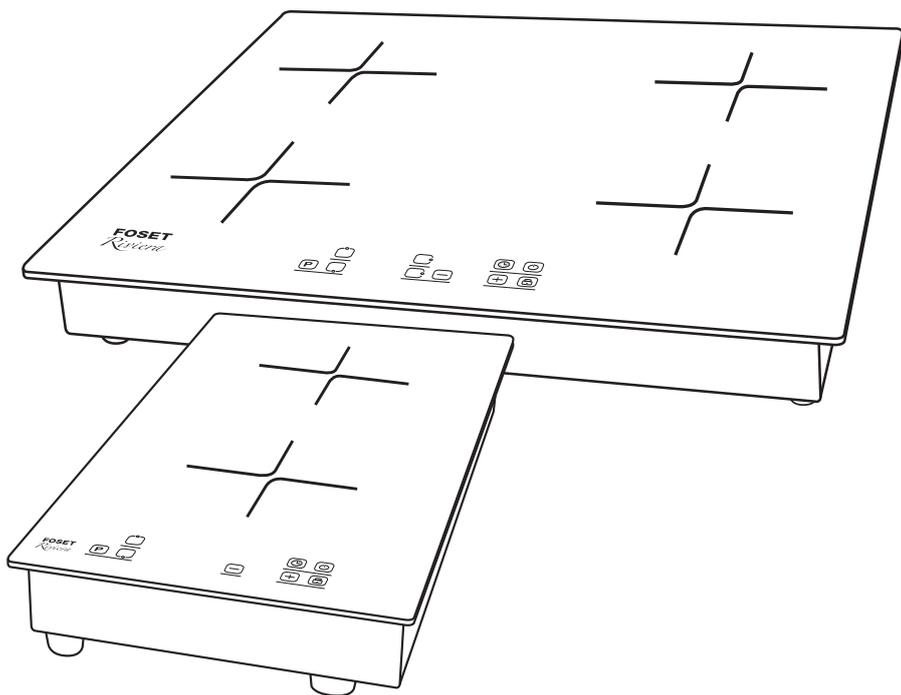




Instructivo

Parrilla de inducción empotrable

Built-in induction cooktop



46917 **46916**
PAE-302NI PAE-604NI

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

Consérvelo para futuras consultas.



INTRODUCCIÓN

Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o usar este electrodoméstico. Es aconsejable guardar estas instrucciones en un lugar seguro para que puedan ser consultadas en el futuro.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su parrilla.

INSTALACIÓN

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Desconecte el electrodoméstico de la fuente principal de electricidad antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un sistema de puesta a tierra adecuado es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones al sistema de cableado doméstico deben ser realizadas únicamente por un electricista capacitado.
- No seguir esta recomendación puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

PELIGRO DE CORTES

- Tenga en cuenta que los bordes de los paneles están afilados.
- La falta de precaución puede causar lesiones o cortes.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de instalar o usar este electrodoméstico.
- No coloque ningún producto o material combustible sobre este electrodoméstico.
- A fin de reducir los costos de instalación, por favor proporcione esta información a la persona responsable de la instalación.
- Para evitar cualquier riesgo, instale este electrodoméstico de acuerdo con estas instrucciones.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra por una persona capacitada.
- Este dispositivo debe estar conectado a un circuito que incluya un interruptor de aislamiento que permita que la fuente de alimentación se desconecte por completo.
- La instalación incorrecta del electrodoméstico podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.

OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- No cocine en una parrilla rota o agrietada. Si la superficie de la parrilla se rompe o agrieta, apague inmediatamente el electrodoméstico en la fuente principal de alimentación eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico capacitado.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza, apague la parrilla del interruptor de pared.
- No seguir esta recomendación puede causar una descarga eléctrica o la muerte.

PELIGRO

- Este electrodoméstico cumple con las normas de seguridad electromagnética.

PELIGRO, SUPERFICIE CALIENTE

- Durante el uso, las partes accesibles de este electrodoméstico se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro objeto que no sea utensilios de cocina entre en contacto con la superficie de inducción hasta que se enfríe.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la cocina, ya que pueden calentarse.

⚠ ADVERTENCIA El cable de alimentación tiene sujeta-cables tipo: Y. Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por un cordón o ensamble especial disponible por parte del fabricante o Centro de Servicio Autorizado  **TRUPER** con el fin de evitar algún riesgo de descarga o accidente considerable.



Esta herramienta cumple con la Norma Oficial Mexicana (NOM).

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- Mantenga a los niños fuera del alcance del electrodoméstico.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que no sobresalgan sobre otras zonas de cocción. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- No seguir esta recomendación podría resultar en quemaduras.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Nunca deje el electrodoméstico sin vigilar durante su uso. El hervor excesivo puede provocar humo y derrames grasientos que pueden incendiarse.
- Nunca use su electrodoméstico como superficie de trabajo o como espacio de almacenamiento.
- Nunca utilice su electrodoméstico para calentar la habitación.
- Nunca deje objetos o utensilios de cocina en el electrodoméstico.
- Después de usarlo, siempre apague las zonas de cocción como se indica en este manual.
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- No permita que los niños se suban a la parrilla, podrían resultar gravemente heridos.
- No deje a los niños solos en el área donde está el electrodoméstico.
- Los niños o personas con discapacidad que limiten su capacidad para utilizar el electrodoméstico deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de que pueden utilizar el electrodoméstico sin peligro para ellos mismos ni para su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico a menos que esté específicamente recomendado en el manual. Cualquier servicio debe ser realizado por un técnico capacitado.
- No utilice un limpiador a vapor para su parrilla.
- No coloque ni deje caer objetos pesados en su parrilla.
- No se pare sobre la parrilla.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes sobre la superficie de vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo para limpiar su parrilla, porque pueden rayar el vidrio de inducción.
- Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personas capacitadas para evitar un peligro.
- Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.

⚠ ADVERTENCIA El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre que cuenten con supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

⚠ ADVERTENCIA Cocinar sin supervisión en una cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y podría causar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, apague el electrodoméstico y cubra la llama, por ejemplo, con una manta ignífuga.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de incendio: no almacene objetos en las superficies de cocción.

⚠ ADVERTENCIA Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, en superficies de cocinas de vidrio cerámico o material similar que protegen partes vivas.

- No se debe utilizar una limpiadora a vapor.
- El electrodoméstico no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

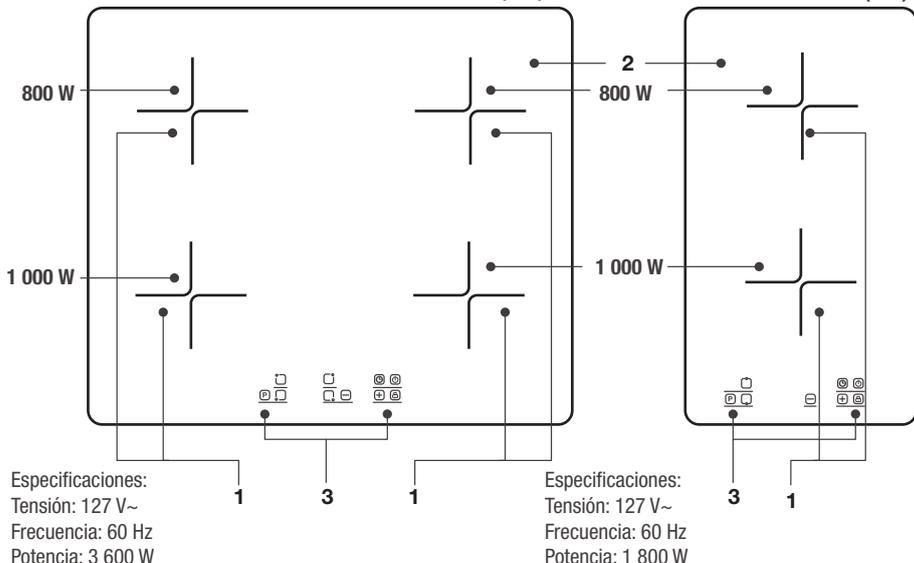
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior

1. Zona de cocción por inducción
2. Placa de vidrio
3. Panel de control

**Parrilla de 4 quemadores PAE-604NI: 1 000 W (x2Q)
800 W (x2Q)**

**Parrilla de 2 quemadores
PAE-302NI: 1 000 W (x1Q)
800 W (x1Q)**

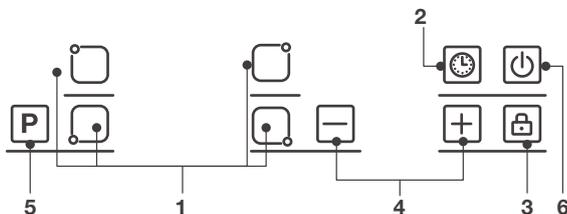


Especificaciones:
Tensión: 127 V~
Frecuencia: 60 Hz
Potencia: 3 600 W

Especificaciones:
Tensión: 127 V~
Frecuencia: 60 Hz
Potencia: 1 800 W

Panel de control

1. Panel de control
2. Temporizador
3. Botón de bloqueo
4. Aumentar / Disminuir
5. Calentamiento rápido/Pausa
6. Encendido/Apagado



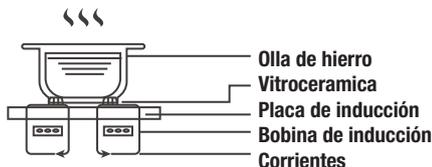
INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

La placa de inducción con microcomputadora es ideal para las familias modernas porque puede satisfacer múltiples necesidades culinarias gracias al calentamiento por inducción, el control microcomputarizado y la opción de múltiples potencias. La parrilla de inducción se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La parrilla tiene un rendimiento seguro y confiable, lo que le permite disfrutar plenamente del placer de la vida y vivir una vida cómoda.

SOBRE LA PARRILLA DE INDUCCIÓN

La parrilla por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica.

Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo de manera indirecta calentando la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén eventualmente lo calienta.

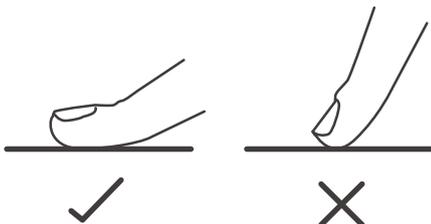


ANTES DE USAR SU NUEVA PARRILLA DE INDUCCIÓN.

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección de Instrucciones importantes de seguridad.
- Retire cualquier película protectora que pueda estar en su parrilla de inducción.

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Use la yema de su dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y sin ningún objeto (por ejemplo, utensilios o paños) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



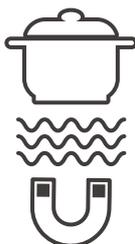
ELECCIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS

Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.

Busque el símbolo de inducción en la parte inferior de la sartén o en el empaque.

Puede verificar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba con un imán.

Acerque un imán hacia la base de la sartén. Si es atraído, la sartén es adecuada para la inducción.



- Si no tiene un imán:

Coloque agua en la sartén que desea verificar.

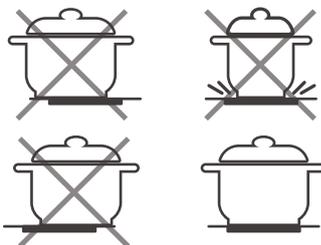
1. Encienda y espere durante 3 minutos para verificar si el agua se calienta.
2. Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

No use utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.

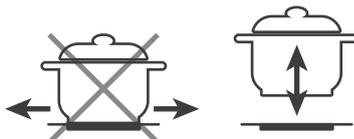


Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, plana y del mismo tamaño que la zona de cocción.

Coloque siempre la sartén en el centro de la zona de cocción.



Las sartenes pueden rayar el vidrio si se deslizan, por lo que siempre debe levantarlas de la parrilla de inducción.



USO DE SU PARRILLA DE INDUCCIÓN

PARA COMENZAR A COCINAR

1. Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO, la parrilla de cocción mostrará "-" para ambas zonas de cocción (este "-" desaparecerá si no se realiza ninguna operación adicional en 30 segundos).
2. Coloque una sartén en la zona de cocción deseada. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
3. Toque el control de selección de la zona de calentamiento y un indicador "-" parpadeará junto a la tecla.
4. Configure el nivel de potencia tocando los botones "-" y "+".

CUANDO HAYA TERMINADO DE COCINAR

1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desea apagar.



2. Apague la zona de cocción tocando el botón "-" las veces necesarias hasta llegar a "-". Asegúrese de que la pantalla de potencia muestre "-".

3. Apague toda la parrilla de inducción tocando el control "ENCENDIDO/APAGADO".



4. Tenga cuidado con las superficies calientes. Se mostrará "H" (Temperatura de la superficie > 60 °C) en la zona de cocción que esté caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa que aún esté caliente.



BLOQUEO DE LOS CONTROLES

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan las zonas de cocción accidentalmente).
- Tocar  y mantenga presionado el botón y mantenga presionado el botón de bloqueo (hasta escuchar un "Beep" y se encienda un LED indicador sobre el icono del bloqueo.
- Cuando los controles están bloqueados, todos los botones quedan deshabilitados (bloqueados).

PARA DESBLOQUEAR LOS CONTROLES

- Toque (colocar el icono de bloqueo) y mantenga presionado el botón de bloqueo  hasta escuchar un "Beep" y se apague el LED indicador sobre el icono del bloqueo.
- Los botones quedan habilitados y puede usar la parrilla normalmente.

PROTECCIÓN CONTRA TEMPERATURAS EXCESIVAS

Un sensor de temperatura equipado puede monitorear la temperatura dentro de la parrilla de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la parrilla de inducción se detendrá automáticamente.

USO DEL TEMPORIZADOR

- Puede configurarlo para apagar una zona de cocción después de que se agote el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR PARA APAGAR UNA ZONA DE COCCIÓN

1. Toque el control de selección de la zona de cocción.
2. Seleccione el nivel de potencia de funcionamiento deseado presionando los botones  o .
3. Seleccione el botón del temporizador y automáticamente aparecerá el número 30 al lado del ícono de temporizador. El display del nivel de potencia y del tiempo se mostrarán intermitentes simultáneamente.
4. Seleccione el tiempo de operación deseado presionando los botones  o . El tiempo programable esta dado por intervalos de 5 minutos.
5. Una vez que ha sido programado el temporizador, el número programado dejará de ser intermitente.

Nota: El tiempo mínimo que se puede programar es 5 minutos y el máximo es 99 minutos.



Al establecer el tiempo, comenzará a contar de inmediato y la pantalla mostrará el tiempo restante.

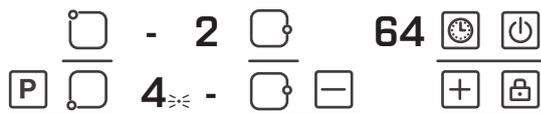


NOTA: El indicador del nivel de potencia se iluminará de forma intermitente con un punto rojo para indicar que el área está seleccionada.

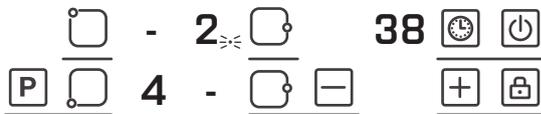


CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR PARA APAGAR MÁS DE UNA ZONA DE COCCIÓN

- Se puede programar el temporizador de apagado en más de un quemador.
- Para programar otro temporizador, repita los pasos del 1 al 5 descritos en "CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR PARA APAGAR UNA ZONA DE COCCION" pero ahora seleccione el quemador que desea programar.
- Una vez programado el segundo temporizador, los dígitos de los temporizadores se irán intercalando para mostrarse en el display. Por ejemplo, si en el primer temporizador le restan 64 minutos de encendido, se desplegará en el display el número 64 por unos segundos, al igual que se mostrará un punto intermitente a un lado de la zona de cocción (véase figura como referencia).



Si en el temporizador 2 le restan 38 minutos, el display mostrará por unos segundos el número 38 y al igual se mostrará el punto intermitente a un lado del dígito de la zona de cocción (véase figura como referencia).



- Los dígitos se irán intercalando (de acuerdo al ejemplo el 64 y 38) al transcurrir unos segundos. Los dígitos se irán decrementando (63 y 37, 62 y 36, 61 y 30 etc), hasta completar el tiempo programado inicialmente.
- Cuando el temporizador termina su ciclo, el quemador se apagará automáticamente.

NOTA: Si desea cambiar el tiempo después de haber configurado el temporizador, deberá comenzar desde el paso 1

PRECAUCIÓN

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden encenderse espontáneamente, lo que presenta un grave riesgo de incendio.

AJUSTES DE TEMPERATURA

Las configuraciones a continuación son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando.

Experimente con la parrilla de inducción para encontrar las configuraciones que mejor se adapten a usted.

TEMPERATURA	IDÓNEO PARA
1-2	Calentamiento lento para pequeñas cantidades de comida Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente Cocinar a fuego lento Calentamiento lento
3-4	Recalentar Hervir a fuego rápido
5-6	Hot cakes
7-8	Saltear Pasta

CUIDADO Y LIMPIEZA

PROBLEMA	SOLUCIÓN	IMPORTANTE
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la parrilla. 2. Aplique un limpiador de parrilla mientras el vidrio todavía esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a encender la alimentación de la parrilla 	<p>Cuando la alimentación de la parrilla se apaga, no habrá indicación de “superficie caliente”, ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. Los estropajos de uso rudo, algunos estropajos de nailon y productos de limpieza ásperos/pulidores pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. Nunca deje residuos de limpieza en la encimera: el vidrio puede mancharse.</p>
Derrames hirvientes, derretimientos y derrames de azúcar caliente en el vidrio	<p>Retire estos de inmediato con una espátula o un raspador de cuchillas adecuado para parrillas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de parrilla en la toma de corriente. 2. Sostenga la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame hacia una zona fría de la parrilla. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos del 2 al 4 para “suciedad diaria en el vidrio” mencionada anteriormente. 	<p>Elimine las manchas dejadas por derretimientos y derrames de alimentos o azúcar tan pronto como sea posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie de vidrio.</p> <p>Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la cuchilla en un raspador es extremadamente afilada. Úsela con extrema precaución y siempre guárdela de manera segura y fuera del alcance de los niños</p>
Restos de comida en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la parrilla. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente el área con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la alimentación de la parrilla. 	<p>Cuando hay líquido sobre la parrilla, puede emitir un pitido y apagarse por sí misma, y los controles táctiles pueden no funcionar. Antes de volver a encender la parrilla, asegúrese de que el área de los controles táctiles se halla secado completamente.</p>

CONSEJOS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUE HACER
La parrilla no enciende.	No está conectada	Asegúrese de que la parrilla esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar. Si ha revisado todo y el problema persiste, llame a un técnico
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados	Desbloquee los controles. Consulte la sección "uso de la parrilla de inducción" para las instrucciones
Los controles táctiles son difíciles de usar	Puede haber una ligera película sobre los controles o es posible que esté usando la punta de su dedo al tocar los controles	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y utilice la yema de su dedo al tocar los controles.
La superficie se está rayando	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Se están utilizando productos de limpieza o estropajos inadecuados	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte la sección "elección de utensilios de cocina adecuados". Consulte la sección "cuidado y limpieza"
Algunas sartenes chasquean	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de metales diferentes que vibran de manera diferente)	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo
La placa de inducción emite un ligero zumbido cuando se utiliza en una configuración de alta temperatura	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando se reduce la configuración de temperatura
El ventilador produce un ruido desde la parrilla de inducción	Un ventilador de refrigeración incorporado en su placa de inducción se ha activado para evitar el sobrecalentamiento de la electrónica. Puede seguir funcionando incluso después de que haya apagado la parrilla de inducción	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No apague la alimentación de la parrilla de inducción en la pared mientras el ventilador esté funcionando
Las sartenes no se calientan y la pantalla indica que sí	La parrilla de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para cocinar por inducción. La parrilla no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está centrada correctamente en ella	Utilice utensilios de cocina adecuados para cocinar por inducción. Consulte la sección "elección de utensilios de cocina adecuados". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción
La parrilla de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (generalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción)	Falla técnica	Tome nota de las letras y números de errores, desconecte la parrilla del interruptor de la pared y póngase en contacto con un técnico

FALLA DE LA PANTALLA E INSPECCIÓN PARA LA ZONA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

CONSEJOS

ERROR	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
E0	Sin olla, olla no compatible, falla del disco de cable.	Después de un minuto, se apaga automáticamente
E1	Tensión demasiado baja (menos de 85 V)	Verifique el voltaje
E2	Tensión demasiado alta (más de 285 V)	Verifique el voltaje
E3	Sensor de superficie de la parrilla en cortocircuito	Apague o reduzca la potencia
E4	Sensor IGBT en cortocircuito	Apague o reduzca la potencia
E5	Quemado en seco, temperatura de la superficie de la parrilla demasiado alta (alrededor de 250 °C)	Después de un minuto, se apaga automáticamente
E6	Sobrecalentamiento del IGBT	Deje de calentar y apague
E7	Falla del sensor de la superficie de la parrilla	Deje de calentar y apague

Lo anterior son el juicio y la inspección de fallas comunes.

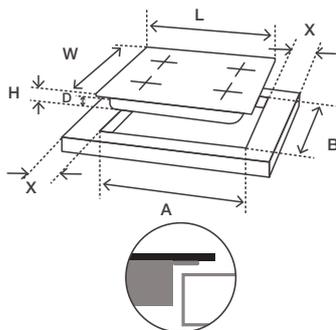
No desarme la unidad a fin de evitar peligros y daños a la parrilla de inducción.

INSTALACIÓN

SELECCIÓN DE EQUIPO DE INSTALACIÓN

Haga un corte a la superficie de trabajo de acuerdo con las dimensiones mostradas en el dibujo.

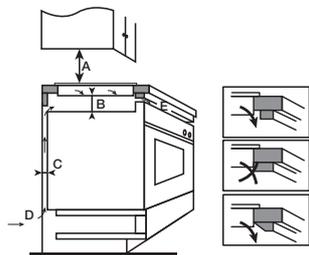
Para la instalación y uso, se debe dejar al menos 5 cm de espacio alrededor del orificio. Asegúrese de que la superficie de trabajo tenga un grosor de al menos 3 cm Para evitar más daño causado por la radiación de calor de la placa, seleccione un material de superficie resistente al calor. Como se muestra en la siguiente imagen:



MODELO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
46917 PAE-302NI	290	520	62	58	275	495	50 mínimo
46916 PAE-604NI	590	520	62	58	565	495	50 mínimo

Asegúrese de que la parrilla de inducción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén obstruidas en ningún momento. Asegúrese de que el horno de inducción funcione correctamente como se muestra más adelante.

Nota: La distancia superior de seguridad entre la alacena y la parrilla debe ser de al menos 760 mm



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mínimo	30 mínimo	Toma de aire	Salida de aire 10 mm

ANTES DE INSTALAR LA PARRILLA, ASEGÚRESE DE QUE:

- La superficie de trabajo sea cuadrada y nivelada, y que no haya elementos estructurales que interfieran con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté hecha de un material resistente al calor.
- Si la parrilla se instala sobre un horno, que el horno tenga un ventilador integrado.
- La instalación cumpla con todos los requisitos de separación y las normas y regulaciones aplicables
- Consulte las recomendaciones de instalación.
- Utilice el calibre adecuado de conductores para su instalación de acuerdo con la potencia máxima indicada para el modelo de parrilla a instalar y consulte la normatividad vigente.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de la pared que rodean la parrilla.

Aplica para la parrilla de 4 quemadores

- Se incorpore un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión completa de la fuente de alimentación principal en el cableado permanente, montado y posicionado de acuerdo con las normativas y regulaciones locales de cableado.
- El interruptor de seguridad debe de ser de la capacidad de corriente adecuada de acuerdo con del modelo de parrilla a instalar.
- El interruptor debe ser accesible al usuario.

CUANDO HAYA INSTALADO LA PARRILLA, ASEGÚRESE DE QUE:

- El cable de suministro de energía no sea accesible a través de puertas o cajones de los armarios.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco.
- Si la parrilla se instala encima de un cajón o espacio de armario, se coloque una barrera de protección térmica debajo de la base.

PRECAUCIONES

La parrilla de inducción debe ser instalada por el personal adecuado. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación usted mismo. La parrilla no debe ser instalada encima de un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes eléctricos de la parrilla. La placa de inducción debe ser instalada de manera que se garantice una mejor radiación de calor para aumentar su fiabilidad. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de la mesa deben resistir el calor. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

CONEXIÓN DE LA PARRILLA A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL**Aplica a la parrilla de 4 quemadores**

Esta parrilla debe ser conectada a la fuente de alimentación principal únicamente por un técnico capacitado.

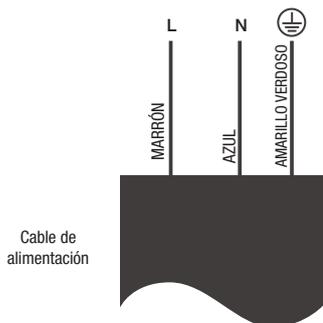
Antes de conectar la parrilla a la fuente de alimentación principal, verifique que:

1. El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia consumida por el usuario.
2. La tensión corresponda al valor indicado en este instructivo.
3. La fuente de suministro de energía e instalación eléctrica deben soportar la potencia demandada por la parrilla. No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación para conectar la parrilla, ya que pueden causar sobrecalentamiento y fuego.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe estar posicionado de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

Consulte con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado. Las alteraciones solo deben ser realizadas por el personal calificado.

La fuente de alimentación debe estar conectada de acuerdo con la norma relevante o con un interruptor de circuito de un solo polo. Para el modelo PAE-604NI, se debe realizar una instalación independiente por personal calificado, esta debe incluir un interruptor con una capacidad de corriente de 30 A El método de conexión se muestra a continuación:



- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada con herramientas adecuadas para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las regulaciones de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse. El cable debe ser revisado periódicamente y reemplazado solo por técnicos autorizados.

GARANTÍA

Esta garantía aplica para:

46917 46916

PAE-302NI PAE-604NI

Garantía. Duración: 1 año. Cobertura: piezas, componentes y mano de obra contra defectos de fabricación o funcionamiento, excepto si se usó en condiciones distintas a las normales; cuando no fue operado conforme instructivo; fue alterado o reparado por personal no autorizado por TRUPER®. Para hacer efectiva la garantía presente el producto, póliza sellada o factura o recibo o comprobante, en el establecimiento donde lo compró o en Corregidora 35, Centro, Cuauhtémoc, CDMX, 06060, donde también podrá adquirir partes, componentes, consumibles y accesorios. Incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento de su red de servicio. Tel. 800-018-7873. Made in/Hecho en China. Importador TRUPER, S.A. de C.V. Parque Industrial 1, Parque Industrial Jilotepec, Jilotepec, Edo. de Méx. C.P. 54257, Tel. 761 782 9100. WWW.TRUPER.COM

Sello del establecimiento comercial.
Fecha de entrega:

CONT.: 1 PARRILLA DE INDUCCIÓN

CENTROS DE SERVICIO EN SUCURSALES TRUPER

Venta de partes, componentes, consumibles y accesorios.

FOSET es una marca de **TRUPER**

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

FOSET fluye contigo

11-2023