

# Instructivo

## Parrilla empotrable

Modelo: PGP12050K0



Lea cuidadosamente este instructivo antes de instalar su parrilla empotrable.



Resolución 1023  
Gasodomésticos  
para la cocción  
de alimentos



INSTITUTO  
ECUATORIANO DE  
NORMALIZACIÓN

INEN ECUADOR INEN 2 259

**SENCAMER**

Servicio Autónomo Nacional De Normalización,  
Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos

SENCAMER VENEZUELA  
COVENIN 1867

# Indice

---

<b>Advertencias preliminares .....</b>	<b>3</b>
<b>Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador .....</b>	<b>4</b>
1. Descripción general y esquemas .....	4
2. Montaje de Parrillas superiores .....	5
3. Datos técnicos de los quemadores .....	9
4. Consideraciones de aireación y ventilación .....	9
5. Conexión al suministro de gas .....	11
6. Conexión eléctrica .....	13
7. Instalación de su parrilla .....	14
8. Quemadores .....	15
9. Perillas .....	16
10. Método para verificar el funcionamiento correcto de los quemadores .....	16
11. Instrucciones para la conversión de su parrilla a otro gas .....	17
<b>Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario .....</b>	<b>19</b>
12. Encendido de los quemadores .....	21
13. Elección del Recipiente Adecuado .....	22
14. Cuidados en la limpieza .....	22
15. Herramientas e instrumentos necesarios para el servicio .....	23
16. Diagnóstico de fallas .....	23
17. Diagrama eléctrico .....	24
18. Serviplus .....	26
19. Póliza de Garantía .....	27

## Información del rotulado

**Nombre del fabricante: Leiser S. de R.L. de C.V.**

**País de fabricación: México**

**Tipo y clase del Gasodoméstico: Tipo A-clase 3**

**Tipo de Gas para los que está reglado el gasodoméstico: G.L.P o Gas Natural**

**\*Presión de suministro para la que está reglado el gasodoméstico:**

**G.L.P.:** 2,750 Pa (Pascales), 2,75 kPa, [28 mbar (milibar)] 0,275 MPa (Mega Pascales)

**Gas natural:** 1 760 Pa(Pascales), 1,76 kPa, [17,60 mbar(milibar)] 0,176 MPa (Mega Pascales)

\*Su gasodoméstico está calibrado para uno de estos dos tipos de gases, esta información se especifica en la placa adherida a este manual o a la caja de quemadores.

Esta parrilla cuenta con cable toma corriente con clavija, por lo que si usted requiere hacer alguna instalación, debe solicitarlo a un técnico especializado de Serviplus.

Al final de este manual encontrará los teléfonos.



## Advertencias preliminares

- ⚠ Esta parrilla debe ser instalada por “personal calificado”.
- ⚠ Lea las instrucciones técnicas antes de instalar su parrilla.
- ⚠ Lea las instrucciones de uso antes de encender su parrilla.
- ⚠ No permita que nadie se suba o se pare sobre la parrilla.
- ⚠ No deje a los niños solos cuando la parrilla esté encendida o en operación, ya que pueden quemarse seriamente, especialmente si se está trabajando con recipientes que contienen líquidos calientes.
- ⚠ Su parrilla no debe ser instalada en baños ni dormitorios.
- ⚠ Este artefacto debe instalarse en ambientes que tengan una ventilación adecuada.
- ⚠ Por su seguridad, la instalación, ajuste o modificación de su parrilla para ser usada con otro gas, debe estar a cargo de personal calificado, la compañía de gas o un representante del fabricante.

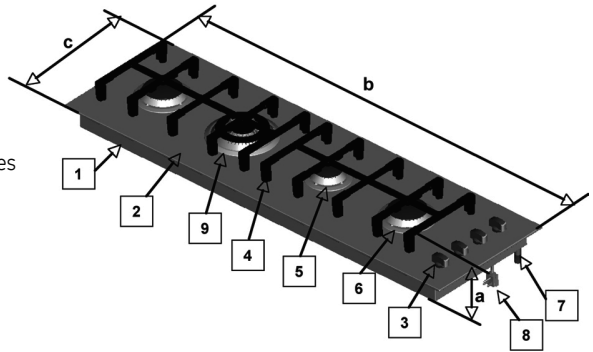
# Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento, destinadas al instalador.

Retire todos los adhesivos y material de empaque.

## 1. Descripción general y esquemas

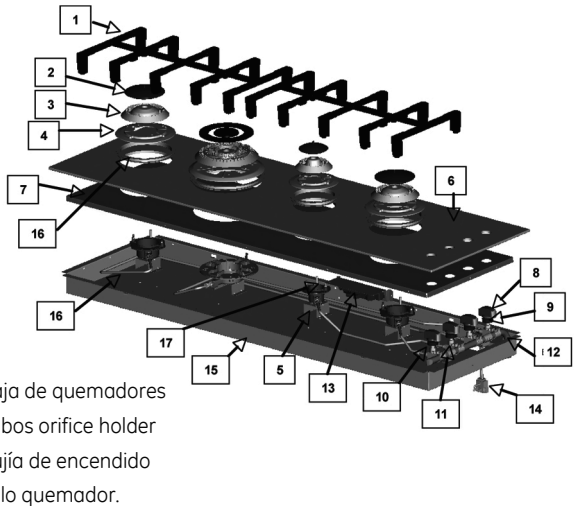
nota: "las partes varían según el modelo"

- 1.- Caja de quemadores
- 2.- Cubierta de cristal templado.
- 3.- Perillas de control de los quemadores
- 4.- Parrillas de fundición.
- 5.- Quemador superior Estándar (1 pieza)
- 6.- Quemador superior Jumbo (2 piezas)
- 7.- Entrada de gas
- 8.- Enchufe
- 9.- Quemador superior Triple Ring (1 pieza)



dimensiones de su parrilla			
dimensión parrilla cm (pulg)	alto a (mm)	ancho b (mm)	profundidad c (mm)
120 (47.24)	111.5	1200	365.8

- 1.- Parrillas de fundición
- 2.- Tapa quemador
- 3.- Quemador
- 4.- Plato quemador
- 5.- Base quemador con Inyector de gas
- 6.- Cubierta de cristal
- 7.- Soporte cubierta
- 8.- Perillas
- 9.- Sello de perillas
- 10.- Switch de encendido
- 11.- Válvula
- 12.-Tubo de válvulas
- 13.- Módulo de ignición
- 14.- Enchufe



Nota: La imagen puede variar de acuerdo al modelo

## 2.- Montaje de parrillas superiores:

Su parrilla de cristal esta provista de 2 parrillas de fundición con alojamientos en su parte inferior para los pines de las tapas de quemadores (ver figura 1.) Es muy importante asegurar el asentamiento de las patas de las parrillas contra el cristal para un adecuado funcionamiento de su aparato. Para un correcto ensamble, se recomienda colocar las patas de las parrillas con los puntos marcados en el cristal (ver figura 2.)

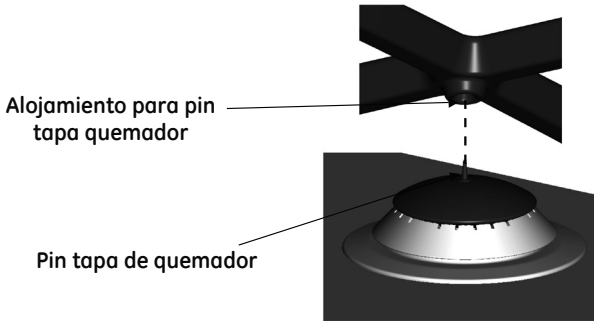


Figura 1

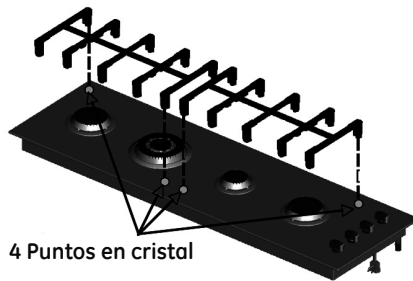
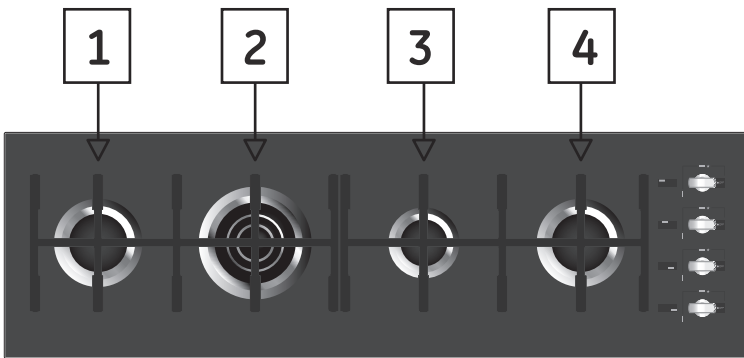


Figura 2

---

modelos:  
PGP12050K0



- 1.- Quemador Jumbo
- 2.- Quemador Triple Ring
- 3.- Quemador Estándar
- 4.- Quemador Jumbo



## Advertencias

- ⚠ Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.
- ⚠ Las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta o placa de datos de su parrilla.
- ⚠ Para su correcto funcionamiento este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiente.
- ⚠ Esta parrilla no está diseñada para ser conectada a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.
- ⚠ Debe instalarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- ⚠ La presión nominal de operación a gas LP es 2,75 kPa, y gas Natural 1,76 kPa. La presión mínima de gas que requiere este artefacto para operar correctamente es de 2 000 Pa (2,0 kPa) (0,2 MPa) para GLP 1 260 Pa (1,26 kPa) (0,126 MPa) para Gas Natural.
- ⚠ La presión máxima de gas que requiere este artefacto para operar correctamente es de 3 000 Pa (3,0 kPa) (0,3 MPa) para GLP 2 180 Pa (2,18 kPa) (0,218 MPa) para Gas Natural.
- ⚠ El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas en la norma NTC 3631 -1 Actualización; 2003-08-26. (mercado de Colombia).



## Advertencias...Cont.

- ⚠ Para garantizar la seguridad y adecuado funcionamiento de su gasodoméstico, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 Y NTC 3632(Mercado Colombiano), NTE INEN 2 260(mercado Ecuatoriano), o con los requisitos vigentes en cada localidad o país.
- ⚠ Cuando cambie los inyectores de su parrilla, asegurarse de utilizar sellante para asegurar la hermeticidad de la rosca de unión.
- ⚠ El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en el National Fire Protection Association, NFPA 54. National Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norteamérica. (Mercado Ecuatoriano)



### 3. Datos técnicos de los quemadores

#### potencia térmica

TIPO DE QUEMADOR A GAS	Diámetro del inyector (mm) *				Consumo Térmico Nominal Gas LP kJ/h (kW/h) [BTU/h] MJ/h	Consumo Térmico Nominal Gas Natural kJ/h (kW/h) [BTU/h] MJ/h	Consumo Másico Gas LP (kg/h)	Consumo Másico Gas Natural (kg/h)	Consumo Térmico Nominal kJ/h (kW/h) [BTU/h] (Basado en el poder calorífico superior)
	GLP		Gas natural						
	Diámetro	Marca**	Diámetro	Marca**					
Estandar	0,66	66	0,98	98	5 500 (1,46) [5 200] 5,5	5 500 (1,46) [5 200] 5,5	0,089	0,098	6 330 (2) [6 000] 6,33
Jumbo	0,85	85	1,1	110	8 440 (2,34) [8 000] 8,44	8 440 (2,34) [8 000] 8,44	0,14	0,128	9 700 (2,7) [9 200] 9,7
TR	0,91	91	1,30	130	10000 (2,78) [9500] 10	10000 (2,78) [9500] 10	0,162	0,152	11 500 (3,2) [10900] 11,500
Presión del suministro a Gas	0,02 - 0,03 bar 2 000 - 3 000 Pa 0,002 - 0,003 MPa		0,01 - 0,02 bar 1 260 - 2 180 Pa 0,0012 - 0,0021 MPa		—	—	—	—	—
Los valores de capacidad calorífica declarados en la tabla han sido medidos a una temperatura de 20°C +/- 5°C y una presión atmosférica de 769mm Hg.  Los valores de consumo térmico nominal declarados en la tabla son para Gas Natural y GLP.					*Las medidas tiene una variación de ± 0.01 mm.  ** Las marcas están dispuestas dependiendo del Proveedor que las fabrica, tomar en cuenta el diámetro y su respectiva variación +0.02mm, -0.02mm				

#### Notas:

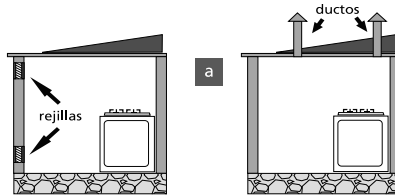
- Los modelos a gas están habilitados para 110-127 V ~ 60 Hz, 0.02 A máx.

### 4. Consideraciones de aireación y ventilación

- El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en el National Fire Protection Association, NFPA 54. National Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norteamérica. (Mercado Ecuatoriano)
- No instale su parrilla en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva de gas-aire.
- Asegurar una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión, de no ser así, ésta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.
- Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) gasodoméstico(s) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.
- En toda construcción, el recinto en el cual se ha de ubicar el o los gasodomésticos, debe poseer un espacio cuyo volumen sea mayor a igual a 3.4 m<sup>3</sup> por cada kilovatio (3.6MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas en ese recinto.
- En caso de que no se cumpla con esa condición, el recinto deberá ser dotado con dos aberturas permanentes que garanticen la aireación necesaria según el caso: la superior debe comenzar a una distancia no menor de 180 cm del piso y la inferior a una no mayor de 30 cm. del suelo. En lo posible evitar que queden sobre el mismo eje vertical. Las dimensiones lineales de estas aberturas no deben ser inferiores a 8 cm.
- La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de estas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van a instalar.

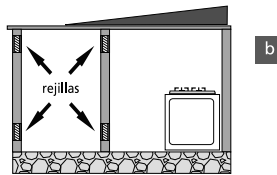
Si existe otros artefactos de gas dentro del local, se deben sumar las capacidades caloríficas, (ver datos en placas de identificación de los artefactos) de todos, de acuerdo con los siguientes casos:

**a.** Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6 cm<sup>2</sup> por cada kilovatio (3,6 Mj/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.

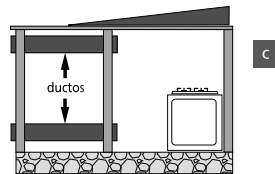


**b.** Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre mínima de entre 645 cm<sup>2</sup> ó 22 cm<sup>2</sup> por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.

Cuando las rejillas comunican con espacios en diferentes pisos, cada rejilla deberá tener un área mínima igual a 44 cm<sup>2</sup> por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas.



**c.** Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comuniquen directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm<sup>2</sup> por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta a todos los artefactos de gas instalado en el espacio confinado.



### Ejemplo:

Para una parrilla de 4 puestos, la capacidad calorífica es de 36,14 MJ/h (10,04 kW) tomando el caso "a" como ejemplo, tenemos:

$$\frac{36,14 \text{ MJ/h} \times 6 \text{ cm}^2}{3,6 \text{ MJ/h}} = 60,24 \text{ cm}^2 \quad \text{ó} \quad \frac{10,04 \text{ kW} \times 6 \text{ cm}^2}{1 \text{ kW}} = 60,24 \text{ cm}^2$$

Como las dimensiones lineales de una rejilla no deben ser menores a 8 cm (Según requisito mínimo indicado anteriormente) entonces el área mínima de cada una de las rejillas será de 62 cm<sup>2</sup> lo cual dará un cuadrado aproximado de 8 cm por lado.

-Para conocer la demanda calórica de su parrilla observa la placa de identificación que esta adherida a la caja de los quemadores.

---

- Realice ésta operación para calcular el área de las rejillas, y de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde instale su gasodoméstico (tenga en cuenta las restricciones indicadas.)

kW: kilovatio

MJ/h: Megajoule por hora.

## 5. Conexión al suministro de gas

- Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación sean realizadas por un instalador, la compañía de gas o por el personal autorizado de nuestro servicio técnico.

- Antes de efectuar la conexión de su parrilla, debe comprobar que esté reglada para el tipo de gas a suministrar. (Si es necesario convertir su parrilla a otro tipo de gas, siga las instrucciones que se encuentran en la página 15 en el numeral 11, Instrucciones para la conversión de su parrilla a otro gas).

### **▲ IMPORTANTE:**

- Después de haber instalado verifique que no existan fugas aplicando agua jabonosa en la zonas de conexión. (Nunca use fuego)

- Las conexiones flexibles a base de materiales sintéticos no deben quedar en contacto con las partes calientes del artefacto que superen los 70°C, o bajo la acción directa de los productos de combustión, o usar un tubo de material apropiado.

- La longitud de la conexión flexible debe ser la mínima posible de acuerdo con el grado de desplazamiento necesario del artefacto, en ningún caso será mayor que 150 cm.

- Las conexiones flexibles deben instalarse de tal manera que no se presenten estrangulamientos ni obstruya el flujo normal de gas, no debe estar sometida a esfuerzos de tracción y deben posicionarse de tal manera que no sufran daños mecánicos con elementos circulantes (tales como cajones o puertas) o por quedar aprisionados.

### **Conexión mediante cañería rígida**

- Conecte el tubo de entrada de gas de su parrilla a la línea de gas proveniente de la red. Para la conexión use tubería rígida flexible o manguera para gas. Únicamente se permite el uso de manguera de caucho de acuerdo con la norma NTC 3561 (mercado colombiano).

Para la conexión se debe tomar en cuenta la norma NTC 3632, donde se describen las características que deben poseer los conectores. (Tuberías o mangueras).

- Debe existir una válvula manual de corte entre las salidas de gas y la parrilla (norma NTC 2505. Instalación para el suministro de gas en edificación residenciales y comerciales, mercado colombiano).

- Acople al tubo de distribución en racor hembra de 3/8 de pulgada rosca NTP y conéctelo al tubo abocinado de cobre de la alimentación de gas. En todos los casos el acople del gasodoméstico a la línea de suministro de gas, debe disponer de un sistema de unión tipo universal que permita el montaje y desmonte del mismo.

- Los sellantes utilizados en las conexiones deberán ser de tipo traba química, anaeróbica.

---

## **Conexión mediante manguera flexible:**

- Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y no la abra sino hasta que termine de conectar su estufa.
- La conexión debe realizarse mediante manguera flexible que cumpla con los requisitos de resistencia, duración y flexibilidad pertinentes (referencia para Ecuador NTE INEN 885 y referencia para Colombia NTC 3561. El acople portagoma de su estufa tiene 10 mm de diámetro (referencia para Ecuador NTE INEN 886).
- Suavice los extremos de la manguera con agua caliente.
- Conecte un extremo de la manguera a la toma de gas ubicada en la parte posterior del artefacto.
- Conecte el otro extremo de la manguera al regulador de baja presión (referencia en Ecuador NTE INEN 1682) el cual debe estar conectado a la válvula reguladora (referencia en Ecuador NTE INEN 116), del cilindro de gas (referencia en Ecuador NTE INEN 111) o de la red.
- Los cilindros que contienen Gas licuado de Petróleo deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 111.
- Las válvulas utilizadas en los cilindros de gas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE 116.
- Los reguladores de baja presión utilizados para los artefactos deben cumplir con los requisitos especificados en la NTE INEN 1 682.

### **▲ IMPORTANTE:**

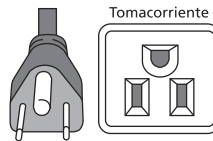
- Después de haber instalado verifique que no existan fugas aplicando agua jabonosa en las zonas de conexión. (Nunca use fuego).
- Nunca use las conexiones viejas o usadas para instalar una parrilla nueva.
- Las emisiones de monóxido de carbono de este artefacto en condiciones normales de funcionamiento, no superan los 1000 ppm (partes por millón).

## **6. Conexión eléctrica**

- Si su parrilla posee elementos eléctricos se debe conectar a una fuente de energía eléctrica de acuerdo a los valores indicados en la placa de especificación, adherida a la caja de quemadores (ref. para Ecuador 120 voltios, 60 Herzios).

Y proceda de la siguiente manera:

1. Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciorarse que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones de su artefacto.
2. Verifique el estado del tomacorriente y la conexión del neutro al punto correcto.
3. En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los "breakers" que controlan el artefacto y márkelos con el nombre del artefacto.



### **Advertencias sobre la instalación eléctrica**

- La conexión de la parrilla a la red eléctrica debe ser realizada por una personal calificado.
- El circuito eléctrico al cual se va a conectar el artefacto debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada para este artefacto. Los "breakers" de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otros de mayor amperaje en condiciones normales. En caso necesario, verifique las especificaciones técnicas de las redes eléctricas de la casa.
- El cable de suministro de energía del artefacto tiene sus respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencial nominal. Por ningún motivo lo cambie o empalme un cable de suministro diferente; esto podría deteriorarlo a causar cortocircuito.
- Evite que los cables eléctricos de otros aparatos que se usen cerca de la parrilla toquen partes calientes.
- Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
- Recuerde que el fabricante no se responsabiliza por eventuales daños, causados por la falta de conexión a tierra, o una instalación incorrecta.

**nota:** Para el mercado Colombiano la conexión eléctrica se la hace en forma directa, esto es el cableado del artefacto se une o empalma directamente al cableado a la instalación eléctrica domiciliaria de manera empotrada y fija.

## 7. Instalación de su parrilla

1. Asegúrese de quitar todo el embalaje que protege a su parrilla.  
2. Verifique que la superficie donde va a empotrar su parrilla este limpia, nivelada y que pueda soportar el peso. Es importante que el aparato quede empotrado uniformemente sin claros ni traslapes para evitar que los líquidos se introduzcan por debajo de la parrilla.

- Busque la junta autoadherible que viene incluida con la parrilla, retire el papel encerado para que la pueda pegar por debajo de la cubierta de cristal y por todo el perímetro, péguela lo más cerca que pueda de la orilla. Levante la parrilla e introdúzcala en la perforación del saque, asegurándose de que el cable de la alimentación eléctrica no vaya a quedar por fuera del saque. La caja tiene una ranura en cada lado. Inserte los soportes (incluidos) en la ranura.

- Asegure el soporte atornillándolo a la cubierta de su cocina con las pijas que se incluyen (Fig.3).

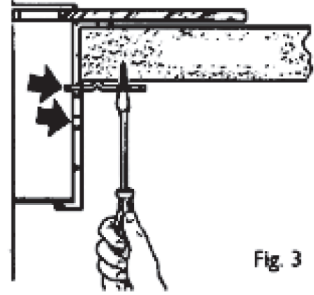


Fig. 3

Realice un ruteo con las medidas indicadas en la **figura 1 y 2\***.

**\*Nota:** Tomar en cuenta la dimensión de modelo que se especifica en la placa adherida a su parrilla, este debe ser la figura a elegir antes de perforar el área de empotre.

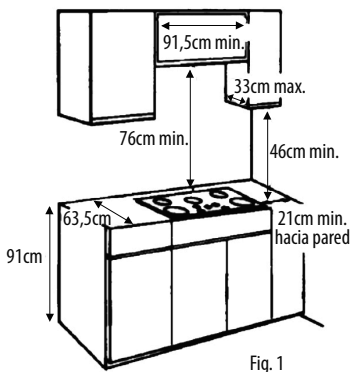


Fig. 1

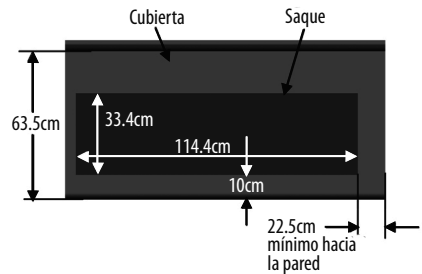


Fig. 2

- Debe haber un espacio mínimo de 76 cm entre la superficie de la parrilla y la parte más baja del gabinete. (Vea la figura 1).
- La profundidad de los gabinetes que se encuentren por encima de la parrilla no debe ser mayor de 33 cm.
- La mínima distancia horizontal entre gabinetes que estén por encima y a los lados de la parrilla no debe ser menor de 91,5 cm.

## Advertencias sobre la instalación de su parrilla

**ANTES DE INSTALAR LA PARRILLA SOBRE LA CUBIERTA Y MUEBLE CON CUALQUIER RECUBRIMIENTO SINTETICO, VERIFIQUE QUE ESTE MATERIAL Y LOS MUEBLES QUE ESTE JUNTOS A LA PARRILLA RESISTAN UNA TEMPERATURA DE 95 GRADOS C, SIN DEFORMACIONES.**

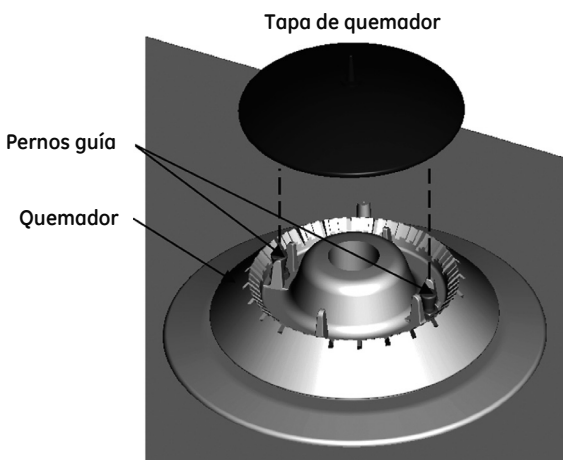
- Instala la parrilla lejos de objetos combustibles o poco resistentes al calor Por Ej. Madera, Alfombras ó algún Recubrimiento Sintético etc.
- Para reducir el riesgo de incendios, evite instalar gabinetes por encima de la parrilla.
- No instale directamente frente a puertas o ventanas, evitando así corrientes de aire fuertes. Pero si ubique la parrilla en un lugar ventilado que permita la libre circulación del aire.
- Evite la instalación en lugares húmedos. Una buena instalación proporciona la mayor seguridad para usted y su parrilla.
- No instale su parrilla junto al refrigerador, ya que el rendimiento de éste resultará afectado.

## 8. Quemadores

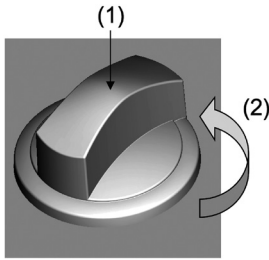
Los quemadores de su parrilla son fabricados en aleación especial del aluminio acabado. Desarrollamos el sistema de llama estabilizada, que mantiene la llama siempre uniforme y estable, con alto rendimiento térmico permitiéndole preparar todo menos tiempo con menos consumo de gas. Cada quemador proporciona diversos tipos de llama. La intensidad se regula con las perillas del tablero de control.

### Para colocar los quemadores:

Utilice los pernos guía de la base así como la bujía para ensamblar el quemador, después de esto coloque la tapa en la parte superior, asegurando que ésta quede bien asentada sobre el quemador.



## 9. Perillas



Las perillas de su parrilla junto con las válvulas son de concepción moderna. Si se desea encender los quemadores de la cubierta, se presionan (1) las perillas y giran en sentido anti-horario (2), llevándolos a la posición deseada.

Su parrilla está equipada con un sistema que permite el control gradual de la llama.

Este sistema proporciona gran ahorro de gas, pues la

llama puede ser controlada de acuerdo a su necesidad, desde su punto máximo hasta el mínimo sin que se apague.

### \* ENCENDIDO ELÉCTRICO INTEGRADO EN QUEMADORES SUPERIORES. (⚡)

Su parrilla tiene el atributo de encendido Eléctrico Integrado en los quemadores superiores, por seguridad no presionar las perillas sin los quemadores no van a ser encendidos.

**FUNCIONAMIENTO:** Presione la perilla del quemador que se desea encender (1), y Gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj a la posición de encendido (2). (Ver fig. anterior).

## 10. Método para verificar el funcionamiento correcto de los quemadores

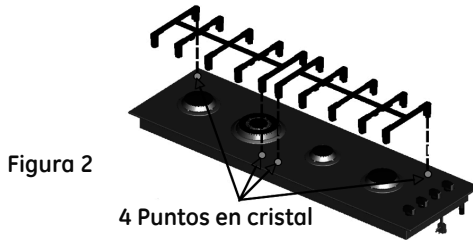
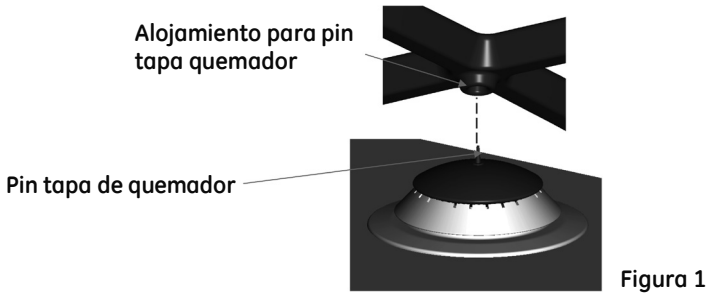
Una vez instalada el artefacto se debe verificar el correcto funcionamiento de los quemadores de acuerdo con el siguiente método:

- Verifique la presión de suministro con respecto a la placa de identificación.
- Encender los quemadores con la posición de la perilla en máximo flujo.
- Verificar que la llama sea de color azul y que no se presenten puntas amarillas, ni desprendimiento de la llama.
- Lleve la perilla a potencia mínima, el quemador no se debe apagar.

### Montaje de parrillas superiores:

Su parrilla de cristal esta provista de 2 parrillas de fundición con alojamientos en su parte inferior para los pines de las tapas de quemadores (ver figura 1). Es muy importante asegurar el asentamiento de las patas de las parrillas contra el cristal para un adecuado funcionamiento de su aparato. Para un correcto ensamble, se recomienda colocar las patas de las parrillas con los puntos marcados en el cristal (ver figura 2).





## 11. Instrucciones para la conversión de su parrilla a otro gas



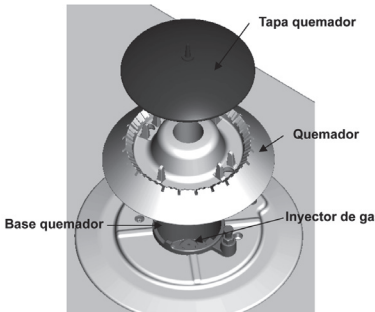
### importante

- La adaptación para utilizar otro tipo de gas debe ser realizada por un instalador, o un representante del fabricante por razones técnicas y de seguridad, las piezas destinadas a la adaptación a otra familia, otro grupo, u otro subgrupo de gas y/a otra presión de alimentación, serán suministrada por el fabricante (ver datos técnicos de quemadores en la tabla de Potencia Térmica).
- Antes de realizar cualquier ajuste suspenda el flujo de gas y eléctrico.
- Cualquier sello de seguridad destruido previa verificación de los dispositivos del artefacto anulan la garantía del fabricante.



## importante....Cont.

- Verifique que su parrilla esté calibrada para el uso de los dos tipos de gases, esta información se especifica en la placa adherida a este manual o en la caja de quemadores.

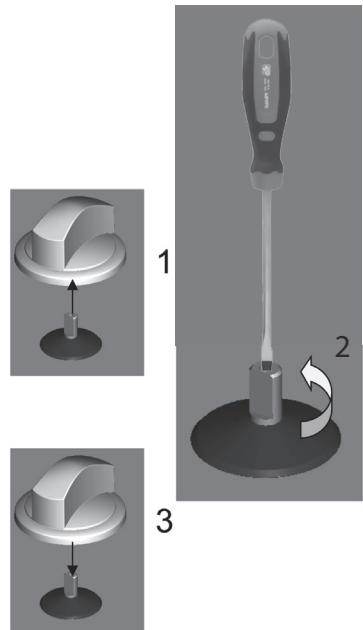


Para convertir cocinas de gas natural a gas GLP, o viceversa, siga los pasos descritos a continuación:

1. Retire las parrillas, los quemador y las tapas de los quemadores.
2. Retire los inyectores de la base del quemador con copas de 9/32".
3. Proceda a instalar los inyectores correspondientes para la conversión deseada, de acuerdo al tipo de quemador que posee su parrilla (ver tabla pag. 8). Verifique que estos queden ajustados.
4. Ubique nuevamente el quemador, la tapa y las parrillas.
5. Finalmente verifique el correcto funcionamiento de los quemadores.

### Ajuste de las válvulas

1. Una vez cambiados los inyectores es necesario ajustar la llama en mínimo así: Encienda el quemador y llévelo a la llama mínima. Retire la perilla halando.
  2. Inserte un destornillador punta plana en el vástago de la válvula y gírelo en el sentido anti-horario  $\frac{1}{4}$  de vuelta, hasta obtener la llama deseada (no debe ser muy débil pues se puede apagar).
  3. Coloque la perilla en su posición y gírelo a llama máxima; luego regréselo a la llama mínima. No se debe apagar, si se apaga, gírelo a apagado y retírelo nuevamente e inserte un destornillador punta plana en el vástago de la válvula, gírelo en sentido contrario a las manecillas del reloj (para aumentar la llama en mínimo). Proceda nuevamente a encender el quemador y llévelo a la llama mínima; "no se debe apagar".
- Por razones técnicas y de seguridad, adquiera los accesorios para la conversión en los centros de servicio autorizados.



## Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario

---

Verifique que su artefacto esté instalado y asegurado acorde a las recomendaciones dadas en el capítulo anterior de este manual (instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador).

Para su correcto funcionamiento este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosféricas y de temperatura ambiente.

### Ventilación

Asegúrese que el gasodoméstico este bien ventilado, mantenga abierto los espacios naturales para ventilación.

### Cuidados con la cubierta de cristal

Esta parrilla le proporcionará un servicio eficiente satisfactorio. Siempre y cuando Ud. le de un mantenimiento adecuado. Siga estas sencillas instrucciones para mantener en óptimas condiciones su aparato.



## ADVERTENCIA

**Antes de limpiar cualquier parte de la parrilla, asegúrese de que todos los quemadores estén apagados y DESCONECTE LA CLAVIJA DEL CONTACTO TOMACORRIENTE.**

Para mantenerla siempre como nueva, limpie los derrames o salpicaduras tan pronto como le sea posible: Cuando la cubierta se haya enfriado lávela con un trapo humedecido en agua tibia y jabonosa; enjuague con agua limpia y seque con una franela.

No use materiales abrasivos como fibras metálicas ni químicos como blanqueadores o limpiadores de horno.

**Limpieza de rutina:** Los mejores productos para conservar el acero inoxidable son el agua, el jabón, los detergentes neutros suaves y los removedores a base de amoníaco diluidos en agua tibia; aplíquelos con un paño suave o una esponja de nylon fino, enjuague con abundante agua y seque con un paño suave. El secado es importante para evitar la presencia de manchas en la superficie, la limpieza de rutina remueve fácilmente las manchas más comunes de uso constante.

**Manchas leves:** Cuando la limpieza de rutina no es suficiente, aplique bicarbonato de sodio diluido en alcohol de uso doméstico hasta formar una pasta, use un paño suave o una brocha de nylon.

Use un cepillo de cerdas suaves. Para no rayar la superficie se debe hacer pasadas largas y uniformes en el sentido del pulido de la pieza (evite movimientos circulares), finalmente enjuague con agua y seque con un paño suave.

**Manchas acentuadas:** Realice un prelavado con detergente suave y agua tibia o caliente, o en una solución de removedor a base de amoníaco y agua.

Si esto no logra remover alimentos quemados o depósitos carbonizados, use removedores a base de sosa cáustica.

Siga el procedimiento indicado para mover manchas leves y repítalo si es necesario. Si la mancha persiste utilice productos abrasivos finos. Finalmente enjuague y siga la limpieza de rutina.

---

**Acido nítrico:** El ácido nítrico es el único ácido que puede ser usado para la limpieza del acero inoxidable. Evite el contacto con otros metales especialmente los ferrosos y los fabricados a base de aluminio y cobre, comunes en los utensilios de estufa.

Se recomienda impregnar un paño suave o cepillo de nylon en una concentración de 10% (1 parte de ácido por 9 partes de agua) usando guantes de caucho y protección para los ojos. Tener cuidado con las salpicaduras.

Guarde la solución en recipientes de vidrio y deje fuera del alcance de los niños. En caso de contacto accidental con la piel, lave con abundante agua sin frotar.

### Recomendaciones para el uso

El mantenimiento y el uso adecuado de su artefacto son indispensables para lograr una mayor satisfacción y para ello se recomienda lo siguiente:

- Evite dejar latas de aerosol o latas de plástico cerca de los quemadores.
- Nunca deja que la llama de un quemador sobresalga de las orillas del utensilio de cocina.
- Voltee las asas o mangos de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no sobresalgan de la parrilla.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posibles.
- No permita que se acumule grasa u otros materiales flamables en o cerca de su parrilla.
- Por seguridad antes y durante la limpieza, desconéctela de la fuente de alimentación eléctrica (solo para modelos que aplica).
- Cuando su artefacto no esté en uso, se recomienda mantener el registro general del gas cerrado.
- Emplee utensilios de tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.
- Si va a cocinar con recipientes de vidrio, estos deben ser refractarios.
- **importante** Nunca use su parrilla para calentar una habitación.
- Si la parrilla está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
- Nunca levante una cacerola que esté flameando. Cúbrala completamente con una tapadera que selle bien; también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.

### recomendaciones para su seguridad

- Nunca use agua para apagar aceite que se haya encendido

**NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS  
FLAMABLES EN LA CERCANÍA DE SU PARRILLA.  
TAMPOCO OBSTRUYA LAS RENDIJAS PARA  
VENTILACIÓN.**



## si huele a gas

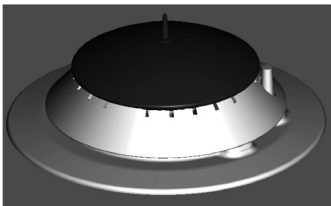
- Abra las ventanas.
- No toque enchufes o interruptores eléctricos, las chispas que producen pueden encender el gas.
- Apague cualquier llama cerrando la válvula general de paso.
- Llame inmediatamente a la central de fugas, o proveedor de gas.

### 12. Encendido de los quemadores



## advertencia:

Cualquier que sea el modo de encendido, antes de insertar el quemador verifique que todas las válvulas cuyos quemadores no estén encendidos, se encuentren cerradas.



1. Su parrilla cuenta con encendido electrónico integrado en las perillas. Oprima la perilla y gire en sentido anti-horario (vea página 14).

**nota:** al accionar el sistema de encendido electrónico, observará que se producen arcos eléctricos en todas las bujías, no se preocupe, esto es normal y no reviste peligro, ya que solamente se encenderá el quemador cuya válvula se ha abierto.



## advertencia:

En el evento de que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intente volver a encenderlo por lo menos durante un minuto (Norma NTC 2832-1). Cuando haya terminado de utilizar los quemadores de gas de su artefacto, recuerde siempre; que la perilla esté en la posición de apagado y que la válvula de paso esté en la posición de "cerrado".

Al operar el interruptor del encendedor electrónico de los quemadores de gas, este no debe mantenerse presionado continuamente por más de 12 segundos. La bujía que otorga la chispa al quemador de gas podría deteriorarse y reducir su vida útil.

### 13. Elección del recipiente adecuado

- Para los quemadores superiores, el recipiente más pequeño que se debe emplear no debe tener menos de 80 mm de diámetro.
- No se debe utilizar recipientes de base convexa.
- Para los quemadores superiores, el recipiente más grande que se debe emplear no debe tener más de 240mm de diámetro.

### 14. Cuidados en la limpieza

- Limpie su artefacto siempre que lo use, evitando así la acumulación de suciedad, que podrá formar costras de difícil remoción, además de corrosión de partes.
- Mantenga los quemadores y los electrodos del encendido bien limpios, evitando que la acumulación de grasa, de agua o sobras de alimentos impidan el paso del gas o de la chispa de encendido de los quemadores.
- Cuando lave los quemadores, enjuáguelos y séquelos adecuadamente antes de usarlos.
- Para limpiar la cubierta, retire las parrillas y los quemadores, evitando que caigan restos de alimentos o líquidos al interior de la cubierta o sobre los inyectores del gas. Antes de colocar nuevamente las parrillas y los quemadores, fíjese si los electrodos están todos secos y si todas las piezas están perfectamente ubicadas.
- Para limpiar las partes de vidrio y las partes de aluminio, use un paño o esponja suave humedecida en agua y jabón neutro, y después seque con un paño seco y suave.
- No eche agua fría sobre la cubierta, mientras esté caliente.



## importante

- Si su parrilla tiene encendido electrónico, desconéctela de la corriente eléctrica antes de limpiar cualquiera de sus partes.

### 15. Herramientas e instrumentos necesarios para el servicio

- Destornillador torx 15
- Destornillador de copa o dado 9/32 pulg (7.14mm)
- Manómetro diferencial de 0 a 50 mbar (0 – 5000Pascales)
- Destornillador Phillips (cruz) mediano 4 pulg (101.6mm)
- Destornillador plano mediano 4 pulg (101.6mm)
- Llave ajustable o llave francesa 6 pulg (152.4mm)
- Flexómetro - Pinzas
- Multímetro (medidor de voltaje, corriente y continuidad)

### 16. Diagnóstico de fallas

- Si su parrilla presenta problemas luego de instalada, realice las siguientes verificaciones antes de llamar al Servicio Técnico.

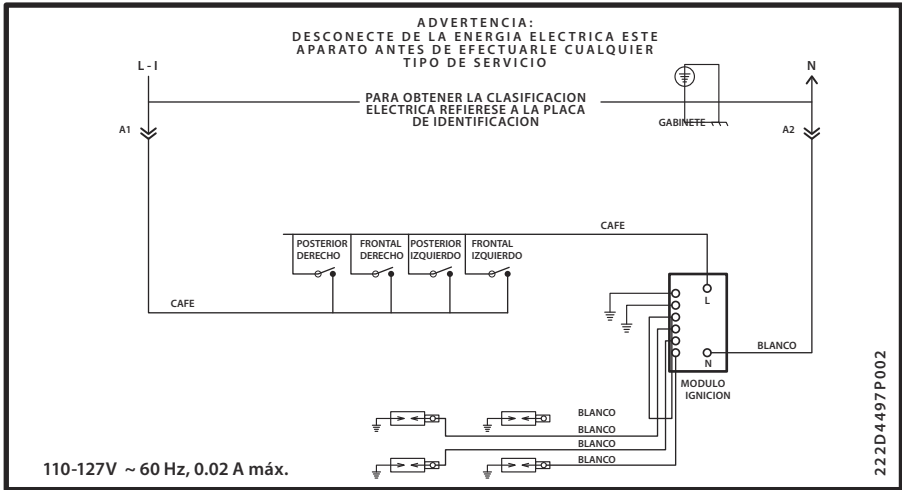
problema	posible causa
Quemadores de cubierta no encienden	<ul style="list-style-type: none"><li>- Válvula de suministro de gas cerrada.</li><li>- Cilindro de gas vacío.</li><li>- Perilla de control no corresponde a quemador.</li><li>- Orificios del quemador obstruidos.</li><li>- Mala colocación de las partes.</li><li>- Estrangulamiento de manguera de suministro de gas.</li></ul>
Funcionamiento defectuoso de componentes eléctricos	<ul style="list-style-type: none"><li>- No hay suministro de energía eléctrica.</li><li>- La estufa no está conectada al suministro de energía eléctrica.</li><li>- Interruptores en posición apagado.</li><li>- Inadecuada conexión a tierra (si el enchufe de su estufa tiene terminal a tierra).</li><li>- Mal contacto entre el enchufe de la estufa y el tomacorriente al cual está conectada.</li><li>- Los electrodos de las bujías de encendido están humedecidos.</li></ul>

Si los problemas persisten solicite Servicio Técnico a su centro SERVIPLUS más cercano.

## 17. Diagrama eléctrico

Aplica para los modelos:

PGP12050K0







Unico servicio directo de fábrica  
especialistas certificados

# serviplus®

Instalación, reparación, pólizas, refacciones originales y garantía por 3 meses

D.F. 5329-1304

01 800 6678 230

[www.serviplus.com.mx](http://www.serviplus.com.mx)

Costa Rica  
(506) 2277.2100

Ecuador  
01 800 737 847

El Salvador  
(503) 2527.9301  
(503) 2208.1786

Guatemala  
(502) 6685.6769  
(502) 6685.6771

Perú  
(511) 705 3600

Venezuela  
(0501) 737 8475

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

1. Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2. Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
3. Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca.
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía.
- Contratos de extensión de garantía.
- Venta de refacciones originales.

# serviciomabe®

Servicio exclusivo para  
Argentina, Chile y Colombia

**Argentina:**  
Teléfono: (5411) 4489.8900

**Chile:**  
Teléfono: 600.364.3000  
[www.serviciomabe.cl](http://www.serviciomabe.cl)

**Colombia:**  
Dentro de Bogotá:  
(571) 423.3177  
Fuera de Bogotá:  
01800.051.6223  
[www.serviciomabe.com.co](http://www.serviciomabe.com.co)

# Póliza de garantía

Leiser S. de R.L. de C.V. garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

- Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio Serviplus/Serviciomabe\*, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
- Leiser S. de R.L. de C.V. se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de Serviplus/Serviciomabe\* están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
- Cuando nuestro técnico de Serviplus/Serviciomabe\* asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
- El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio Serviplus/Serviciomabe\*.
- La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
  - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
  - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
  - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
- Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:
  - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
  - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
  - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
  - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
  - Rotura de piezas por mal manejo.
  - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
  - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
  - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

## PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: \_\_\_\_\_

Marca: \_\_\_\_\_

Modelo: \_\_\_\_\_

No. de Serie: \_\_\_\_\_

Fecha de venta: \_\_\_\_\_

Distribuidor: \_\_\_\_\_

## Importado y comercializado por:

**México**  
Mabe S.A. de C.V.  
Av. Prolongación Ingenieros  
Militares 156  
Col. San Lorenzo Tlaltemango  
Del. Miguel Hidalgo  
México D.F. C.P. 11210  
R.F.C.: MAB911203RR7

**Colombia**  
Mabe Colombia S.A.S  
Carrera 21 No. 74-100  
Parque industrial Alta Suiza  
Manizales - Caldas  
Tel.: (096) 878 3700  
Colombia.  
U.A.P. #141 de la DIAN

**Perú**  
Mabe Perú S.A.  
Calle Los Gavilanes No. 375  
San Isidro  
Lima - Perú CP. Lima 27  
R.U.C. 20293670600

**Chile**  
Mabe Chile Ltda.  
Av. Presidente Riesco Nro. 5711 Piso  
14 Oficina 1403  
Las Condes, Santiago, Chile

**Ecuador**  
Mabe Ecuador  
KM 14 ½ Vía Daule  
Guayaquil - Ecuador  
RUC: 0991321020001

**Venezuela**  
Mabe Venezuela C.A.  
Av. Sanatorio del Avila,  
Urb. Boleíta Norte,  
Edif. La Curacao, Piso 1 al 3,  
Caracas, zona postal 1060  
RIF: J-00046480-4

\*Exclusivo Serviomiabe Colombia

LEISER S. de R.L. de C.V.  
Manzana 10, Eje 128 s/n  
Zona Industrial San Luis Potosí  
C.P. 78395 S.L.P., San Luis Potosí



especialistas certificados

**serviplus®**