



indurama

Manual de Instrucciones

COCINAS

ZAFIRO



indurama

¡FELICITACIONES!

Como fabricantes de su nueva cocina, deseamos agradecerle el haber escogido uno de nuestros artefactos, los mismos que son producidos con la más avanzada tecnología y cumpliendo con las más estrictas normas de calidad.

Permanentemente **hemos escuchado las sugerencias de nuestros clientes** introduciendo el mayor número posible de mejoras funcionales que confirman la diferencia de esta cocina con otras equivalentes, garantizándole su comodidad y satisfacción.

Nuestro Servicio Técnico estará siempre dispuesto a ayudarle con una solución efectiva y rápida si usted lo requiere en repuestos, reparaciones y garantía.



ADVERTENCIAS PRELIMINARES

Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado

- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.
- La adaptación a otro tipo de gas debe ser realizada también por un instalador, la compañía de gas o un representante de nuestro Servicio Técnico Autorizado.
- Revise la información referente a este modelo en la etiqueta o placa de identificación que se adjunta en este manual o en la parte posterior de la cocina.

Importante:

- Conserve a su alcance este manual de Instrucciones para futuras consultas.
- Llene completamente la Hoja de Garantía y guárdela.

¿Cómo usar el manual de instrucciones?

Este Manual de Instrucciones es **común para varios modelos** con distintas funciones y consta de cinco partes:

- 1) El “Manual del Instalador”**, que contiene información necesaria para la instalación correcta y segura de su cocina.
- 2) La sección “Conversión a diferentes tipos de Gases”**, aplicable únicamente cuando se va a utilizar un tipo de gas diferente al de la calibración de fábrica.
- 3) El “Manual del Usuario”**, que contiene las instrucciones de funcionamiento y seguridad, así como recomendaciones prácticas para el uso correcto y aprovechamiento de cada una de las funciones de su cocina.
- 4) Las “Precauciones”** contienen indicaciones sobre el uso correcto de la cocina, como prevenir accidentes e indicaciones de limpieza y mantenimiento.
- 5) Los “Esquemas”** muestran que tipo de quemador posee el artefacto, su ubicación e indica que perilla comanda a cada uno; en función al modelo que aplique.

Nota:

Para una mayor comprensión de los textos considere que en algunos países el gasodoméstico aquí llamado “cocina” se conoce como “estufa” y el “Grill” se conoce como “Gratinador”.

Para su seguridad y la de terceros ,es muy importante la siguiente información:

Este manual y su producto tienen muchos mensajes importantes de seguridad. Siempre lea y aplique los mensajes de seguridad.



**ESTE SÍMBOLO ES DE
ALERTA DE SEGURIDAD.**

Este símbolo será el que alerte sobre situaciones que pueden poner en riesgo su vida o producirle heridas graves a usted y/o a terceras personas.

PELIGRO

Existe riesgo de que usted pueda perder la vida, o de ocurrir daños graves si las instrucciones no fueran seguidas inmediatamente.

ADVERTENCIA

Existe riesgo de que usted pueda perder la vida o de ocurrir daños graves si las instrucciones no fueran seguidas.

Todos los mensajes de seguridad mencionan cual es el riesgo potencial, como reducir las posibilidades de heridas o lo que puede ocurrir si las instrucciones no fueran seguidas.

Items de seguridad

- Use dos o más personas para mover e instalar su producto. No seguir esta instrucción puede traer daños o heridas a su columna vertebral.
- Utilice siempre tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales. Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuera necesario.
- Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación. Instale su cocina de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones. Si no se siguen estas instrucciones se puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.
- No use cable de extensión. No use el producto sin conexión a tierra. No use adaptadores tipo T. Desconecte el suministro de energía eléctrica antes de efectuar cualquier mantenimiento en el producto. Vuelva a colocar todos los componentes desarmados antes de conectar el producto.
- Asegúrese que la manguera de alimentación no se cruce o entre en contacto con la parte posterior de su cocina; el uso del horno genera la evacuación de gases calientes que pueden dañar la manguera generando graves riesgos.
- Las superficies exteriores del artefacto pueden alcanzar temperaturas elevadas durante su funcionamiento. Mantenga alejados a los niños y evite el contacto directo con las partes que no son manipulables.
- En caso de daños, no intente solucionarlos por su cuenta. Acuda siempre al Servicio Técnico Autorizado o Instalador autorizado.
- Verifique que las válvulas de gas de los quemadores estén cerradas cuando no los esté utilizando.
- La tapa abatible de vidrio puede estallar cuando se calienta. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

Contenidos del manual

1 | Manual del instalador

Pág. 13

Instalación
Diagrama General de Partes y Componentes
Alimentación de gas
Conexión del gas con cañería flexible
Conexión del gas con cañería rígida
Alimentación eléctrica

2 | Conversión a diferentes gases

Pág. 25

Cambio de inyectores
Regulación de oxígeno primario
Ajuste del consumo reducido
Pruebas de seguridad

3 | Manual de usuario

Pág. 29

- Quemadores de cubierta
- Encendido de los quemadores a gas
- Quemador Triple Corona
- Quemador Triple corona seguro (Válvula de seguridad)
- Recomendaciones de uso para quemadores a gas
- Función apagado automático triple corona
- Uso de la plancha freidora
- Timer mecánico
- Sistema Touch Pad
 - Primer encendido
 - Función reloj
 - Función alarma
 - Encendido de horno desde pulsante y perilla
 - Horno
 - Válvula y Termostato de Seguridad
 - Sistema corta gas
 - Cómo programar el apagado automático en el horno
 - Sistema Turbo
 - Como encender la luz del horno
- Cómo operar el cielo eléctrico
- Recomendaciones de uso del horno
- Encendido del grill asador (gratinador)

4 | Precauciones

Pág. 43

- Que hacer cuando hay olor a gas
- Como prevenir accidentes
- Instrucciones del correcto uso de la cocina
- Limpieza y mantenimiento para el usuario
- Función para el aseo del panel touch
- Problemas y posibles causas
- Tabla de equivalencias generales
- Servicio técnico
- Disposición del artefacto

5 | Esquemas

Pág. 51

- Esquema - Cocina / Estufa 30"
- Esquema - Cocina / Estufa 24"

Tabla de equivalencia de términos

Los términos pueden ser diferentes para cada país

- **Quemador triple corona** equivale a *Quemador triple llama*
- **Tubos** equivale a *Mangueras*
- **Corona central y externa** equivale a *Llama central y externa*

1

Manual del instalador

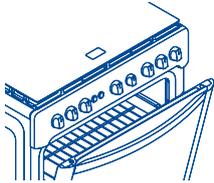
Instalación y ajustes

Importante:

- Los fabricantes no se responsabilizan por accidentes que pudieran ocasionarse si no se sigue las instrucciones de instalación y operación de este manual. De igual forma la garantía no cubre daños derivados de errores en las instalaciones y/o mala operación de su artefacto.
- Ubique la cocina en una habitación lo suficientemente amplia (mínimo 1,33m³ por cada MJ/h de potencia nominal declarada de cada artefacto instalado en el recinto).
- Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada, pero sin corrientes de aire; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- Este artefacto no debe instalarse en baños ni dormitorios.

Manual del instalador

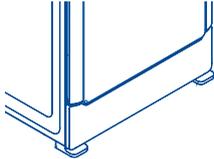
a



Para levantar o trasladar su cocina abra la puerta del horno, sujete del interior y del soporte posterior del tablero.

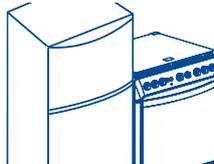
Nunca use la manija del horno para levantar su cocina.

b



Retire todos los protectores plásticos y espumas que sirven sólo para el transporte.

c



No instale su cocina junto al refrigerador ya que el exceso de calor disminuye el rendimiento del mismo.

Importante:

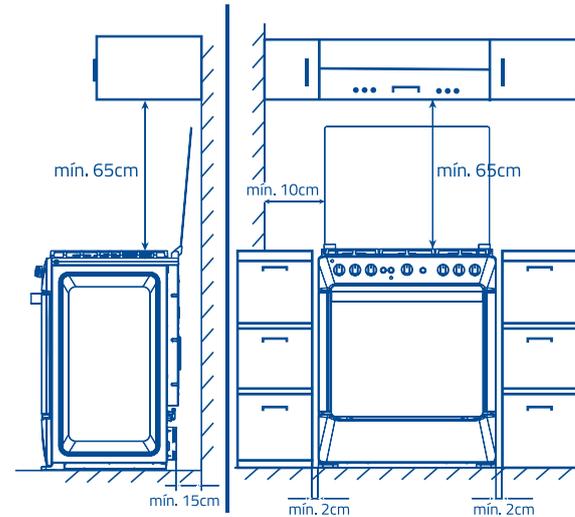
No permita que los niños jueguen con las fundas o láminas plásticas, evite asfixias accidentales.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de daños por exceso de peso

Use dos o más personas para mover e instalar el producto. No seguir esta instrucción puede traer daños a su espinazo o heridas.

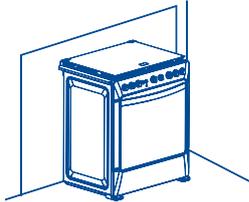
d



Respete las dimensiones mínimas mostradas en este gráfico.

Manual del instalador

e



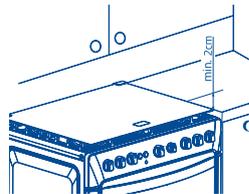
Si la cocina va a ser instalada junto a una pared de madera, deberá colocarse entre el artefacto y la pared una protección con material que asegure resistencia al fuego. Con dimensiones de ancho y altura tales que excedan al menos 4 centímetros a las de la cocina.

f



Al instalar su cocina asegúrese de no bloquear la salida de gases del horno por la chimenea o las branquias.

g



Si su cocina posee tapa de cierre, respete la dimensión máxima mostrada en este gráfico con respecto a las superficies de trabajo adyacentes.

Advertencia:

Si su cocina posee sistema de fijación o lleva accesorios para fijación, siga las instrucciones descritas debajo para evitar el volcamiento y accidentes con su artefacto.

Para evitar el volcamiento, su artefacto debe ser anclado a la pared mediante el sistema de fijación que se encuentra en la parte posterior.



Dimensiones para perforaciones en la pared:

- 1 741 mm cocinas 30"
- 570 mm cocinas 24"
- 2 854 mm para cocinas 24" y 30"

Instalación

Condiciones generales:

- La instalación debe ser realizada por personal calificado.
- Lea completamente las instrucciones técnicas antes de realizar la instalación.
- Antes de la instalación asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje para este gasodoméstico se encuentran en la etiqueta o placa de identificación en la parte posterior de la cocina:
 - **Categoría I 3, cocinas que funcionan solo con GLP.**
 - **Categoría II 2-3, cocinas que pueden funcionar con GLP o GN.**
- Este gasodoméstico no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación
- El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones y requisitos de ventilación, contenidas según corresponda en:
 - **Norma NTC 3631 última actualización (Referencia para Colombia)**
 - **National Fire Protection Association, NFPA54, National Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norteamérica (Referencia para Ecuador).**
- Este artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 4000 metros sobre el nivel del mar.
- Este gasodoméstico funciona correctamente en diferentes condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiente.
- Al realizar la instalación de la cocina, es necesario ajustarse a las disposiciones de las normas **NTC 2505** y **NTC 3632** (Referencia para Colombia).
- Los datos de potencias nominales de los quemadores se encuentran en la hoja de características generales adjunta a este manual.
- En caso de ajustes, reparación o mantenimiento de la cocina, consulte el diagrama que indica la descripción general de las partes y componentes principales que es necesario desmontar.
- Si requiere cambiar el tipo de gas con el que va a funcionar el artefacto, siga las instrucciones de ajuste que se dan en la sección "Conversión a diferentes Gases". (Aplica únicamente a modelos de cocinas con Categoría II2-3). *(Esto solo puede ser realizado por personal técnico autorizado por la marca)*
- El fabricante no se responsabiliza por una instalación defectuosa que pueda ocasionar accidentes

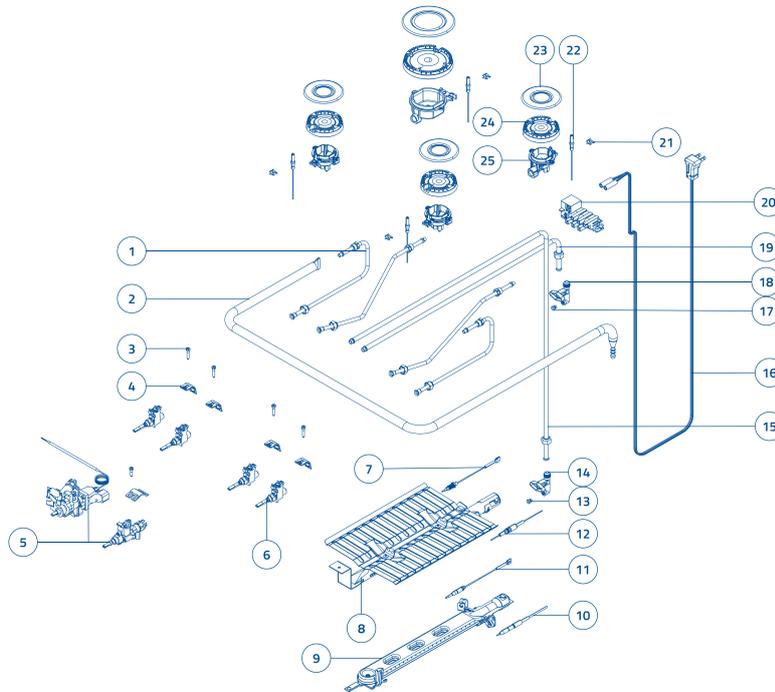
Las presiones de alimentación de gas para esta cocina son:

29,6 mbar = 2,96 kPa (Para uso con Gas licuado de petróleo, GLP)

20,4 mbar = 2,04 kPa (Para uso con Gas Natural, GN).

En estas condiciones el funcionamiento será el correcto.

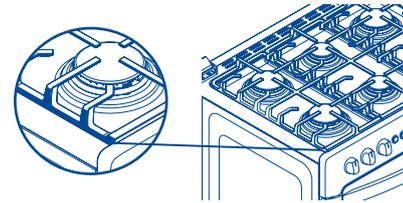
Diagrama general de partes y componentes



1. Cañería mezclador tablero
2. Tubo rampa de distribución
3. Tornillo de fijación válvulas y termostato
4. Brida fijación válvulas y termostato
5. Termostato / Válvula de horno
6. Válvula de quemador tablero
7. Termopar quemador grill
8. Quemador grill
9. Quemador suelo
10. Termopar quemador suelo
11. Candeleta quemador suelo
12. Candeleta quemador grill
13. Inyector quemador suelo
14. Portaciclur quemador suelo
15. Cañería quemador suelo
16. Arnés cocina
17. Inyector quemador
18. Portaciclur quemador grill
19. Cañería quemador grill
20. Transformador 115-220 V
21. Seguro fijación candeleta
22. Candeleta tablero
23. Tapilla quemador tablero
24. Base quemador tablero
25. Mezclador copa tablero

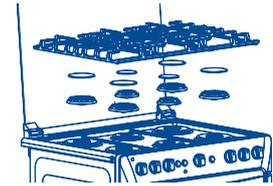
Instrucciones para la colocación de los accesorios de cubierta

- Retire todos los accesorios que van empacados en el horno.
- Revise el "Diagrama general de partes y componentes" para conocer los nombres de los componentes del artefacto y su ubicación.
- Revise los tamaños de los quemadores y seleccione los tamaños correspondientes de bases y tapillas.
- Coloque las bases de quemador, tapillas y parrillas de manera que estén fijamente asentadas, sin balanceo y con un correcto acople entre las partes, según los puntos que se mencionan a continuación:
 - Asegúrese que la base de quemador está correctamente colocada, debe quedar estable, centrada y fija en el quemador correspondiente.
 - Si la cocina tiene quemador triple corona revisar que la tapilla interna tenga el mismo tamaño del anillo central.
 - Verificar que las tapillas queden centradas y se asienten completamente en el quemador, sin que queden levantadas en un lado.
 - Verifique el correcto asentamiento, moviendo las tapillas ligeramente de lado a lado sobre la base del quemador hasta percibir el enclavamiento en una posición fija.
 - Verificar el armado de componentes, observando que cuando encienda el quemador; las llamas sean azules, bien definidas y sin ruidos extraños.
 - Las parrillas de tablero tienen una posición correcta de uso, deben ser colocadas con la ceja frontal hacia la parte delantera de la cocina



Importante:

Si la colocación de los accesorios mencionados no es correcta, existe riesgo de accidentes o daños en el artefacto.



Alimentación de gas

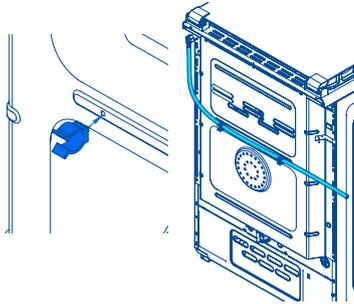
⚠ ADVERTENCIA



**RIESGO
DE INCENDIO**

- Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas.
- Verifique la validez de las mangueras y reguladores de presión y sustitúyalos si fuere necesario.
- Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
- Instale la cocina de acuerdo a las especificaciones descritas.
- Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.

Conexión al suministro de gas con cañería flexible



La alimentación del gas debe estar colocada en el mismo lado de la toma de gas de su cocina. Evite que la manguera de conexión toque las zonas de mayor temperatura de la cocina. Para ello, **introduzca la manguera de alimentación en las bridas plásticas** que se envían embaladas con los accesorios y ubique las mismas en los agujeros de la parte posterior de la cocina que están previstos, como se muestra en el gráfico.

Importante:

- La conexión del gas se debe realizar con una manguera flexible apropiada para gas combustible de 8 mm o 13 mm de diámetro interno (dependiendo de la toma de gas que tenga su cocina) y de 1,5 a 2 metros de longitud, que cumpla con requisitos de flexibilidad, duración y resistencia térmica mínima de 70°C (Referencia para Colombia: NTC 3561. Referencia para Ecuador: NTE INEN 885), 60°C (Referencia para Perú: NTP 300.065).
- En algunos países no está permitida la conexión con manguera flexible. Consulte las disposiciones técnicas respectivas.
- El uso del horno genera la evacuación de gases calientes y el

calentamiento de la superficie posterior que pueden dañar la manguera generando graves riesgos.

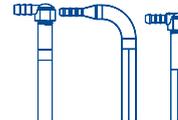
- Dependiendo de las condiciones de uso de su cocina, la zona posterior eventualmente podría alcanzar una temperatura de 135°C. Use un tubo conector apropiado de acuerdo con los correspondientes requisitos nacionales de instalación vigentes.
- Asegúrese que el cordón de servicio no entre en contacto con la parte posterior de la cocina (horno caliente).

a



Si su cocina no posee toma de gas: Solicite al Servicio Técnico Autorizado la provisión del respectivo conector de presión o toma de gas, según la rosca del tubo de distribución, (Rosca 3/8" BSPT o 1/2" ISO 228).

b



Si su cocina posee toma de gas: Utilice una manguera flexible resistente al calor y a los esfuerzos, cuyo diámetro dependerá del tipo de toma de gas que posea su tubo de distribución y debe ser realizada por Personal Calificado.

Nota: Algunas cocinas tienen incluida dentro de los accesorios la toma de gas, la conexión de la misma debe ser realizada por Personal Calificado.

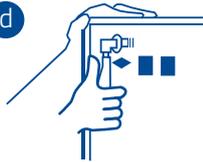
Conexión al suministro de gas con cañería flexible

c



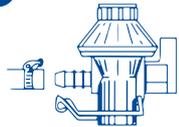
Ablande los extremos de la manguera con agua caliente.

d



Conecte un extremo de la manguera a la toma de gas ubicada en la parte posterior de la cocina.

e



Conecte el otro extremo de la manguera a la válvula reguladora de su cilindro de gas o a la llave de paso de la red de gas.

f



Recomendamos el uso de abrazaderas en todas las conexiones para apretar la manguera

Importante:

- La conexión debe realizarla personal calificado.
- Después de haber instalado el gas verifique que no exista fuga, aplicando agua jabonosa en las zonas de la conexión.
- Nunca utilice llama para verificar la presencia de fugas de gas, puede provocar incendio.
- La manguera no debe sufrir torceduras, quedar tirante o estar cerca de fuentes de calor.
- En caso de tener problemas consulte a su **Servicio Técnico Autorizado**.

Importante:

Los cilindros de gas GLP deben ubicarse en lugares con suficiente ventilación y no deben estar expuestos a fuentes de calor, chispas eléctricas, movimientos bruscos, ni espacios donde transiten personas.

No es recomendable ubicar el cilindro de gas junto a la cocina.

Conexión al suministro de gas con cañería rígida



Importante:

Todas las operaciones del manual del instalador deben ser realizadas por personal calificado.

Dependiendo del tipo de rosca del tubo de distribución, acople al extremo roscado un racor hembra de 3/8" rosca BSPT o 1/2" ISO 228 y conéctelo con el tubo de cobre a la alimentación de gas. Utilice productos sellantes en las juntas del artefacto, cuidando de que su aplicación no obstruya el sistema.

⚠ ATENCIÓN

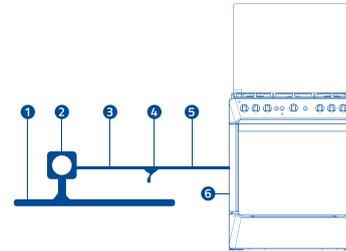
Recomendamos usar una instalación nueva de gas, observando el cumplimiento de las normas NTC 3561, NTC3632 y NTC 2505 (Referencia para Colombia). Verifique la validez del regulador de presión y del tubo de conexión.

La instalación de los productos que operan con suministro de gas por red debe poseer los siguientes elementos

1. Red de distribución.
2. Centro de mediación (medidor y regulador).
3. Línea de servicios (tubería).
4. Válvula de paso.

5. Tubería de conexión.

6. Artefacto.



Conexión a la red GN

- Verifique que la válvula de suministro de GN esté cerrada.
- Retire el tapón de 1/2" que se encuentra en la red de gas.
- Retire y limpie las partículas del sellante que se encuentren en los hilos de la rosca del tapón, de modo que al momento de instalar el artefacto éstas no obstruyan el tubo de entrada de gas.
- Revise que las roscas de los conectores de la manguera se encuentren en buen estado.
- Aplique a los conectores, sellantes de fuerza media para uso en gasodomésticos.
- Realizar el acople entre las roscas del suministro de gas y manguera de conexión.
- Realizar la conexión entre la manguera de suministro de gas y el artefacto. Verifique que cada uno de los conectores cuente con su respectivo empaque.

Conexión al suministro de gas con cañería rígida

- Abra la válvula de suministro de gas y compruebe que no haya fugas utilizando un detector de fugas, si no se dispone de este dispositivo, utilice agua jabonosa. No use fósforos o encendedores para esta finalidad.
- En el caso de detectarse fugas, cierre inmediatamente la válvula y verifique los posibles escapes de combustible.

Importante:

Utilice en la instalación mangueras que cumplan con el material especificado en este manual, para evitar posibles accidentes.

ADVERTENCIA

La tapa abatible de vidrio puede estallar cuando se calienta. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

Alimentación eléctrica y conexión a tierra

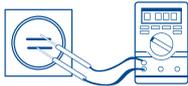
Instalación y ajuste: Todas las operaciones del manual del instalador deben ser realizadas por personal calificado.

a

MODELO		TIPO	
COLOR			
V	Hz	Potencia Nominal	Categoría
Presión Nominal		Consumo Térmico Nominal	

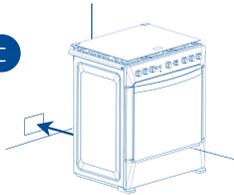
Revise en la placa de identificación que se encuentra en la parte posterior de su cocina que el voltaje y frecuencia eléctrica, sean los adecuados para su instalación.

b



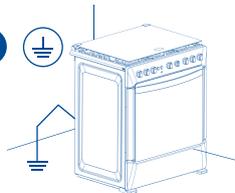
Asegúrese de que esté energizado el tomacorriente mediante el uso de una equipo de medición. Verifique que el voltaje sea similar al nominal colocado en la placa de identificación.

c



Conecte el cordón de servicio de su cocina al tomacorriente.

d



Para su seguridad el artefacto deberá ser conectado a tierra. Esta conexión debe realizarla un electricista calificado.

e



Asegúrese de que el cordón de servicio nunca pase cerca de fuentes de calor y esté ubicado en el mismo lado de la toma eléctrica de alimentación. En particular considere que la temperatura de las puertas o superficies exteriores del artefacto pueden ser elevadas cuando se encuentra funcionando.

⚠ ADVERTENCIA



**RIESGO DE
CHOQUE
ELÉCTRICO**

- No use cable de extensión.
- No use el producto sin conexión a tierra.
- No use adaptadores o T's.
- Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.
- Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.
- No quite el terminal de conexión a tierra.
- No conectar a tierra el producto, supondría la anulación de la garantía.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio post venta o por el personal calificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Si no se siguen estas instrucciones, puede traer riesgos de vida, incendios o choque eléctrico.

Nota:

La garantía no cubre problemas originados por instalaciones o transformaciones defectuosas que no hayan sido realizadas por personal calificado.

Conexión eléctrica

Se debe considerar el siguiente punto en las instalaciones eléctricas donde vaya a ser usado el producto.

En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los breakers que controlarán el artefacto, márkuelos con el nombre y finalmente conecte éste al tomacorriente.



Importante:

Si la geometría del enchufe del artefacto no corresponde con la del tomacorriente de la instalación, cambie uno de ellos de modo que ambos coincidan, garantizando, que el enchufe o tomacorriente cumpla con las especificaciones eléctricas del artefacto.

Conectores para estufas (según referencia)

CONECTOR
PLANO RECTO
(110V)



CONECTOR
TIPO B (110V)



CONECTOR
TIPO C (220V)
PARA PERÚ



CONECTOR
TRIFILAR
(110V / 220V /
240V)



⚠ ADVERTENCIA



**RIESGO DE CHOQUE
ELÉCTRICO**

La función del cable de conexión a tierra es evacuar las pequeñas fugas de corriente presentes en los artefactos eléctricos y suministrar protección al usuario contra sobre corrientes por cortocircuito, para las cocinas es muy importante su previa conexión, la cual debe hacerse al circuito conexión a tierra en la instalación eléctrica de la edificación o en su defecto a una tubería metálica de agua, estructura o sistema metálico subterráneo local.

Ciertos artefactos, poseen la conexión a tierra incorporado en el cable de entrada de corriente y no requieren alguna conexión adicional.

2

Conversión a diferentes gases

Importante:

- **LAS OPERACIONES PARA ADAPTAR SU COCINA A OTRO TIPO DE GAS U OTRA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN, DEBEN SER REALIZADAS POR UN INSTALADOR CALIFICADO, LA COMPAÑÍA DE GAS O UN REPRESENTANTE DEL FABRICANTE.**
- Por razones técnicas y de seguridad, las piezas destinadas a la adaptación a otra familia de gas, otro grupo, otro subgrupo y/o a otra presión de alimentación, serán las que suministre el fabricante.
- Las instrucciones de “conversión a diferentes gases” aplica solo a cocinas de categoría II 2-3 (ver placa de identificación) y cuya regulación de fábrica no sea la apropiada para el gas que se vaya a usar.

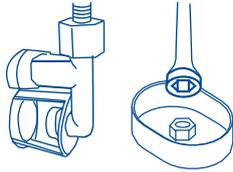
Cuando se requiera convertir o adaptar la cocina a otro tipo de gas con el que va a funcionar , siga las siguientes instrucciones.

Cambio de inyectores

Importante:

Todas las operaciones del manual del Instalador deben ser realizadas por personal calificado.

a



Utilice una llave o un dado de 7 mm (9/32") y retire el inyector de cada uno de los quemadores.

b

Según el tipo de gas a utilizar, identifique en el kit de inyectores adjunto (incluido para ciertos países) el diámetro correspondiente a cada quemador, de acuerdo a lo indicado en la tabla de datos técnicos de los quemadores. (Ver hoja de características).

c

Coloque los inyectores seleccionados. No utilice materiales sellantes en la rosca de los inyectores.

d

Verifique que no exista fuga aplicando agua jabonosa en las juntas.

Importante:

Cualquier sello de seguridad destruido o roto debe reemplazarse, previa verificación de la correcta instalación y funcionamiento del dispositivo.

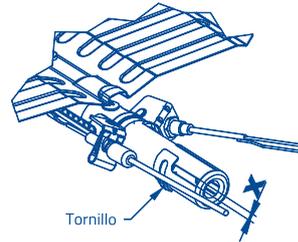
Regulación del oxígeno primario

a

Los quemadores de cubierta y quemador horno suelo no requieren calibración del oxígeno primario.

b

La calibración del oxígeno primario del quemador grill se realiza de la siguiente manera:



Gire el tornillo de sujeción del capuchón del quemador y regule la apertura para disminuir la cantidad de oxígeno.

La apertura se debe realizar según los datos que se detallan en el instructivo de calibración que se encuentra dentro del kit de inyectores.

c

La calibración adecuada se dá cuando las llamas son estables y de un color azul intenso, lo cual indica que la combustión es completa.

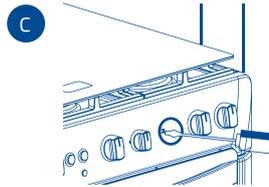
Ajustes del consumo reducido

Importante:

Todas las operaciones del manual de Instalador deben ser realizadas por personal calificado.

Quemadores de cubierta y de horno suelo.

- a Encienda el quemador y coloque la perilla de comando del quemador elegido en posición de consumo reducido (mínimo).
- b Retire la perilla e introduzca un destornillador plano y delgado en el orificio del vástago de la válvula. (en el caso de hornos con termostato el tornillo de regulación se encuentra en la parte inferior, debajo del vástago del termostato).



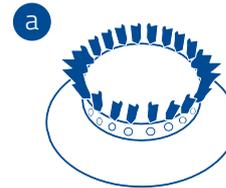
Gire el tornillo interior de calibración hasta obtener la llama apropiada, asegurándose que el quemador no se apague al realizar las pruebas de seguridad respectivas.

Pruebas de seguridad

Verificación del funcionamiento

Advertencia:

Las pruebas indicadas deben realizarse tanto en frío como en caliente (luego de 10 minutos de funcionamiento del horno). Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiente



Para verificar la calibración de oxígeno primario pruebe el funcionamiento de los quemadores con las presiones de máximo y mínimo indicados en la **TABLA 1**. Verifique que el encendido se realice con facilidad según las instrucciones de este manual y que las llamas no presenten desprendimiento del cuerpo del quemador ni puntas amarillas, que son señales de una combustión incompleta.



Para verificar la calibración de mínimos de quemadores de cubierta pruebe el funcionamiento con las presiones de gas mínimas indicadas en la **TABLA 1**. Con el quemador en posición de mínimo consumo verifique que no se apague con corrientes de aire moderadas agitando la mano con la palma abierta sobre el quemador. Además verifique que al pasar rápidamente la válvula de posición máxima a mínima, el quemador no se apague ni exista retroceso de llama.

Pruebas de seguridad



Para verificar la calibración de mínimo del quemador de horno pruebe el funcionamiento con las presiones de gas mínimas indicadas en la **TABLA1**. Revise que al cerrar la puerta del horno, desde la posición de freno y con la tensión propia de la bisagra, el quemador no se apague. También verifique que al pasar rápidamente de posición máxima a mínima, el quemador no se apague ni exista retroceso de llama.

TABLA1

	GLP (Gas Licuado de Petróleo)	GN (Gas Natural)
Presión máxima	35,7 mbar = 3,57 kPa	25,5 mbar = 2,55 kPa
Presión mínima	25,5 mbar = 2,55 kPa	17,3 mba = 1,73 kPa

Importante:

Luego de realizar las operaciones para cambio de gas, se debe colocar en la cocina la placa autoadhesiva incluida en el kit de ciclores (incluido para ciertos países) la cual indica las nuevas condiciones de reglaje a las que ha sido adaptado el artefacto, se recomienda ubicarla sobre la placa de identificación del producto de manera que la información anterior quede inválida.

Manual de usuario

3

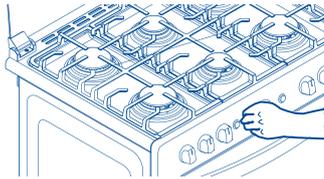
Importante:

Lea completamente las instrucciones de uso antes de encender el artefacto. Consulte la hoja de características y funciones, para que identifique las que corresponden al modelo adquirido. Luego siga las instrucciones respectivas.

Quemadores de cubierta

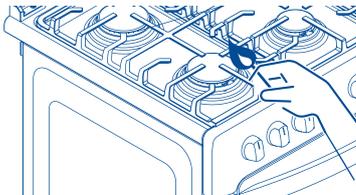
Encendido de los quemadores a gas

- a** Encendido electrónico; presione el interruptor del mismo y manténgalo pulsado, presione y gire la perilla de este quemador en sentido anti-horario hasta la posición máximo (■) y garantice que el quemador encienda.

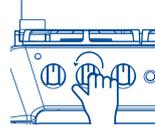


Nota: Es normal que al accionar el encendido electrónico se genere un chispeo continuo en todos los quemadores

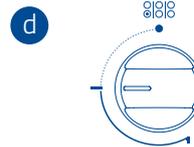
- b** En caso de ausencia de energía eléctrica; acerque un fósforo encendido o un encendedor al quemador que quiera encender, presione y gire la perilla de este quemador en sentido anti horario hasta la posición máximo (■).



- c** Si su cocina posee encendido electrónico desde las perillas; presione y gire la perilla en sentido anti-horario hasta la posición indicada con el símbolo (★), mantenga presionada la perilla hasta observar el chispeo en los quemadores, y garantice que el quemador encienda.



Nota: Es normal que al presionar la perilla se genere un chispeo continuo en todos los quemadores.



Elija en la perilla entre máximo (■) o mínimo (I), según lo que vaya a cocinar.



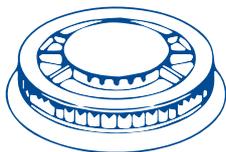
Para apagar coloque la perilla correspondiente en la posición apagado (●).

Atención:

Su cocina posee tapa de vidrio templado, nunca se debe cerrar mientras los quemadores estén en uso o el horno este siendo utilizado. Nunca coloque ollas calientes sobre el vidrio.

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 1 min.

Quegador triple corona (simple y dual)



Utilice este quemador de tres filas de llamas cuando requiera mayor potencia para una cocción más rápida.

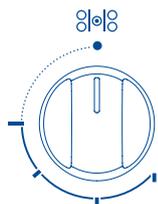
Precaución:

Para un correcto funcionamiento mantenga limpias las ranuras y perforaciones del quemador.

Funcionamiento del Quemador Triple Corona Dual

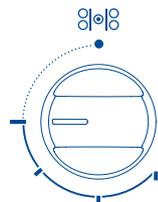
El quemador triple corona dual consta de dos funciones: **Quegador auxiliar** (corona central) y **Quegador Triple Corona** (coronas central y externas). La secuencia de encendido es la siguiente:

a



Posición de apagado

b



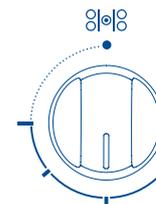
Presione y gire la perilla hasta el primer símbolo, se encenderá el quemador auxiliar (corona central) en potencia máxima.

c



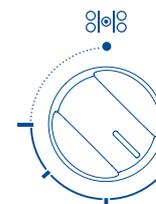
Gire la perilla hasta la siguiente marcación para obtener una potencia mínima de la corona central.

d



Presione y gire la perilla para encender las coronas central y externas, y obtener la potencia máxima del quemador Triple Corona Dual.

e



Gire la perilla hasta el final del recorrido para obtener la potencia mínima de las tres coronas.

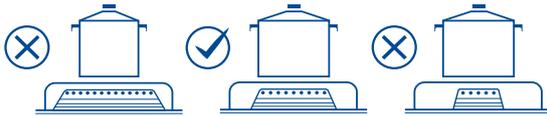
Recomendaciones para uso de los quemadores a gas

a



La llama no debe sobresalir al fondo de la olla, sartén, etc.

b



Elija el quemador de acuerdo al tamaño del recipiente que vaya a utilizar. Se recomienda los siguientes diámetros mínimos:

Quegador Mediano - Recipientes de 10 cm

Quegador Grande - Recipientes de 18 cm

Quegador Triple Corona en máximo – Recipientes de 20 cm.

Quegador Triple Corona (función auxiliar) - Recipientes de 10cm

Advertencia:

Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.

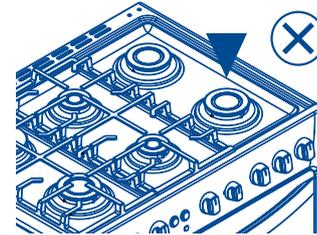
c



No utilizar en este aparato recipientes con base convexa; excepto si su cocina dispone de accesorios apropiados para ello.

⚠ ADVERTENCIA

Ninguno de los recipientes a utilizar deben sobrepasar o sobresalir del tablero o mesa de trabajo de su ARTEFACTO. Omitir esta indicación puede generar accidentes o daños de paredes adyacentes.



Atención:

Durante el uso y limpieza de los quemadores evite que se introduzcan alimentos o basura hacia el interior de éstos, pues podría producir la obstrucción de los inyectores de paso de gas. Recuerde que el correcto funcionamiento de su artefacto depende del cuidado que tenga en la aplicación de este punto.

Advertencia:

- No mantenga recipientes vacíos sobre el quemador cuando esté encendido, ni mantenga el quemador encendido si no lo está usando.
- No manipule los quemadores inmediatamente luego de usarlos, estos conservan el calor por algunos minutos luego de apagarlos.
- La tapa abatible de vidrio puede estallar cuando se calienta. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa. En caso de rotura de vidrio no intente repararlo solo, llame al Servicio Técnico Autorizado para su reparación o reposición de ser el caso.

Quegador triple corona seguro (válvula de seguridad)

Como encender el quemador triple corona seguro

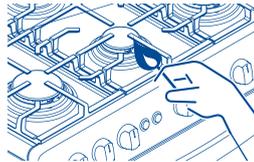
1.- Ubique en el frente la perilla de mando del quemador, presiónela y gire en sentido anti-horario hasta la posición de máxima temperatura.



2.- En modelos con Válvula de Seguridad en el quemador triple corona, el encendido electrónico es directo desde las perillas, por lo cual debe mantener presionada la perilla por lo menos durante 10 segundos hasta que el sensor detecte la presencia de llama en el quemador, solo así permanecerá encendido.



En caso de ausencia de energía eléctrica, encienda un fósforo y acérquelo a los agujeros del quemador triple corona, abra el paso de gas y mantenga la perilla presionada como se indicó anteriormente.



Función apagado automático triple corona



Si el artefacto incluye un control electrónico con sistema touch pad, una vez encendido el triple corona (revise instrucciones válvula de seguridad), pulse el ícono (☉) para activar la función "cortagas triple corona"; el ícono se encenderá con una luz blanca intensa y los dígitos del panel empezarán a titilar. Pulse los íconos (+) o (-) para programar el tiempo requerido para el apagado automático del quemador, desde 1 minuto hasta 10 horas. Considere que el avance del tiempo que se programa cambia en intervalos de 1 minuto; si se mantiene presionado los íconos (+) o (-) por más de 2 segundos, el tiempo cambiará más rápidamente. Para confirmar la cuenta regresiva, presione el ícono (>).

Al término del tiempo programado, el ícono (☉) empezará a titilar y el quemador se apagará. Una alarma sonará intermitentemente por 7 minutos en periodos de 15 segundos.

Cómo apagar la alarma del corta gas

Para desactivar la alarma o para encender nuevamente el quemador triple corona, presione el ícono que está titilando o incluso el ícono de confirmar (>), cancelar (□). Una vez realizado esto, el ícono de "cortagas triple corona" (☉) se apagará.



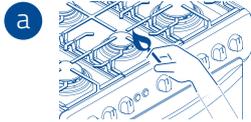
Cómo desprogramar

Para desprogramar la alarma del sistema corta gas y el apagado automático del quemador triple corona, acceda a la cuenta regresiva en curso presionando el ícono "cortagas triple corona" (☉) y luego presione el ícono "cancelar" (□). De esta manera el ícono "cortagas triple corona" (☉) volverá a su estado de reposo con una luz blanca tenue.

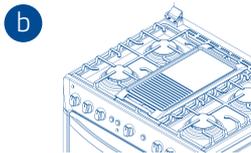


Uso de la plancha freidora

Este accesorio le permite preparar de forma más saludable sus alimentos (carne, pollo, pescado, entre otros), con un mínimo consumo de aceite.



Encienda los quemadores frontal y posterior en donde va a usar la plancha freidora y regúlelos en posición mínimo.



Coloque la plancha sobre la parrilla, verificando que quede encastrada en las ranuras de la parte posterior de la plancha, de manera que no se deslice excesivamente sobre la parrilla.

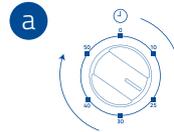
Importante:

Usar la plancha sobre 2 quemadores que estén en el mismo lado (si es posible que sean del mismo tamaño). Los quemadores deben de funcionar en consumo reducido

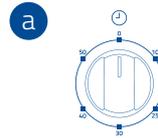
Recomendaciones:

- Cuando utilice la plancha debe precalentarla con los quemadores en posición mínima y luego untarla con un paño absorbente embebido en aceite u otro tipo de grasa.
- Si utiliza la plancha para carnes deberá untar continuamente aceite mientras da vuelta los alimentos, para evitar que el líquido de estas manchen la superficie de la plancha.
- Por ningún motivo la plancha debe introducirse en el chorro de agua si aún está caliente
- No utilice paños abrasivos ni elementos punzantes para la limpieza, esto puede ocasionar que el teflón se deteriore.

Timer mecánico



Gire la perilla en sentido horario hasta dejarla en el tiempo requerido (hasta 60 minutos).



Cuando el tiempo se cumpla la alarma sonará, indicándole que su alimento está listo.

Sistema touch pad

**En modelos que aplique*

El control electrónico con sistema touch pad, es un moderno sistema de accionamiento digital que le permite programar y operar las funciones de su cocina con el simple toque de los controles, sin el accionamiento de pulsantes mecánicos.

El sistema tiene un bloqueo de seguridad para evitar que involuntariamente se cambie la programación del reloj o se activen accidentalmente otras funciones.



En este sistema, el bloqueo se activa automáticamente cuando los controles no han sido tocados por más de 10 minutos. Para identificar que el sistema está bloqueado el ícono (🔒) estará encendido con una luz blanca de alta intensidad.

Sistema touch pad

Si desea activar manualmente el bloqueo del touch pad, es necesario pulsar el ícono (🔒) durante 3 segundos hasta observar que se encienda el ícono de bloqueo con una luz blanca de alta intensidad(🔒).

Para quitar el bloqueo y activar los controles mantenga presionado el ícono (🔒) durante 3 segundos. De esta manera, el ícono cambiará la intensidad de la luz a una más baja, y el sistema de bloqueo estará desactivado.



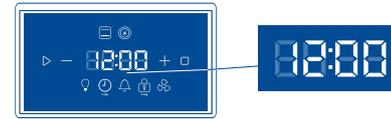
Nota:

Estos iconos que forman parte del sistema touch pad, del control electrónico, no son retro iluminados: confirmar (▶), más (+), menos (-), cancelar (□).

Importante:

- Mantenga siempre limpio y seco el panel de controles con sistema touch pad y el frente de la cocina en general. De ello depende el correcto funcionamiento, a la vez que evita daños de su cocina por un mal uso.
- El derrame de líquidos sobre el panel de control o la limpieza con paños muy húmedos pueden activar el sistema Touch Pad. En tal caso, seque el panel, revise la activación de funciones y re programe de ser necesario. Para efectuar la limpieza, siga las instrucciones respectivas que se muestran en pág. 47. Para una limpieza ligera se recomienda utilizar una servilleta seca de papel.
- Si el control esta bloqueado proceda a desbloquear el touch pad para ejecutar cualquier acción.
- La programación de la hora, alarma o cortagas se graba una vez que se confirme mediante el ícono (▶).

Primer encendido - Secuencia inicial



Al conectar su cocina se observará una secuencia inicial en la cual titilarán todos los íconos al igual que los dígitos numéricos, acompañado de una señal sonora (pitido) durante 3 segundos. Posteriormente, esta secuencia finalizará y se encenderá únicamente el ícono del reloj con una luz blanca intensa (🕒), mientras que los demás íconos estarán iluminados con una luz tenue. Finalmente, empezará una intermitencia de los dígitos en la pantalla del reloj, solicitando que se configure la hora. Si al momento no desea configurar la hora, puede rechazar la solicitud de configuración pulsando el ícono de cancelar (□); la hora por defecto se establecerá en 12:00.

Función reloj



En este sistema, para ajustar la hora, pulse el ícono de la función "reloj" (🕒) durante 3 segundos hasta observar que los dígitos presenten intermitencia. Presione los íconos (+) o (-) para configurar la hora. Considere que el avance del tiempo que se programa cambia en intervalos de 1 minuto; si se mantiene presionado los íconos (+) (conteo ascendente) o (-) (conteo descendente), por más de 2 segundos, el tiempo cambiará más rápidamente. Una vez que se tenga establecida la hora deseada, presione el ícono "confirmar" (▶), para finalizar con la configuración.

Para cancelar el ajuste de la hora, al momento de su configuración, simplemente presione el ícono "cancelar" (□).

Función alarma



En este sistema, para configurar una alarma, pulse el ícono de la función "alarma" (🔔). El ícono se encenderá con una luz blanca intensa y los dígitos del panel empezarán a titilar. Pulse los íconos (+) o (-) para programar el tiempo requerido para la alarma, desde 1 minuto hasta 23 horas con 59 minutos. Considere que el avance del tiempo que se programa cambia en intervalos de 1 minuto; si se mantiene presionado los íconos (+) (conteo ascendente) o (-) (conteo descendente), por más de 2 segundos, el tiempo cambiará más rápidamente. Una vez que se tenga establecido el tiempo deseado de la alarma, presione el ícono "confirmar" (▶), para finalizar con la configuración. Al término del tiempo programado, el ícono (🔔) empezará a titilar. Una alarma sonará intermitentemente por 7 minutos en periodos de 15 segundos



Cómo apagar la alarma

Para desactivar la alarma, una vez que ha finalizado la cuenta regresiva, presione el ícono que está titilando o incluso el ícono de confirmar (▶), cancelar (◻). Realizado esto, el ícono de "alarma" (🔔) se apagará.

Cómo desprogramar la cuenta regresiva de la alarma

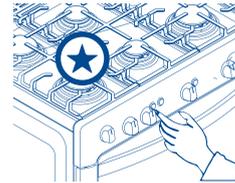
Para desprogramar la cuenta regresiva de la función alarma, acceda a la cuenta regresiva en curso presionando el ícono "alarma" (🔔) y luego presione el ícono "cancelar" (◻). De esta manera el ícono "alarma" (🔔) volverá a su estado de reposo con una luz blanca tenue.

Encendido de horno desde pulsante y perilla

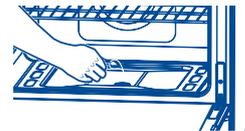
Encendido del horno



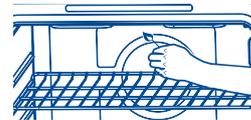
1.- Ubique en el frente de la cocina la perilla de mando del horno, presiónela y gire en sentido anti-horario hasta la posición de máxima temperatura para encender el quemador horno o, en sentido horario hasta la posición del grill (si posee esta función), según la necesidad.



2.- Presione el interruptor de encendido electrónico y manténgalo pulsado hasta que el quemador encienda. En caso de ausencia de energía eléctrica, acerque un fósforo encendido al ducto del quemador horno (parte frontal inferior derecha) o directo al quemador grill, según la necesidad.



3. Si su cocina posee válvula o Termostato de seguridad (Horno Seguro), siga las instrucciones que se dan en la página 37.



Horno

Importante:

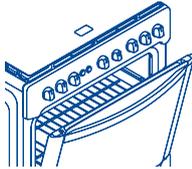
El sistema de encendido electrónico es común para quemadores de cubierta y horno, por lo tanto es normal observar chispeo en los todos los quemadores al momento de encender el horno.

⚠ ADVERTENCIA



Asegúrese de que el quemador horno se haya encendido, observando por el visor que se encuentran en la placa inferior cubre quemador del horno. Se recomienda abrir la puerta de horno para verificar este punto.

b



Cierre la puerta suavemente para hornear. Para obtener un mejor dorado y una cocción uniforme del alimento precaliente el horno 20 minutos o más en posición MÁXIMA temperatura antes de hornear. Seleccione en la perilla del horno la temperatura requerida según lo que vaya a hornear.

c



Para apagar coloque la perilla correspondiente en la posición apagado, representado como "●".

Importante:

Al usar el horno por primera vez, manténgalo encendido varios minutos para eliminar olores y gases normales que se producen en un producto nuevo.

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 1 min.

Advertencia:

Las partes accesibles tales como puertas, frentes o superficies exteriores del artefacto pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando el artefacto se encuentra funcionando, en especial al usar el horno o el grill (gratinador). Mantenga alejados a los niños y evite el contacto directo con las partes que no son manipulables.

⚠ ADVERTENCIA



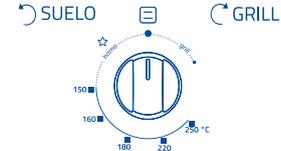
Verifique que las válvulas de gas de los quemadores y especialmente del horno estén cerradas cuando no los esté utilizando, ya que puede acumularse gas y provocar explosión e incendio al accionar el encendido electrónico.

Válvula / Termostato de seguridad (horno seguro)

Es un mecanismo que impide el escape accidental de gas combustible en el horno (suelo y grill), evitando riesgos durante el uso.

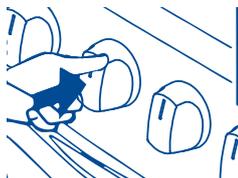
Como encender el Horno Seguro

1.- Ubique en el frente de la cocina la perilla de mando del horno, presiónela y gire en sentido anti-horario hasta la posición de máxima temperatura para encender el quemador horno (válvula ó termostato) o en sentido horario hasta la posición grill en caso de termostatos. El termostato mantiene estable la temperatura requerida del horno, gire la perilla hasta la temperatura necesaria



Válvula / Termostato de seguridad (horno seguro)

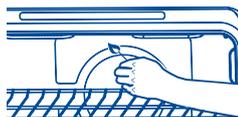
2.- En modelos con Termostato de Seguridad el encendido electrónico es directo desde las perillas, por lo cual debe mantener presionada la perilla por lo menos durante 10 segundos hasta que el sensor detecte la presencia de llama en el horno, solo así el quemador permanecerá encendido.



3.- En modelos con Válvula de Seguridad y encendido electrónico desde el pulsante, luego del encendido, mantenga presionada la perilla por lo menos durante 10 segundos hasta que el sensor detecte la presencia de llama en el horno, solo así el quemador permanecerá encendido.



En caso de ausencia de energía eléctrica, acerque un fósforo encendido al ducto del quemador horno (parte frontal inferior derecha) o directo al quemador grill, según la necesidad, finalmente, abra el paso de gas y mantenga la perilla presionada como se indicó anteriormente.



⚠ ADVERTENCIA



**RIESGO
DE INCENDIO**

No accione el encendido por más de 15 segundos para evitar acumulación de gas. Si después de este tiempo el quemador no enciende, se debe detener el funcionamiento del dispositivo y abrir la puerta del horno, esperando al menos 1 minuto antes de intentar encender nuevamente el quemador.

Sistema corta gas

Esta prestación permite programar el apagado automático de los quemadores suelo y grill del horno y el Triple Corona (según el modelo de cocina) luego del tiempo definido por el usuario, sin riesgo de que se quemem.

Nota para modelos con funciones de “apagado temporizado corta gas”

En caso de cortes de energía eléctrica los quemadores del horno o triple corona se apagarán automáticamente cerrando el flujo de gas aunque la perilla esté en cualquiera de las posiciones del termostato o válvula de seguridad. Puede encender nuevamente los quemadores si lo requiere aunque no se disponga de energía eléctrica, por lo tanto será necesario utilizar un fósforo.

Importante:

Antes de utilizar el horno o el triple corona con el timer corta gas, iguale el reloj digital según las instrucciones descritas en la página 35.

Función apagado automático del horno

Sistema Touch Pad

Si el artefacto incluye un control electrónico con sistema touch pad, una vez encendido el horno (revise el termostato de seguridad) pulse el ícono (☰) para activar la función “cortagas horno”; el ícono se encenderá con una luz blanca intensa y los dígitos del panel empezarán a titilar. Pulse los íconos (+) o (-) para programar el tiempo requerido para el apagado



Función apagado automático del horno

automático del quemador, desde 1 minuto hasta 10 horas. Considere que el avance del tiempo que se programa cambia en intervalos de 1 minuto; si se mantiene presionado los iconos (+) o (-) por más de 2 segundos, el tiempo cambiará más rápidamente. Para confirmar la cuenta regresiva, confirme presionando el ícono (▷). Al término del tiempo programado, el ícono (☐) empezará a titilar y el quemador se apagará. Una alarma sonará intermitentemente por 7 minutos en periodos de 15 segundos.

Para desactivar la alarma o para encender nuevamente el horno, presione el ícono que está titilando o incluso el ícono de confirmar (□), cancelar (▷). Una vez realizado esto, el ícono de "cortagas horno" (☐) se apagará.



Cómo desprogramar la cuenta regresiva del horno

Para desprogramar la alarma del sistema corta gas y el apagado automático del quemador horno, acceda a la cuenta regresiva en curso presionando el ícono "cortagas horno" (☐).



Como visualizar la hora

Usted puede visualizar temporalmente la hora mientras esta activada la programación del cortagas al pulsar el ícono de la función "reloj" (🕒). La pantalla mostrará la hora durante un periodo de tiempo y luego volverá a la función cortagas activa.



Sistema turbo

Es un sistema de ventilación que le permite tener una cocción más uniforme de sus alimentos en todas las zonas del horno, mediante la circulación forzada del aire caliente, obteniendo mejores resultados y un mayor aprovechamiento del calor.

Importante

Al colocar los alimentos, evite pegarlos al fondo del horno para no tapar las perforaciones de distribución de aire que están frente al ventilador. Se recomienda precalentar primero el horno antes de encender el turbo. Este sistema le permite hornear en 2 parrillas simultáneamente.

⚠ ADVERTENCIA

El sistema turbo está diseñado para emplearse únicamente con el quemador suelo de su cocina, no lo use con el quemador grill.



Como utilizarlo

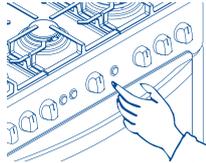
Luego de encender el horno suelo, ubique y accione el interruptor correspondiente en el sistema touch pad para encender o apagar el ventilador del sistema turbo que se encuentra al fondo del horno.

En el sistema touch pad, pulse el ícono (🌀) para encender la función "turbo"; el ícono de "turbo" se encenderá con una luz blanca intensa. Para apagarlo, pulse nuevamente el mismo ícono y la intensidad de la luz cambiará a una de menor intensidad.

Como encender la luz del horno



Ubique el interruptor correspondiente y acciónelo para encender o apagar el foco que se encuentra en el interior del horno.

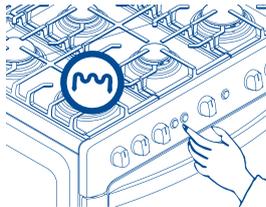


Si el artefacto incluye un control electrónico con sistema touch pad, pulse el ícono (💡) para encender la función luz del horno; el ícono de "luz horno" se encenderá con una luz blanca intensa. Para apagarlo, pulse nuevamente el mismo ícono y la intensidad de la luz cambiará a una de menor intensidad.

Como operar el cielo eléctrico

**En modelos que aplique*

a



Ubique el interruptor correspondiente y acciónelo para encender o apagar el cielo eléctrico que se encuentra en la parte de superior del horno.

Importante:

No se recomienda usar el cielo eléctrico junto con el quemador suelo, ya que esto afecta el funcionamiento normal de la función cielo; generando resultados desfavorables en cocción.

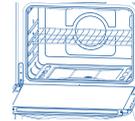
Recomendaciones de uso del horno

a



Precale siempre su horno en la posición MÁXIMA durante 20 minutos o más. Esto es importante para lograr una cocción rápida y uniforme de los alimentos.

b



La altura de la bandeja o la parrilla, como el uso de los accesorios y funciones del horno; dependerá del alimento que desee hornear, sin embargo recomendamos:

1. Use la parrilla en la tercera corredera (desde abajo hacia arriba) para hornear pan, cakes, etc.
2. Para preparar carnes use la bandeja en la tercera corredera (desde abajo hacia arriba), ya sea que use el quemador horno o el grill para gratinar.
3. Si su modelo de cocina no posee cielo eléctrico ni grill asador, use la tercera corredera (desde abajo hacia arriba) para dorar los alimentos ya horneados.
4. Siga las instrucciones de una receta adecuada.
5. Para hornear pan, galletas, arepas, empanadas, suspiros, pizzas o alimentos similares se recomienda utilizar una placa de horneado sobre la parrilla.
6. No cargue sobre las parrillas o bandejas del horno pesos mayores a los recomendados:
Cocina 4 Quemadores 24" = 22 libras (10 kg)
Cocina 5 o 6 Quemadores 30" = 30 libras (14 kg)
7. Para mayor uniformidad en el horneado use el sistema turbo (modelos que posean esta función).

Recomendaciones de uso del horno

Atención:

Cuando hornee sobre la parrilla, recuerde retirar previamente la bandeja central del horno.

No se debe hornear alimentos directamente sobre la bandeja cubre quemador horno, ni sin ella.

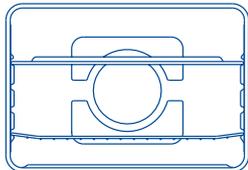
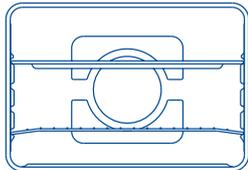
C



El tiempo de cocción dependerá del alimento que esté horneando, de la cantidad del mismo y de la temperatura seleccionada; puede tomar como referencia lo indicado en los recetarios de cocina.

Importante:

La parrilla o bandeja del horno tienen una posición de uso adecuado, asegúrese que luego de retirarla del producto se coloquen nuevamente en la posición correcta



Encendido del grill asador (gratinador)

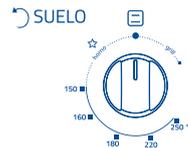
NOTA:

Cuando usted requiera tostar, gratinar después de hornear o realizar asados de todo tipo de carnes use el grill asador.

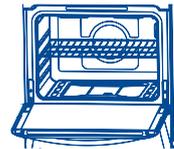
ATENCIÓN:

El encendido electrónico es común para quemadores de cubierta y horno, por lo tanto es normal observar chispeo en los quemadores al momento de encender el GRILL.

a



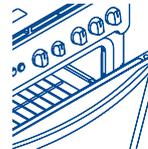
Ubique la perilla de mando del grill (horno) y enciéndalo siguiendo las instrucciones que se dan en la página 36 "Encendido del horno".



Atención:

Se recomienda abrir la puerta del horno para verificar que el GRILL se haya encendido tanto en la zona frontal como posterior del quemador.

b



Cierre la puerta suavemente para asar o gratinar.

⚠ ADVERTENCIA

Cuando utilice el quemador GRILL no debe utilizar la función TURBO

Atención:

Las partes accesibles se pueden calentar al usar el horno o el grill (gratinador). Mantenga alejados a los niños y evite el contacto directo con las partes que no son manipulables.

C



Para apagar coloque la perilla correspondiente en la posición apagado "•".

⚠ ADVERTENCIA



Verifique que las válvulas de gas de los quemadores y especialmente del horno estén cerradas cuando no los esté utilizando, ya que puede acumularse gas y provocar explosión e incendio al accionar el encendido electrónico.

Recomendaciones de uso del grill

- 1.- Usar el grill para asar o para dorar la parte superior de los alimentos.
- 2.- Puede colocar directamente los alimentos en la bandeja del horno o colocarlos en un recipiente.
- 3.- Se recomienda ubicar la bandeja en las rieles centrales del horno.
- 4.- No debe usar el turbo del horno cuando use el grill (aplica a artefactos que cuenten con esta función)

Precauciones

4

Precauciones

Atención:

El uso de un artefacto de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina, mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

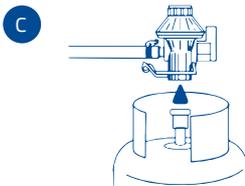
Qué hacer cuando hay olor a gas



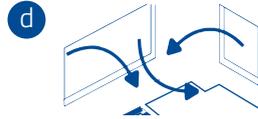
No encienda ningún tipo de interruptor de la vivienda ni de la cocina. No use fósforos, encendedores y ningún objeto que genere combustión.



Para apagar coloque la perilla correspondiente en la posición apagado, representado como "•".



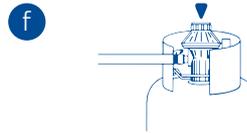
Cierre y/o desconecte la conexión de gas de su artefacto.



Abra puertas y ventanas para conseguir circulación de aire.

e Revise las posibles causas y soluciones descritas en la pág. 48

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Olor a gas.	Perforación de cañerías o de manguera de conexión.	Cambie la instalación.
	Conexión del gas con medidas inadecuadas o mal conectada.	Colóquelos en la posición correcta.
	Se apagó accidentalmente uno de los quemadores estando en uso.	Llame al Servicio Técnico
	Regulador de presión mal instalado.	Instálelo correctamente.
Olores fuertes.	Aceite y grasa usadas en la fabricación de su cocina.	Es normal al usar su encimera por primera vez.
Ruido	Expansión de los metales por el calor	Es normal.



Abra y/o reconecte la conexión de gas.

⚠ ADVERTENCIA



Si el olor a gas persiste cierre y/o desconecte la conexión de gas y llame al Servicio Técnico Autorizado.

Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.

Como prevenir accidentes



Mientras cocine con los quemadores de cubierta, evite tocar las parrillas, bases de quemadores y tapillas, espere un tiempo prudencial para su enfriamiento.



¡ CUIDADO CON LOS NIÑOS !

Evite que se produzca las siguientes situaciones:

- El ingreso de niños a la cocina mientras esté cocinando.
- Los mangos salientes de ollas y sartenes.
- Niños circulando cerca de utensilios de cocina, (ollas, fuentes calientes, etc.)

⚠ ADVERTENCIA



Verifique que las válvulas de gas de los quemadores y especialmente del horno estén cerradas cuando no los esté utilizando, ya que puede acumularse gas y provocar explosión e incendio al accionar el encendido electrónico.



Mientras use el horno evite tocar el vidrio, la superficie y accesorios internos del mismo, espere un tiempo prudencial para su enfriamiento y manipulación.



No almacene gasolina u otro producto inflamable cerca de su cocina.

Nota:

Cuando utilice el horno, es recomendable el uso de guantes para manipular los recipientes de los alimentos que se estén horneando.

Importante:

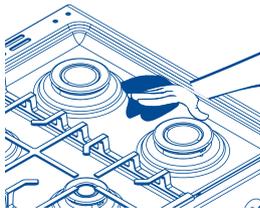
Tenga especial cuidado con el aceite y las grasas de las frituras ya que son productos inflamables. En caso de presentarse fuego por esta causa, apague los quemadores y ahogue la llama colocando una tapa grande de olla o cubriendo el fuego con un paño mojado. Nunca lance agua directamente ya que la llama crece y puede provocar incendio o quemaduras. Si el fuego por grasas se presenta en el horno, apague el quemador y mantenga cerrada la puerta del horno hasta que la llama se extinga por su propia cuenta. Prevenga estos inconvenientes retirando el exceso de grasa y evite que esté cerca de los quemadores del horno.

Instrucciones del correcto uso de la cocina

- Asegúrese que la cocina esté bien ventilada y mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- Este artefacto no debe instalarse en baños ni dormitorios.
- Instale el artefacto de acuerdo a las instrucciones de este manual.
- El uso de su cocina es doméstico, no la emplee en actividades ajenas a su propósito.
- Siga las instrucciones dadas en este manual para operar cada función del artefacto.
- En caso de daños, no intente solucionarlos por su cuenta. Acuda siempre al Servicio Técnico Autorizado.
- No utilice ningún tipo de protección sobre el tablero (papel aluminio), esto podría provocar taponamientos en la boquilla de salida de gas o un mal acople de las partes de los quemadores.

Limpeza y mantenimiento para el usuario

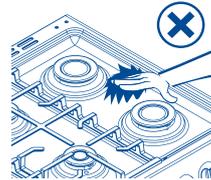
a



- Para la limpieza en todos los acabados utilice un paño suave con una solución de agua jabonosa caliente con bicarbonato (2 cucharadas en un litro de agua).
- Para la limpieza de la tapilla y base quemador utilice un cepillo plástico de cerdas suaves de manera que no dañe su acabado.

Limpeza y mantenimiento para el usuario

b



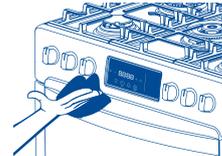
- No utilice estropajos, pueden deteriorar el acabado y brillo.
- Para evitar manchas no deje residuos de los agentes de limpieza en las superficies y seque completamente.
- En superficies de acero inoxidable realice la limpieza en la misma dirección de las líneas de acabado de la superficie.

c



- No utilice detergentes, aerosoles, productos corrosivos o abrasivos fuertes ya que deterioran los acabados de la cocina.
- No utilice Cloro o productos Clorados en superficies de acero inoxidable para evitar corrosión por ataque químico.

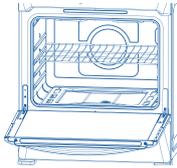
d



- Para la limpieza del panel de control de vidrio, se sugiere utilizar una servilleta de papel seca.
- Para evitar manchas no deje residuos de mostaza en las superficies cromadas, niqueladas o satinadas.
- Mantenga siempre limpias y secas las partes de los quemadores y las candelitas de encendido electrónico.

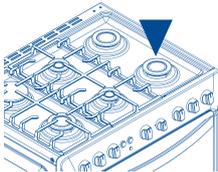
Limpieza y mantenimiento para el usuario

e



Para remover los residuos de alimentos calcinados puede utilizar jugo de limón.

f



Importante:

Al hacer la limpieza del tablero o de los quemadores se debe tener cuidado de que no se introduzcan restos de alimentos en las copas, ni mucho menos en los inyectores

g



Colocar correctamente las tapillas de los quemadores.

h

En caso de presentar amarillamiento del tablero, principalmente en las zonas que están bajo los quemadores, eliminarlas aplicando un limpiador específico para acero inoxidable.

Importante:

Al colocar los quemadores y las tapillas luego de realizar la limpieza asegúrese de que la posición sea la correcta y que estén completamente secos. *Una mala colocación podría causar deformación de las piezas*

Atención:

Los daños ocasionados por el incumplimiento de estas instrucciones no son cubiertos por la garantía.

Función para el aseo en el panel touch pad

Importante:

Esta prestación le permite realizar el aseo o limpieza del panel touch pad de su cocina sin que se activen involuntariamente las funciones (actualización de hora, timer, activación de luz, etc.)



Para realizar labores de limpieza en el sistema touch pad, se debe utilizar la función de bloqueo siguiendo las instrucciones descritas en las pág. 34 y 35 de este manual.

Problemas y posibles causas

Importante:

Si después de revisar las posibles causas y soluciones el problema persiste, llame al **SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO**.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Olor a gas.	Perforación de cañería o de manguera de conexión.	Cambie la instalación. Use manguera o tuberías normalizadas
	Conexión del gas con medidas inadecuadas o mal conectada.	Verifique la conexión o cámbiela si fuera necesario.
	Se apagó accidentalmente uno de los quemadores estando en uso.	Llame al Servicio Técnico
	Regulador de presión mal instalado.	Instálelo correctamente.
Olores fuertes.	Aceite y grasa usadas en la fabricación de su cocina.	Es normal al usar su cocina por primera vez.
Ruido de la cocina en caliente.	Dilatación de los componentes metálicos.	Es un comportamiento normal de los materiales al calentarse y enfriarse, no afecta al funcionamiento ni seguridad del artefacto.
Componentes eléctricos no funcionan.	Cocina desconectada. No está energizado el tomacorriente.	Conecte el cable de servicio. Revise conectando una lámpara si la toma está energizada.
Suelo y grill asador no se encienden a la vez.	No es posible encender ambos a la vez.	Lea el manual de instrucciones en uso del grill.
Llama amarilla hace hollín.	El gas está por terminarse. Posición de los quemadores no es la correcta.	Cambie de cilindro de gas. Coloque los quemadores en la posición correcta.
Disminución de la intensidad de llama en quemadores de cubierta	Inyectores obstruidos por residuos de alimentos.	Limpie los inyectores empleando un cepillo de cerdas plásticas, sin ejercer excesiva presión en las paredes del inyector.
Los quemadores suelo o grill del horno y Triple corona no permanecen encendidos. (Solo cocinas con termostato y/o Válvula de seguridad).	El sensor de la llama no detecta la presencia de ésta. El tiempo de accionamiento no es suficiente.	Mantener presionada hacia adentro la perilla de mando del quemador durante 10 segundos mientras se acciona el dispositivo de encendido (electrónico o fósforos).

Tabla de equivalencias generales

MEDIDAS COMUNES

1 Pizca	Menos de 1/4 de cucharadita
3 Cucharaditas	1 Cucharada
2 Cucharadas	30 gramos = 1 Onza
4 Cucharadas	1/4 Taza
8 Cucharadas	1/2 Taza
12 Cucharadas	3/4 Taza
16 Cucharadas	1 Taza

MEDIDAS LIQUIDAS

8 Cucharadas	1/2 Taza
1 Taza	8 Onzas líquidas
1 Taza	1/4 Litro
2 Tazas	1/2 Litro
3 Tazas	1 Botella = 750cm ³
4 Tazas	1 Litro = 1.000cm ³

Servicio Técnico

Si tiene algún problema que no pueda solucionarlo con la ayuda de este manual visite o llame al **SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO**. Técnicos especializados le enseñarán todo lo que necesita saber para usar correctamente su cocina y en caso de desperfectos del artefacto, solucionarán su problema.

CORRECTA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO

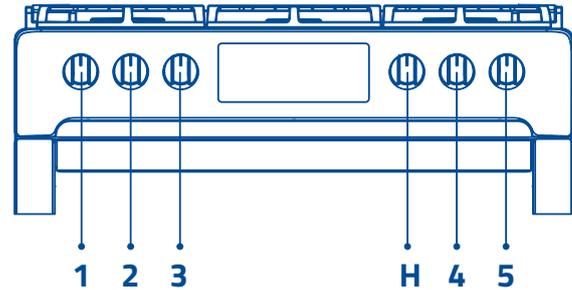
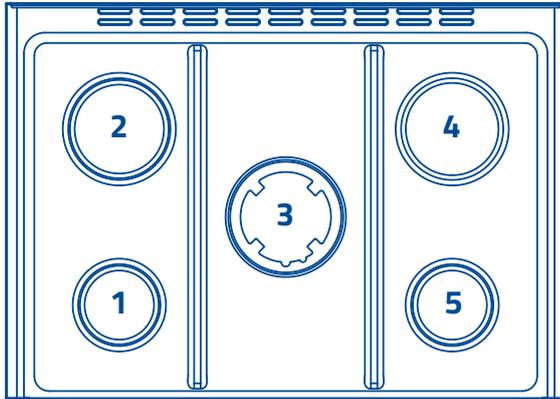


Esta marca indica que el producto no se puede tratar como residuo doméstico. Por ello, para prevenir posibles daños al ambiente, a la salud de las personas o una disposición no controlada, cuando el artefacto electrodoméstico llegue al final de su vida útil, se debe realizar su disposición (o ser desechado), a través de los centros de acopio establecidos. Este artefacto será recibido sin costo en los respectivos sistemas de manejo de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos implementados-Para obtener información más detallada sobre la disposición de este producto, por favor revise la página: <https://aspager.org.pe/>

Esquemas

5

Esquemas - Cocinas / Estufas 30"



MODELOS:

Montecarlo

Niza

Mónaco

Roma

Q1 Mediano (Semirápido)

Q2 Jumbo (Ultrarápido)

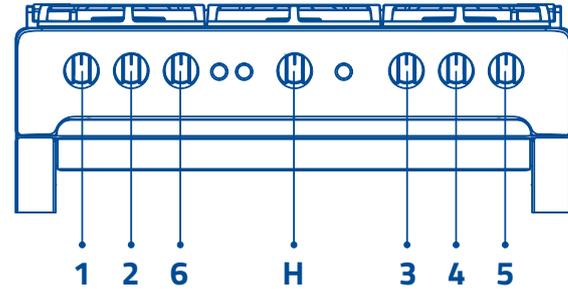
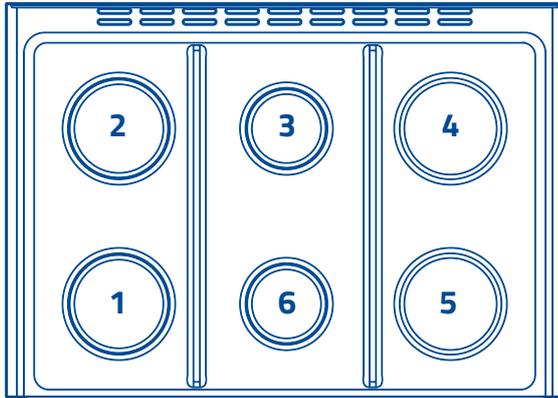
Q3 Triple Corona (Rápido y Auxiliar) *Roma [Triple Corona Rápido]

Q4 Grande (Rápido)

Q5 Mediano (Semirápido)

H Suelo y Grill

Esquemas - Cocinas / Estufas 30"



MODELOS:

Parma

Sorrento

Q1 Grande (Rápido)

Q2 Grande (Rápido)

Q3 Mediano (Semirápido)

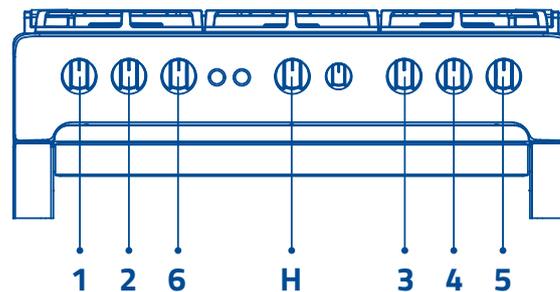
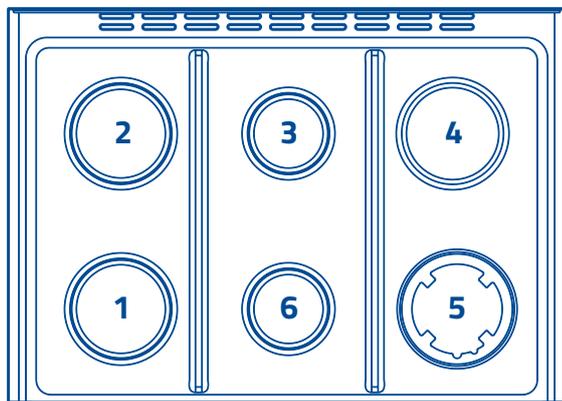
Q4 Grande (Rápido)

Q5 Grande (Rápido)

Q6 Mediano (Semirápido)

H Suelo

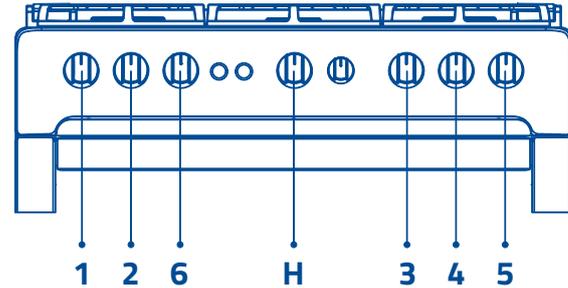
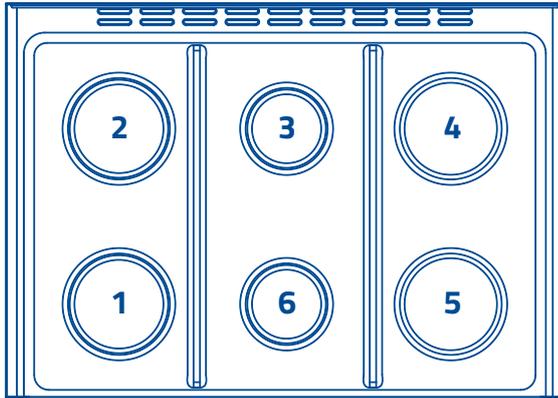
Esquemas - Cocinas / Estufas 30"



MODELOS:
Varese

- Q1 Grande (Rápido)
- Q2 Grande (Rápido)
- Q3 Mediano (Semirápido)
- Q4 Grande (Rápido)
- Q5 Triple Corona (Rápido)
- Q6 Mediano (Semirápido)
- H Suelo y Grill

Esquemas - Cocinas / Estufas 30"



MODELOS:

Sevilla

Galicia

Q1 Grande (Rápido)

Q2 Jumbo (Ultrarápido)

Q3 Mediano (Semirápido)

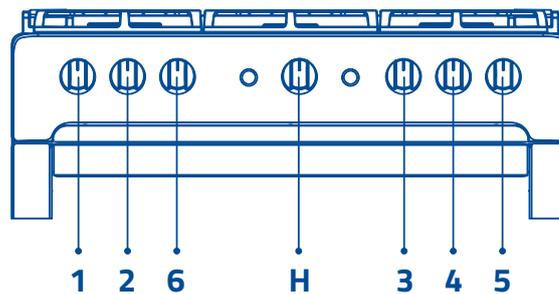
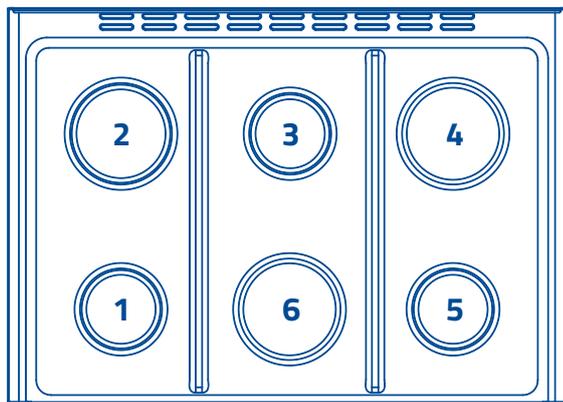
Q4 Grande (Rápido)

Q5 Grande (Rápido)

Q6 Mediano (Semirápido)

H Suelo y Grill

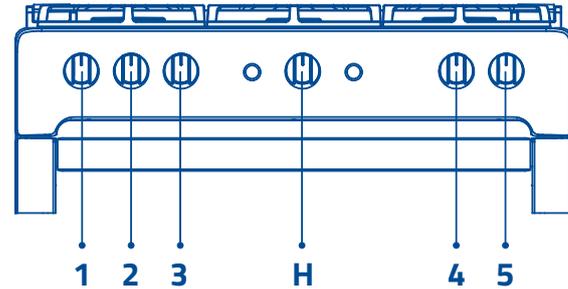
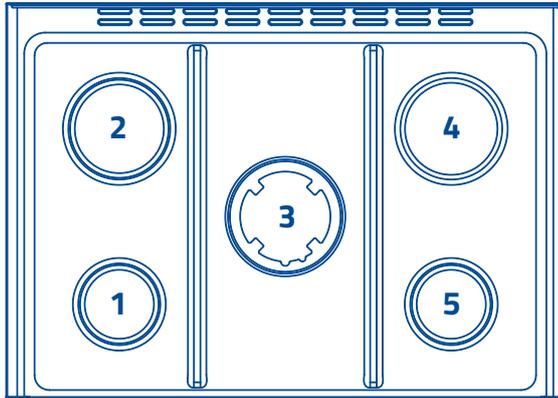
Esquemas - Cocinas / Estufas 30"



MODELOS:
Napoli

- Q1 Mediano (Semirápido)
- Q2 Grande (Rápido)
- Q3 Mediano (Semirápido)
- Q4 Grande (Rápido)
- Q5 Mediano (Semirápido)
- Q6 Grande (Rápido)
- H Suelo

Esquemas - Cocinas / Estufas 30"



MODELOS:

Cirella

Turín

Q1 Mediano (Semirápido)

Q2 Grande (Rápido)

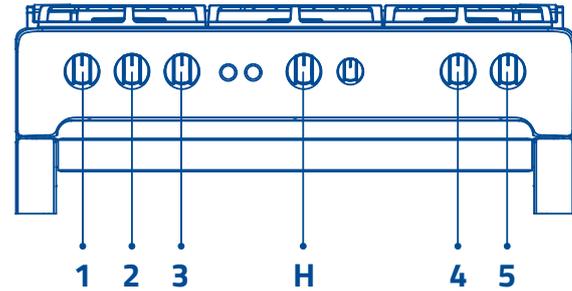
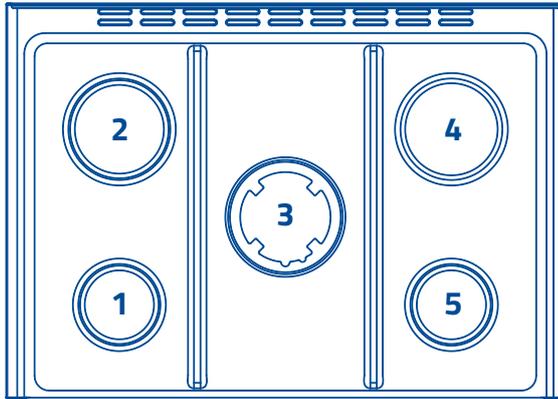
Q3 Triple Corona (Rápido)

Q4 Grande (Rápido)

Q5 Mediano (Semirápido)

H Suelo *Turín [Suelo y Grill]

Esquemas - Cocinas / Estufas 30"

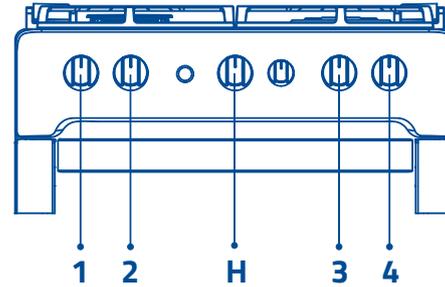
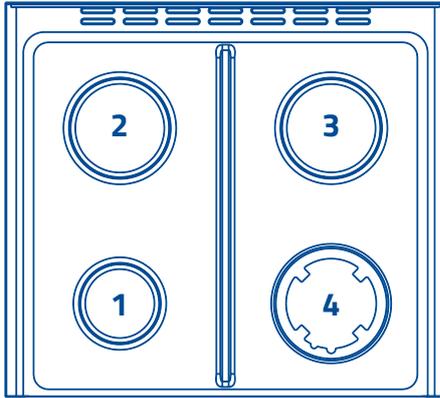


MODELOS:

Firenze

- Q1 Mediano (Semirápido)
- Q2 Triple Corona Pequeño (Rápido)
- Q3 Triple Corona (Rápido)
- Q4 Grande (Rápido)
- Q5 Mediano (Semirápido)
- H Suelo y Grill

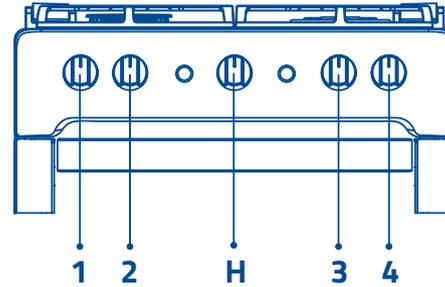
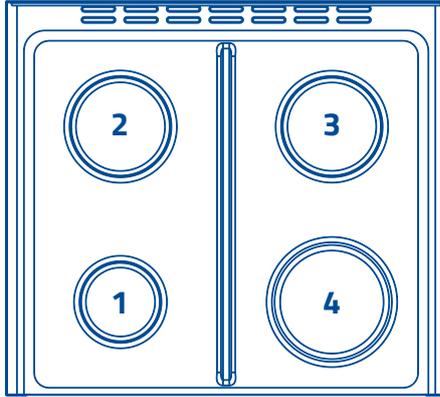
Esquemas - Cocinas / Estufas 24"



MODELOS:
Florencia

Q1 Mediano (Semirápido)
Q2 Grande (Rápido)
Q3 Grande (Rápido)
Q4 Triple Corona (Rápido)
H Suelo y Grill

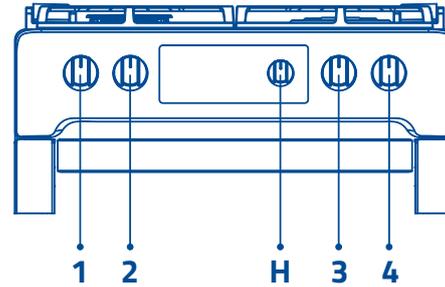
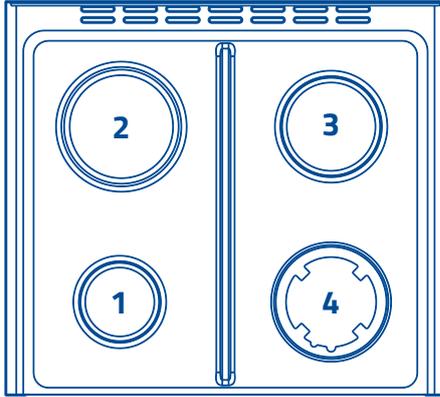
Esquemas - Cocinas / Estufas 24"



MODELOS:
Milán

Q1 Mediano (Semirápido)
Q2 Grande (Rápido)
Q3 Mediano (Semirápido)
Q4 Jumbo (Ultrarápido)
H Suelo y Grill

Esquemas - Cocinas / Estufas 24"



MODELOS:

Torino
Ibiza

Q1 Mediano (Semirápido)

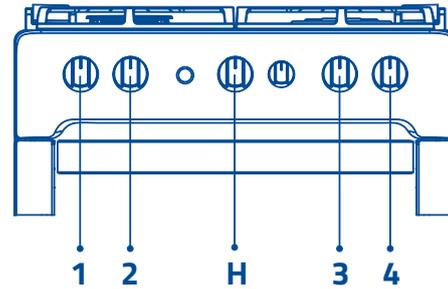
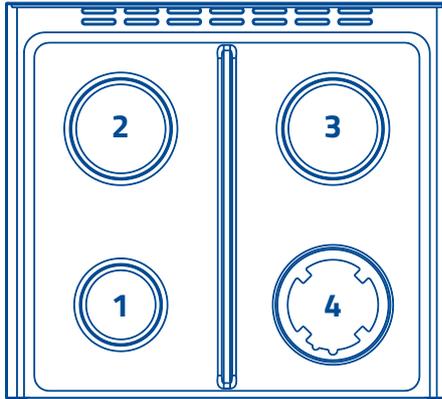
Q2 Jumbo (Ultrarápido)

Q3 Grande (Rápido)

Q4 Triple Corona (Rápido y Auxiliar) *Torino [Triple Corona Rápido]

H Suelo y Grill

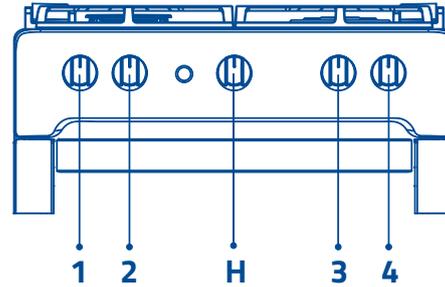
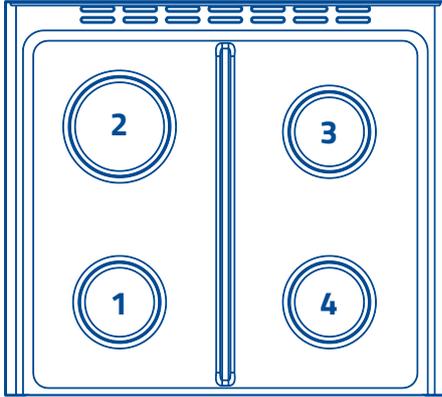
Esquemas - Cocinas / Estufas 24"



MODELOS:
Vercelli

- Q1 Mediano (Semirápido)
- Q2 Triple Corona Pequeño (Rápido)
- Q3 Grande (Rápido)
- Q4 Triple Corona (Rápido)
- H Suelo y Grill

Esquemas - Cocinas / Estufas 24"



MODELOS:

Valencia

Ferrara

Granada (excepto S01)

Q1 Mediano (Semirápido)

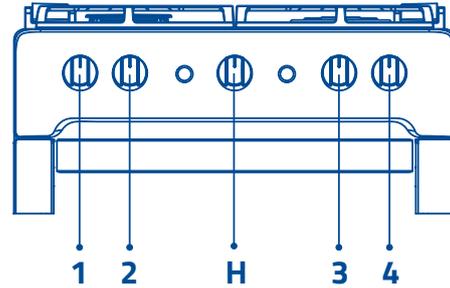
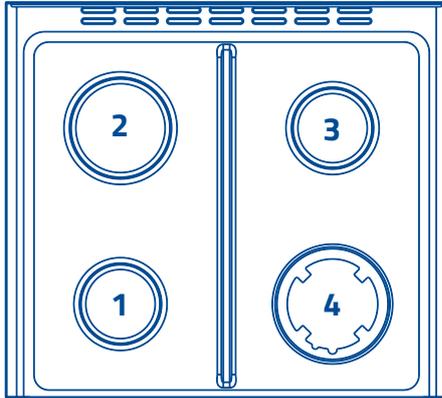
Q2 Grande (Rápido)

Q3 Mediano (Semirápido)

Q4 Mediano (Semirápido)

H Suelo

Esquemas - Cocinas / Estufas 24"



MODELOS:

Granada S01

Modena

Asti

Q1 Mediano (Semirápido)

Q2 Grande (Rápido)

Q3 Mediano (Semirápido)

Q4 Triple Corona (Rápido)

H Suelo *Modena [Suelo y Grill]



indurama

www.indurama.com

