

Parrilla de gas empotrable

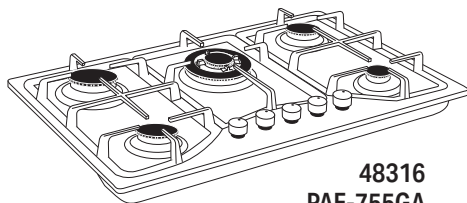
Built-in gas cooktop

ACERO INOXIDABLE

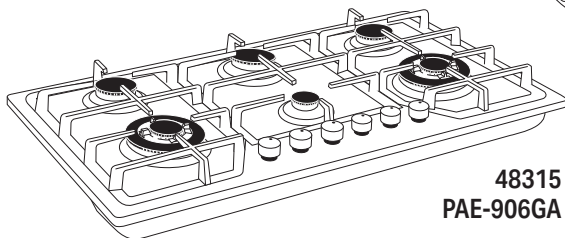
Stainless steel

Acabado Satinado

Satin finish



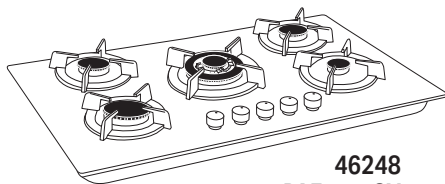
48316
PAE-755GA



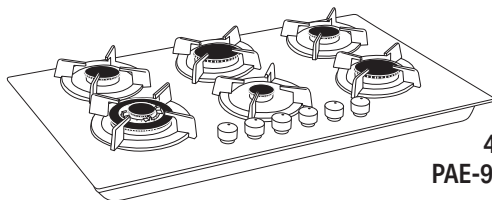
48315
PAE-906GA

VIDRIO TEMPLADO

Tempered glass



46248
PAE-905GV



46247
PAE-906GV

Para un mejor funcionamiento de la parrilla
lea este instructivo antes de operar el producto.

Consérvelo para futuras consultas.



LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE INSTALAR SU PARRILLA.

⚠ ADVERTENCIA

- Antes de instalarla, verifique que todas las partes de la parrilla estén en perfecto estado.
- No toque la parrilla con las manos o pies mojados, ni la manipule estando descalzo.
- La superficie de la parrilla se calentará mientras esté en uso. Evite el contacto directo.
- Después de usarla, gire el interruptor a la posición de "apagado", asegúrese de que la llama esté completamente apagada y cierre la válvula de gas principal.
- Mantenga la parrilla apagada cuando no la esté utilizando.
- Apague la parrilla antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Mantenga a los niños alejados mientras la parrilla esté en funcionamiento o bajo la supervisión de un adulto responsable.
- Nunca altere ningún componente de la parrilla.
- Asegúrese de que la parrilla esté instalada en un lugar de fácil acceso a la electricidad o gas.
- Es fundamental contar con una ventilación adecuada en el área.
- Si va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, asegúrese de que el lugar esté bien ventilado.

SEGURIDAD

- Mantenga los alrededores del aparato, libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- No debe utilizarse como calefactor de ambiente.
- Si huele a gas:

Abra las ventanas.

No accione interruptores eléctricos.

Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.

Llama inmediatamente al servicio de fugas o a tu proveedor de gas.

INSTALACIÓN

Para asegurar un buen funcionamiento de la parrilla, la instalación debe realizarla personal calificado. Se recomienda elegir un armario o una placa de cocción que pueda resistir temperaturas superiores a 75 °C

Asegúrese de que el aparato esté nivelado al suelo, ya que una nivelación incorrecta puede afectar su funcionamiento.

Evite colocar objetos inflamables o susceptibles a la expulsión cerca del aparato, por ejemplo, una cortina de ventana.

Selección del gas

Normalmente, se utilizan dos tipos de gas: gas LP y gas natural. La parrilla está configurada de fábrica para funcionar con gas LP e incluye espreas que facilitan el cambio a gas natural. Antes de la instalación, verifique que el tipo de gas que se utilizará coincida con el requerido. Está prohibido mezclar diferentes tipos de gas.

▲ IMPORTANTE

- Instale siempre con un regulador de baja presión calibrada para gas LP a 2.75 kPa y para gas natural de 1.76 kPa
- Verifique que todas las conexiones estén bien ajustadas y revise si hay fugas en el tanque o en la manguera de conexión utilizando agua y jabón de las uniones.
- Si se utiliza una manguera de goma, debe tener una longitud mínima adecuada para evitar que se curve. Se recomienda realizar inspecciones periódicas para mayor seguridad.

Elección del lugar adecuado

Asegúrese de que haya una buena entrada de aire en la habitación para que la flama esté en las mejores condiciones.

Preste atención a la ventilación y a que el espacio tenga al menos 200 cm²

La entrada de aire debería situarse cerca del suelo, preferentemente frente a una ventana de ventilación.

El aire que entre no debe venir de un dormitorio o de un área peligrosa; en ese caso, mantenga la puerta abierta.

Descarga resultante de la quema

La tapa de ventilación debe estar conectada al exterior (ver imagen 1).

También se puede utilizar un ventilador que tenga un rendimiento de 3 a 5 veces la cantidad de aire de la cocina (Ver imagen 2).

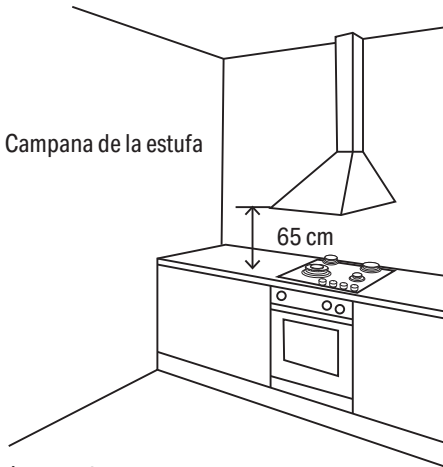


Imagen 1

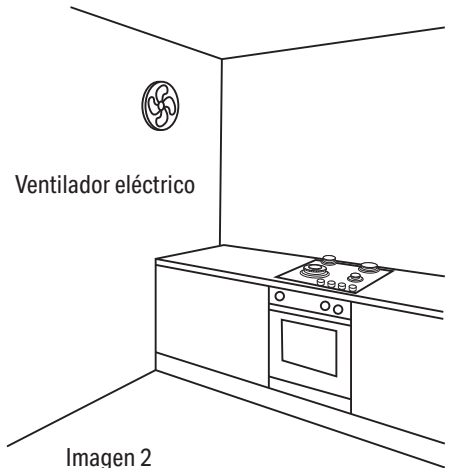


Imagen 2

RECOMENDACIONES

- Se recomienda verificar las dimensiones en relación con las de otros electrodomésticos, como la campana o el horno.
- Recuerde que el espacio libre por debajo y por encima del aparato debe ser de al menos 3 cm. La separación entre la pared y el aparato no debe ser menor a 3.5 cm

- Si se cuenta con una campana de ventilación, la distancia desde la encimera hasta la parte inferior de la campana debe ser de al menos 65 cm (Ver imagen 3).
- En el caso de una estructura no empotrada, es necesario colocar un dispositivo de aislamiento térmico entre la base de la parrilla y otras unidades.
- En el caso de una estructura empotrada, la separación entre la parrilla y el horno debe ser al menos de 3 cm, y ambos deben estar conectados de forma independiente.

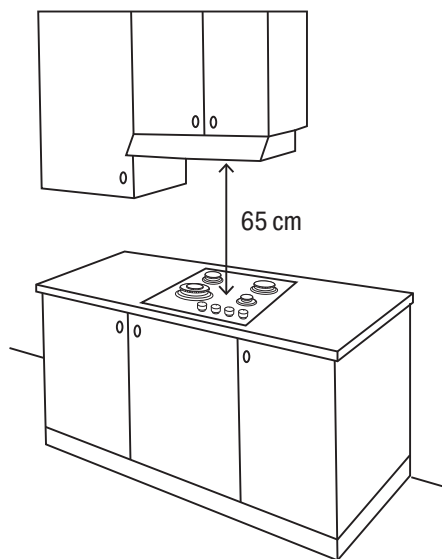


Imagen 3

Sustitución de la esprea

Retire la tapa del quemador y la tapa de aluminio, luego utilice una herramienta adecuada para cambiar la esprea "J" (Ver imagen 4).

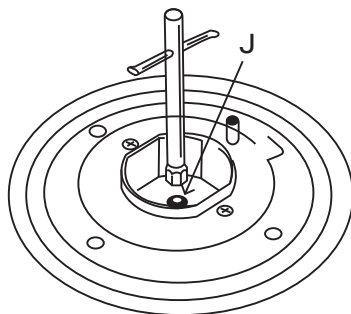


Imagen 4

La parrilla utiliza GAS L.P. o GAS NATURAL

PRESIÓN NORMAL		Tensión:	120 V
Gas L.P.	2.75 kPa (27.5 mbar)	Frecuencia:	60 Hz
Gas Natural	1.76 kPa (17.6 mbar)	Corriente:	0.0625 A
		Consumo de energía	
		Encendido electrónico:	0.002 Wh
PAE-906GA		PAE-755GA	
CAPACIDAD TÉRMICA DE CADA QUEMADOR		CAPACIDAD TÉRMICA DE CADA QUEMADOR	
	Gas LP	Gas Natural	
Extra grande:	8 500 kJ/h	8 500 kJ/h	Extra grande:
Grande:	7 000 kJ/h	6 300 kJ/h	Grande:
Mediano:	5 500 kJ/h	4 700 kJ/h	Mediano:
Pequeño:	2 700 kJ/h	3 000 kJ/h	Pequeño:
PAE-906GV		PAE-905GV	
CAPACIDAD TÉRMICA DE CADA QUEMADOR		CAPACIDAD TÉRMICA DE CADA QUEMADOR	
	Gas LP	Gas Natural	
Extra grande:	8 500 kJ/h	8 300 kJ/h	Extra grande:
Grande:	7 000 kJ/h	6 000 kJ/h	Grande:
Mediano:	5 500 kJ/h	4 500 kJ/h	Mediano:
Pequeño:	2 800 kJ/h	3 000 kJ/h	Pequeño:

Operación

A. Quemador de gas

Presione suavemente la perilla para activar el interruptor (Ver imagen 5).

Manteniendo la perilla presionada, gírela en sentido antihorario hasta que alcance la posición de la llama, como se muestra a continuación:

La válvula de gas está cerrada

Flama muy alta

Flama muy pequeña



En la posición de la llama muy alta, los líquidos hervirán a mayor velocidad.

Cuando la perilla esté en la posición de llama muy alta, gírela a la intensidad deseada para cocinar a fuego lento y calentar alimentos.

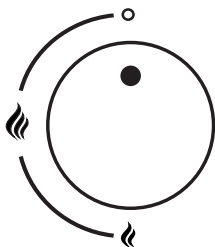


Imagen 5

B. Encendido

Realice los siguientes pasos:

1. Para encender un quemador presione la perilla del quemador elegido y gire hacia la izquierda, manteniéndolo en el máximo unos segundos hasta que el quemador se encienda y suéltelo. (Ver imagen 6).
2. Si no se produce el encendido repita la operación.
3. Ajuste la perilla a la flama deseada. Si la flama se apaga, gire la perilla a la posición de apagado y encienda nuevamente, esperando 1 minuto. Si la ignición es irregular, gire nuevamente y vuelva a encender.

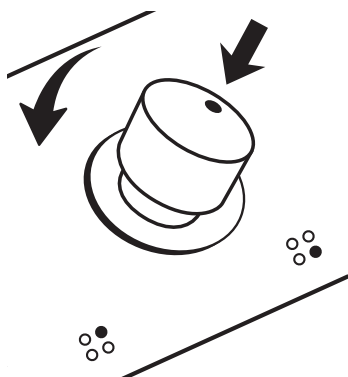


Imagen 6

C. Opciones de quemadores

En el panel de control, cada perilla indica a qué quemador corresponde. La elección del quemador debe basarse en el tamaño y la eficiencia de la olla.

Es fundamental usar utensilios de calidad con fondo plano para una buena conducción del calor. Se puede verificar la uniformidad del fondo de las sartenes con una regla o el borde recto de la mesa.

Use el tamaño adecuado de la olla o el sartén para evitar el desperdicio de energía. (Ver imagen 7).

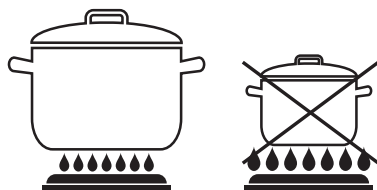


Imagen 7

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la parrilla una vez que se haya enfriado, especialmente las partes esmaltadas de porcelana. Evite dejar sustancias alcalinas con radicales ácidos o clorados.
- Para las partes esmaltadas de porcelana, use una esponja o paño con jabón y agua tibia.
- Evite polvos de limpieza o abrasivos duros que puedan rayar la superficie.
- Limpie los componentes removibles del quemador y el anillo de flama con una esponja o paño con jabón. Asegúrese de que se sequen bien y se coloquen correctamente.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un paño suave o esponja. Tenga en cuenta que el uso frecuente a altas temperaturas puede cambiar el color alrededor del quemador.
- Revise el electrodo (Ver imagen 8) para asegurarse de que esté limpio y bien colocado sobre el quemador.

Imagen 8

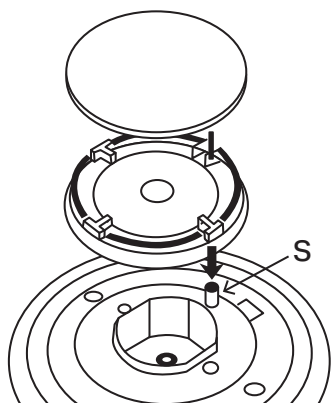
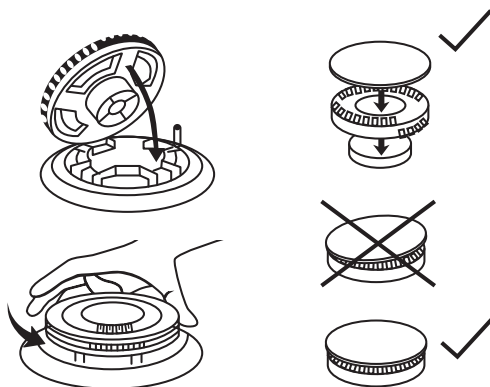


Imagen 9



- Instale las tapas del quemador de acuerdo con la imagen. El quemador se mantendrá estable si está bien instalado. Una instalación incorrecta puede provocar flamas desiguales y causar daños (Ver imagen 9).

CENTROS DE SERVICIO EN SUCURSALES TRUPER

Venta de partes, componentes, consumibles y accesorios.

BAJA CALIFORNIA | SUCURSAL TIJUANA
AV. LA ENCANTADA, LOTE #5,
PARQUE INDUSTRIAL
EL FLORIDO II, C.P. 22244, TIJUANA, B.C.
TEL.: 66 4969 5100

CHIHUAHUA | SUCURSAL CHIHUAHUA
AV. SILVESTRE TERRAZAS #128-11,
PARQUE INDUSTRIAL BAFAR, CARRETERA
MÉXICO CUAUHTÉMOC, C.P. 31415,
CHIHUAHUA, CHIH.
TEL. 61 4434 0052

COAHUILA | SUCURSAL TORREÓN
CALLE METAL MECÁNICA #280, PARQUE
INDUSTRIAL ORIENTE, C.P. 27278,
TORREÓN, COAH.
TEL.: 87 1209 6823

**ESTADO DE MÉXICO | SUCURSAL
CENTRO JILOTEPEC**
PARQUE INDUSTRIAL 1, PARQUE
INDUSTRIAL JILOTEPEC, JILOTEPEC, EDO.
DE MÉX. C.P. 54257
TEL: 76 1782 9101 EXT. 5728 Y 5102

JALISCO | SUCURSAL GUADALAJARA
AV. ADOLFO B. HORN # 6800,
COL. SANTA CRUZ DEL VALLE, C.P.: 45655,
TLAJOMULCO DE ZUÑIGA, JAL.
TEL.: 33 3606 5285 AL 90

NUEVO LEÓN | SUCURSAL MONTERREY
CARRETERA LAREDO #300, 1B
MONTERREY PARKS
COLONIA PUERTA DE ANÁHUAC,
C. P. 66052, ESCOBEDO, NUEVO LEÓN, N.L.
TEL.: 81 8352 8791 / 81 8352 8790

PUEBLA | SUCURSAL PUEBLA
AV PERIFÉRICO #2-A,
SAN LORENZO ALMECATLA,
C.P. 72710, CUAUTLACINGO, PUE.
TEL.: 22 2282 8282 / 84 / 85 / 86

SINALOA | SUCURSAL CULIACÁN
AV. JESÚS KUMATE SUR #4301,
COL. HACIENDA
DE LA MORA, C.P. 80143, CULIACÁN, SIN.
TEL.: 66 7173 9139 / 66 7173 8400

TABASCO | SUCURSAL VILLAHERMOSA
CALLE HELIO LOTES 1, 2 Y 3 MZ. #1,
COL. INDUSTRIAL, 2A ETAPA, C.P. 86010,
VILLAHERMOSA, TAB.
TEL.: 99 3353 7244

YUCATÁN | SUCURSAL MÉRIDA
CALLE 33 #600 Y 602,
LOCALIDAD ITZINCAB Y MULSAY,
MPIO. UMÁN, C.P. 97390,
MÉRIDA, YUC.
TEL.: 99 9912 2451

Importado por TRUPER, S.A. de C.V. Parque Industrial 1, Parque Industrial
Jilotepec, Jilotepec, Edo. de Méx. C.P. 54257 Made in/Hecho en China,
Tel.: 76 1782 9100. WWW.TRUPER.COM