

COOK LIKE A GOD

MANUAL DE USO Y CUIDADO

ENCIMERAS A GAS PROFESIONALES TGC MODELOS

TGC-3001/TGC-3601

THOR
K I T C H E N®

ADVERTENCIA

SI NO SE SIGUE EXACTAMENTE LA INFORMACIÓN DE ESTE MANUAL PUEDE PRODUCIRSE UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN PUEDEN PRODUCIRSE DAÑOS MATERIALES, LESIONES FÍSICAS O LA MUERTE

-NO almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

QUÉ HACER SI HUELE A GAS

- NO intente encender ningún aparato.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- NO utilice ningún teléfono del edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede ponerse en contacto con su proveedor de gas, llame a los bomberos.

La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado, una agencia de mantenimiento o el proveedor de gas. o el proveedor de gas.

CONTENIDOS

Información de seguridad importante.....	3
Visión general.....	10
Dimensiones y espacio libre.....	10
Diagrama del circuito.....	12
Disposición del panel lateral y trasero.....	13
Elementos eléctricos incluidos.....	14
Requisitos.....	15
Uso de los quemadores de la placa.....	15
Encendido.....	15
Utensilios de cocina.....	17
Instalar las rejillas.....	17
Anillo Wok.....	18
Cuidado y limpieza de la placa de cocción.....	18
Superficie de la placa.....	18
Superficies de acero inoxidable.....	19
Mandos de control.....	19
Rejillas y componentes de los quemadores.....	20
Tapas y cabezales de los quemadores.....	20
Bases de quemador.....	21
Electrodos.....	21
Rejillas y anillo wok.....	21
Sustitución del cabezal y la tapa del quemador.....	22
Tapa del quemador.....	23
Solución de problemas.....	24
Puntos de control.....	24
Conversión de la encimera de gas.....	25
Garantía.....	29

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE APARATO

- Todos los equipos eléctricos y de gas con piezas móviles pueden ser peligrosos. Lea las importantes instrucciones de seguridad de este aparato que figuran en este manual. Las instrucciones deben seguirse para minimizar el riesgo de lesiones, muerte o daños a la propiedad.
- Guarde este manual. No lo deseche.

SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL

ADVERTENCIA

Peligros o prácticas inseguras que pueden provocar lesiones personales graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas inseguras que pueden provocar descargas eléctricas, lesiones personales o daños materiales.

NOTA

Consejos e instrucciones útiles.

Estos iconos y símbolos de advertencia están aquí para evitar lesiones a usted y a otras personas. Sígalos por favor. Después de leer esta sección, guárdela en un lugar seguro para futuras consultas.

ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA (SÓLO PARA EE.UU.)

ADVERTENCIA

Este producto contiene sustancias químicas conocidas por el Estado de California como causantes de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Los aparatos de gas pueden causar una exposición de bajo nivel a las sustancias incluidas en la lista de la Proposición 65, que incluyen, entre otras, benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, sustancias resultantes de la combustión incompleta de gas natural o combustibles LP.

Para obtener más información visite www.P65warnings.ca.gov

ESTADO DE MASSACHUSETTS

- - Este producto debe ser instalado por un fontanero autorizado o un instalador de gas cualificado o autorizado por el Estado de Massachusetts. Cuando utilice válvulas de cierre de gas de tipo bola, debe utilizar las de tipo mango en T. No deben conectarse en serie varias tuberías flexibles de gas.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

- No toque ninguna parte de la placa de cocción, incluidos, entre otros, los quemadores de la placa durante o inmediatamente después de cocinar.
- Conozca la ubicación de la válvula de cierre de gas y cómo cerrarla.
- Asegúrese de que los soportes de sujeción están correctamente instalados en la placa de cocción. Consulte las para más información.
- No deje que los niños se acerquen a la placa de cocción. No deje que los niños se suban a la placa de cocción. No permita que los niños jueguen con la placa de cocción o con alguna de sus partes. No deje a los niños solos en una zona en la que se esté utilizando la placa de cocción.
- Retire todos los materiales de embalaje de la encimera de cocción antes de ponerla en funcionamiento para evitar la ignición de estos materiales. Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. una vez desembalada la placa de cocción.
- No coloque ningún objeto de interés para los niños sobre la encimera de cocción ni sobre su parte posterior. Los niños que se suban a la encimera para alcanzar objetos podrían morir o resultar gravemente heridos.
- No utilice la placa de cocción si está dañada, funciona mal o le faltan piezas.
- No utilice la placa de cocción como calefactor. Utilice la placa sólo para cocinar. Utilice únicamente salvamanteles secos.
- No utilice la placa de cocción para calentar recipientes de comida sin abrir.
- Desenchufe o desconecte el cable de alimentación antes de realizar el mantenimiento.
- Nunca almacene materiales combustibles (paños de cocina, productos de papel, etc.) o alimentos envasados o enlatados debajo de la placa de cocción de forma que no se puedan ver los alimentos. alimentos envasados o enlatados debajo de la placa de cocción de manera que puedan entrar en contacto con la parte inferior de la placa. superficie de cocción. El material combustible podría incendiarse y los alimentos envasados o enlatados podrían explotar.
- Asegúrese de que la tubería de gas no esté comprimida o doblada por objetos pesados. De lo contrario, podrían producirse fugas de gas o puede producirse una combustión incompleta.

ADVERTENCIA DE INCENDIO

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

- No almacene, coloque ni utilice materiales inflamables o combustibles como papel, plástico, soportes para ollas, cortinas, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de la placa de cocción. No almacene, coloque ni utilice materiales inflamables o combustibles como papel, plástico, soportes para ollas, cortinas de lino, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de la placa de cocción.
- No lleve prendas sueltas o que cuelguen mientras utiliza la placa de cocción.
- Para evitar la acumulación de grasa, limpie regularmente las rejillas de ventilación.
- No deje que agarraderas u otros materiales inflamables toquen una resistencia. No utilice toallas ni otros objetos voluminosos de tela en lugar de un agarrador de ollas.
- No utilice agua para apagar un incendio provocado por grasa. Para apagar un incendio provocado por grasa, apague la fuente de calor y sofoque el fuego con una tapa hermética o utilice un extintor multiuso de polvo químico o espuma.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente estalle y provocar lesiones.
- Compruebe siempre si los quemadores tienen una combustión normal. El sobrecalentamiento puede provocar un incendio, y una combustión incompleta puede provocar intoxicación por monóxido de carbono.

ADVERTENCIA DE GAS

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

Comprobación de fugas de gas

- -La comprobación de fugas del aparato debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. No utilice una llama para comprobar si hay fugas de gas. Utilice un cepillo para esparcir una mezcla de agua jabonosa alrededor de la zona que está comprobando. Si hay una fuga de gas, verá pequeñas burbujas en la mezcla de agua jabonosa en el punto de fuga.

Si huele a gas:

- Cierre la válvula y no utilice la placa de cocción.
- No encienda cerillas, velas ni cigarrillos.
- No encienda ningún aparato de gas o eléctrico.
- No toque ningún interruptor eléctrico ni enchufe un cable de alimentación a una toma de corriente.
- No utilice ningún teléfono del edificio.
- Evacue la habitación, el edificio o la zona donde se produzcan los alloggupantes.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede contactar con su proveedor de gas, llame a los bomberos.

SEGURIDAD ELÉCTRICA Y DE TOMA A TIERRA

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

- Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- No retire la clavija de conexión a tierra.
- No utilice adaptadores ni alargadores.
- No utilice enchufes ni cables de alimentación dañados ni tomas de corriente sueltas.
- No modifique en modo alguno el enchufe, el cable de alimentación ni la toma de corriente.
- No coloque un fusible en un circuito neutro o de tierra.
- Utilice un circuito eléctrico exclusivo de 120 voltios, 60 Hz, 20 amperios, CA, con fusible para esta placa de cocción. Se recomienda utilizar un fusible de retardo o un disyuntor.
- No conecte más de un aparato a este circuito.
- No conecte el cable de tierra a tuberías de plástico, tuberías de gas o tuberías de agua caliente.
- Esta placa de cocina debe estar conectada a tierra. En caso de mal funcionamiento o avería, la conexión a tierra reducirá el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una vía para la corriente eléctrica. Esta placa de cocción está equipada con un cable que tiene un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar firmemente a una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra de acuerdo a los códigos y ordenanzas locales. Si no está seguro de si su toma de corriente está correctamente conectada a tierra, hágala revisar por un electricista autorizado.
- La placa de cocción se suministra con un enchufe de 3 clavijas con toma de tierra. Este cable debe enchufarse en un tomacorriente de 3 puntas con conexión a tierra que cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales. Si los códigos permiten el uso de un cable de tierra separado, recomendamos que un electricista cualificado determine la ruta adecuada para este cable de tierra.
- El servicio eléctrico de la placa de cocción debe cumplir con los códigos locales. Salvo los códigos locales, debe ANSI/NFPA N° 70 - Última revisión (para EE.UU.) o el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 - Última revisión (para EE.UU.).
- Es responsabilidad personal del propietario de la placa de cocción proporcionar el servicio eléctrico correcto para esta placa de cocción.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

- Deje que un instalador cualificado instale y conecte a tierra correctamente su placa de cocción, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y servicio debe ser realizado sólo por instaladores o técnicos de servicio calificados. o técnicos de servicio cualificados.
- No intente reparar, modificar o sustituir su placa de cocción o cualquier pieza de la misma a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todo otro servicio debe ser referido a un técnico calificado. cualificado.
- Utilice siempre conectores flexibles nuevos cuando instale un aparato de gas. No utilice conectores viejos.
- Asegúrese de que los soportes de sujeción están correctamente instalados en la placa de cocción. Consulte las para más información.
- Retire toda la cinta adhesiva y los materiales de embalaje.
- Retire todos los accesorios de la placa de cocción, Las rejillas y las planchas son pesadas. Tenga cuidado al al manipularlas.
- Asegúrese de que ninguna pieza se haya aflojado durante el transporte.
- Asegúrese de que su placa de cocción esté correctamente instalada y ajustada por un técnico de servicio o instalador cualificado para el tipo de gas (natural o LP) que vaya a utilizar. Para que su placa de cocción utilice gas LP, el instalador debe reemplazar los 4 ó 6 orificios de los quemadores de superficie por el juego de orificios LP suministrado, e invertir el adaptador GPR. Además, será necesario ajustar la válvula de derivación del quemador.
- Estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio cualificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. La agencia cualificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión a gas.
- La instalación de esta placa de cocción debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54, última edición. En Canadá, la instalación debe cumplir con el Código de Instalación de Gas Natural, CAN/CGA-B149.1, o con el Código de Instalación de Propano, CAN/CGA-B149.1. Código de Instalación de Propano, CAN/CGA-B149.2, y con los códigos locales donde sean aplicables. Esta Esta placa de cocción ha sido diseñada y certificada por ETL según ANSI Z21.1, última edición, y Canadian Gas Association según CAN/CGA-1.1, última edición.
- Asegúrese de que la válvula central tenga la capacidad adecuada y no esté obstruida.
- Esta placa de cocción debe ser instalada por un técnico cualificado. De lo contrario, podrían producirse fugas de gas, incendios o un encendido defectuoso. encendido defectuoso.



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

- Esta placa de cocción es sólo para uso doméstico en interiores. No instale la placa de cocción en zonas expuestas a la intemperie y/o al agua.
- No instale la placa de cocción en un lugar expuesto a fuertes corrientes de aire.
- Seleccione un lugar en el que sea fácilmente accesible una toma de corriente de 3 clavijas con toma de tierra.
- Si la placa de cocción está situada cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas o persianas de papel en esa ventana.
- Para que la placa de cocción ventile correctamente, debe haber suficiente espacio libre en la parte superior, trasera y laterales de la placa de cocción, así como debajo de la misma. Las rejillas de ventilación permiten el escape necesario para que la placa de cocción funcione adecuadamente con una combustión correcta.
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la placa de cocción puedan soportar un calor de hasta 90 °C (194 °F).
- Debe evitarse el almacenamiento en armarios por encima de la superficie de la placa de cocción. Si es necesario colocar armarios encima de la placa de cocción: deje un espacio mínimo de 30 pulgadas (76,2 cm) entre la superficie de cocción y la parte inferior de los armarios.

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

- Seleccione utensilios de cocina diseñados para cocinar en la encimera. Utilice ollas lo suficientemente grandes como para cubrir las rejillas del quemador. Ajuste las llamas de los quemadores de modo que no sobrepasen la parte inferior de los utensilios de cocina.
- Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados cuando no se utilicen.
- No utilice papel de aluminio para forrar las rejillas o cualquier parte de la placa de cocción.
- No deje los quemadores desatendidos a fuego medio o alto.
- Antes de encender, asegúrese de que todas las tapas de los quemadores están correctamente colocadas y que todos los quemadores están nivelados.
- Utilice siempre la posición LITE al encender los quemadores y asegúrese de que los quemadores se han encendido. Si el encendido falla, gire el mando a la posición OFF y espere hasta que el gas se haya disipado.
- Cuando ponga un quemador a fuego lento, no gire el mando rápidamente. Asegúrese de que la llama permanezca encendida.
- No coloque otros objetos que no sean que no sean utensilios de cocina.
- Esta placa de cocción está diseñada para cocinar con un wok o un wok. Si los alimentos se flamean sólo deben flamearse bajo una campana de ventilación

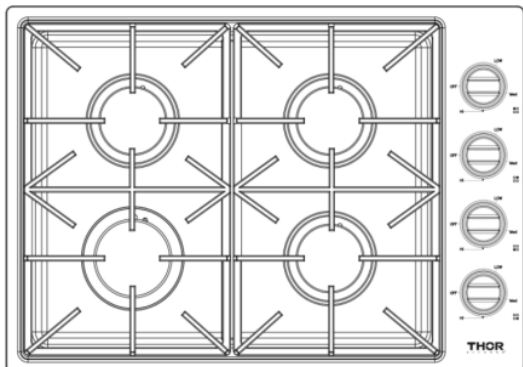
SEGURIDAD EN GENERAL

- Antes de retirar o cambiar los utensilios de cocina, apague los quemadores.
- Retire los alimentos y los utensilios de cocina inmediatamente después de cocinar.
- Antes de retirar cualquier pieza del quemador para su limpieza, asegúrese de que la placa de cocción esté apagada y completamente fría.
- Después de limpiar el esparcidor del quemador, asegúrese de que esté completamente seco antes de volver a montarlo.
- Para evitar la intoxicación por monóxido de carbono, no vierta agua en el pozo de la placa de cocción durante la limpieza.
- Para evitar la decoloración, deformación y/o intoxicación por monóxido de carbono de los utensilios de cocina, no utilice utensilios de cocina que sean considerablemente más grandes que la rejilla.
- Asegúrese de que los mangos de los utensilios de cocina estén girados hacia el lateral o la parte trasera de la placa de cocción y no sobre otros quemadores de la superficie.
- Aléjese de la placa de cocción mientras fríe.
- Caliente siempre los aceites de fritura lentamente y vigile cómo se calientan. Si va a freír alimentos a fuego alto, vigile cuidadosamente durante el proceso de cocción. Si va a utilizar una combinación de grasas o aceites para freír, mézclelos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro de freidora siempre que sea posible. Así se evita sobrecalentar la freidora más allá del punto de humeo.
- Utilice una cantidad mínima de aceite al freír en sartén o freidora. Evite cocinar alimentos no descongelados o con excesiva cantidad de hielo.
- Antes de mover utensilios de cocina llenos de grasas o aceites, asegúrese de que se han enfriado completamente.
- Para evitar la ebullición eruptiva retardada, deje siempre reposar los líquidos calentados al menos 20 segundos después de haber apagado el quemador para que la temperatura del líquido se estabilice. En caso de caso de escaldadura, siga estas instrucciones de primeros auxilios:
 1. Sumerja la zona escaldada en agua fría o tibia durante al menos 10 minutos.
 2. No aplicar cremas, aceites o lociones.
 3. Cúbrala con un paño limpio y seco.
- Si se produce un corte de corriente o el encendido eléctrico no funciona, no utilice cerillas ni encendedores para encender los quemadores. Esto podría provocar un incendio o quemaduras físicas.
- No coloque ni utilice aparatos de cocina eléctricos, como arroceras IH o estufas de sobremesa, encima de la placa de cocción. Las fuerzas electromagnéticas de estos aparatos pueden provocar un mal funcionamiento de la placa de cocción.

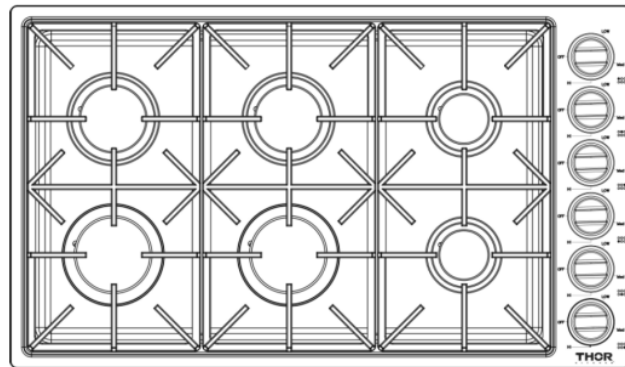
VISIÓN GENERAL

DIMENSIONES Y ÁREA DE RESPIRACIÓN

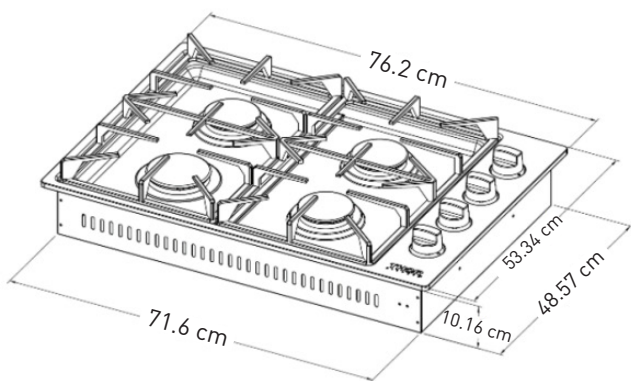
Modelo TGC-3001 / TGC-3601(30" | 36")



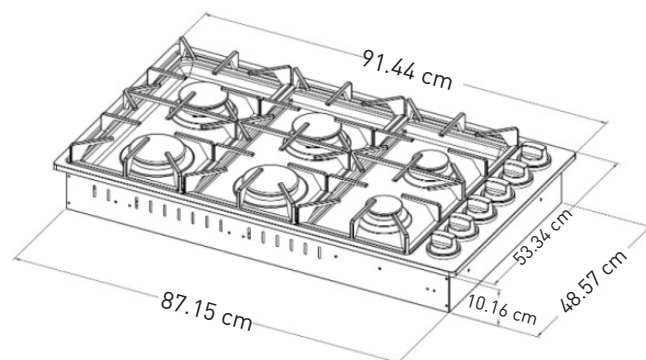
Izquierdo frontal NG/LP: 18000 BTU
Izquierdo trasero NG/LP: 12000 BTU
Derecho frontal NG/LP: 9000 BTU
Izquierdo trasero NG/LP: 9000 BTU



Central frontal NG/LP: 18000 BTU
Central trasero NG/LP: 12000 BTU
Izquierdo frontal NG/LP: 18000 BTU
Izquierdo trasero NG/LP: 12000 BTU
Derecho frontal NG/LP: 6000 BTU
Izquierdo trasero NG/LP: 6000 BTU

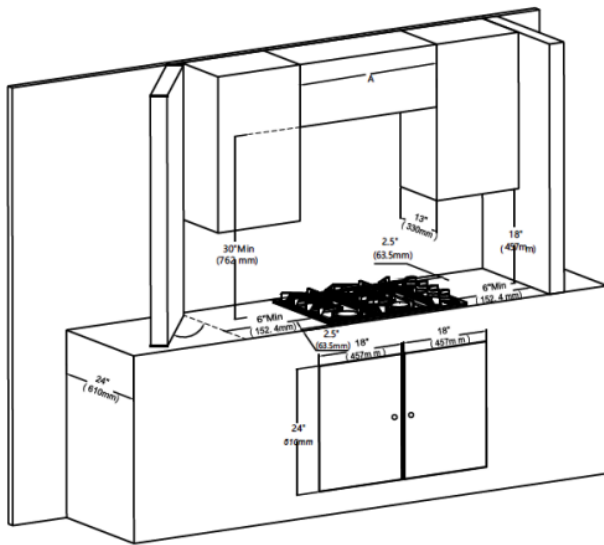


TGC-3001: DIMENSIONES DE CORTE



TGC-3601: DIMENSIONES DE CORTE

VISIÓN GENERAL



Área de respiración, encimeras TGC-3001/3601

Diagrama de circuito TGC-3001

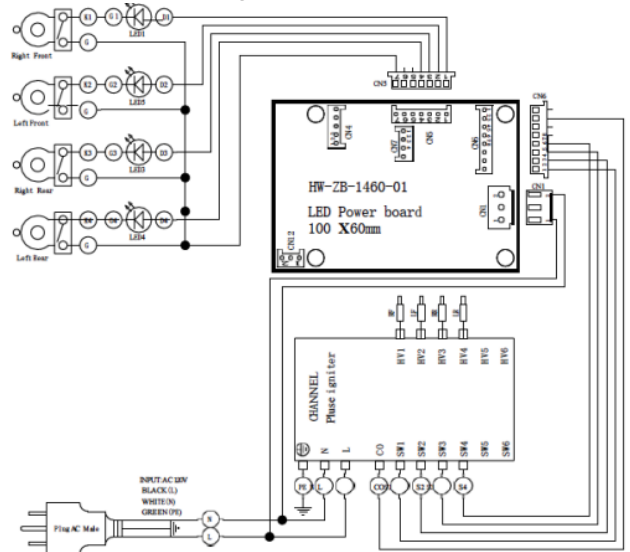


Diagrama de circuitos

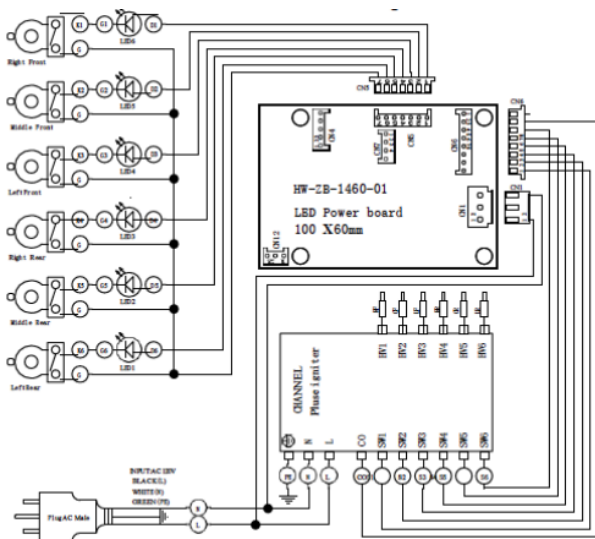
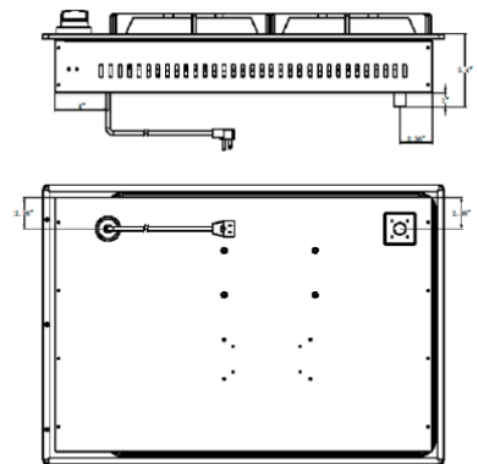


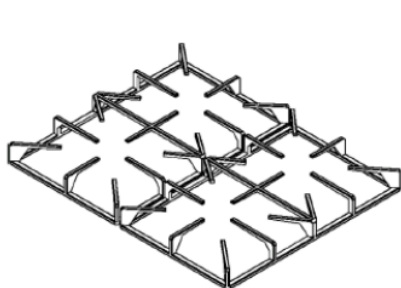
Diagrama del panel trasero: TGC-3001 / TGC-3601



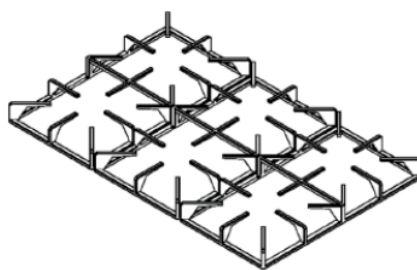
Cada quemador tiene su botón correspondiente que le permite ajustar el nivel de la llama de LO a HI. Además, cada mando de quemador tiene un ajuste Lite. Al girar un mando a Lite se enciende el quemador correspondiente. Los indicadores de los quemadores están situados encima de cada mando y muestran qué quemador controla el mando. Cada quemador está diseñado para fines de cocción específicos. Una declaración de la presión máxima de suministro de gas (NG 10 in w.c / LP 14 in w.c) de acuerdo con la clasificación de presión de entrada del regulador de presión del aparato de gas suministrado.

ENCIMERAS A GAS THOR KITCHEN

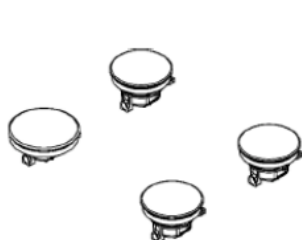
QUÉ SE INCLUYE



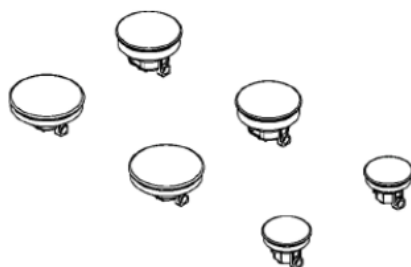
REJAS DE HORNILLAS TGC-3001 (2)



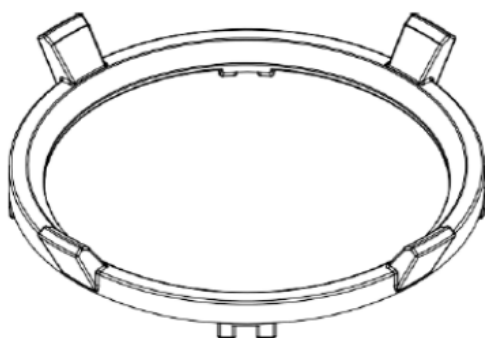
REJAS DE HORNILLAS TGC-3601 (3)



TAPAS DE HORNILLAS TGC-3001 (4)



TAPAS DE HORNILLAS TGC-3601 (6)



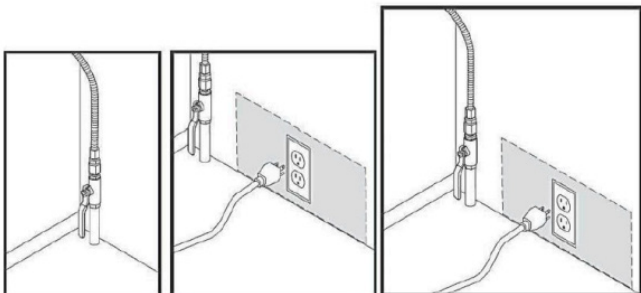
ANILLO PARA WOK TGC-3001/3601

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

La placa de cocción Thor Kitchen Gas requiere un suministro eléctrico de 110 voltios, 50/60 Hz para que funcione el sistema de encendido.

ADVERTENCIA

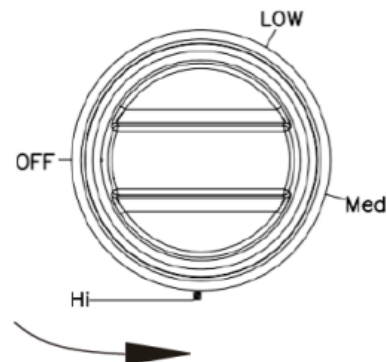
Este aparato está equipado con un enchufe con toma de tierra (de tres clavijas) (de cuatro clavijas) para su protección contra descargas eléctricas y debe enchufarse directamente en un receptáculo con conexión a tierra. No corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe.



Usando las hornillas de la encimera.

IGNICIÓN

El LED del mando indica si se ha encendido un mando del quemador. No indica si la llama del quemador está encendida. Verifique si la llama del quemador está encendida, tanto si el LED del mando está encendido como apagado. Asegúrese de que todos los quemadores de la placa de cocción están correctamente instalados. Una indicación de la presión de suministro de gas para comprobar el ajuste del regulador [La presión indicada deberá ser como mínimo NG 5in w.c/LP 10in w.c por encima de la presión del colector especificada por el fabricante].



PARA ENCENDER LAS HORNILLAS

1. Su placa de cocción está equipada con un encendido automático y, a continuación gire en sentido anti-horario a la posición de encendido, presione el mando de control, el LED del mando se encenderá y oirá un “clic” que indica que el sistema de encendido está funcionando correctamente.
2. Después de que se encienda el quemador de la placa de cocción, gire el mando de control para sacarlo de la posición de encendido y apague el sistema de encendido electrónico.
3. Gire el mando de control para ajustar el nivel de la llama.

INGICIÓN MANUAL

Si hay una falla de poder, se puede encender la hornilla de forma manual. Hágalo con cuidado.

1. Sostenga un encendedor de llama alta al lado de la hornilla que desea encender.
2. Presione la perilla de control para esa hornilla, gírela hasta la posición “Lite”. Encienda el encendedor para prender la hornilla.
3. Una vez que la hornilla esté encendida, gire la perilla para ajustar la intensidad de la llama.

NIVEL DE LA LLAMA

Las llamas de la cocina siempre deben quedar por adentro de la base de los utensilios utilizados y no extenderse más allá de dicha base en ningún caso.

ADVERTENCIA

- Las llamas mayores que el fondo de la olla pueden provocar un incendio o lesiones físicas.
- Después de encender un quemador de superficie, asegúrese de que el quemador se ha encendido aunque la luz de la perilla esté encendida. Ajuste el nivel de la llama girando el mando del quemador.
- Apague siempre los mandos de los quemadores de superficie antes de retirar los utensilios de cocina. Todos los controles quemadores de superficie deben estar apagados cuando no esté cocinando.
- Apague siempre los quemadores antes de irse a dormir o salir.
- Si huele a gas, apague el gas de la encimera y llame a un técnico cualificado. NUNCA utilice una llama abierta para localizar una fuga.
- Si el LED del mando de control no se enciende cuando el quemador de superficie se ha encendido, por favor llame al servicio de atención al cliente de Thorkitchen.
- Si el LED del mando se enciende, pero el quemador de superficie no se enciende, apague inmediatamente.
- No haga funcionar el quemador durante un largo periodo sin utensilios de cocina sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede desconcharse sin utensilios de cocina que absorban el calor.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas estén fríos antes de colocar la mano, un agarrador de ollas, paños de limpieza u otros materiales.

ADVERTENCIA

NUNCA utilice este aparato como calefactor para calentar la habitación. Si lo hace puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

UTENSILIOS DE COCINA

Requisitos

- Base plana y lados rectos
- Tapa hermética
- Buen balance, donde el mango pese menos que la parte principal de la olla o sartén.

Limitaciones de tamaño

PRECAUCIÓN

- No coloque ollas o sartenes con un diámetro base de aproximadamente 10 pulgadas o más en el quemador delantero izquierdo o derecho.
- Siempre asegúrese de que los mangos de los utensilios de cocina estén girados hacia el costado o la parte trasera de la placa de cocción y no sobre otros quemadores de la superficie. Esto minimizará la posibilidad de quemaduras, derrames y la ignición de materiales inflamables que pueden ocurrir si las ollas o sartenes se golpean accidentalmente.
- Si usa utensilios de cocina de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para cocinar en placas de cocción.
- Nunca deje artículos de plástico en la placa de cocción. Pueden derretirse o incendiarse. Calentar un recipiente de plástico sellado puede provocar una acumulación de presión peligrosa que puede hacer que el recipiente explote.
- Al usar un wok, asegúrese de sostener el mango del wok o de una olla pequeña de un solo mango mientras cocina.

Instalación de las rejillas

Instale las rejillas como se indica a continuación para una mayor vida útil. Cuando se instalan correctamente, las aberturas de las rejillas quedan centradas sobre los quemadores. Las tres rejillas de la placa de cocción están diseñadas para encajar en posiciones específicas de la placa. Para una máxima estabilidad, estas rejillas solo deben usarse en sus posiciones adecuadas. La parte posterior de la rejilla derecha tiene una muesca para ayudarlo a orientar las rejillas correctamente. Vea la ilustración a continuación.

Para reemplazar las rejillas correctamente, siga estos pasos:

1. Localice la muesca en la parte posterior de la rejilla derecha.
2. Oriente la rejilla derecha para que quede en el lado derecho de la placa de cocción con la muesca en la parte posterior.
3. Baje suavemente las patas de la rejilla derecha en los huecos correspondientes de la placa de cocción.
4. Baje suavemente las patas de las dos rejillas restantes en los huecos correspondientes de la placa de cocción como se muestra en la ilustración.

UTENSILIOS DE COCINA

Anillo para Wok

Los woks se usan frecuentemente para saltear, freír a la sartén, freír sumergido y escalfar. El anillo para wok provisto sirve para woks de 12" a 14".

Instrucciones

1. Apague todos los quemadores y espere a que las rejillas enfríen completamente.
2. Coloque el anillo para wok sobre cualquier rejilla.
3. Ponga el wok encima del anillo para wok. Asegúrese de que el wok se asiente bien.
4. Encienda el quemador y ajuste el nivel de la llama según sea necesario.

PRECAUCIÓN

- No retire el anillo para wok hasta que las rejillas, las superficies de la placa de cocción y el anillo para wok se enfríen completamente.
- Cuando use el wok con la placa de cocción o cuando el horno esté encendido, el anillo para wok puede calentarse mucho. Use guantes de cocina para colocar o retirar el anillo para wok.
- No use sartenes con fondo plano ni woks con un diámetro menor al diámetro del anillo para wok. La sartén o el wok pueden volcarse.
- No use una sartén demasiado grande. Las llamas del quemador pueden extenderse y causar daños cercanos.
- Esta placa de cocción no está diseñada para flamear alimentos. Si flamea alimentos, solo debe hacerlo bajo una campana extractora encendida.

Cuidado y limpieza de la placa de cocción

ADVERTENCIA

Asegúrese de que la energía eléctrica esté apagada y todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la placa de cocción.

Superficie de la placa de cocción

Se recomienda que elimine los derrames de comida inmediatamente después de que ocurran.

1. Apague todos los quemadores de la superficie.
2. Espere a que todas las rejillas de los quemadores se enfríen y luego retírelas.
3. Limpie la superficie de la placa de cocción con un paño suave. Si los derrames de comida se filtran en los espacios de los componentes del quemador, retire la tapa del quemador y la cabeza, y limpie los derrames.
4. Una vez que haya terminado de limpiar, vuelva a insertar los componentes del quemador y luego coloque las rejillas del quemador nuevamente en su posición.

TABLA DE CONTENIDOS

1. No limpie derrames, manchas ni salpicaduras de grasa con un paño suave y húmedo hasta que la superficie esté fría.
2. Aplique un limpiador aprobado para acero inoxidable a un paño o toalla de papel.
3. Limpie un área pequeña a la vez, frotando en la dirección del grano del acero inoxidable, si corresponde.
4. Una vez que haya terminado, seque la superficie con un paño suave y seco.
5. Repita los pasos del 2 al 4 tantas veces como sea necesario

PRECAUCIÓN

- No use una almohadilla de lana de acero ni un limpiador abrasivo, ya que pueden rayar o dañar la superficie.
- No retire la superficie de la placa de cocción para limpiarla. Las líneas de gas que conducen a los colectores del quemador pueden dañarse, provocando un incendio o una falla del sistema.
- No vierta agua en el hueco de la placa de cocción mientras la limpia. Esto podría filtrarse hacia los sistemas de gas y eléctricos de la placa de cocción, creando un riesgo de descarga eléctrica o niveles altos de monóxido de carbono debido a la corrosión de las válvulas o puertos de gas.
- No rocíe ningún tipo de limpiador en los orificios del colector. El sistema de encendido se encuentra en esos orificios y debe mantenerse libre de humedad.

Perillas de control

Asegúrese de que todos los mandos de los quemadores estén en la posición de APAGADO (OFF).

1. Sujete cada mando y tire hacia arriba para retirarlo.
2. Limpie los mandos con un paño suave y agua tibia con jabón. Luego enjuáguelos y séquelos completamente.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador para acero inoxidable. Vuelva a colocar los mandos en la posición de APAGADO (OFF) en los vástagos de la válvula de control.
4. No retire el protector de derrames.

No limpie los mandos de control en el lavavajillas. No rocíe limpiadores directamente sobre el panel de control. La humedad que ingresa a los circuitos eléctricos puede causar una descarga eléctrica o daños al producto.

1. Al retirar los mandos, jale hacia arriba.
2. El protector de derrames no debe retirarse.

REJAS DE LAS HORNILLAS Y COMPONENTES

Apague todos los quemadores de superficie y asegúrese de que todos se han enfriado.

1. Retire las rejillas de los quemadores.
2. Retire las tapas de los cabezales de los quemadores.
3. Extraer los cabezales de los quemadores de los colectores de válvulas para dejar a la vista los electrodos de arranque.
4. Limpie todas las rejillas desmontables y los componentes del quemador con agua tibia y jabón. No utilice estropajos de acero ni limpiadores abrasivos.
5. Enjuague y seque bien las rejillas y los componentes del quemador.
6. Vuelva a colocar los cabezales de los quemadores en sus posiciones en la parte superior de las válvulas del colector. Asegúrese de que un electrodo de arranque a través del orificio de cada cabezal del quemador.
7. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores en sus posiciones en la parte superior de los cabezales de los quemadores. Para garantizar un funcionamiento. Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro, asegúrese de que las tapas de los quemadores queden planas en la parte superior de los cabezales de los quemadores.
8. Vuelva a colocar las rejillas de los quemadores en sus posiciones respectivas.
9. Encienda cada quemador y compruebe si funciona correctamente. Después de verificar que un quemador funciona normalmente, apáguelo.

TAPAS Y CABEZALES DE LOS QUEMADORES

NOTAS

Antes de retirar las tapas y cabezales de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Vuelva a colocarlos en el mismo lugar después de la limpieza. Lave las tapas y los cabezales de los quemadores con agua caliente jabonosa y aclárelos con agua corriente limpia. Puede frotar con un estropajo de plástico para eliminar las partículas de comida quemada. Utilice una aguja de coser o una brida para desatascar los pequeños orificios del cabezal del quemador, si es necesario.

PRECAUCIÓN

- No lave las piezas del quemador en el lavavajillas.
- No utilice estropajos de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.

BASES DE LAS HORNILLAS

ATENCIÓN

Las bases de los quemadores no se pueden desmontar para su limpieza. Asegúrese de que no entre agua en la base de las hornillas y los orificios de gas de latón. Limpie con un paño húmedo. Tenga cuidado de no arañar, deformar o dañar las bases. Déjelas secar completamente antes de utilizarlas.

ELECTRODOS

No intente retirar el electrodo de la placa de cocción o de las bases de los quemadores. Tenga cuidado de no presionar ningún control de la placa de cocción mientras la limpia. Podría producirse una ligera descarga eléctrica que le haría volcar los utensilios de cocina calientes. Asegúrese de que los electrodos en la superficie estén secos y limpios. Limpie la parte metálica del electrodo con un paño suave. No utilice agua para limpiar los encendedores. Antes de volver a montar los quemadores de superficie, empuje suavemente hacia abajo cada uno de los electrodos de cerámica blanca para asegurarse de que están presionados contra la base de los quemadores.

REJILLAS Y ANILLO WOK

No limpie las rejillas ni el aro del wok en el lavavajillas. Se dañarán. Saque las rejillas cuando estén frías. Las rejillas deben lavarse regularmente y después de derrames. Lávelas con agua caliente y enjuague con agua limpia. Cuando vuelva a colocar las rejillas, asegúrese de que estén bien colocadas sobre los quemadores.

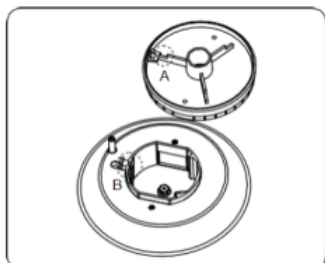
NOTA

No intente retirar el electrodo de la placa de cocción.

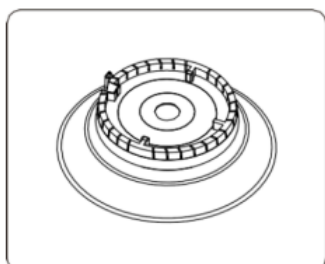
REEMPLAZO DE TAPA Y CABEZAL DEL QUEMADOR

Cabezal redondo de la hornilla

1. Alinee el quemador (A) con la junta en la base (B).

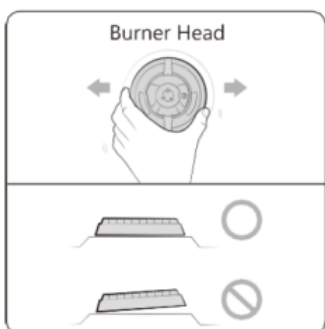


2. Gire el quemador y cubra la tapa del quemador.



PRECAUCIÓN

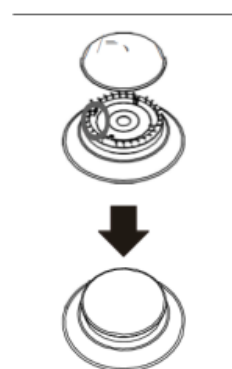
Asegúrese de que todos los componentes del quemador estén re-instalados por completo. Esto será estable y estará en equilibrio cuando se instala correctamente.



1. Alinee las tapas de las hornillas al quemador por tamaño y reinstale las tapas a los cabezales.

PRECAUCIÓN

Asegúrese de que cada tapa se reinstale en el cabezal correcto, esté centrada en el cabezal y esté nivelada.



PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todos los componentes del quemador estén re-instalados por completo. Esto será estable y estará en equilibrio cuando se instala correctamente.



Luego de la instalación de los quemadores de superficie, revise la ignición.

La colocación incorrecta de un cabezal o tapa del quemador resultará en una ignición pobre o en llamas desiguales. (Como se muestra)

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene algún problema con la placa de cocción, compruebe las tablas que comienzan a continuación y, a continuación, intente las acciones sugeridas.

SEGURIDAD DE GAS

Problema	Causa Probable	Solución
Huele a gas	La perilla de la hornilla de superficie no está en "OFF" y la hornilla no está prendida.	Apague la perilla de la hornilla en "OFF".
	Hay una fuga de gas.	Limpie el área de personas. Llame a la compañía de gas. Llamar de un teléfono fijo puede causar una chispa y encender el gas. Siga las instrucciones del proveedor de gas. Si no contesta, llame al dpto.
Hornillas no encienden.	La perilla no está configurada bien.	Empújela y gírela para encenderla.
	Las tapas de la hornilla no están en su sitio. La base está desalineada.	Limpie los electrodos. Coloque la tapa de la hornilla en el cabezal. Alinee la base de la hornilla.
Un quemador hace click mientras opera.	La perilla de control se dejó en la posición de encendido.	Luego de que el quemador encienda, gire la perilla a su configuración deseada, si el quemador clickea, contacte al técnico.
Llamas muy grandes o amarillas.	El orificio equivocado de la hornilla está instalado.	Verifique el tamaño del orificio de la hornilla. Contacte a su instalador. Si se instaló el gas incorrecto, llame al contacto.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Conversión de la encimera de gas

La placa de cocción está preparada para funcionar con Gas Natural (GN). El ajuste de fábrica se indica en la placa de serie. Cuando se ajusta para el funcionamiento con gas propano licuado (GLP), el regulador de presión regulará la presión del gas a 4 pulgadas de columna de agua. El regulador de presión regulará la presión a 11" pulgadas de columna de agua. Por favor, consulte las instrucciones para la conversión de la placa de cocción para funcionar con gas licuado de petróleo.

Conversión de GN a GLP

Regulador de presión convertible

Las placas de cocción se envían para funcionar con Gas Natural (GN). Guarde los orificios de GN del aparato para uso futuro, asegúrese de anotar qué orificios son para cada quemador si planea para cada quemador si piensa volver a utilizar gas natural.

Instrucciones para convertir la placa de cocción para que funcione con gas licuado de petróleo.

LA INSTALACIÓN Y LOS SERVICIOS DEBEN SER REALIZADOS POR UN INSTALADOR CUALIFICADO

IMPORTANTE: GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA USO DEL INSPECTOR LOCAL. LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

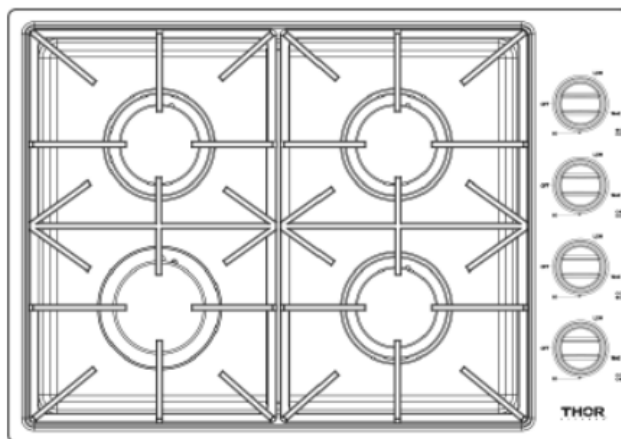
ADVERTENCIA : Este kit de conversión debe instalarse por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de manufactura y a los códigos y requerimientos aplicables de las autoridades competentes. Si no se siguen estas instrucciones, puede haber incendio, explosión o producción de Monóxido de carbono causando daño de propiedad, heridas personales o pérdida de vida. La agencia calificada es responsable de la instalación adecuada de este kit. La instalación no es apropiada ni completa hasta que el equipo se verifique de acuerdo a las instrucciones del manual incluido.

ADVERTENCIA: Antes de empezar con la conversión, apague el suministro de gas antes de desconectar el equipo. Asegúrese de que todos los suministros de poder estén apagados antes de instalar este kit. De lo contrario, puede causar heridas de sangre serias.

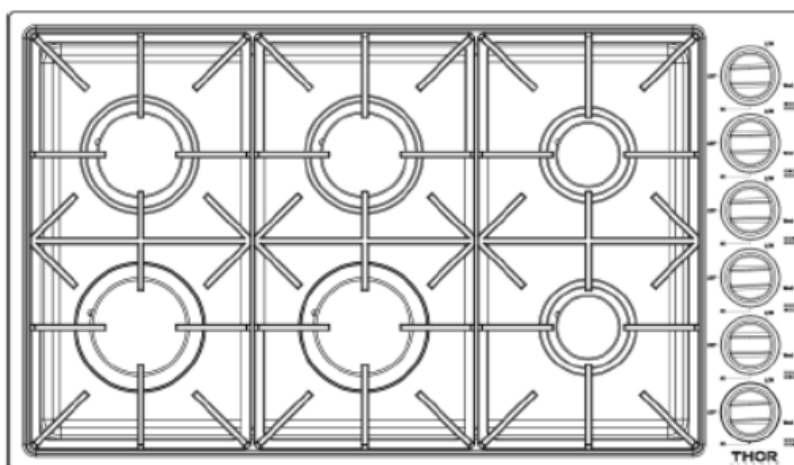
Determine la combinación de quemadores superiores que incorpora su placa de cocción. Identifique las piezas que necesita de este kit para completar la conversión a L.P. Cuando los quemadores de natural a L.P. los valores nominales de BTU son los siguientes: Nota: Para el funcionamiento en elevaciones superiores a 2000ft., la clasificación del aparato se reducirá a razón de 4% por cada 1000 pies sobre el nivel del mar.

TGC3001	Izquierdo frontal	Izquierdo trasero	Derecho frontal	Derecho trasero		
NG	1.88mm	1.50mm	1.30mm	1.30mm		
LPG	1.24mm	1.00 mm	0.90 mm	0.90mm		
TGC3601	Izquierdo frontal	Izquierdo trasero	Derecho frontal	Derecho trasero	Central frontal	Central trasero
NG	1.88 mm	1.50 mm	1.06 mm	1.06 mm	1.88 mm	1.50 mm
LPG	1.24 mm	1.00 mm	0.70 mm	0.70mm	1.24 mm	1.00 mm

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



TGC3001 RENDIMIENTO DE LA HORNILLA	
Número total de hornillas de encimera	4 Hornillas
Izquierdo frontal	18000 BTU/H
Izquierdo trasero	12000 BTU/H
Derecho frontal	9000 BTU/H
Derecho trasero	9000 BTU/H



TGC3601 RENDIMIENTO DE LA HORNILLA	
Número total de hornillas de encimera	4 Hornillas
Centro frontal	18000 BTU/H
Centro trasero	12000 BTU/H
Izquierdo frontal	18000 BTU/H
Izquierdo trasero	12000 BTU/H
Derecho frontal	6000 BTU/H
Derecho trasero	6000 BTU/H

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IMPORTANTE: Después de reemplazar los orificios de gas natural a gas licuado, asegúrese de conservar los orificios de gas natural originales instalados de fábrica para futuras conversiones de la cocina a gas natural.

Herramientas para la conversión a gas LP

Herramienta de 7 mm - Destornillador plano para reemplazar el orificio superior del quemador 2.0*130 (no disponible con el paquete del kit de conversión a gas LP) - Llave ajustable de ajuste del bypass *2 (No disponible con el paquete del kit de conversión LP) - Ajuste del orificio

TGC3001&TGC3601 Conversión LP

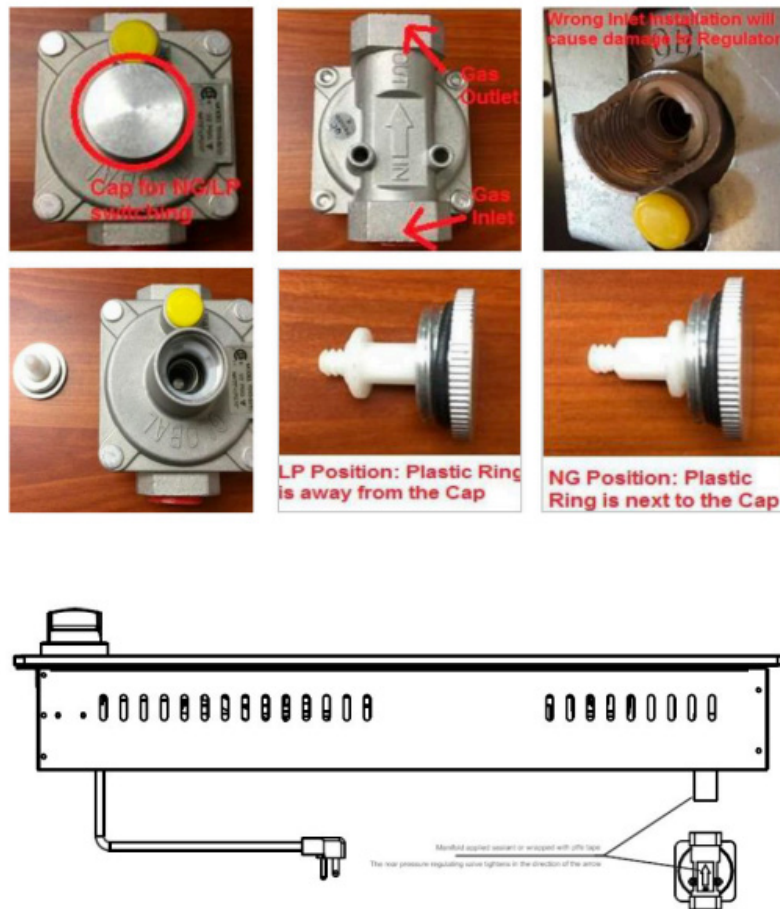
1.Convierta el Regulador de Presión

Para el Cooktop de 30 o 36 pulgadas, usted podría encontrar su regulador en la caja del paquete y necesita ser instalado en el lado izquierdo de la parte posterior.



****IMPORTANTE**** Preste atención a que el gas natural y el gas licuado estén en direcciones diferentes. Todas las placas están diseñadas inicialmente con la posición NG, por favor cámbiela a la posición LP.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



2. Convertir el quemador para gas LP/propano

Guarde los orificios de gas natural retirados del aparato para posibles conversiones futuras a gas natural. Para volver a convertir la unidad a gas natural, siga el proceso que se indica a continuación. Tenga mucho cuidado al manipular las piezas del orificio, asegurándose de que el orificio no esté expuesto.

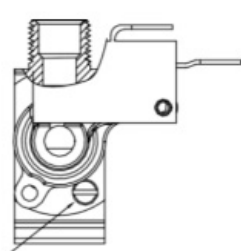
- Retire las rejillas superiores, las tapas de los quemadores y los anillos interiores de los quemadores
- Retire los cabezales exteriores y las bases de los quemadores.
- Retire los orificios de gas natural instalados de fábrica del centro de los soportes de los orificios utilizando una llave de tuercas de 7 mm. Recuerde conservar los orificios de gas natural originales para futuras conversiones a gas natural.

“IMPORTANTE” para identificar sus marcas.

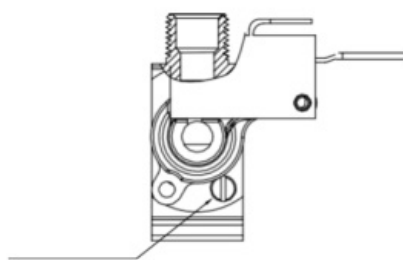
c.1. Sustituya el orificio del quemador de 18000BTU en cada uno por un orificio de tamaño 1,24 mm. c.2 Sustituya el orificio del quemador de 12000BTU con un orificio de 1,00 mm. Recuerde no apretar demasiado el orificio y manténgalo limpio. c.3 Sustituya el orificio del quemador de 9000BTU en cada uno de ellos con un orificio de 0,90 mm. No apriete demasiado el orificio y manténgalo limpio. c.4 Sustituya el orificio del quemador de 6000BTU en cada uno por un orificio de 0,70 mm. Por favor recuerde no apretar demasiado el orificio y mantenerlo limpio. Coloque el anillo de la llama del quemador en la base del quemador principal. Vuelva a colocar los anillos interiores del quemador, las tapas del quemador y las rejillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

3.Válvulas de quemador para gas LP/propano



Ajuste la dirección horizontal de la ranura del eje: NG



Ajuste la dirección a vertical de la ranura del eje: LP

Se necesita un destornillador plano de 5/64" para el ajuste de derivación de la válvula del quemador.

a.Por favor quite las perillas del quemador para tener acceso a la parte de la válvula del quemador. Hay un orificio situado en la parte inferior derecha de la válvula del quemador, que proporciona acceso al ajuste del orificio de derivación de la válvula del quemador. Saque el bisel si es necesario. El agujero es parte del microinterruptor (la parte negra) pegado a la válvula del quemador. Utilice el destornillador para atravesar el microinterruptor y llegar al orificio de derivación de la válvula del quemador. El orificio de derivación podría ayudar a controlar la llama.

b.Vuelva a colocar el mando, ajuste la llama girando el mando. La ubicación original del bypass es para GN. Si se convierte a LP, ajuste la dirección vertical de la ranura del eje de ajuste es LP. Si se convierte de LP a NG, ajuste la dirección horizontal de la ranura del eje a NG.

Originalmente, el Bypass está situado en la posición NG y no está atornillado en la parte inferior (más apretado).

Para la conversión LP de bypass, no es necesario cambiar el orificio de bypass. Atornille el orificio de bypass a la parte inferior (en el sentido de las agujas del reloj). c.Guarde los chorros principales de bypass, en la bolsa de plástico etiquetada como chorros principales. Cuando esté utilizando sus quemadores superiores, si la llama necesita ser ajustada de acuerdo a su necesidad, ajuste los orificios de derivación de la válvula del quemador. Vuelva a colocar el mando y ajuste la llama girando el bypass con un pequeño destornillador plano. Compruebe el estado de la llama para obtener el mejor rendimiento.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

4. Vuelva a conectar el suministro eléctrico y de gas a la placa de cocción.

La prueba de estanqueidad del aparato se realizará de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas con la placa de cocción. Comprobación de la presión del colector de gas. Si es necesario comprobar la presión de gas del colector, retire la tapa del quemador, el anillo interior, el cabezal exterior del quemador y la base del quemador superior delantero derecho y conecte un manómetro (medidor de agua) u otro dispositivo de prueba de presión al orificio del quemador. Utilice un tubo de goma con un diámetro interior de aproximadamente 1/4" y mantenga apretado el extremo del tubo sobre el orificio. Abra la válvula de gas. Para una comprobación más precisa de la presión, tenga encendidos al menos otros dos quemadores superiores. Asegúrese de que el suministro de gas (entrada) es al menos una pulgada superior a la presión del colector especificada. La presión del suministro de gas nunca debe ser superior a 14" de columna de agua. Cuando se ajusta correctamente, la presión de la columna de agua del colector es de 10" para gas LP/propano o de 5" para gas natural.

5. Instalación de la nueva placa de características y de serie de LP / propano

Registre el modelo y el número de serie en la placa de serie de clasificación LP/Propano proporcionada en este kit. La información puede obtenerse de la placa de clasificación/serie existente. Coloque la nueva placa lo más cerca posible de la placa de serie existente en la cocina.

PRECAUCIÓN

No utilice una llama para comprobar si hay fugas de gas

a. Desconecte la cocina y su válvula de cierre individual del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier presión de dicho sistema a presiones de prueba superiores a 14" de presión de columna de agua (aproximadamente 1/2" psig)

b. El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de suministro a una presión de prueba igual o inferior a 14" de presión de columna de agua (aproximadamente 1/2" psig).

GARANTÍA Y SERVICIO

Este producto ha sido fabricado por Thor Group, 4651 E Airport Dr, Ontario, CA 91761

Para Servicio al Cliente, por favor llame al (877) 288 - 8099

Para conocer la política de garantía y servicio más actualizada, consulte nuestro sitio web

WWW.THORKITCHEN.COM/REGISTRO-DE-GARANTÍA

Para solicitudes de servicio en garantía, visite nuestro sitio web en

WWW.THORKITCHEN.COM/SERVICIO

Nota: Debe proporcionar una prueba de compra o fecha de instalación para cualquier solicitud de servicio en garantía.

BIENVENIDO AL CLUB

Elegiste THOR Kitchen para elevar tu experiencia y viaje culinario y nos morimos por tenerte en nuestro club. Piensa que esto es una sociedad secreta de personas inteligentes, como tú, eligiendo potencia, poder y rendimiento profesional a un precio práctico.



Registra tu producto siguiendo los siguientes pasos.

REGISTRO DE GARANTÍA



01

Escanea el código QR o visita
thorkitchen.com.ec/reg-garantia



02

Ingresa tu información
en el formulario



03

Estás listo
¡Empecemos a cocinar!



Para información adicional y soporte técnico, contáctanos al +593 98 631 4548