

# Manual de instrucciones para instalación y uso



NA3535

# 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 GASODOMESTICO 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 tres partes:

- a) El "Manual del Instalador", que contiene información necesaria para la instalación correcta y segura de su cocina.
- b) La sección "Conversión a diferentes Gases", aplicable únicamente cuando se va a utilizar un tipo de gas diferente al de la calibración de fábrica.
- c) 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.

**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 es el símbolo 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 a su columna (espinazo) o heridas.
- 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's. 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; si esto es inevitable, instale las bridas que se encuentran incluidas en los accesorios de algunos modelos de cocinas (revise Pág. 6) o utilice otro dispositivo que esté a su disposición que cumpla con la misma función, 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.

## PAG

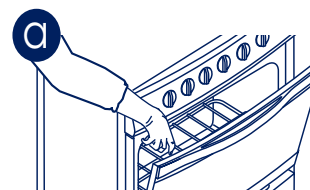
- 2 MANUAL DEL INSTALADOR**
- 4 Instalación
- 5 Diagrama General de Partes y Componentes
- 6 Alimentación de gas
- 6 Conexión del gas con cañería flexible
- 7 Conexión del gas con cañería rígida
- 9 Alimentación eléctrica
  
- 11 CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES**
- 11 Cambio de inyectores
- 12 Regulación de oxígeno primario
- 12 Ajuste del consumo reducido
- 13 Pruebas de seguridad
  
- 14 MANUAL DEL USUARIO**
- 14 Quemadores de cubierta
- 14 Encendido de los quemadores a gas
- 15 Quemador Triple Corona
- 15 Recomendaciones de uso para quemadores a gas
- 16 Uso de la plancha freidora
- 17 Timer mecánico
- 17 Sistema Touch Pad
- 18 Timer digital
- 18 Reloj
- 18 Alarma
- 20 Termómetro digital

## PAG

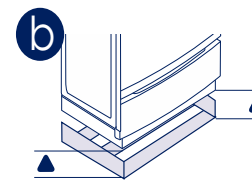
- 20 Horno
- 20 Encendido del horno
- 21 Válvula y Termostato de Seguridad
- 22 Timer Corta Gas
- 22 Cómo programar el apagado automático en el horno
- 24 Quemador Triple corona seguro (Válvula de seguridad)
- 25 Sistema Turbo
- 25 Cómo encender la luz del horno
- 25 Cómo operar el cielo eléctrico
- 26 Recomendaciones de uso del horno
- 27 Parrilla Autodeslizable en el horno
- 27 Encendido del grill asador
- 28 Uso del asador giratorio
- 29 Calientaplatos
- 29 Precauciones
- 30 ¿Qué hacer cuando hay olor a gas?
- 31 Cómo prevenir accidentes
- 32 Instrucciones contra el uso incorrecto de su cocina
- 33 Limpieza y mantenimiento para el usuario
- 34 Función de aseo en su panel Touch Pad
  
- 35 **PROBLEMAS, POSIBLES CAUSAS Y SOLUCIONES**
  
- 36 **TABLA DE EQUIVALENCIAS GENERALES**

## IMPORTANTE:

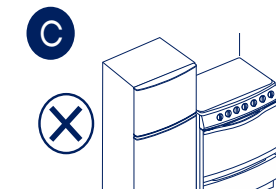
- Los fabricantes no se responsabilizan por accidentes que pudieran ocasionarse si no se sigue las instrucciones de instalación y operación de este manual. De igual forma la garantía no cubre daños derivados de errores en las instalaciones y/o mala operación de su artefacto.
- Ubique la cocina en una habitación lo suficientemente amplia (mínimo 1,33 m<sup>3</sup> 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; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- Este artefacto no debe instalarse en baños ni dormitorios.



Para levantar o trasladar su cocina abra la puerta del horno, sujete del interior y del perfil que se encuentra en la parte posterior. Nunca use la manija del horno para levantar su cocina.



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



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

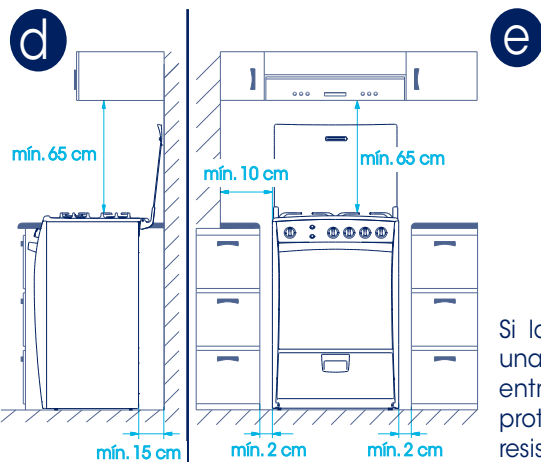
**IMPORTANTE: No permita que los niños jueguen con las fundas o láminas plásticas, evite asfixias accidentales.**



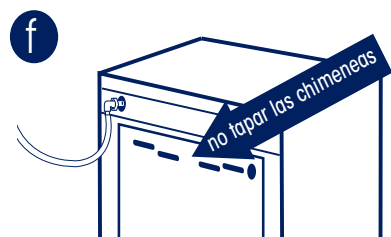
## ADVERTENCIA

**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.



Respete las **dimensiones mínimas** mostradas en este gráfico.

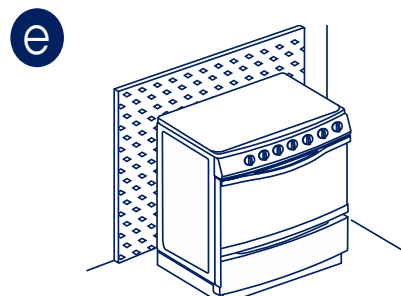


Al instalar su cocina asegúrese de no bloquear la salida de gases del horno por la chimenea o las branquias.

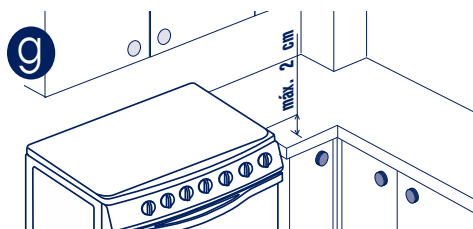
**NOTA:** Si su cocina posee sistema de fijación o lleva accesorios para fijación, siga las instrucciones descritas debajo para evitar el volcamiento y accidentes con su artefacto.



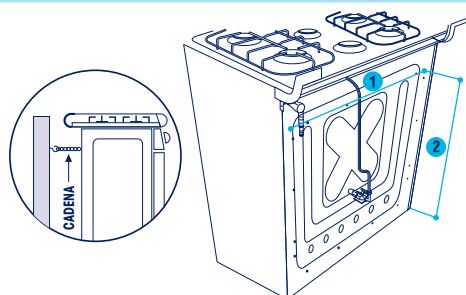
Para evitar el volcamiento, su artefacto debe ser anclado a la pared mediante el sistema de fijación que se encuentra en la parte posterior.



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 en 4 centímetros a las de la cocina.



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



**DIMENSIONES PARA PERFORACIONES EN LA PARED**

- 1) 770 mm COCINAS 32"
- 570 mm COCINAS 24"
- 487 mm COCINAS 20"
- 2) 840 mm

## Instalación:

### CONDICIONES GENERALES

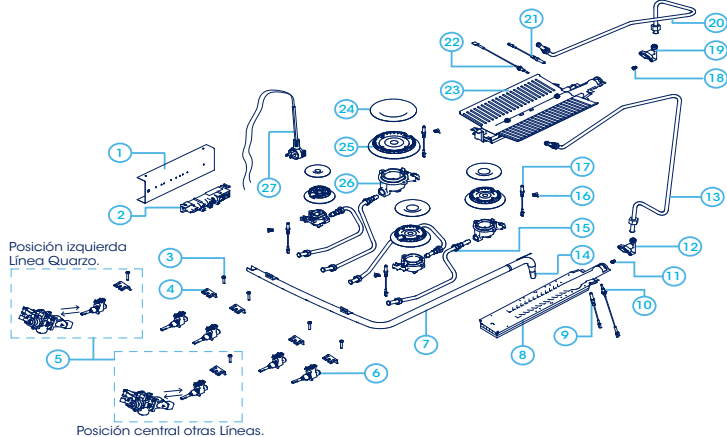
- La instalación debe ser realizada por personal calificado.
- Lea completamente las instrucciones técnicas antes de realizar la instalación.
- Antes de la instalación asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.
- 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 (Referencia para Chile: Decreto de Instalaciones de Gas N° 66).
- El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas según corresponda en la Norma NTC 3631 segunda actualización 2011-12-14. (Referencia para Colombia).
- 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. (En caso de requerir conversión de gas, ver página 13)
- 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).
- El fabricante no se responsabiliza por una instalación defectuosa que pueda ocasionar accidentes.

Las presiones de alimentación de gas para esta cocina son:

Ecuador	27,5 mbar = 2,75 kPa ( Para uso con Gas licuado de petróleo, GLP )
Otros Países	28 mbar = 2,8 kPa ( Para uso con Gas licuado de petróleo, GLP ). 20 mbar = 2,0 kPa ( Para uso con Gas Natural, GN ).

En estas condiciones el funcionamiento será el correcto.

## Diagrama general de partes y componentes.

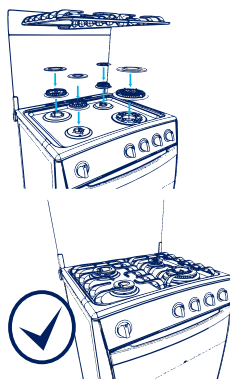


- 1.- Soporte generador lateral
- 2.- Transformador 115 - 220 V
- 3.- Tornillo fijación válvulas y termostato
- 4.- Brida fijación válvulas y termostato
- 5.- Termostato / Válvula de Horno
- 6.- Válvula de quemador tablero
- 7.- Tubo rampa de distribución
- 8.- Quemador Suelo
- 9.- Candeleta Quem. Suelo
- 10.- Termopar Quem. Suelo
- 11.- Inyector Quem. Suelo
- 12.- Portaciclór Quem. Suelo
- 13.- Cañería Quem. Suelo
- 14.- Toma de gas

- 15.- Cañería mezclador tablero
- 16.- Seguro fijación candeleta
- 17.- Candeleta de tablero
- 18.- Inyector Quem. Grill
- 19.- Portaciclór Quem. Grill
- 20.- Cañería Quem. Grill
- 21.- Candeleta Quem. Grill
- 22.- Termopar Quem. Grill
- 23.- Quemador Grill
- 24.- Tapillas quemador tablero
- 25.- Base quemador tablero
- 26.- Mezclador copa tablero
- 27.- Arnés cocina

### 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, centrada, fija y 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 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.



### 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 locales.

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

## Conexión al suministro de gas con cañería flexible.

### IMPORTANTE:

•La alimentación del gas debe estar colocada en el mismo lado del conector de presión (toma de gas) de su cocina.

•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.

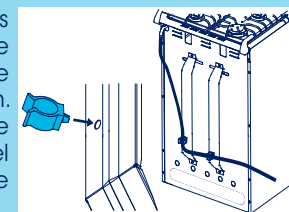
•El uso del horno genera la evacuación de gases calientes y el calentamiento de la superficie posterior que pueden dañar la manguera generando graves riesgos.

•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).

parte posterior de su cocina; si esto es inevitable, instale las bridas que se encuentran incluidas en los accesorios de algunos modelos de cocinas o utilice otro dispositivo que esté a su disposición que cumpla con la misma función.

Revise el gráfico para garantizar la correcta instalación de las bridas que sirven de guía para la manguera; el uso del horno genera la evacuación de gases calientes que pueden dañar la manguera generando graves riesgos.



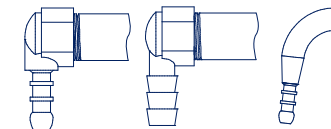
**a**



**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:**

La conexión de la manguera flexible depende del tipo de toma de gas que posea su tubo de distribución y debe ser realizada por Personal Calificado.

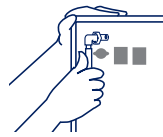
**Nota:** Algunas cocinas tienen incluida dentro de los accesorios la toma de gas, la conexión de la misma debe ser realizada por Personal Calificado.

c



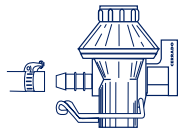
Ablande los extremos de la manguera con agua caliente.

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

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

## IMPORTANTE:

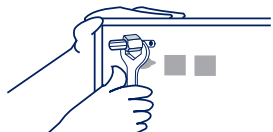
- La conexión debe realizarla personal calificado.
- Después de haber instalado el gas verifique que no exista fuga, aplicando agua jabonosa en las zonas de la conexión.
- Nunca utilice llama para verificar la presencia de fugas de gas, puede provocar incendio.
- La manguera no debe sufrir torceduras, 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 instalarse en lugares con suficiente ventilación y no deben estar expuestos a fuentes de calor, chispas eléctricas, movimientos bruscos, ni espacios donde transiten personas.

## 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.

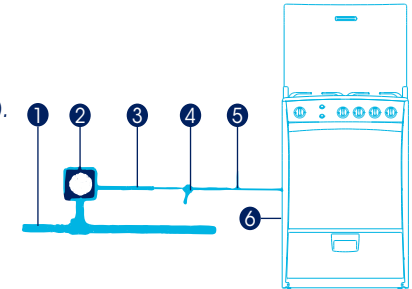
## ATENCIÓN:

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.

## Instalación del producto para suministro de gas por red GN.

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 medición (medidor y regulador).
3. Línea de servicio (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 FUERZA MEDIA 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.
- 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

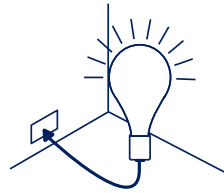
**Alimentación eléctrica:** Todas las operaciones del manual del instalador deben ser realizadas por personal calificado.

**a**

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

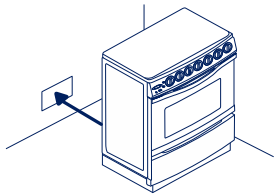
Revise en la placa de identificación que se encuentra en la parte posterior de su cocina que el voltaje y ciclaje de corriente eléctrica, sean los adecuados para su instalación.

**b**



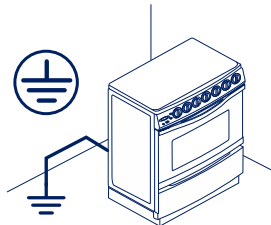
Asegúrese de que esté energizado el tomacorriente conectando una lámpara y encendiéndola.

**c**



Conecte el cordón de servicio de su cocina al tomacorriente.

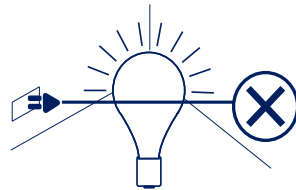
**d**



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**

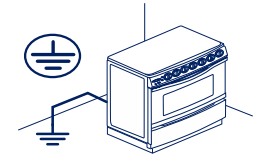
- No use cable de extensión.
- No use el producto sin conexión a tierra.
- No use adaptadores o T's.
- Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.
- Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.
- No quite el terminal de conexión a tierra.
- Conecte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

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

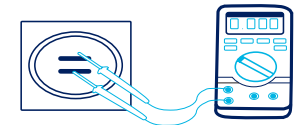
## Instalación eléctrica.

Si el artefacto posee elementos eléctricos, se deben seguir las siguientes instrucciones para la instalación.

- Para algunos modelos de cocinas, tome el cable que sale de la parte posterior del artefacto y conéctelo al toma a tierra de la instalación.



- Asegúrese que el voltaje del toma corriente de la conexión de la instalación eléctrica esté acorde con el voltaje nominal del artefacto.



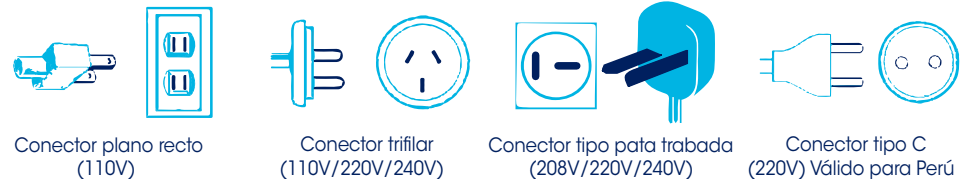
- En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los breakers que controlarán el artefacto, márkelos con el nombre y finalmente conecte éste al tomacorriente.



## 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).



## 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. Los artefactos de empotrar poseen la conexión a tierra incorporado en el cable de entrada de corriente y no requieren alguna conexión adicional.

## IMPORTANTE:

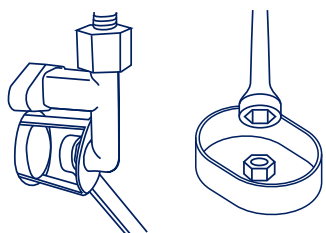
- LAS OPERACIONES PARA ADAPTAR SU COCINA A OTRO TIPO DE GAS U OTRA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN, DEBEN SER REALIZADAS POR UN INSTALADOR CALIFICADO, LA COMPAÑÍA DE GAS O UN REPRESENTANTE DEL FABRICANTE.
- Por razones técnicas y de seguridad, las piezas destinadas a la adaptación a otra familia de gas, otro 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:

Quemadores de cubierta y de horno

a



### IMPORTANTE

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

Para cocinas con sistema de inyectores, 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 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

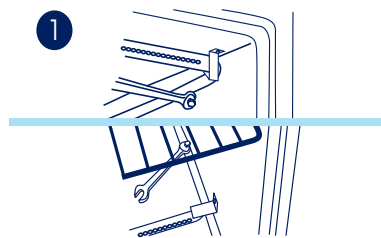
## REGULACIÓN DEL OXÍGENO PRIMARIO:

a

Los quemadores de cubierta no requieren calibración del oxígeno primario.

b

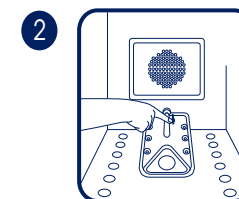
La calibración del oxígeno primario de los quemadores de horno se realiza de la siguiente manera:



### 1. Para quemadores tubulares:

Gire el perno de calibración en sentido horario para disminuir la cantidad de oxígeno.

En sentido anti-horario para aumentar la cantidad de oxígeno suministrado a la combustión.

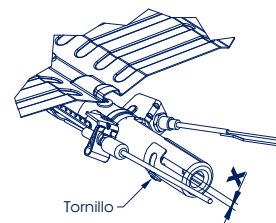


### 2. Para quemadores estampados:

Desplace el capuchón hacia adelante para aumentar o hacia atrás para disminuir la cantidad de oxígeno para la combustión.

**NOTA:** El quemador grill no requiere ajuste del oxígeno primario

3



### 3. Para quemadores transversales:

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 da cuando las llamas son estables y de un color azul intenso, lo cual indica que la combustión es completa.

## AJUSTE DEL CONSUMO REDUCIDO:

Quemadores de cubierta y de horno suelo

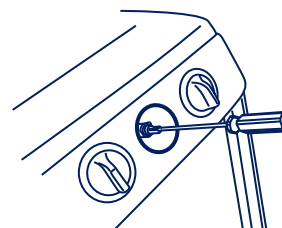
a

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).

c



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

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.

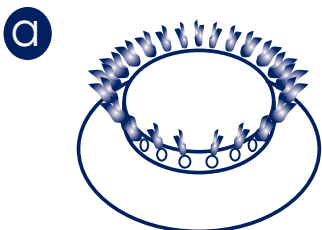


## PRUEBAS DE SEGURIDAD:

### Verificación del funcionamiento

#### IMPORTANTE:

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.



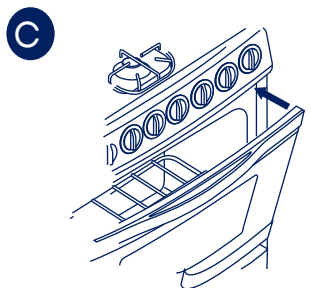
Para verificar la calibración de oxígeno primario pruebe el funcionamiento de los quemadores con las presiones de máximo y mínimo indicados en la **TABLA 1**.

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.



Para verificar la calibración de mínimo del quemador de horno pruebe el funcionamiento con las presiones de gas mínimas indicadas en la **TABLA 1**.

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.

TABLA 1

	Ecuador	Otros países	
	GLP (Gas licuado de petróleo)	GN (Gas Natural)	GLP (Gas licuado de petróleo)
Presión máxima	33 mbar = 3,3 kPa	25 mbar = 2,5 kPa	35 mbar = 3,5 kPa
Presión mínima	22 mbar = 2,2 kPa	17 mbar = 1,7 kPa	25 mbar = 2,5 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 ciclos 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.

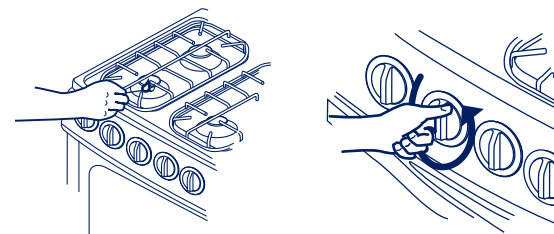
#### IMPORTANTE:

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** Si su cocina no posee encendido electrónico o en caso de ausencia de energía eléctrica; acerque un fósforo encendido o un encendedor al quemador que quiera encender, presión y gire la perilla de este quemador en sentido anti-horario hasta la posición máximo ( 🔥 ).

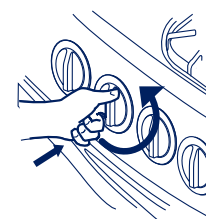


- b** Si su cocina posee encendido electrónico; presione el interruptor del mismo y manténgalo pulsado, presione y gire la perilla de este quemador en sentido anti-horario hasta la posición máximo ( 🔥 ) y garantice que el quemador encienda.

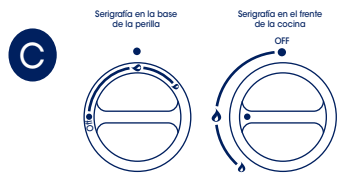


**NOTA:** Es normal que al accionar el encendido electrónico se genere un chispeo continuo en todos los quemadores.

- 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 ( 🔥 ), según lo que vaya a cocinar.



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

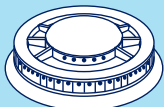
### ATENCIÓN:

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.

### ATENCIÓN:

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.

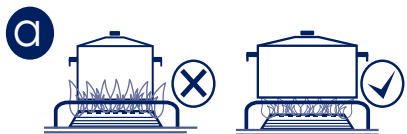
## Quemador triple Corona (Ultrarrápido)



Utilice este quemador cuando requiera mayor potencia de llama para una cocción más rápida.

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

## Recomendaciones para uso de los quemadores a gas



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



Elija el quemador de acuerdo al tamaño del recipiente que vaya a utilizar.

Se recomienda los siguientes diámetros mínimos:

Quemador Pequeño - Recipientes de 12cm  
 Quemador Mediano - Recipientes de 14 cm  
 Quemador Grande - Recipientes de 18 cm  
 Quemador Triple Corona- Recipiente de 20 cm.



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

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



### 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:

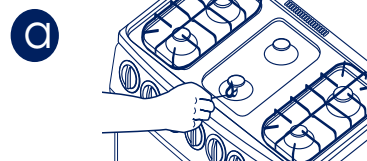
Durante el uso y limpieza de los quemadores evite que se introduzcan alimentos o basura hacia el interior de éstos, pues podría producir la obstrucción de los inyectores de paso de gas. Recuerde que el correcto funcionamiento de su artefacto depende del cuidado que tenga en la aplicación de este punto.

### PRECAUCIÓN:

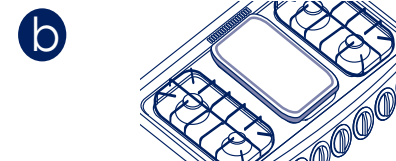
- No mantenga recipientes vacíos sobre el quemador cuando esté encendido, ni mantenga el quemador encendido si no lo está usando.
- No manipule los quemadores inmediatamente luego de usarlos, estos conservan el calor por algunos minutos luego de apagarlos.
- La tapa abatible de vidrio puede estallar 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.

## Uso de la plancha freidora

### Plancha freidora con acoplamiento para tablero.

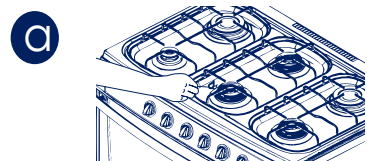


Retire la parrilla y encienda los quemadores frontal y posterior en donde va a usar la plancha freidora.

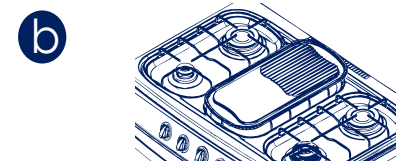


Coloque la plancha verificando que esté colocada de manera correcta.

### Plancha freidora con acoplamiento para parrilla de quemadores.



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



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.

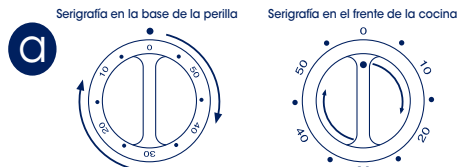
### IM PORTANTE:

La plancha debe ser utilizada de preferencia sobre quemadores de un mismo tamaño, en todo caso **siempre deben funcionar en posición mínima (Consumo**

### 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

## TIMER MECÁNICO



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

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

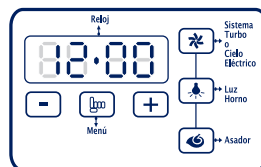
## SISTEMA TOUCH PAD

El 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.

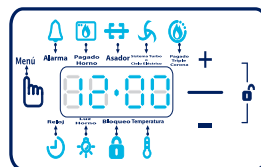
En este sistema, el bloqueo se activa automáticamente cuando los controles no han sido tocados por más de 5 segundos.

Para quitar el bloqueo y activar los controles mantenga presionado uno de ellos durante 2 segundos, luego bastará con un simple toque para su manejo.



En este sistema, el bloqueo se activa pulsando el control de menú (Menú) hasta observar que se encienda el ícono de bloqueo en color azul (🔒), pulsar el control (+) y aparezca en su pantalla las palabras "bLOqUEO ACTIVAdO" y el ícono cambie a color rojo.

Para quitar el bloqueo mantenga presionado los controles (+) y (-) conjuntamente, hasta que aparezca en su pantalla las palabras "bLOqUEO dESACTIVAdO" y el ícono cambie a color azul.



### NOTA:

Estos iconos indican las características de su Touch Pad, no son pulsantes de operación o programación.



### 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. 34. Para una limpieza ligera se recomienda utilizar una servilleta seca de papel.
- Antes de realizar cualquier programación del reloj deberá quitarse el bloqueo de los controles.
- La programación de la hora, alarma o cortagas se graba y bloquea automáticamente en 5 segundos si no se realiza ninguna otra pulsación.

## TIMER DIGITAL

A continuación, se describen las instrucciones de uso de varios tipos de reloj (timer digital) con los que cuentan los diferentes modelos de cocinas. Identifique el que corresponde a su artefacto y siga las instrucciones correspondientes.

Al conectar su cocina se observará intermitencia de los caracteres en la pantalla del reloj hasta que se realice cualquier modificación de la programación.



### Reloj

#### Sistema Touch Pad.

En este sistema para igualar la hora, realice varias pulsaciones prolongadas (3 segundos) en el control de menú (Menú) hasta observar intermitencia en el punto que separa las horas de los minutos, luego iguale pulsando los controles (+) para ir en forma ascendente y (-) para ir en forma descendente.

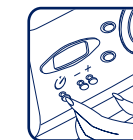


Si su cocina posee este sistema, para igualar la hora, pulse el control de menú (Menú) hasta observar que se encienda el ícono del reloj (🕒) en color azul y aparezca en su pantalla las palabras "HORa - AJUSTE HORa", luego iguale pulsando los controles (+) para ir en forma ascendente y (-) para ir en forma descendente, el ícono cambiará a color rojo. Finalmente pulse nuevamente el control de menú hasta que no se encienda ningún ícono de función.



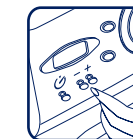
#### Sistema de Pulsantes.

Para igualar la hora, pulse una sola vez el primer botón de la izquierda (🕒), luego iguale presionando el botón que corresponde al símbolo (+) para ir en forma ascendente, y el botón que corresponde al símbolo (-) para ir en forma descendente.



#### Sistema de Pulsantes (Reloj con sistema corta gas).

Si su cocina posee sistema corta gas, pulse simultáneamente los botones (+) y (-) hasta observar intermitencia en el punto que separa las horas de los minutos. Luego iguale pulsando los botones (+) para ir en forma ascendente y (-) para ir en forma descendente.



La programación quedará guardada luego de 7 segundos de la última pulsación realizada.

## Alarma

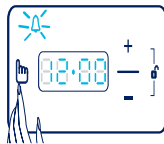
#### Sistema Touch Pad.

Pulse prolongadamente (3 segundos) el control del menú hasta observar una campana (🔔) encendiéndose intermitentemente en la parte inferior de la pantalla.

Pulse los controles (+) o (-) para programar el tiempo en que sonará la alarma, desde 10 segundos hasta 10 horas (luego de los 99 minutos la pantalla cambia a horas). Considere que el avance del tiempo que se programa cambia en intervalos de 10 segundos. Luego de 5 segundos automáticamente iniciará el conteo regresivo del tiempo en la pantalla del reloj, minuto a minuto. Al término del tiempo programado la alarma sonará durante intervalos de 15 segundos, por 5 veces.



Pulse el control del menú hasta observar una campana (🔔) encendiéndose de color azul en el frente de su cocina y aparezca en la pantalla la palabra "ALAR". Pulse los controles (+) o (-), el ícono cambiará de color a rojo para programar el tiempo en que sonará la alarma, desde 1 minuto hasta 10 horas. Considere que el avance del tiempo que se programa cambia en intervalos de 1 minuto. Luego de 5 segundos automáticamente iniciará el conteo regresivo del tiempo en la pantalla del reloj, minuto a minuto. Al término del tiempo programado la alarma sonará durante 10 minutos, luego de este tiempo el ícono tilará y aparecerá en su pantalla la palabra "ALAR" hasta que la desactive pulsando el control menú (🔔).



### Sistema de Pulsantes.

Presione directamente el botón que corresponde al símbolo (+) y se visualizará en la parte inferior de la pantalla del reloj una luz indicativa (🔔) o (🔔). Programe la alarma presionando el botón que corresponde al signo (+) para ir en forma ascendente y el botón que corresponde al signo (-) para ir en forma descendente.



Seleccione el tiempo requerido desde 10 segundos hasta 99 minutos. Automáticamente visualizará el conteo regresivo del tiempo en la pantalla del reloj segundo a segundo. Al término del tiempo programado sonará la

### IMPORTANTE:

Antes de programar la alarma, deberá asegurarse que los botones o pulsantes no se tocaron por lo menos un minuto antes.

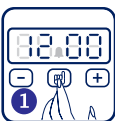
### Sistema de Pulsantes (Reloj con sistema cortagas).

Si su cocina tiene sistema cortagas, la alarma está ligada al timer corta gas, para programarla siga las instrucciones que se dan en la página 22.

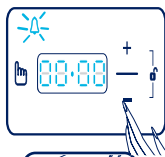
### Cómo apagar la alarma.

#### 1.- Sistema Touch Pad.

Para desactivar la alarma mantenga presionado el control del menú hasta observar que la imagen de la campana (🔔) se apague.



Para desactivar la alarma pulse el control del menú hasta observar una campana (🔔) encendiéndose en el frente de su cocina y aparezca en la pantalla la palabra "ALAR", luego utilice el control (-) hasta llegar a 0 minutos.



#### 2.- Sistema de Pulsantes.

Para desactivar la alarma presione el botón que corresponde al símbolo (+).



### Cómo visualizar la hora.

#### 1.- Sistema Touch Pad

Para visualizar temporalmente la hora mientras la alarma está activada, pulse el control de menú (🔔) sin necesidad de quitar el bloqueo.



#### 2.- Sistema de Pulsantes.

Para visualizar la hora cuando la alarma está activada, presione una vez el botón de la izquierda (🔔).



## Termómetro Digital

Esta función es aplicable solamente para algunos tipos de cocina con sistema Touch Pad, permite visualizar la temperatura de cocción de sus alimentos al interior del horno.

### Cómo visualizar la temperatura.

Para visualizar la temperatura en el interior horno, pulse el control de menú (🔔) sin necesidad de quitar el bloqueo, esta función se desactiva automáticamente luego de 5 segundos.



En este sistema, para visualizar la temperatura en el interior horno, pulse el control de menú (🔔) hasta que se encienda el ícono de temperatura en color azul (🌡), aparecerá en su pantalla la temperatura en °C, si desea cambiar a °F pulse el control (-) los mismos se visualizan en una escala de 5°. Esta función se desactiva automáticamente luego de 10 segundos.



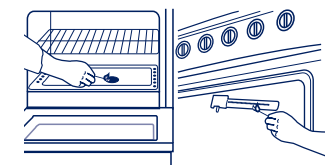
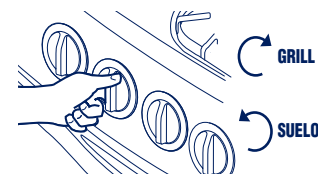
### IMPORTANTE:

Si su cocina posee Termómetro Digital la temperatura indicada en el display no sirve de referencia cuando está utilizando el grill asador, ya que esta función es aplicable solamente para hornear.

## HORNO

### Encendido del horno

a



1. Ubíquese en el frente 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.

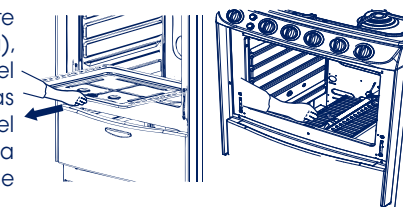
2. Si su cocina no posee encendido electrónico en el horno, acerque un fósforo encendido al ducto del quemador horno (parte frontal inferior derecha) o directo al quemador grill, según la necesidad.

3. Si su cocina posee encendido electrónico presione el interruptor del mismo y manténgalo pulsado hasta que el quemador encienda.



### En caso de ausencia de Energía Eléctrica:

Retire la bandeja cubre quemador (levante ligeramente la parte frontal de la bandeja y hale hacia afuera), encienda un fósforo y acérquelo a los agujeros del quemador horno, finalmente, abra el paso de gas desde la perilla correspondiente. Luego de verificar el correcto encendido coloque nuevamente la bandeja asegurándose que asiente completamente y que llegue hasta la parte posterior del horno.



4. Si su cocina posee válvula o Termostato de seguridad (Horno Seguro), siga las instrucciones que se dan en la página 21.

### IMPORTANTE:

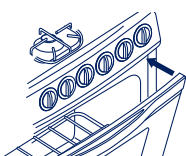
El encendido electrónico es común para quemadores de cubierta y horno, por lo tanto es normal observar chispeo en los quemadores al momento de encender el horno.

### ADVERTENCIA



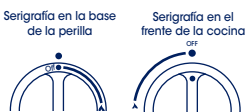
Asegúrese de que el quemador horno se haya encendido, observando por los agujeros visores que se encuentran sobre la placa inferior cubre quemador del horno. Se recomienda abrir la puerta de horno para verificar este punto.

**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 "OFF" o "●".

### IMPORTANTE:

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

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.

### ATENCIÓN:

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



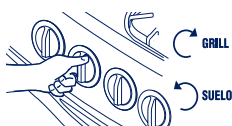
Verifique que las válvulas de gas de los quemadores y especialmente del horno estén cerradas cuando no los esté utilizando, ya que puede acumularse gas y provocar explosión e incendio al accionar el encendido electrónico.

## Válvula y 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.

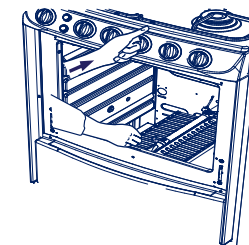
### Cómo encender el Horno Seguro.

1.- Ubíquese en el frente de 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.



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, retire la bandeja cubre-quemador (levante ligeramente la parte frontal de la bandeja y hale hacia afuera), encienda un fósforo y acérquelo a los agujeros del quemador horno, finalmente, abra el paso de gas y mantenga la perilla presionada como se indicó anteriormente. Luego de verificar el correcto encendido coloque nuevamente la bandeja asegurándose que asiente completamente y que llegue hasta la parte posterior del horno.



### ADVERTENCIA



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.

## Timer Corta Gas

Es un sistema que apaga automáticamente los quemadores suelo y grill del horno y Triple Corona en ciertos modelos de cocinas luego del tiempo programado por el usuario, permitiendo preparar sus alimentos sin riesgo de que se quemen.

**Nota para modelos con "Timer Cortagas":** 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 tal como se indica en la página 20 para horno y página 24 para triple corona

### 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 18.

## Cómo programar el apagado automático en el horno

### Sistema Touch Pad



Una vez encendido el horno (revise termostato de seguridad), realice varias pulsaciones prolongadas (3 segundos) en el control de menú hasta observar el símbolo (☰) o (☒) en la parte superior de la pantalla.

Pulse los controles (+) o (-) para programar el tiempo requerido para el apagado automático del horno, desde 10 segundos hasta 10 horas (luego de los 99 minutos la pantalla cambia a horas). Considere que el avance del tiempo que se programa cambia en intervalos de 10 segundos. Luego de 5 segundos automáticamente iniciará el conteo regresivo del tiempo minuto a minuto.

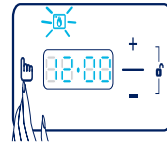
Al término del tiempo programado el horno se apagará y la alarma sonará durante intervalos de 15 segundos por 5 veces.




## Sistema Touch Pad

Una vez encendido el horno (revise termostato de seguridad), pulse el control de menú (  ) varias veces hasta observar que se encienda el símbolo (  ) de color azul y aparezca la palabra "Horno" en el frente de su cocina. Pulse los controles (+) o (-) y el ícono cambiará a color rojo; para programar el tiempo requerido para el apagado automático del horno, desde 1 minuto hasta 10 horas. Considere que el avance del tiempo que se programa cambia en intervalos de 1 minuto. Luego de 5 segundos automáticamente iniciará el conteo regresivo del tiempo.

Al término del tiempo programado el horno se apagará y la alarma sonará intermitentemente por 10 minutos hasta que pulse el control de menú (  ). Además, si se encontraban encendidas las funciones foco del horno y motor asador; éstas también se



## Sistema de Pulsantes



Una vez encendido el horno (revise instrucciones de Válvula de Seguridad), presione el botón que corresponde al símbolo (  ) y se visualizará en la parte izquierda de la pantalla del reloj la palabra (AUTO).

Programa el tiempo de apagado automático presionando el botón que corresponde al símbolo (+) para ir en forma ascendente y el botón que corresponde al símbolo (-) para ir en forma descendente. Seleccione el tiempo requerido desde 1 minuto hasta 10 horas. Automáticamente iniciará el conteo regresivo del tiempo minuto a minuto.

Al término del tiempo programado el horno se apagará y la alarma sonará.

## Cómo apagar la alarma del Corta gas.

1.- Sistema Touch Pad.

Para desactivar la alarma o para encender nuevamente el horno, presione el control del menú hasta que el símbolo (  ) o (  ) desaparezca de la pantalla.

2.- Sistema de pulsantes.

Para desactivar la alarma presione el botón que corresponde al símbolo (  ).


## Cómo desprogramar.

Para desprogramar la alarma del sistema corta gas y el apagado automático del horno, reduzca el tiempo programado hasta llegar a cero.




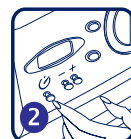
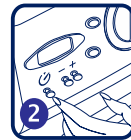
## Cómo visualizar la hora o la temperatura en el horno.

1.- Sistema Touch Pad

Dependiendo el tipo de Touch Pad que posea su cocina, usted puede visualizar temporalmente la hora o la temperatura mientras esta activada la programación del cortagas, pulse el control de menú (  ) sin necesidad de quitar el bloqueo.

2.- Sistema de pulsantes.

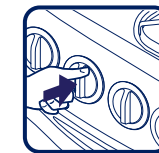
Durante el tiempo programado, se observará en la pantalla la hora. Si desea visualizar o modificar el tiempo restante para el apagado pulse el botón (  ).



## Queimador Triple Corona Seguro (Válvula de

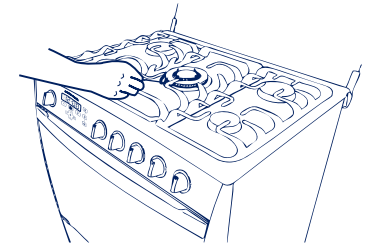
### Cómo encender el quemador triple corona seguro

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



GIRO ANTI-HORARIO

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



### Como programar el apagado automático del quemador Triple Corona


Una vez encendido el triple corona, pulse el botón del menú hasta observar el símbolo (  ) en la parte superior de la pantalla.

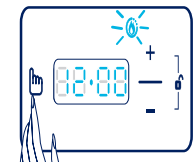
Pulse los controles (+) o (-) para programar el tiempo requerido para el apagado automático del quemador, desde 10 segundos hasta 10 horas (luego de los 99 minutos la pantalla cambia a horas). Considere que el avance del tiempo que se programa cambia en intervalos de 10 segundos. Luego de 5 segundos automáticamente iniciará el conteo regresivo del tiempo minuto a minuto.

Al término del tiempo programado el quemador Triple Corona se apagará y la alarma sonará durante intervalos de 15 segundos por 5 veces.




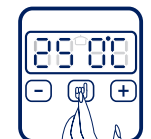
Para este control touch pad, una vez encendido el triple corona (revise instrucciones válvula de seguridad), pulse el control de menú (  ) varias veces hasta observar que se encienda el símbolo (  ) de color azul y aparezca las palabras "triple Corona" en el frente de su cocina. Pulse los controles (+) o (-) y el ícono cambiará a color rojo; 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. Luego de 5 segundos automáticamente iniciará el conteo regresivo del tiempo.

Al término del tiempo programado el quemador se apagará y la alarma sonará intermitentemente por 10 minutos hasta que pulse el control de menú (  ).



### Cómo apagar la alarma del Corta gas.

Para desactivar la alarma o para encender nuevamente el quemador triple corona, presione el control del menú hasta que el símbolo (  ) desaparezca de la pantalla.



### Cómo desprogramar.

Para desprogramar la alarma del sistema corta gas y el apagado automático del quemador triple corona, reduzca el tiempo programado hasta llegar a cero.



## Sistema turbo

Es un sistema que le permite una mejor cocción de sus alimentos en el horno mediante la circulación forzada del aire caliente, obteniendo un horneado uniforme y en consecuencia un mayor aprovechamiento del calor.

### Cómo operarlo

#### 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.

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

Se recomienda precalentar primero el horno antes de encender el turbo.

Este sistema le permite hornear 2 parrillas simultáneamente.

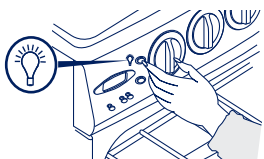


Ubique y accione el interruptor correspondiente para encender o apagar el ventilador del sistema turbo que se encuentra al fondo del horno.

Para este sistema touch pad, pulse el control de menú ( ), hasta que se encienda el ícono de turbo ( ) en color azul y aparezca la palabra "turbo", pulse el control ( + ) el ícono cambiará a color rojo y encenderá el turbo; para apagarlo pulse el control ( - ).



## Cómo encender la luz del

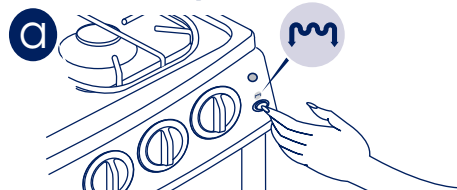


Ubique el interruptor correspondiente y acciónelo para encender o apagar el foco que se encuentra en el interior del horno.

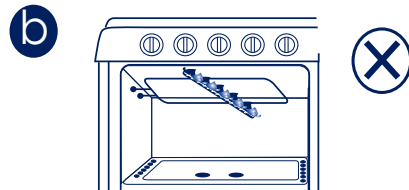
Para este sistema touch pad, pulse el control de menú ( ), hasta que se encienda el ícono de foco ( ) en color azul y aparezca las palabras "Foco Horno", pulse el control ( + ) el ícono cambiará a color rojo y encenderá la luz de horno; para apagarlo pulse el control ( - ).



## Cómo operar el cielo



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



No se debe usar al mismo tiempo el cielo eléctrico y el grill ( gratinador )

Para este sistema touch pad, pulse el control de menú ( ), hasta que se encienda el ícono de cielo eléctrico ( ) en color azul , pulse el control ( + ) el ícono cambiará a color rojo y encenderá el cielo eléctrico; para apagarlo pulse el control ( - ).



#### IMPORTANTE:

Se recomienda usar el cielo eléctrico junto con el quemador suelo para obtener una cocción uniforme y un mejor dorado de los alimentos.

## Recomendaciones de uso del horno

**a** Precaliente 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.

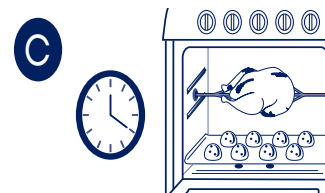
**b** La altura de la bandeja o la parrilla, como el uso de los accesorios y funciones del horno; dependerá del alimento que desee hornear, sin embargo recomendamos:

- 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 20"	= 20 libras (9 kg)
Cocina 4 Quemadores 24"	= 22 libras (10 kg)
Cocina 5 o 6 Quemadores 32"	= 30 libras (14 kg)
- 7) Para mayor uniformidad en el horneado use el sistema turbo (modelos que posean esta función).

#### 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.

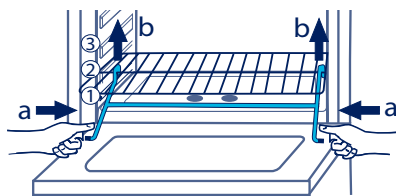
## Parrilla Autodeslizable en el horno

### IMPORTANTE:

Si su cocina posee parrilla de horno autodeslizable esta funciona únicamente en la segunda corredera (desde abajo hacia arriba), si requiere situar la parrilla en otro nivel, retire el mecanismo como se indica:

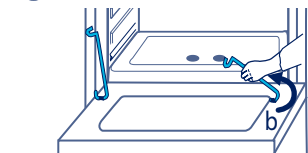
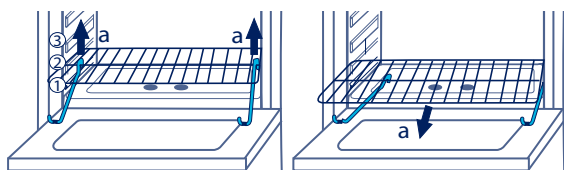
### Mecanismo con varilla central

- Presione las guías laterales hacia adentro.
- Desenganche el mecanismo de la parrilla y retire.
- Para volver a situar el mecanismo primero enganche en la parrilla y luego inserte en la puerta de horno.

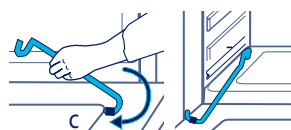


### Mecanismos Individuales

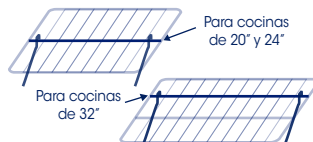
- Levante los mecanismos simultáneamente y retire la parrilla de horno.
- Levante los mecanismos y gire para retirarlos.



- Para volver a armar coloque primero los mecanismos desde la parte derecha y sitúelos hacia el interior del horno, luego introduzca la parrilla y enganche simultáneamente los



Para cocinas de 4 Quemadores 20" y 24", enganche los mecanismos en la varilla central de la parrilla.  
Para cocinas de 5 o 6 Quemadores 32", enganche los mecanismos en la varilla posterior de la parrilla.



## 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.

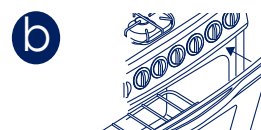
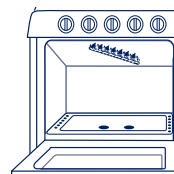


Ubíquese en el frente la perilla de mando del grill (horno) y enciéndalo siguiendo las instrucciones que se dan en la página 20 "Encendido del horno".

Si su cocina posee termostato de seguridad siga las instrucciones que se dan en la página 21 "Cómo encender el Horno Seguro"

### ATENCIÓN:

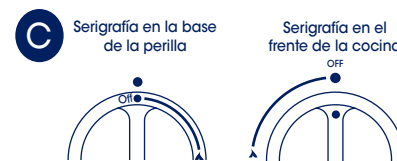
Se recomienda abrir la puerta del horno para verificar que el GRILL se haya encendido tanto en la zona frontal como posterior del quemador.



Cierre la puerta suavemente para asar o gratinar.

### 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



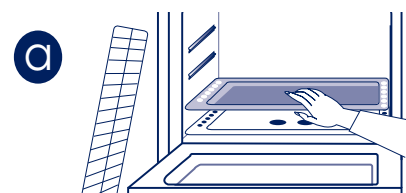
Para apagar coloque la perilla correspondiente en la posición apagado, representado como "OFF" o "●".

### ADVERTENCIA

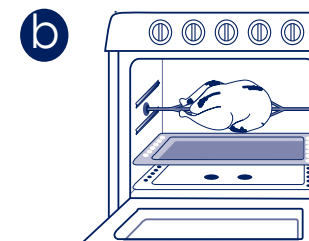


Verifique que las válvulas de gas de los quemadores y especialmente del horno estén cerradas cuando no los esté utilizando, ya que puede acumularse gas y provocar explosión e incendio al accionar el encendido electrónico.

## Uso del asador giratorio (Spiedo)



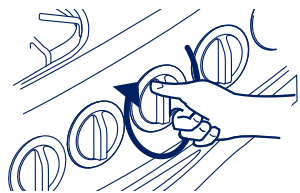
Retire la parrilla y coloque la bandeja del horno.





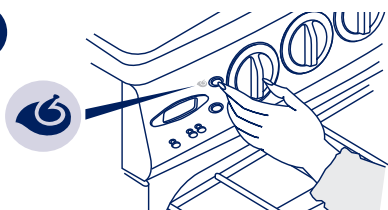
Coloque el pollo en la varilla asador y fíjelo utilizando los trinchas, luego instale la varilla en los soportes respectivos dentro del horno, introduciendo primero el extremo izquierdo y luego el derecho.

**c**



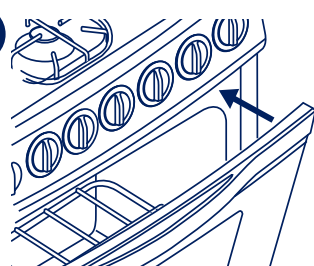
Encienda el grill (gratinador) como se indicó en la página 21.

**e**







Ubique y accione el interruptor del motor asador, que también enciende la luz del horno.

**d**



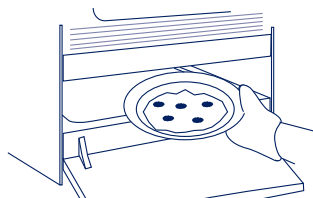
Cierre la puerta suavemente para asar.

Para este sistema touch pad, pulse el control de menú (  ), hasta que se encienda el ícono del asador (  ), en color azul y aparezca la palabra "ASADOR". Pulse el control (  ) el ícono cambiará a color rojo y encenderá el asador; para apagarlo pulse el control (  ).



## CALIENTA PLATOS

Cuando utilice el horno puede usar el calienta platos para mantener calientes sus alimentos, para gratinar o para precalentar la vajilla antes de servir.



## PRECAUCIONES

### ATENCIÓN:

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina, mantener 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.

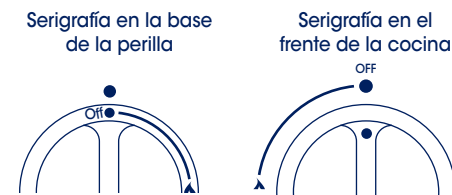
## ¿Qué hacer cuando hay olor a gas?

**a**



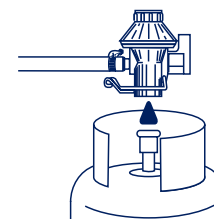
No encienda ningún tipo de interruptor de la vivienda ni de la cocina. No use fósforos, encendedores y ningún objeto que genere combustión.

**b**



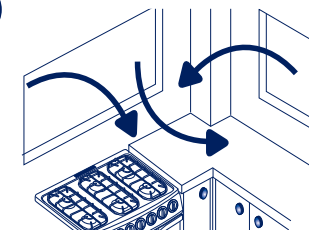
Para apagar coloque la perilla correspondiente en la posición apagado, representado como "OFF" o "●".

**c**



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

**d**



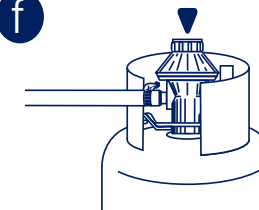
Abra puertas y ventanas para conseguir circulación de aire.

**e**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Olor a gas.	Perforación de cañería o de manguera de conexión.	Cambie la instalación.
	Posición incorrecta de los quemadores.	Colóquelos en la posición correcta.
	Se apagó accidentalmente uno de los quemadores del horno estando en uso.	Ullame al Servicio Técnico.
Olores fuertes.	Regulador de presión mal instalado.	Instálelo correctamente.
Ruidos fuertes.	Abelle y grasa usadas en la fabricación de su cocina.	Es normal al usar su cocina por primera vez.
Ruido.	Expansión de los metales por el calor.	Es normal.

Revise las posibles causas y soluciones descritas en la página 35.

**f**



Abra y/o reconecte la conexión de gas.

**ADVERTENCIA**

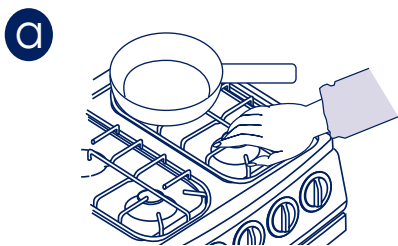


**RIESGO DE INCENDIO**

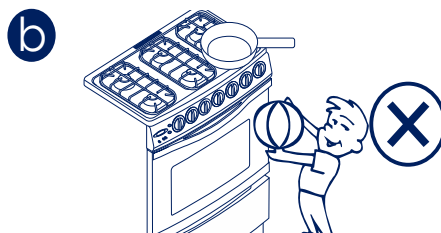
Si el olor a gas persiste cierre y/o desconecte la conexión de gas y llame al Servicio Técnico Autorizado.

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

**Cómo 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:

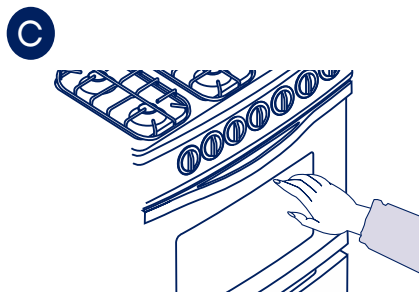
- El ingreso de niños a la cocina mientras esté cocinando.
- Los mangos salientes de ollas y sartenes.
- Niños circulando cerca de utensilios de cocina, (ollas, fuentes calientes, etc.)

**ADVERTENCIA**



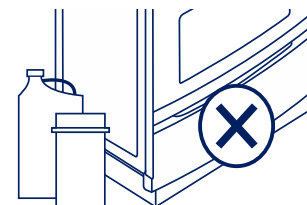
**RIESGO DE INCENDIO**

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.

d



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.

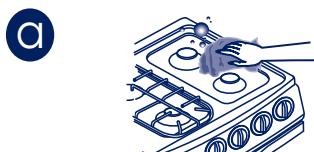
Si el fuego por grasas se presenta en el horno, apague el quemador y mantenga cerrada la puerta del horno hasta que la llama se extinga por su propia cuenta. Prevenga estos inconvenientes retirando el exceso de grasa y evite que esté cerca de los quemadores del horno.

**Instrucciones contra el uso incorrecto de su cocina.**

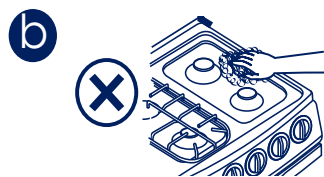
- Asegúrese que la cocina esté bien ventilada y mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- Este artefacto no debe instalarse en baños ni dormitorios.
- Instale el artefacto de acuerdo a las instrucciones de este manual.
- El uso de su cocina es doméstico, no la emplee en actividades 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.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

**IMPORTANTE:** Limpie con frecuencia los componentes de su cocina para evitar manchas permanentes o ataque químico de los residuos de alimentos, en especial a las superficies de acero inoxidable.



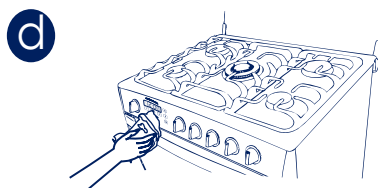
- Para la limpieza en todos los acabados utilice un paño suave con una solución de agua jabonosa caliente con bicarbonato (2 cucharadas en un litro de agua).
- Para la limpieza de la tapilla y base quemador utilice un cepillo plástico de cerdas suaves de manera que no dañe su acabado.



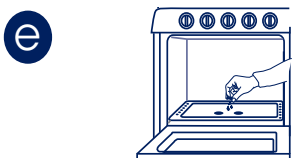
- No utilice estropajos, pueden deteriorar el acabado y brillo.
- Para evitar manchas no deje residuos de los agentes de limpieza en las superficies y seque completamente.
- En superficies de acero inoxidable realice la limpieza en la misma dirección de las líneas de acabado de la superficie.



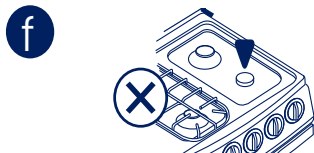
- No utilice detergentes, aerosoles, productos corrosivos o abrasivos fuertes ya que deterioran los acabados de la cocina.
- No utilice Cloro o productos Clorados en superficies de acero inoxidable para evitar corrosión por ataque químico.



- Para la limpieza de frentes de vidrio y panel de control del sistema Touch Pad 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 candeletas de encendido electrónico.



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



**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



**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.**

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

### IMPORTANTE:

En caso de ser necesario fijar nuevamente la cocina revisar las indicaciones, ver página 3 de este manual.

Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.

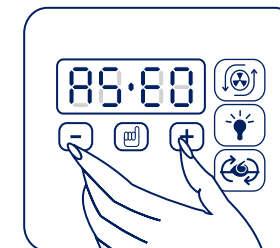
## FUNCIÓN DE ASEO EN SU PANEL TOUCH PAD.

### IMPORTANTE:

Este servicio 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.)

### ACTIVACIÓN:

Presione simultáneamente los signos (+) y (-) del reloj manteniendo el contacto digital por más de 5 segundos hasta observar que aparece la palabra ASEO intermitentemente, luego presione menú para activar la función con lo que permanece fija la palabra aseo de la pantalla. De esta manera puede realizar la limpieza de la cocina por un tiempo de 5 minutos sin que se activen las diferentes funciones comandadas desde el panel touch pad.



### IMPORTANTE:

Tenga en cuenta que al activar el modo para aseo, todas las funciones de la cocina comandadas desde el panel touch pad se desactivan y se bloquean, inclusive si estaban en uso. Por lo que se recomienda realizar la limpieza cuando no esté utilizando las funciones de comando digital de su cocina. La reactivación del sistema es automática luego de transcurrido los 5 minutos que se asigna a la limpieza, quedando nuevamente habilitadas todas las funciones.

Se puede repetir la operación de limpieza las veces que sea necesario.

En este sistema touch pad, para realizar labores de limpieza, debe utilizar la función de bloqueo siguiendo las instrucciones descritas en la pág. 17 de este manual.



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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Olor a gas.	Perforación de cañería o de manguera de conexión.	Cambie la instalación.
	Posición incorrecta de los quemadores.	Colóquelos en la posición correcta.
	Se apagó accidentalmente uno de los quemadores del horno 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.
Al encender el foco funciona el motor de la varilla asador.		Esto es normal.
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		MEDIDAS LIQUIDAS	
1 Pizca	Menos de 1/4 de cucharadita	8 Cucharadas	1/2 Taza
3 Cucharaditas	1 Cucharada	1 Taza	8 Onzas líquidas
2 Cucharadas	30 gramos = 1 Onza	1 Taza	1/4 Litro
4 Cucharadas	1/4 Taza	2 Tazas	1/2 Litro
8 Cucharadas	1/2 Taza	3 Tazas	1 Botella = 750 cm <sup>3</sup>
12 Cucharadas	3/4 Taza	4 Tazas	1 Litro = 1.000 cm <sup>3</sup>
16 Cucharadas	1 Taza		

## EQUIVALENCIAS DE GRADOS FAHRENHEIT EN GRADOS CELSIUS

122° F = 50° C	250° F = 121° C	400° F = 204° C
130 54	275 135	425 218
150 66	300 149	450 232
175 79	325 163	475 246
200 93	350 177	500 260
225 107	375 191	

## SERVICIO TECNICO

Si tiene algún problema que no pueda solucionarlo con la ayuda de este manual visite o llame al **SERVICIO TECNICO 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.