



PLANTILLA DE
GAS

TPG004210CB

TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Por favor lea detenidamente el manual de instrucciones antes de usar la cocina y manténgalo para futuras referencias y mantenimiento. El manual contiene importantes mensajes, incluye operación segura y notas especiales, diagramas, datos técnicos, instrucciones de instalación, pasos de operaciones y formas de ajustes, limpieza, mantenimiento y soluciones a posibles problemas.

OPERACION SEGURA Y ESPECIAL

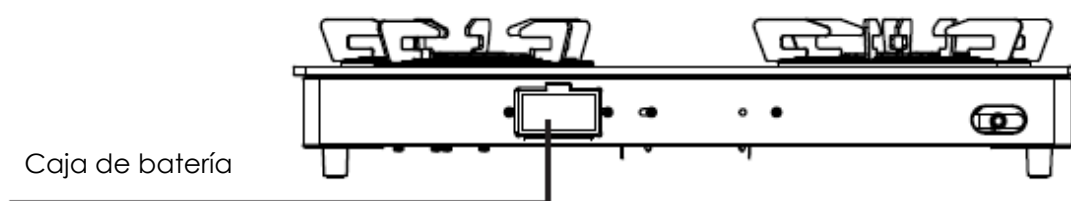
1. Revise el tipo de gas y presión antes de usar, asegúrese que están acorde con las marcas de las etiquetas, que se encuentran en los lados de la cocina, no use si hay conflicto entre el gas y la presión.
2. Mantenga la cocina ventilada cuando se use, debe haber una entrada de aire y el uso de extractores es recomendado.
3. Es prohibido colocar cualquier material inflamable o explosivo cerca de la cocina.
4. No toque el quemador, parrilla o superficie de la cocina etc. mientras está en uso, baje la intensidad de la llama para evitar quemaduras.
5. Cierre el pase de gas, abra ventanas y puertas para mantener ventilación cuando haya liqueo o se sienta un olor extraño, evite usar cualquier dispositivo eléctrico, interruptores de electricidad para evitar accidentes.
6. Si ocurre un accidente súbito cuando esté usando la cocina, gire la perilla de gas a la posición de apagado para evitar liqueo.
7. Adultos deberán estar presentes al usar la cocina.
8. Para una operación segura evite liqueo causado por años de uso, la manguera deberá ser cambiada cada año.
9. El uso de un extractor se recomienda.

Datos Técnicos

NOMBRE DEL PRODUCTO	Plantilla de gas para mesa
MODELO	TPG004210CB
TIPO DE GAS USADO	LPG
PRESIÓN DE GAS	2800pa
FLUJO DE CALOR	2.3kwx2

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1. Después de abrir el cartón, fije las cuatro patitas como se muestra en la figura.
 2. Limpie las etiquetas, ubique las rejillas en la posición correcta.
 3. Revise y ajuste las tapas de los quemadores y el quemador hasta que encajen perfectamente, como el diagrama lo muestra.
 4. Ponga una batería 1.5V AAA en la caja de la batería ubicada en la parte trasera de la cocina.
- Nota: Asegúrese de poner la polaridad correcta de la batería.

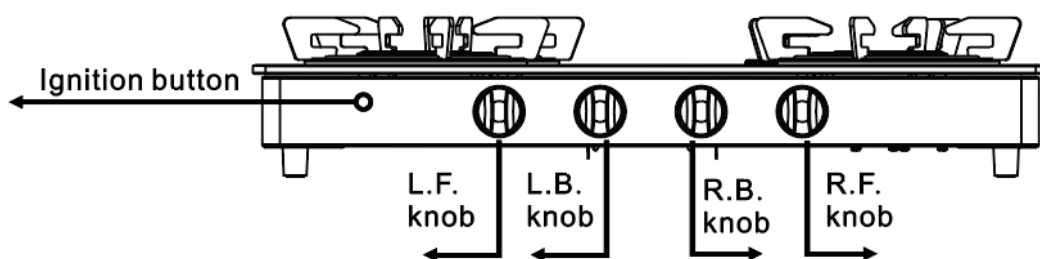


5. Quite el tapón de prueba de polvo, ubique la manguera de gas a la posición donde está marcado por la línea roja, luego asegure la manguera con una brida de presión.
6. Revise cualquier liqueo, gire la perilla a la posición de apagado, ponga agua con jabón en ambos conectores de la manguera de gas, abra la válvula, si observa burbujas de aire, tiene que reparar correctamente.
7. La distancia entre productos alrededor de la cocina y la cocina debe ser mayor a 15cm y 100cm por encima de la cocina.
8. La distancia entre la cocina y el tanque de gas debe ser de 1m, la distancia adecuada para la manguera debe ser de 1, - 2m, un lado de la manguera conectado al tanque de gas y el otro a la salida de gas de la cocina, la manguera no debe tocar la cocina, ni pasar por debajo de la cocina, no debe doblarse forzosamente.
9. Se recomienda el uso de un extractor de humo sobre la cocina.

PASOS DE OPERACIÓN Y AJUSTES

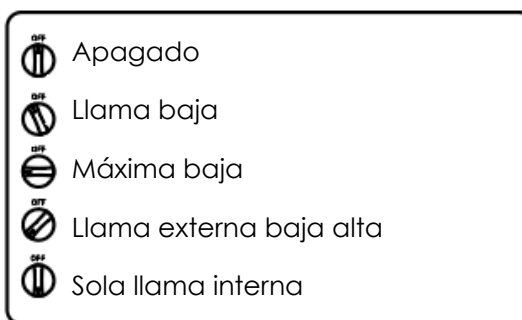
1. Asegúrese de que todas las perillas estén apagadas cuando abra la válvula de gas.
2. Presione la perilla y gírela hacia la izquierda con su mano derecha y presione el botón de encendido con su mano izquierda todo el mismo tiempo.

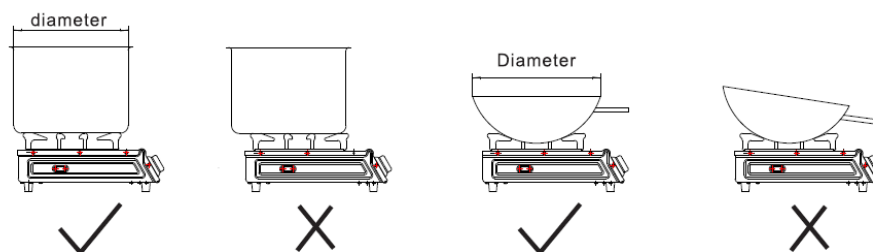
Nota: Solo en el quemador que está abierto se encenderá la llama.



3. Pulsar el botón de encendido cuando el quemador encienda, gire la perilla para obtener la llama deseada.
- Nota:** Solo un quemador se enciende a la vez, repita el proceso quemador

4. Ajustes: La llama puede ajustarse girando la perilla lentamente.
5. Apagar la llama: Gire la perilla a la posición OFF, como en la fig. de arriba. La llama se extinguirá, luego el cierre las válvulas de gas.

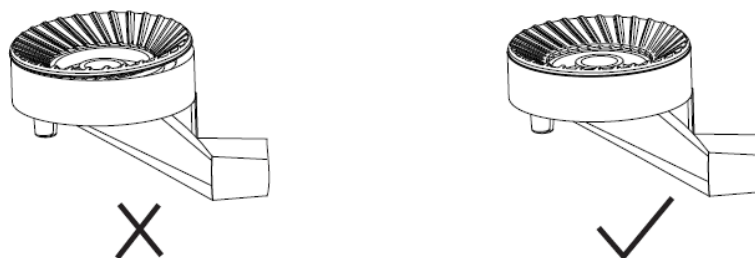




6. El quemador derecho y quemador izquierdo de la cocina pueden ser usados para calentar utensilios o freidoras, diámetro apropiado de utensilios convexos es 32cm, diámetro de freidoras entre 26cm-30cm, el peso de la comida debe ser menos de 10kgs, el quemador del medio puede usarse para freidoras de 9-12cm, y el peso de la comida debe ser menos de 1kg, la freidora debe ubicarse derecho en la cocina.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

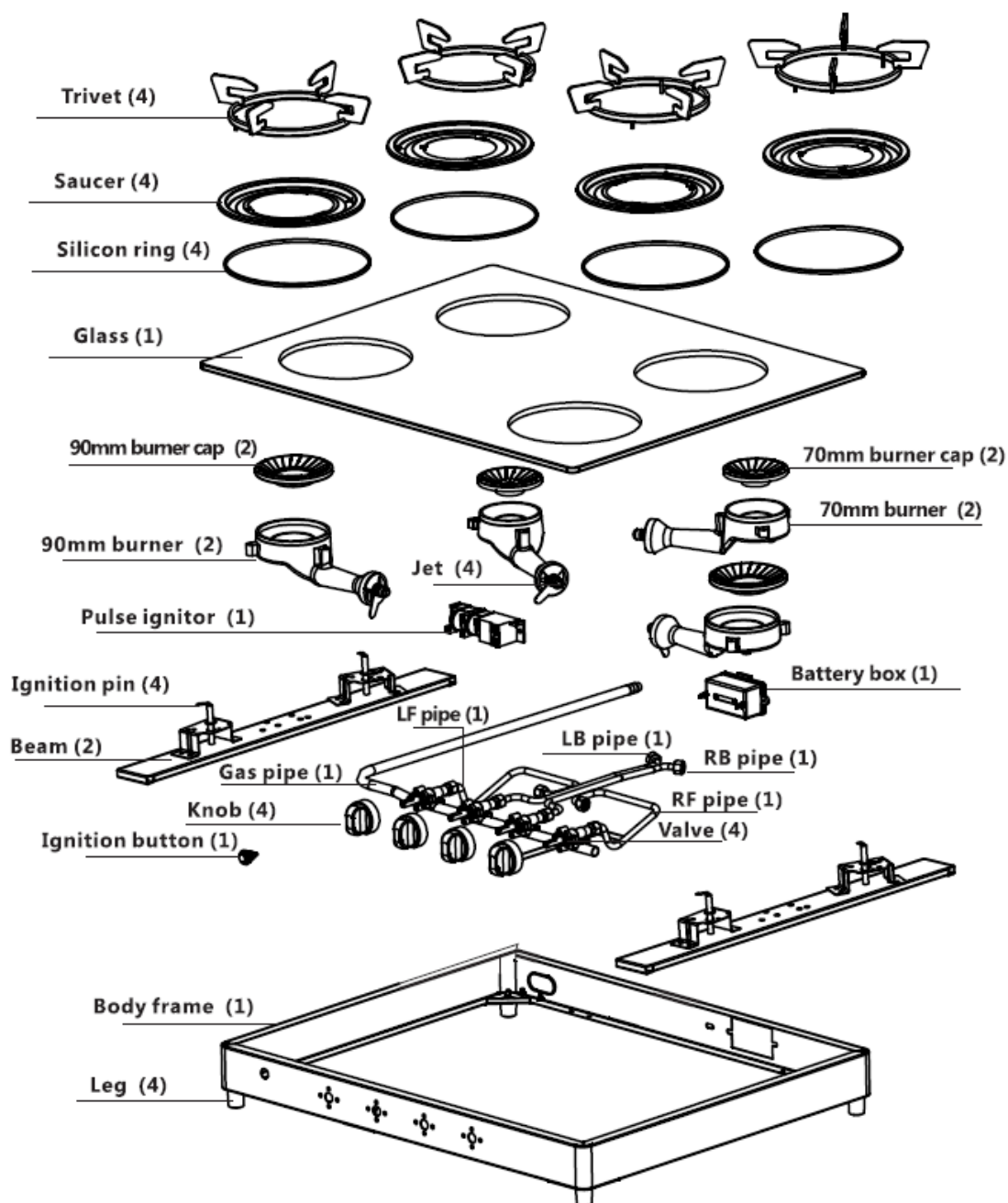
1. Mantenimiento de la superficie: limpie la superficie con un trapo, abrillante a media escala, después seque con un trapo seco.
2. Mantenimiento de la tapa del quemador: Para mantener quemadores en la mayor condición, es mejor sacar la tapa del quemador y limpiarla con un cepillo semanalmente, ponga atención a la instalación de la tapa del quemador como muestra la figura:



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

Problemas	Razones	Soluciones
No enciende	-Válvula de gas no está abierta -Quemadores bloqueados -Manguera prensada o doblada -Hay aire en manguera al cambiar cilindro.	-Abra la válvula de gas -Limpie los quemadores -Cambie la manguera o libérela
Llama roja	-La humedad del aire y el humo es demasiado grande	-Fenómeno ordinario
Llama amarilla	-Suciedad en los huecos de la tapa del quemador -El gas está por terminarse	-Limpie la tapa del quemador -Cambie el cilindro de gas
Fuego parte de atrás	-Baja presión -Algo llenó de aire los huecos de la tapa del quemador o hay mucha suciedad.	-Limpie la tapa del quemador -Revise si hay gas en el tanque y si la válvula está abierta o dañada. -Baje la velocidad de la llama

DIAGRAMA DE PARTES:





TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

www.calidadtelstar.com