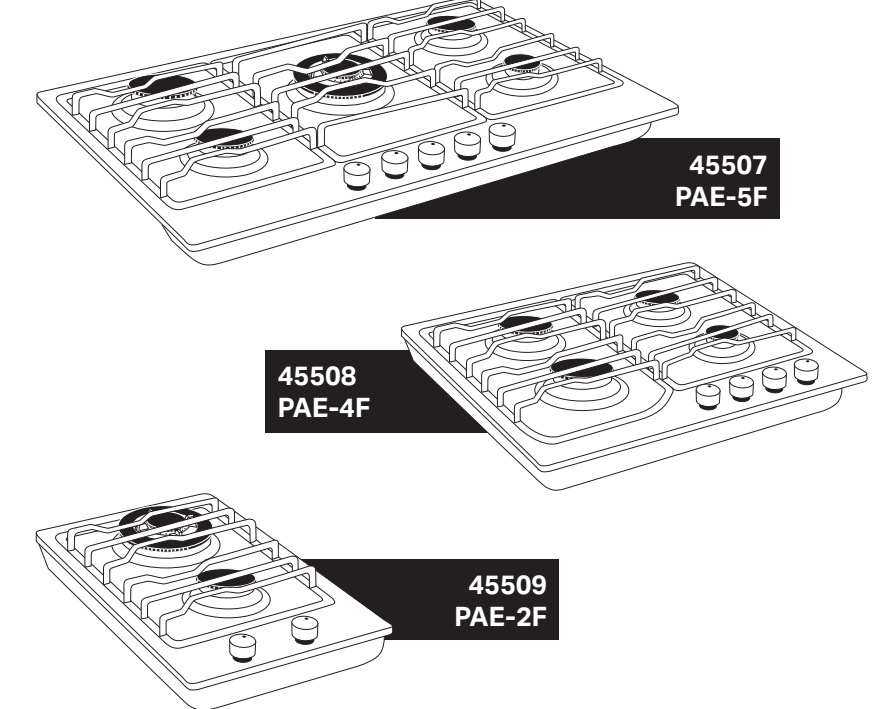


Parrilla de gas empotrable

Built-in gas cooktop

ACERO INOXIDABLE
Stainless steel

Acabado Satinado
Satin finish



Para un mejor funcionamiento de la parrilla lea este instructivo antes de operar el producto. Conserve para futuras consultas. Please read this manual carefully before using the product. Keep it for future reference.



1

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 espesas 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

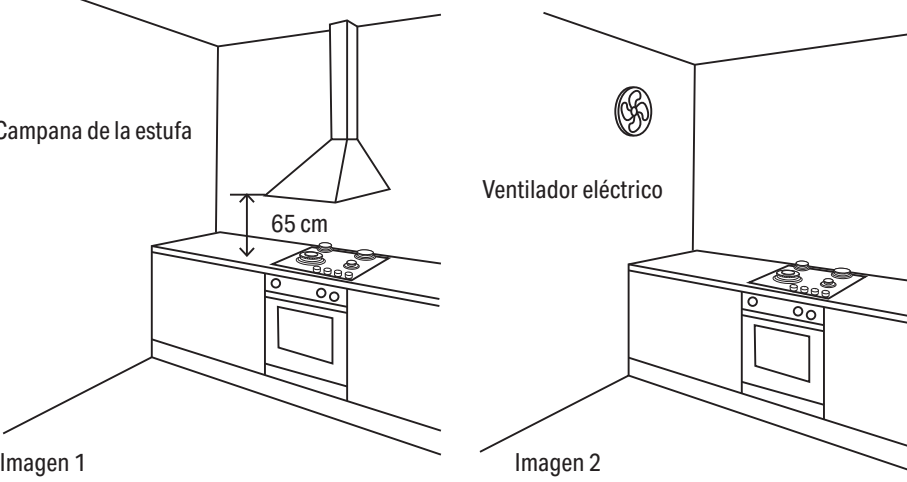
- Instale siempre con un regulador de baja presión calibrada para gas LP a 2.75 kPa y para gas natural de 1.76 kPa.
- Verifique que todas las conexiones estén bien ajustadas y revise si hay fugas en el tanque o en la manguera de conexión utilizando agua y jabón de las uniones.
- Si se utiliza una manguera 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).



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.

2

- 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.

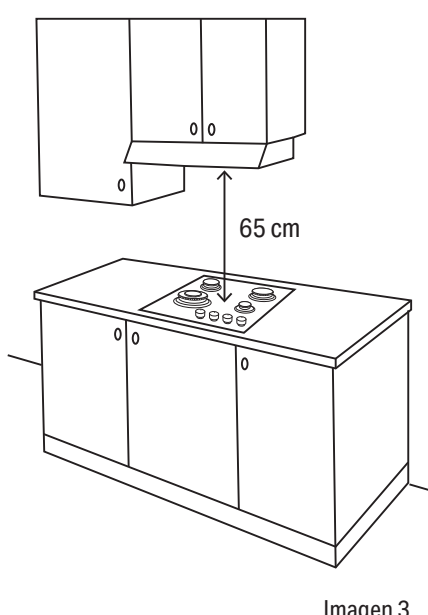


Imagen 3

Sustitución de la espesa

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

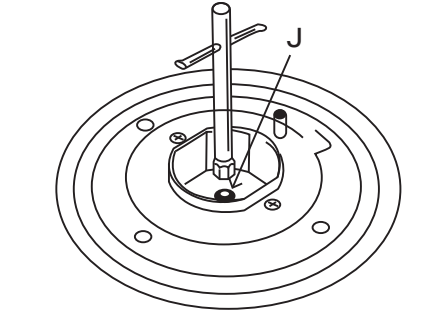


Imagen 4

Sección de electricidad

El producto utiliza 1 batería tipo D (no incluida)

ESPECIFICACIONES

PRESIÓN NOMINAL	Tensión:	1.5 V ~
Gas LP 2 750 Pa	Corriente:	0.0625 A
Gas Natural 1 760 Pa	Consumo de energía	
	Encendido electrónico:	0.002 Wh

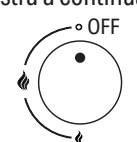
3

Operación

A. Quemador de gas

Presione suavemente la perilla para activar el interruptor (Ver imagen 5). Manteniendo la perilla presionada, girela en sentido antihorario hasta que alcance la posición de la flama, como se muestra a continuación:

La válvula de gas está cerrada
Flama muy alta
Flama muy pequeña



En la posición de la flama muy alta, los líquidos hervirán a mayor velocidad. Cuando la perilla esté en la posición de flama muy alta, gírela a la intensidad deseada para cocinar a fuego lento y calentar alimentos.

B. Encendido

Siga los siguientes pasos:

- 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).
- Si no se produce el encendido repita la operación.
- Ajuste la válvula de gas a la flama deseada. Si la flama se apaga, gire el interruptor a OFF y encienda nuevamente, esperando 1 minuto. Si la ignición es irregular, gire nuevamente y vuelva a encender.

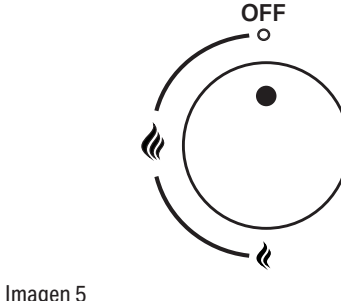


Imagen 5

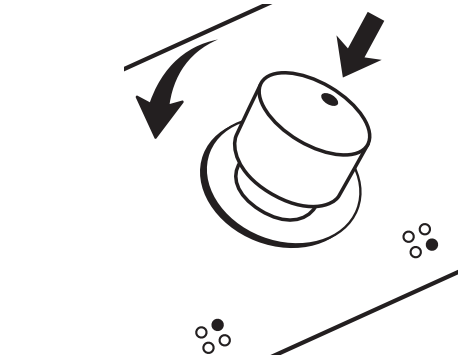


Imagen 6

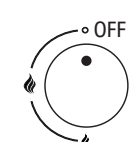
4

Operation

A. Gas burner

Gently press the knob to turn on the switch (See Image 5). Keep the knob pressed, and turn it counterclockwise until it reaches the flame setting, as shown below:

Gas valve is closed
Very high flame
Very low flame



At the highest flame setting, liquids will boil more quickly. Once the knob is set to the high flame, adjust it to your desired level for simmering or warming food.

B. Ignition

Follow these steps:

- To light a burner, press the knob of the chosen burner and turn it to the left. Hold it at the maximum setting for a few seconds until the burner ignites, then release the knob. (See image 6).
- If the burner does not ignite, repeat the process.
- Adjust the gas valve to your desired flame level. If the flame goes out, turn the switch to OFF, wait 1 minute, and then try lighting it again. If ignition is uneven, turn it again and relight.

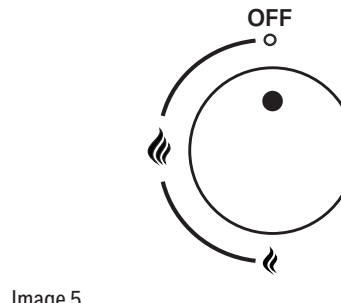


Image 5

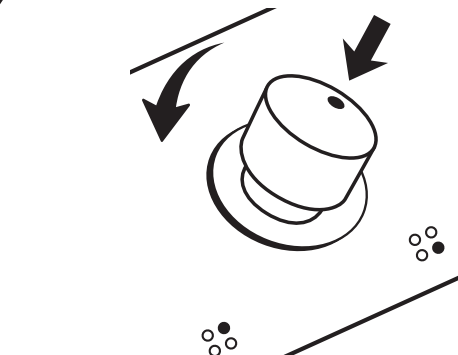


Image 6

9

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.
- Se sugiere retirar la batería antes de limpiar.
- 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.

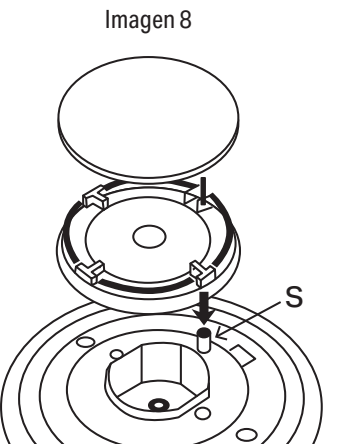


Imagen 8

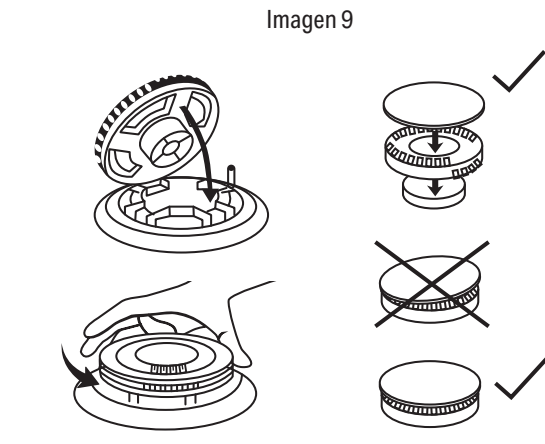


Imagen 9

- 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).

5

READ THIS MANUAL BEFORE INSTALLING COOKTOP

▲ WARNING

- Before installation, ensure all cooktop components are in good condition.
- Do not touch the cooktop with wet hands or feet and never use it while barefoot.
- The cooktop surface gets hot during use. Avoid direct contact.
- After using the cooktop, turn the switch to "off," make sure the flame is completely out, and close the main gas valve.
- Keep the cooktop turned off when not in use.
- Always turn off the cooktop before performing any maintenance.
- Keep children away from the cooktop while it's in use unless supervised by a responsible adult.
- Never modify any part of the cooktop.
- Install the cooktop in a location with easy access to electricity or gas.
- Ensure proper ventilation in the area.
- If using the cooktop for an extended period, ensure the space is well-ventilated.

SAFETY PRECAUTIONS

- Keep the area around the appliance clear of combustible materials, gasoline, and other flammable liquids or vapors.
- Do not use the cooktop as a space heater.
- If you smell gas, Open the windows immediately, avoid turning on electrical switches, and shut off any open flames by closing the main gas valve. Then, call your gas provider or emergency leak service right away.

INSTALLATION GUIDELINES

For optimal performance, a qualified professional must install the cooktop. Choose a cabinet or cooktop surface that can withstand temperatures above 167 °F

Ensure the appliance is leveled correctly, as an uneven surface may affect its operation.

Keep flammable objects, such as curtains, away from the cooktop to prevent fire hazards.

Gas type selection

Most cooktop use either LP gas or natural gas. This unit is factory-set for LP gas and includes orifices for easy conversion to natural gas.

Before installation, confirm that the gas type matches the cooktop's requirements. Never mix different types of gas.

6

▲ IMPORTANT

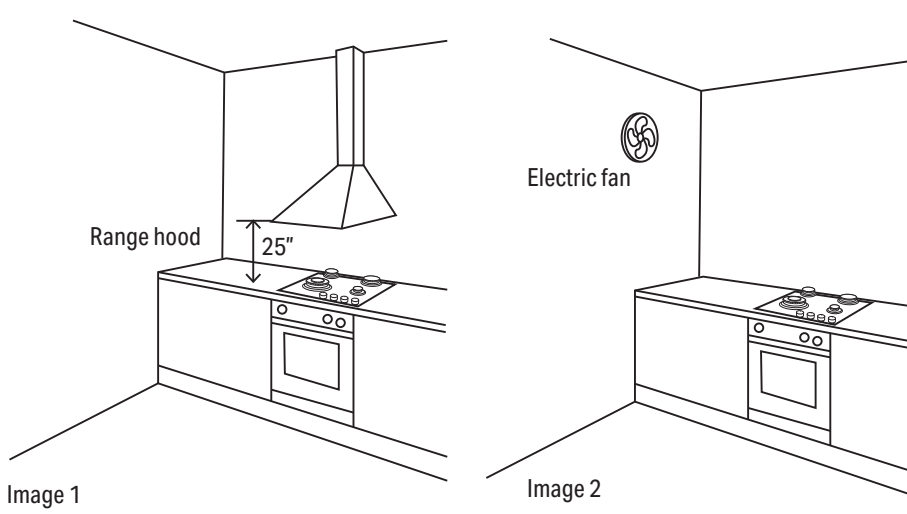
- Always install with a low-pressure regulator set to 2.75 kPa for LP gas and 1.76 kPa for natural gas.
- Ensure all connections are securely tightened and check for leaks in the tank or hose by applying soapy water to the joints.
- If using a rubber hose, make sure it is long enough to prevent kinks. Regular inspections are recommended for safety.

Choosing the right location

Make sure the room has good airflow to keep the flame working properly. Ensure proper ventilation with at least 200 cm² of open space. Place the air intake near the floor, ideally in front of a ventilation window. Avoid using air from a bedroom or any hazardous area. If that's unavoidable, keep the door open.

Exhaust from combustion

The ventilation cap must be connected to the outside (See image 1). You can also use a fan with a capacity of 3 to 5 times the air volume of the kitchen (See image 2).



Recommendations

- Be sure to check the dimensions about other appliances like the range hood or oven.
- Remember that the space above and below the unit should be at least 1-inch. The gap between the appliance and the wall should not exceed 1.3-inch

7

- If you have a ventilation hood, make sure the distance from the countertop to the bottom of the hood is at least 25-inch (See image 3).

- For a freestanding unit, a thermal insulation barrier should be placed between the cooktop base and other units.

- For a built-in unit, ensure there's at least 1-inch of space between the cooktop and the oven, and both should be independently connected.

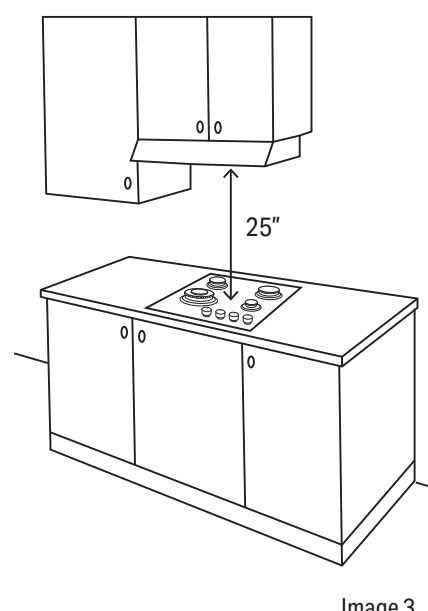


Image 3

Replacing the nozzle

Start by removing the burner and aluminum covers, then use the appropriate tool to replace the "J" nozzle (See image 4).

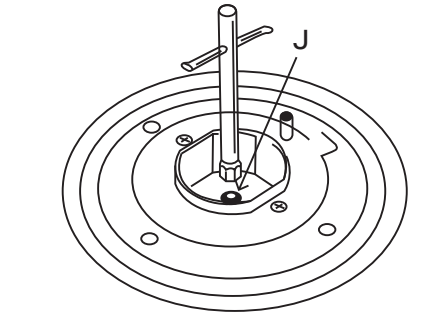


Image 4

Electrical information

The product requires 1 D-type battery (not included).

SPECIFICATIONS

NORMAL PRESSURE	Voltage:	1.5 V ~
LP Gas 2 750 Pa	Current:	0.0625 A
Natural gas 1 760 Pa	Energy consumption	
	Electronic ignition:	0.002 Wh

8

C. Burner options

On the control panel, each knob is linked to a specific burner. Choose the burner based on the size and efficiency of the pot.

It's important to use quality cookware with a flat bottom to ensure good heat distribution.

You can check the evenness of the pan's bottom using a ruler or a straight edge on a table.

Make sure to use the correct size pot or pan to avoid wasting energy. (See image 7).

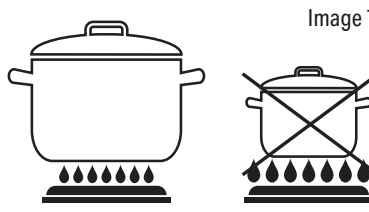


Image 7

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the cooktop once it has cooled down, especially the porcelain-enameled parts.
- Avoid leaving alkaline substances with acidic or chlorinated residues.
- It's a good idea to remove the battery before cleaning.
- For porcelain-enameled parts, use a sponge or cloth with soap and warm water.
- Avoid using cleaning powders or harsh abrasives that could scratch the surface.
- Clean the removable burner parts and flame ring with a sponge or cloth and soap. Make sure they are thoroughly dried and properly placed.
- Wipe down the stainless-steel parts with a soft cloth or sponge. Keep in mind that frequent use at high temperatures may cause discoloration around the burner.
- Check the electrode (See image 8) to ensure it is clean and properly positioned on the burner.

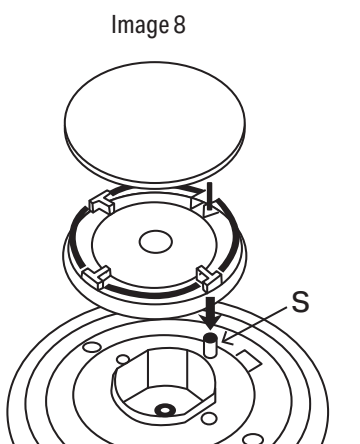


Image 8

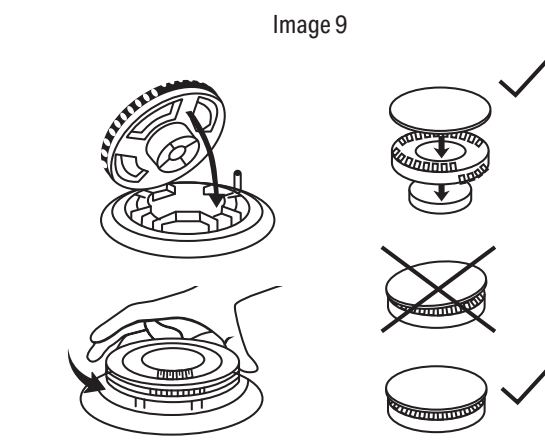


Image 9

- Install the burner caps as shown in the image. The burner will stay stable if installed correctly. Improper installation may cause uneven flames and potential damage (See image 9).

10

FOSET ® UNA MARCA DE GRUPO TRUPER

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 BAHAR, CARRETERA MÉXICO
CUAHUATÉMO, 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 5702

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

NUÉVO LEÓN | SUCURSAL MONTERREY
CARRETERA LAREDO #300, 18 MONTERREY PARKS
COLONIA PUERTA DE ANAHUAC, C.P. 66052,
ESCOBEDO,
NUÉVO LEÓN, N.L.
TEL.: 81 8352 8791 / 81 8352 8790

PUEBLA | SUCURSAL PUEBLA
AV. PERIFÉRICO #2-A, SAN LORENZO ALMECATA,
C.P. 72710, CUAUTLACINGO, PUE.
TEL.: 22 2282 8262 / 84 / 85 / 86

SINALOA | SUCURSAL CULIACÁN
CALLE JELU LOTES 1, 2 Y 3 MZ. #1, COL. INDUSTRIAL,
DE LA MORA C.P. 80143, CULIACÁN, SIN.
TEL.: 66 7173 9139 / 66 7173 8400

TABASCO | SUCURSAL VILLAHERMOSA
CALLE JELU LOTES 1, 2 Y 3 MZ. #1, COL. INDUSTRIAL,
2A ETAPA, C.P. 88010, VILLAHERMOSA, TAB.
TEL.: 99 3353 7244

YUCATÁN | SUCURSAL MÉRIDA
CALLE 33 #600 Y 602, LOCALIDAD ITZINCAH
Y MEX. S.M. MEX. UMAN, 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

08-2025