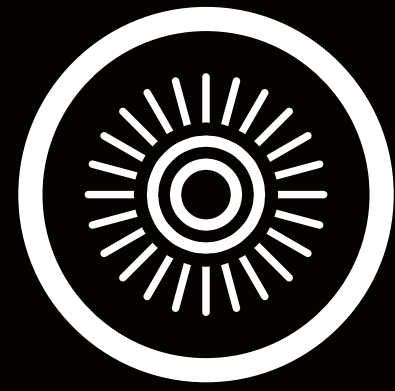


MIX DE INDUCCIÓN
IDENTIFICACIÓN

ENCIMERAS



EI4PVE60



MIX DE INDUCCIÓN
Tabla de Especificaciones por Modelo



Encimera Modelo **EI4PVE60**

Características Técnicas

220v

Potencia de Inducción 6300

Cable tripolar Tipo I (Nema 10 - 50P)

Características Generales

Control digital

Vidrio vitrocerámico

Temporizador

Sensor de recipiente

Apagado automático

Dispositivo contra sobrecalentamiento

Bloqueo para niños

Cuatro inductores (2 booster)

Incluye 4 regatones (sobre mesa)

Inductor	Potencia sin Booster	Potencia con Booster	Amperaje max.	Diámetro de los inductores
Inductor 1	1100 (W)	1400 (W)		14,5 cm
Inductor 2	1400 (W)	----- (W)		14,5 cm
Inductor 3	1850 (W)	2100 (W)		21 cm
Inductor 4	1400 (W)	----- (W)		14,5 cm
Potencia Total	5750 (W)	6300 (W)	28,6	



MIX DE INDUCCIÓN
IDENTIFICACIÓN

COCINAS DE PISO



PRAGA



MARBELLA



AMARO



BARLOVENTO



MIX DE INDUCCIÓN
Tabla de Especificaciones por Modelo



Acabados en color croma

PRAGA

Acabados en color croma y negro

MARBELLA

Cocina Modelo **PRAGA | MARBELLA 24"**

Características Técnicas

220V
6.800W Inductores / 8.240W Total
Cable tripolar Tipo I (Nema 10 - 50P)

Características Tablero

Control digital
Temporizador
Vidrio vitrocerámico
Sensor de recipiente
Bloqueo para niños
Cuatro inductores (4 booster)

Características del Horno

Resistencia: Horno 1.400W
Resistencia del grill 1.200W
Doble vidrio templado
Termostato Eléctrico
Parrillas auto deslizables
Luz en el interior
Timer Mecánico

Inductor	Potencia sin Buster	Potencia con Buster	Amperaje max.	Diámetro de los inductores
Inductor A	1200 (W)	1600 (W)		14,5 cm
Inductor B	1200 (W)	1600 (W)		14,5 cm
Inductor C	1500 (W)	2000 (W)		21 cm
Inductor D	1200 (W)	1600 (W)		14,5 cm
Potencia Total	5100 (W)	6800 (W)	37,5	

Horno Eléctrico	Consumo Max.	Funciona en Conjunto
Resistencia Suelo	1400 (W)	NO
Resistencia Grill	1200 (W)	NO
Potencia Foco	40 (W)	
Potencia Total + inducción	8240 (W)	



MIX DE INDUCCIÓN

Tabla de Especificaciones por Modelo

CAP. 04 MIX DE INDUCCIÓN

Cocina Modelo **AMARO** | **BARLOVENTO** 24"



Acabados en color
croma

AMARO



Acabados en color
blanco

BARLOVENTO

Características Técnicas

220V
6.800W Inductores / 8.200W Total
Cable tripolar 3 X 8 AWG / Toma Tipo I (Nema 10 - 50P)

Características del Horno

Resistencia: Horno 1.400W
Doble vidrio templado
Termostato eléctrico
Parrillas enlozadas

Características Tablero

Control digital
Temporizador
Vidrio vitrocerámico
Sensor de recipiente
Bloqueo para niños
9 niveles de potencia
Cuatro inductores (4 booster)

Inductor	Potencia sin Buster	Potencia con Buster	Amperaje max.	Diámetro de los inductores
Inductor A	1200 (W)	1600 (W)		14,5 cm
Inductor B	1200 (W)	1600 (W)		14,5 cm
Inductor C	1500 (W)	2000 (W)		21 cm
Inductor D	1200 (W)	1600 (W)		14,5 cm
Potencia Total	5100 (W)	6800 (W)	37,5	

Horno Eléctrico	Consumo Max.	Funciona en Conjunto
Resistencia Suelo	1400 (W)	NO
Potencia Total + inducción	8200 (W)	

5

VERIFICACIÓN
PUESTA EN
MARCHA
Y USO



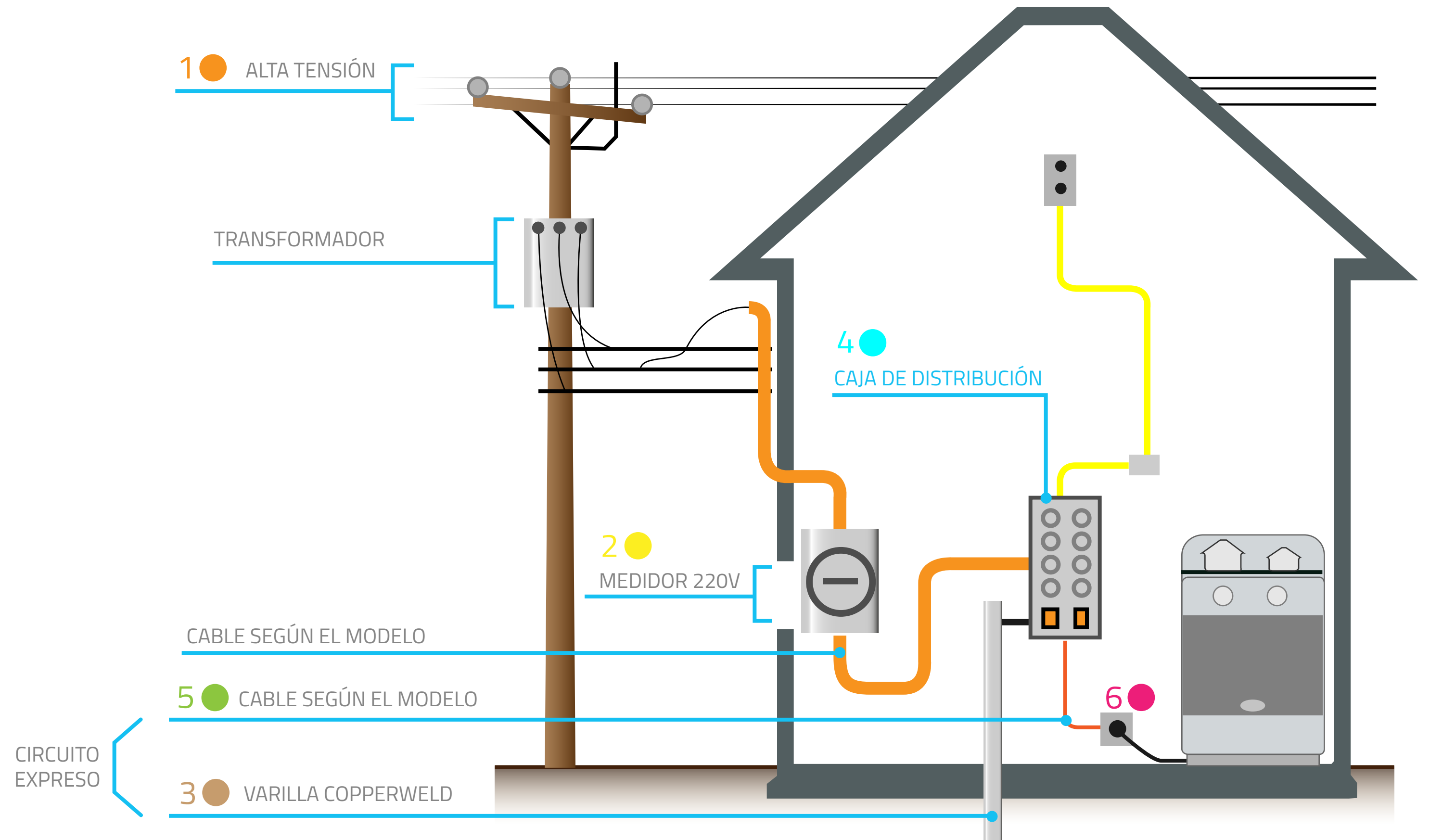
5.1 ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA





5.1 ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA VERIFICACIÓN



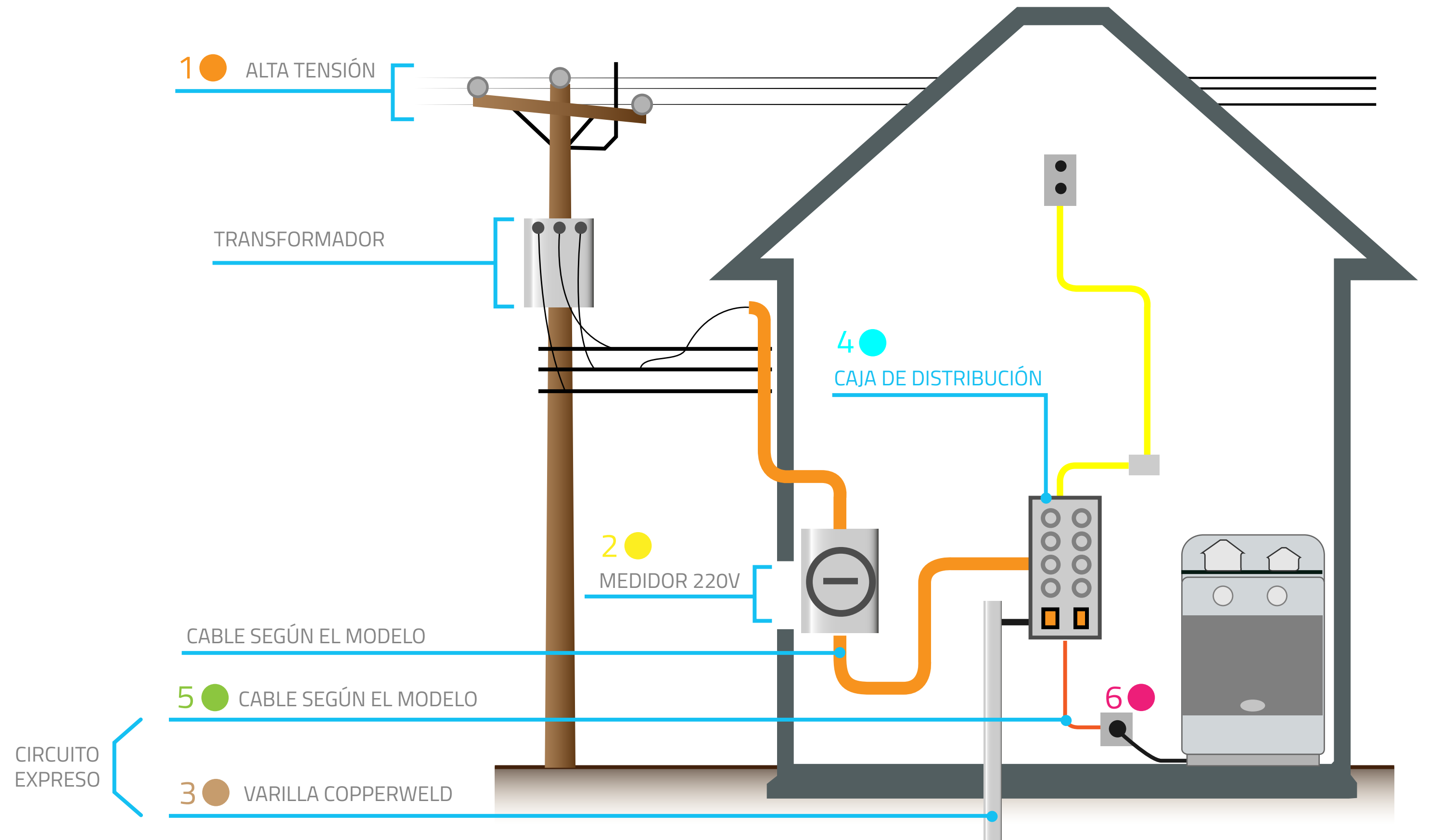
1 ● Capacidad de redes eléctricas y transformador.



5.1 ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA VERIFICACIÓN



CAP. 05 VERIFICACIÓN, PUESTA EN MARCHA Y USO



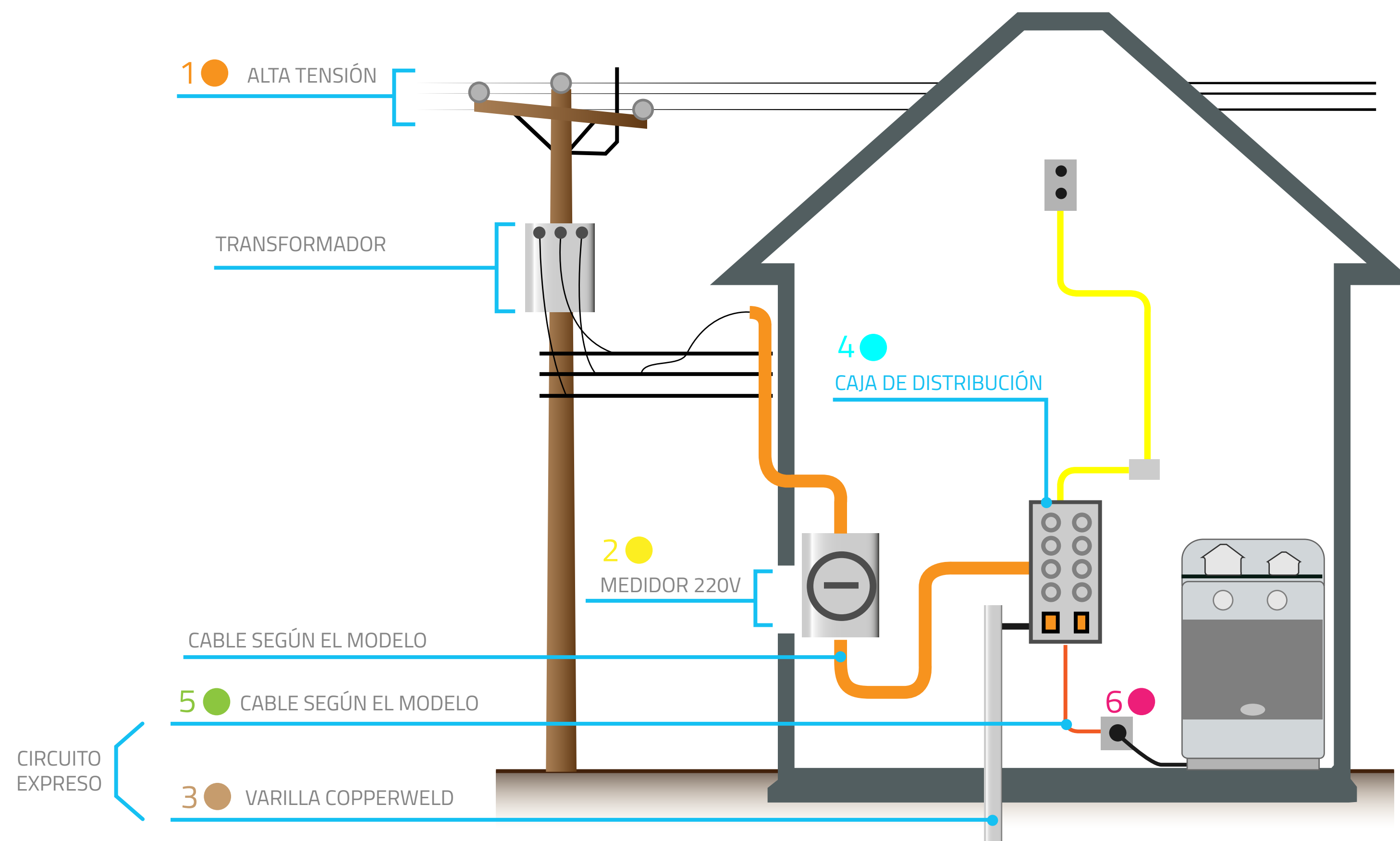
2 ● Medidor bifásico de 220 V. Límite 50 A.



5.1 ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA VERIFICACIÓN



CAP. 05 VERIFICACIÓN, PUESTA EN MARCHA Y USO



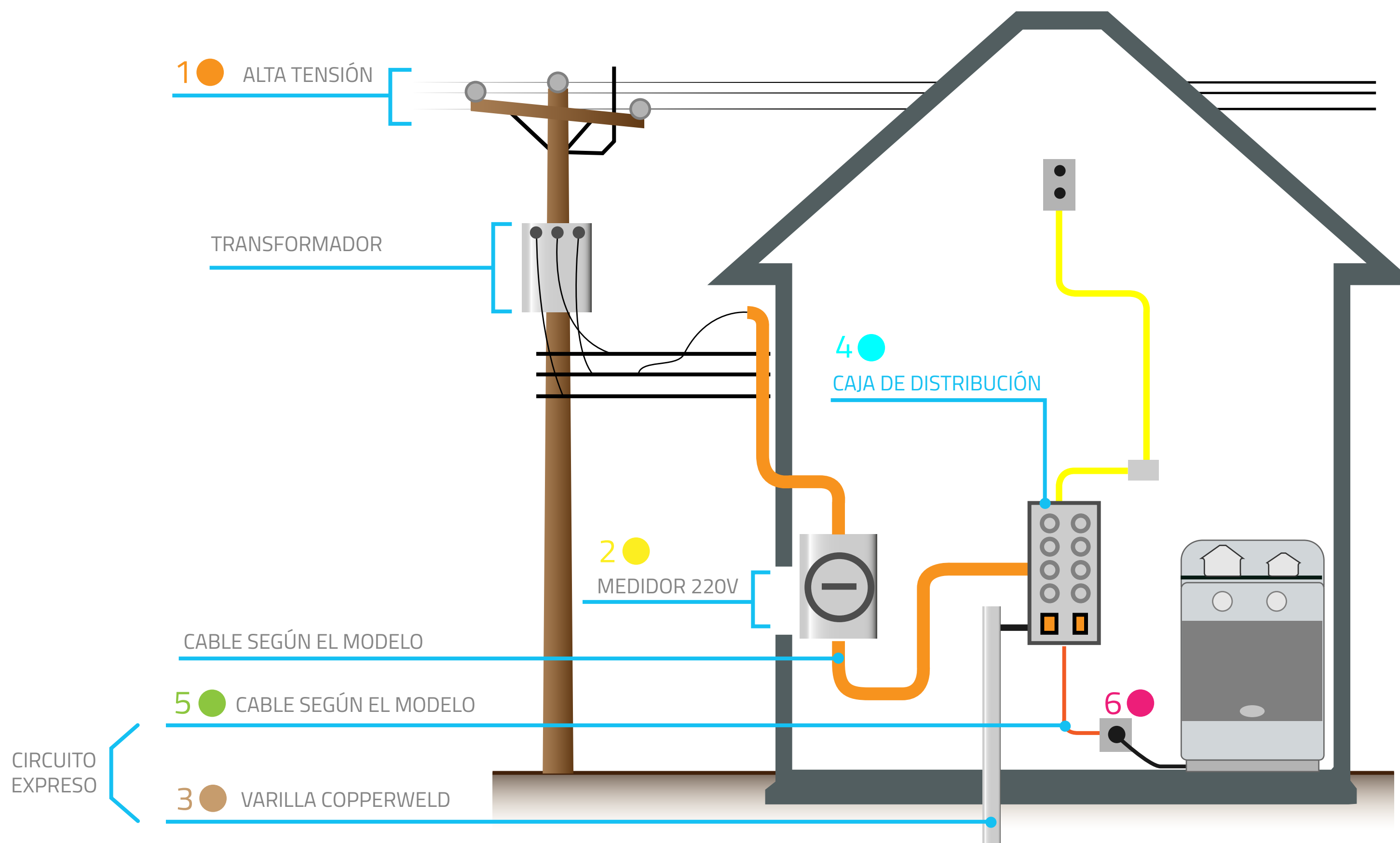
3 ● Conexión a Tierra con varilla de Copperweld.

El mecanismo de seguridad en instalaciones eléctricas que impide que el usuario entre en contacto con la electricidad ocasionado por fallas de aislamiento.



5.1 ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

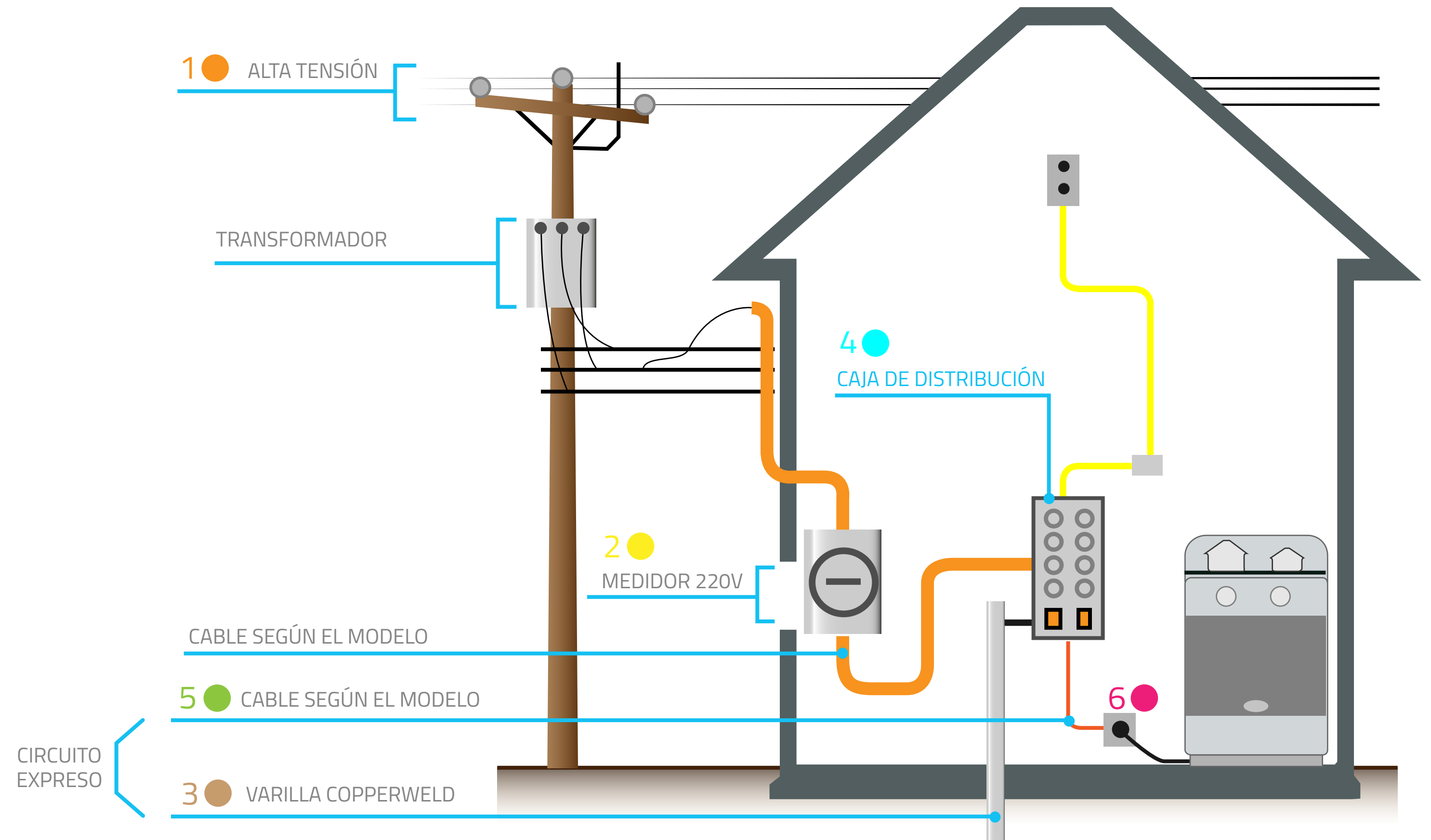
Breaker dispositivo capaz de interrumpir la corriente eléctrica de un circuito cuando ésta sobrepasa valores máximos, protegiendo la instalación contra sobrecargas y cortocircuitos.



- 4 Breaker omnipolar exclusivo. (interrumpen la corriente en todos los cables conductores activos al mismo tiempo) Capacidad según artefacto (etiqueta).



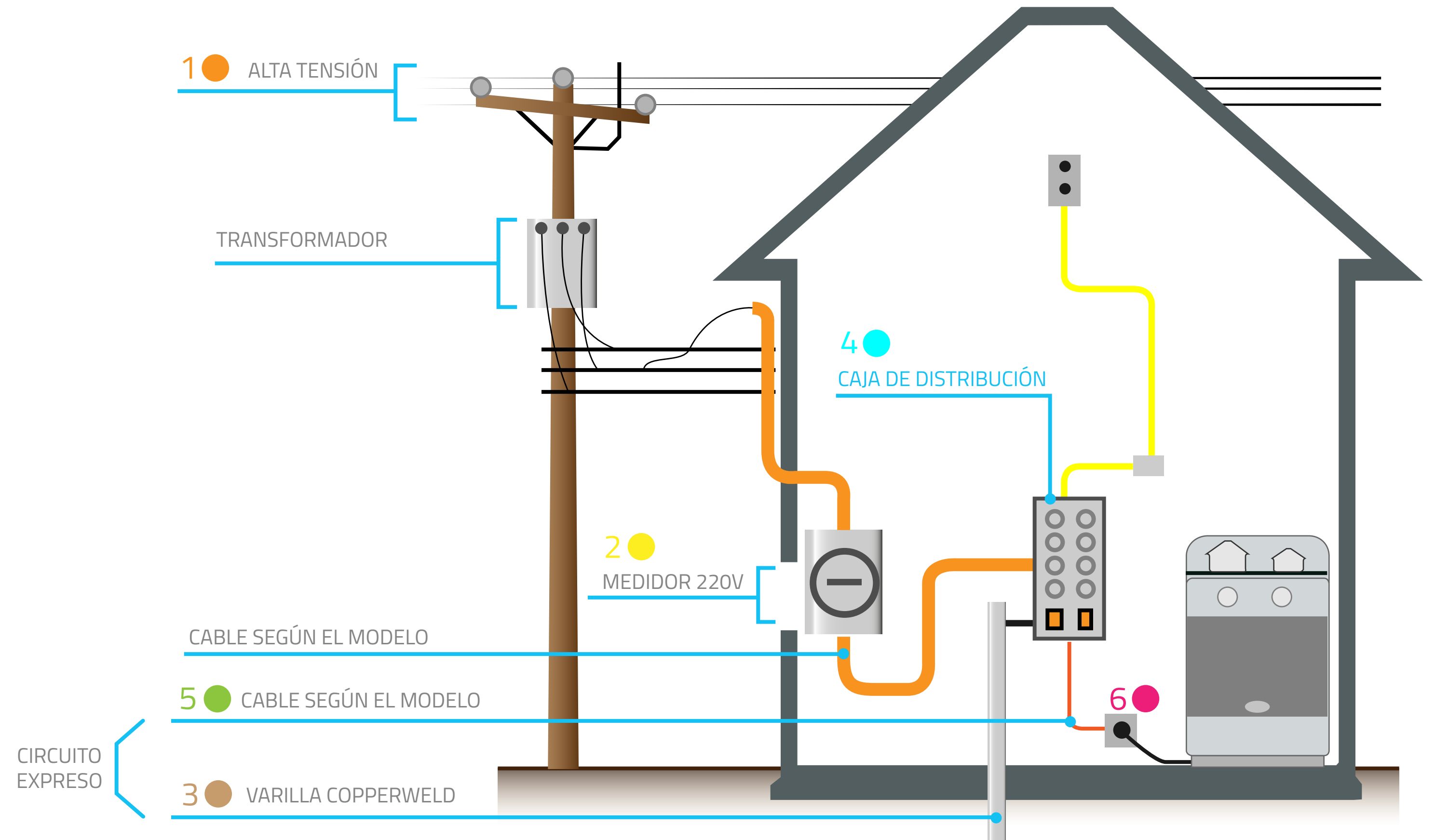
5.1 ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



- 5 ● Acometida única con cable que va desde la caja de distribución al producto dependerá del modelo, mínimo 8AWG (Se recomienda flexible).



5.1 ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



6 Toma corriente NEMA 10-50.

MATRIZ TÉCNICA ENCHUFES Y TOMACORRIENTES

ENCHUFE
NEMA 10-50 P



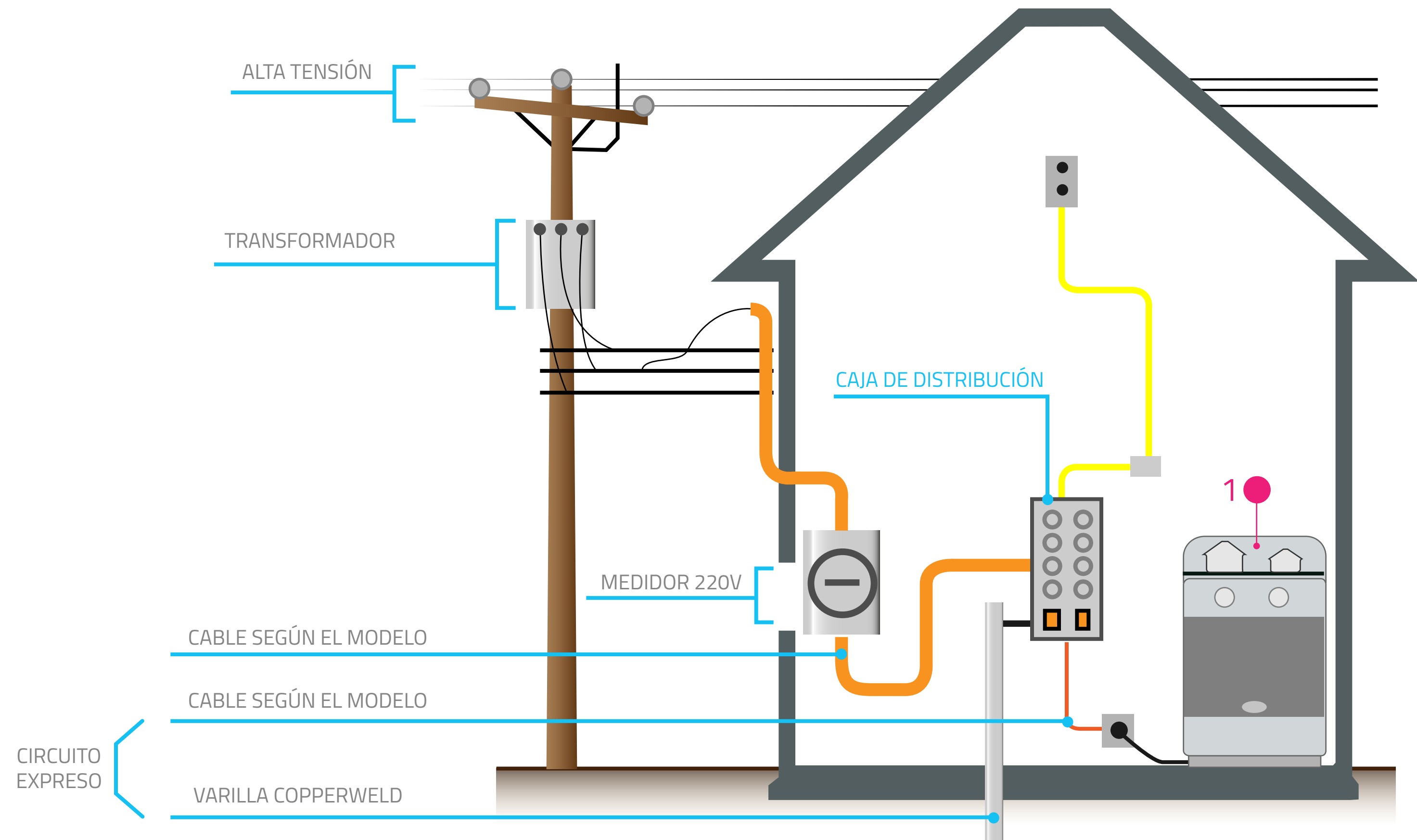
TOMA CORRIENTE
NEMA 10-50 R





4.1 ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA PUESTA EN MARCHA

CAP. 04 VERIFICACIÓN, PUESTA EN MARCHA Y USO



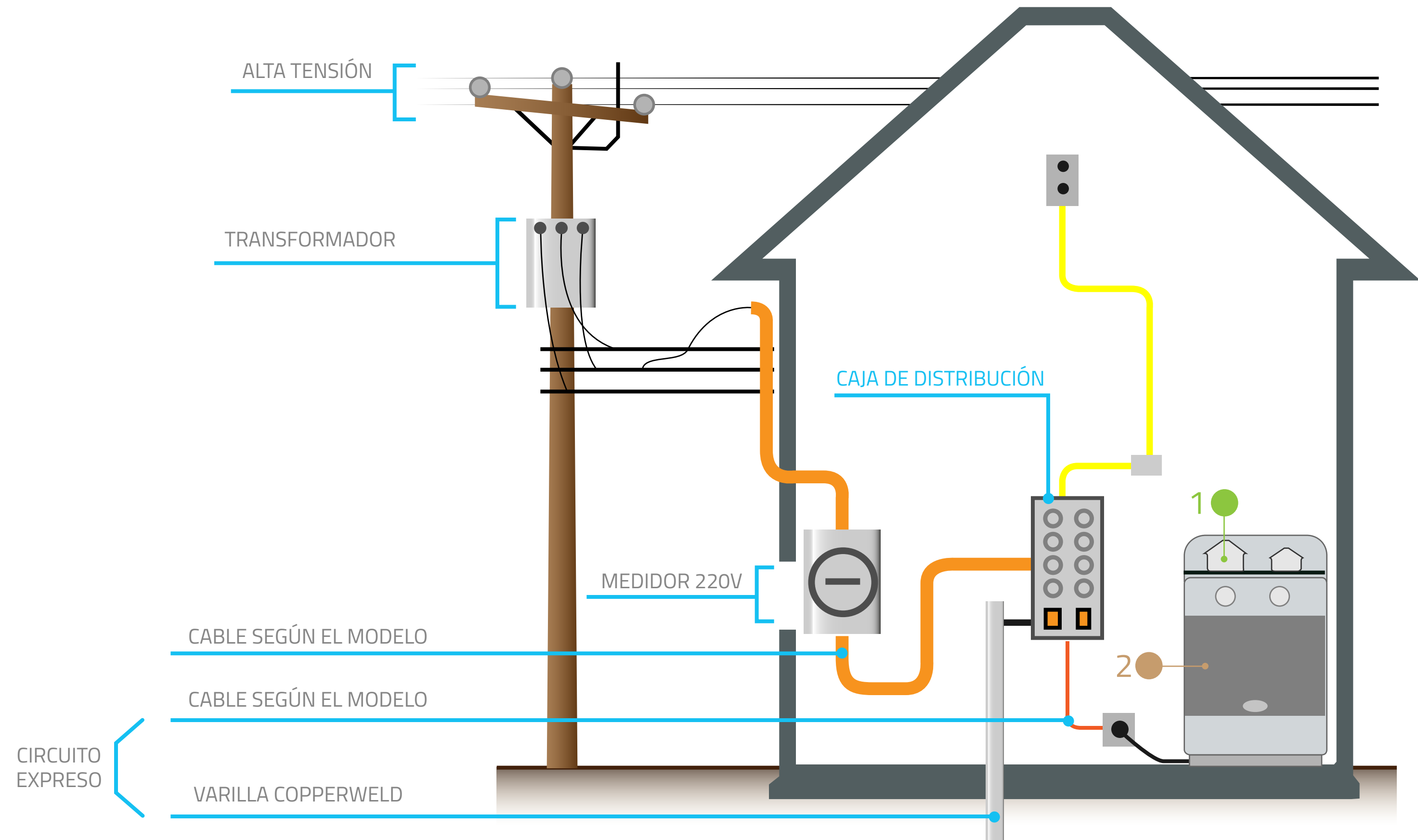
- 1 ● Una vez realizada la verificación se conectará y pondrá en marcha el artefacto.



4.1 ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA USO

CAP. 04 VERIFICACIÓN, PUESTA EN MARCHA Y USO

Lista de verificación



- 1 ● Recipientes con base ferromagnética.

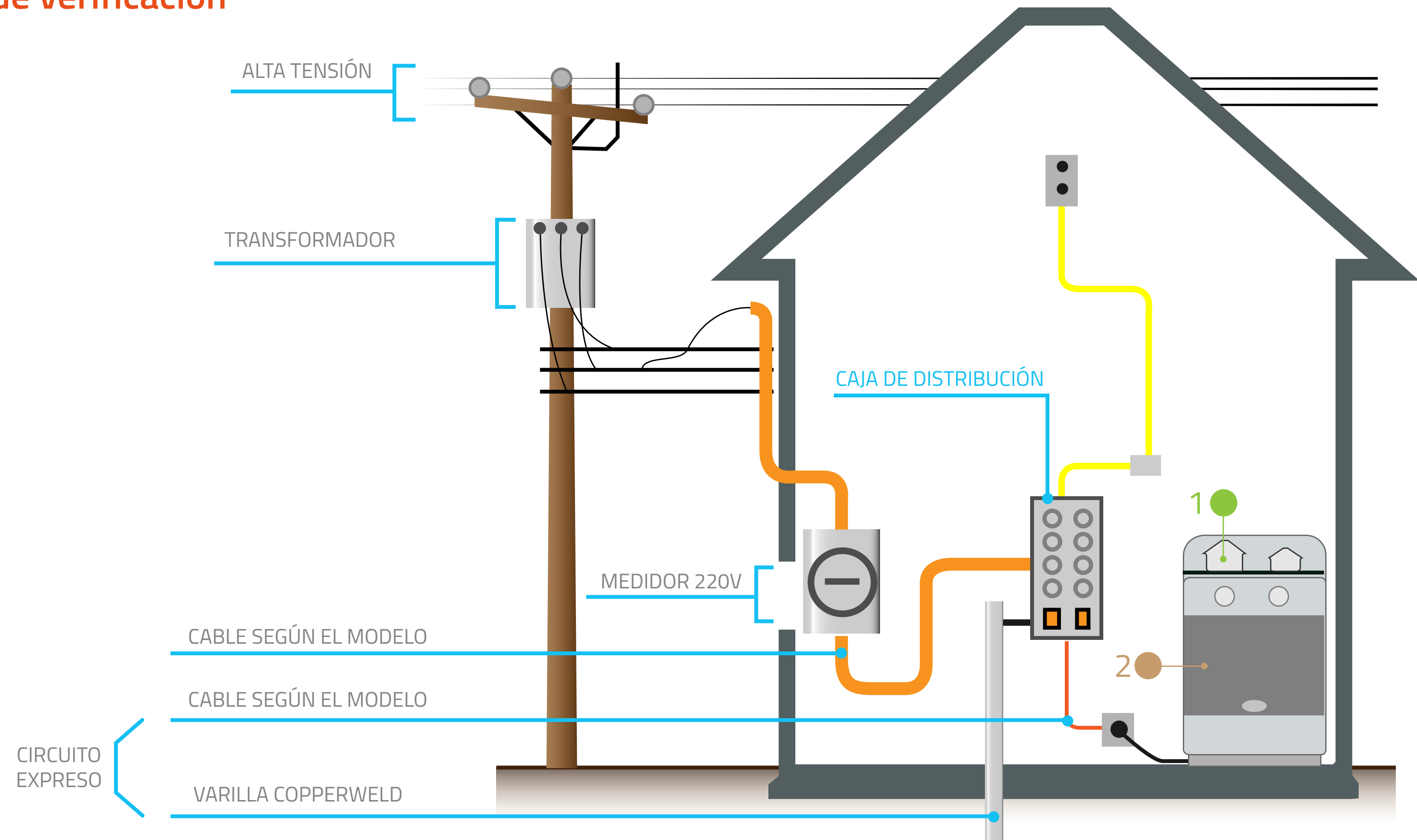
Usuario



4.1 ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA USO

CAP. 04 VERIFICACIÓN, PUESTA EN MARCHA Y USO

Lista de verificación



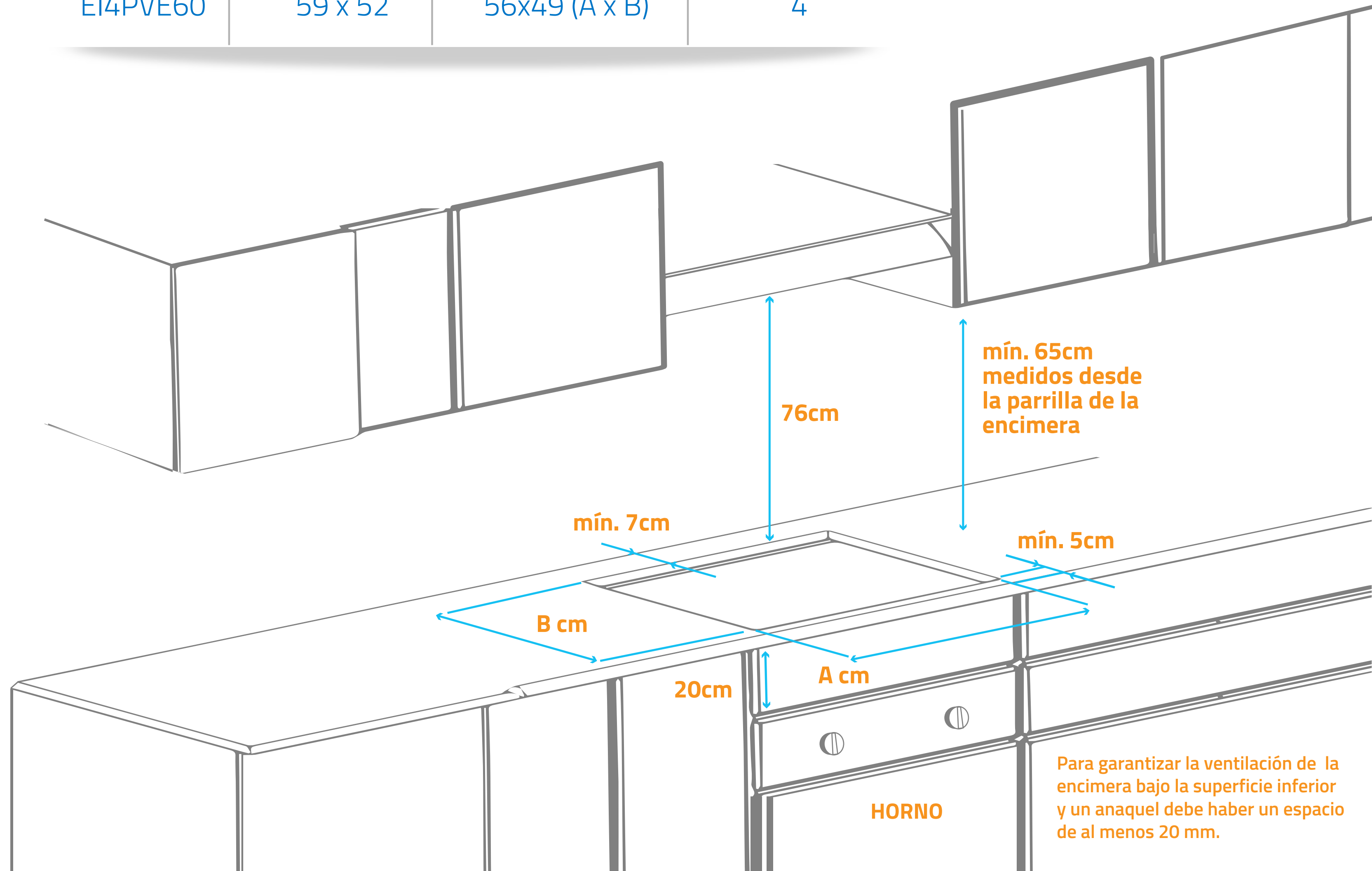
- 2
 - Revisar con un imán que los recipientes sean ferro-magnéticos.
 - Colocar un recipiente con agua y verificar que caliente.
 - Manipular con el cliente el funcionamiento de cada uno de los inductores en los distintos niveles.
 - Encender el booster y explicar su funcionamiento.
 - Recomendaciones para limpieza.



5.2 ESQUEMA DE EMPOTRAMIENTO ENCIMERAS

CAP. 05 VERIFICACIÓN, PUESTA EN MARCHA Y USO

Modelo	Medidas Vidrio (cm)	Empotramiento (cm)	Inductores focos
EI4PVE60	59 x 52	56x49 (A x B)	4



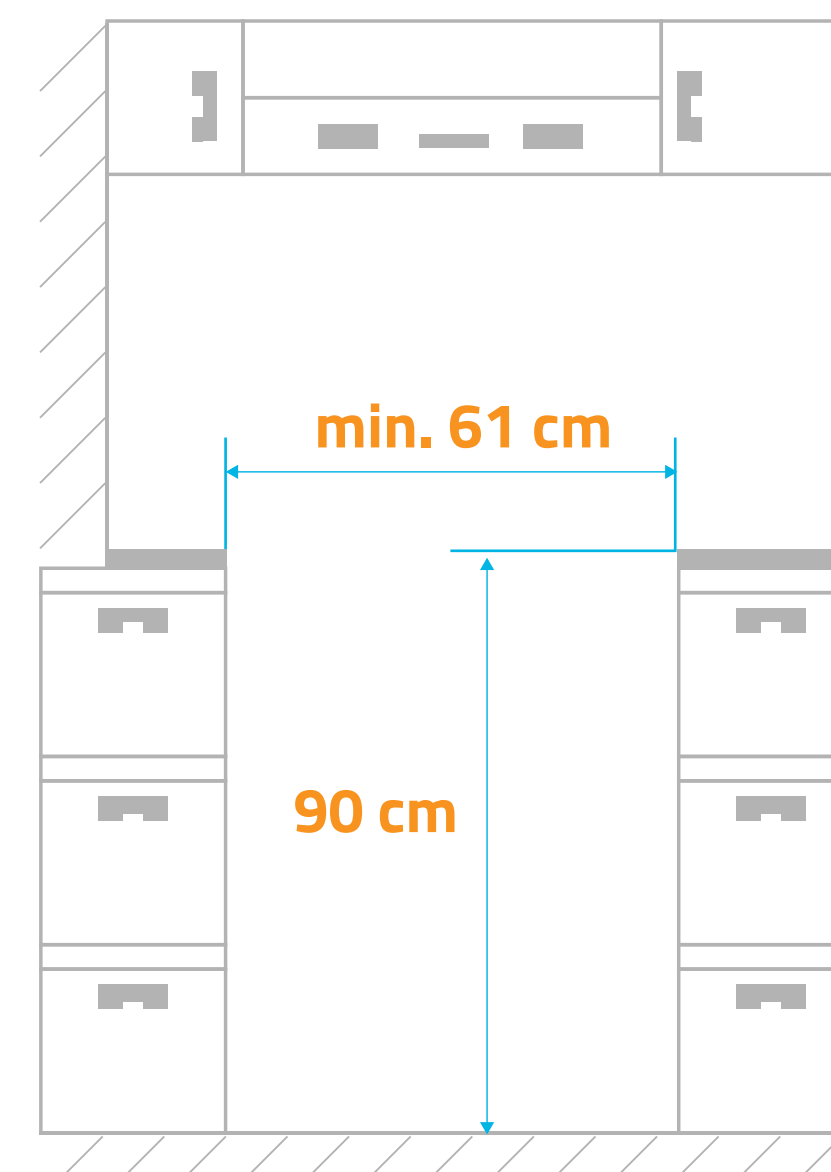


4.2 ESQUEMA DE EMPOTRAMIENTO COCINAS DE PISO



DIMENSIONES PARA LA INSTALACIÓN

Para modelos de 24"



Cumplir con las dimensiones para cocinas de piso (Especificaciones en el manual de instrucciones). En especial espacio para ventilación.



5.3 PRECAUCIÓN EN INSTALACIÓN DE COCINAS DE PISO

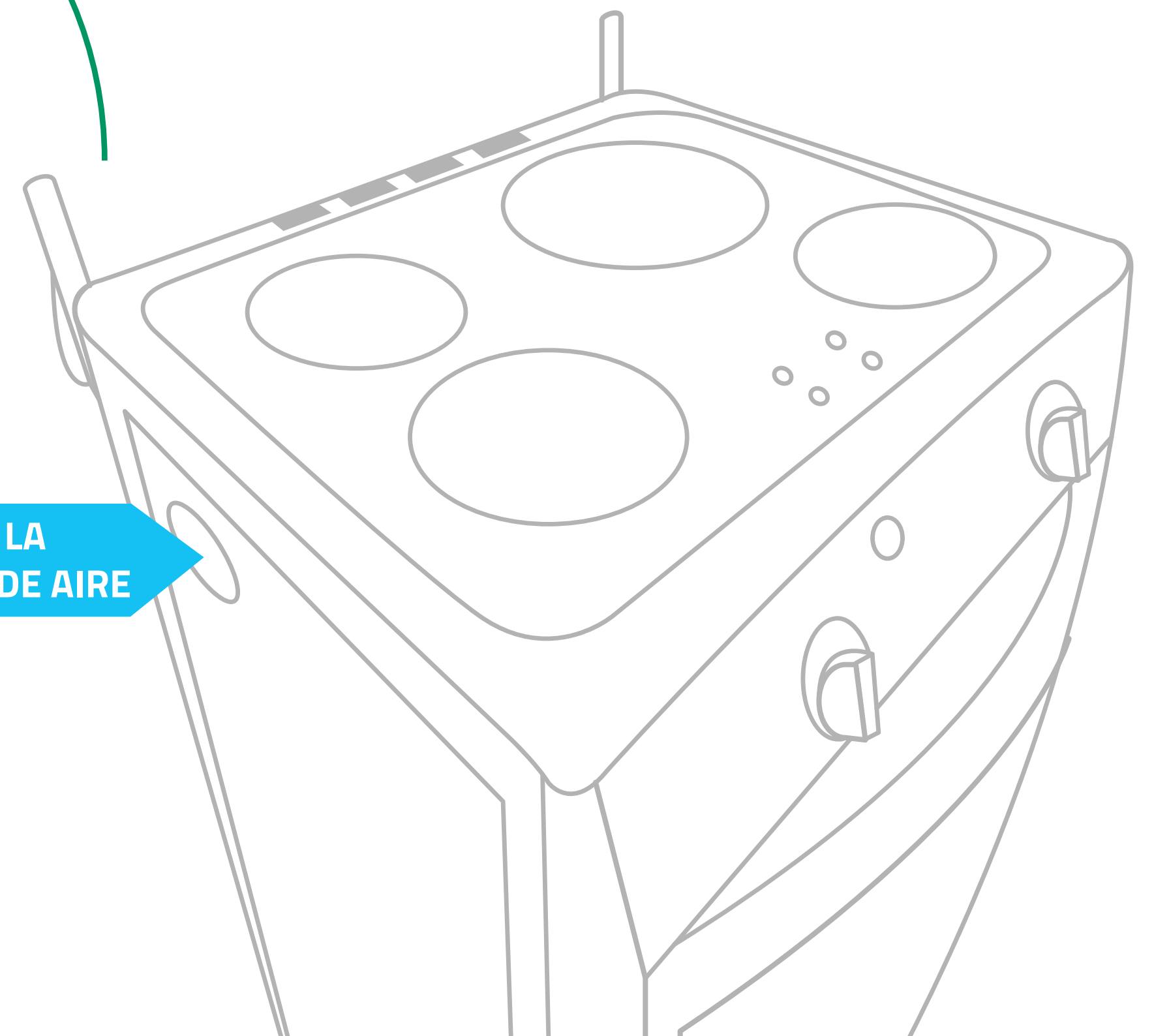
INFORMACIÓN PARA INSTALACIÓN DE COCINA DE PISO

El sistema de ventilación funciona continuamente, arranca cuando la placa ha sido encendida y aumenta su velocidad cuando es usada intensamente. El ventilador de enfriamiento reduce su velocidad y se detiene automáticamente cuando el circuito electrónico se ha enfriado lo suficiente.



*No obstruir la libre
entrada de aire al
sistema de
enfriamiento que se
realiza a través de
una toma ubicada
en el lateral del
artefacto.*

**NO TAPAR LA
ENTRADA DE AIRE**

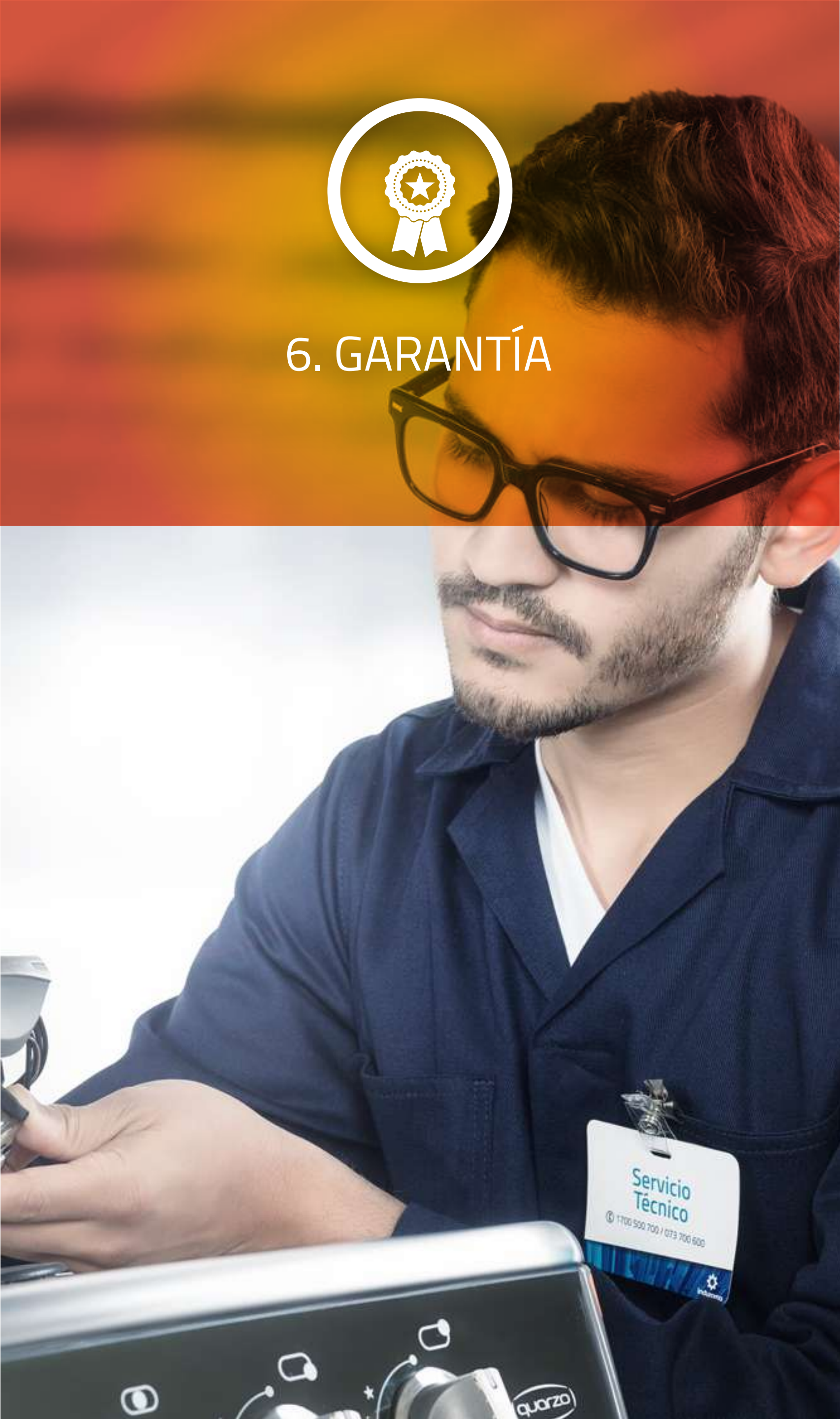


6

GARANTÍA



6. GARANTÍA



CAP. 06 GARANTÍA

PÓLIZA DE GARANTÍA INDUCCIÓN



indurama

RECOMENDACIÓN (Aplica en Ecuador):

Antes de conectar su artefacto, le sugerimos comunicarse con **Servihogar** para que realice en su domicilio un servicio gratuito de: **verificación de los requisitos de instalación y un acompañamiento en su primera experiencia cocinando a inducción, esto con el fin de asegurar un funcionamiento óptimo de su producto.**

Lea detenidamente las restricciones de cobertura de esta póliza.

Período de Garantía

- INDUGLOB S.A. de acuerdo a su política internacional, concede a este artefacto una garantía de 10 años para el tablero de vitrocerámica, 3 años para los inductores y 1 año para los demás componentes, responsabilizándose por defectos de fabricación y de funcionamiento, estrictamente bajo las condiciones especificadas en este documento.
- El período de garantía inicia desde la fecha de fabricación o la fecha de compra del producto, por lo cual, se debe presentar la factura para acceder a la garantía.

Cobertura de la Garantía

- La garantía cubre la reparación, mano de obra y repuestos gratuitos durante el período establecido, por daños que sean responsabilidad del fabricante en: materiales, componentes y funcionamiento del artefacto.
- La opción de cambio del producto se aplicará únicamente cuando los daños sean responsabilidad del fabricante y no se puedan reparar.
- En Ecuador: La garantía está respaldada por **SERVIHOGAR**. Cuando requiera acceder a los servicios de la cobertura comuníquese a los teléfonos 073700600 / 1700 500700.
- En los demás países: Comuníquese con el Servicio Técnico Autorizado, cuyas direcciones constan al final de este documento.
- El fabricante dispone de repuestos originales o equivalentes por un período de 27 meses desde la fecha de fabricación del artefacto.

La garantía no cubre:

- Los trabajos de **instalación eléctrica domiciliar** de: medidores, conexión a tierra, ni acometida (breakers, cableado y toma corriente). Estas actividades son de exclusiva responsabilidad del usuario y exime de cualquier responsabilidad al fabricante del producto.
- Daños del artefacto, afección a usuarios o domicilio, accidentes o mal funcionamiento originados por instalaciones eléctricas mal realizadas o por no cumplir lo especificado en el manual de instrucciones y en el adhesivo de "requisitos de instalación" sobre la ubicación, conexión, instalación y uso.
- Golpes, rayones o daños del artefacto producidos por el almacenamiento, transporte o manipulación inapropiados.
- Daños, roturas de partes o componentes por el manejo inadecuado de parte del usuario o por caídas, en particular por la ruptura de la vitrocerámica provocadas por golpes.
- Mal funcionamiento o daños producidos por voltajes diferentes a los especificados o sus variaciones, cortocircuitos, sobrecargas u otro problema propio de la alimentación de energía eléctrica.
- Daños por dar un uso incorrecto o comercial al producto.
- Daños por defectos originados por el uso de recipientes o utensilios inapropiados.
- Daños causados por uso en condiciones ambientales inapropiadas o por agentes naturales fortuitos (fuego, rayos, etc).
- Defectos propios del desgaste natural por el uso (en particular defectos estéticos del tablero de vitrocerámica).
- Daños de las superficies del producto y de sus componentes, por empleo de agentes de limpieza no especificados en el manual de instrucciones.
- Daños provocados por el ingreso de elementos extraños como agua, polvo, insectos, etc. al interior del artefacto.

La garantía se anula si:

- Se altera la configuración original de fábrica.
- Ha existido la intervención en el producto de personal que no sea del Servicio Técnico Autorizado.
- La placa de identificación haya sido alterada, borrada o retirada.
- Rotura del sello de garantía del producto.
- Los datos de esta póliza hayan sido alterados.

Importante: Los daños que no estén cubiertos por la garantía y puedan ser reparados por el Servicio Técnico Autorizado tendrán un costo y serán facturados al cliente.

DIRECTORIO DE CENTROS DE SERVICIO

ECUADOR, Servihogar



- **Cuenca:** Av. de las Américas 5-605 y Francisco Tamariz. Telf: (07) 4056759, 4056759.
- **Guayaquil:** Km 11 ½ vía a Daule y Av. Camilo Ponce esq. (frente al Registro Civil). Telf: (04) 2101411, 2101577, 2101768.
- **Quito:** Panamericana Norte Km 6 ½. Calle Bartolomé Sánchez N 72-25 y Enrique Guerrero Portilla. Telf: (02) 2556351, 2556352, 2553433, 2556355, 2804647.
- **Pasaje:** Calle San Martín entre 9 de octubre y Machala. Telf: (07) 2914678.
- **Loja:** Barrio Borja, calle Maracay entre Bello Horizonte y Charity. Telf: (07) 252400, 2552401.
- **Ambato:** Ramón Salazar y Julio Zaldumbide, sector Huachi La Esperanza (diagonal a Servicartón). Telf: (03) 2587110.
- **Portoviejo:** Km 4 ½ vía Manta, (entrando por la gasolinera Jemmer 2). Telf: (05) 2935239.
- **Sto. Domingo:** Brisas del Colorado, Sector 1 (una cuadra antes del Hotel Don Kleber). Telf: (02) 3790356.
- **Quevedo:** Km 2 ½ Vía a Valencia (diagonal al Jardín Tía Jessy). Telf: (05)

- COLOMBIA, Servindurama.** Línea Gratuita Nacional: 018000 11 40 30.
- **Bogotá:** Calle 21A No. 70-11 Zona Industrial Montevideo. Telf: (571) 4119585 Ext 102 y 109.
- **Bucaramanga:** Carrera 16 F No. 59-56 Bodega 3 Barrio la Esmeralda Girón Santander. Telf: (577) 6915423.
- **Cali:** Carrera 38 No. 14-32 Acopi Yumbo. Telf: (572) 6959580.
- COSTA RICA, Servitotal.** Oficinas Unicomer 700 metros oeste de Riteve. El Coyol, Alajuela. Telf: (506) 2437-4962 / 6014-2283 / (506) 2484-0560 / 2484-8427-1118.
- **Servitec.** Escazu, San José. Telf: (506) 88336930.
- **Coopeguanacaste.** Guanacaste. Telf: (506) 24415582 - (506) 2441-7379.
- HONDURAS, Servitotal.** Blvd. Suyapa contiguo a TVC, Tegucigalpa. Telf: (504) 2235-6271.
- **Ladylee.** Blvd. Hacia La Lima Km 7 contiguo a súper la Antorcha entrada a CityMall, frente a Wendys, Tegucigalpa.
- **Servitech.** Col. Moderna 7 calle 19 ave NO. San Pedro Sula. Blvd del norte frente a hospital del valle, SPS.
- REPUBLICA DOMINICANA, Barrouz.** Telf: (809) 333-9959.

- BAG, Contáctenos en Guatemala.** Telf: (502) 6663-1711.
- BAS, Contáctenos en El Salvador.** Telf: (503) 2243-4713.
- BAN, Servitotal.** Puente desnivel Portezuelo 1200 mts al norte frente a FETESA. Telf: (505) 22648943.
- **Solares.** Telf: (505) 22681888.

IDENTIFICACIÓN DEL ARTEFACTO

Artefacto: _____ Modelo: _____ Marca: _____ Color: _____ N° de serie: _____
 Fecha de compra: _____ Fecha de entrega: _____ Almacén: _____ Dirección: _____
 Ciudad: _____ N° Factura: _____ N° Boleta entrega: _____ Nombre del cliente: _____

Póliza de Garantía

7

PRESERVACIÓN

Y MANIPULACIÓN

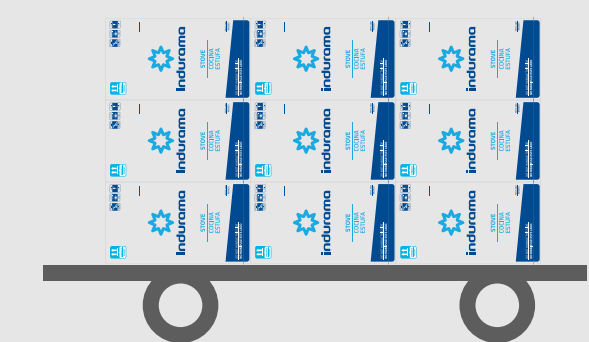
RECOMENDACIONES

El producto no debe ser manipulado o transportado de forma horizontal
Revisar serigrafía de embalaje para correcta posición (vertical)

SI

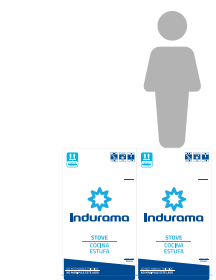


NO



No se debe pisar en la parte superior del embalaje de ningún producto a no ser que posea sobre el mismo una plancha de madera.

Plancha de madera



La manipulación se debe hacer entre dos personas.
Cuide su salud.



No transporte los artefactos por arrastre, daña la base del embalaje, y posiblemente el producto. Use carros de mano.



Evitar la humedad en el piso

Base de madera



agua

agua



8

MATERIALES

PARA PUERTEO

Flyer



Primeros Pasos



Imán



Camiseta



Gorra





indurama

www.indurama.com |    