CERTIFICADO DE GARANTÍA
COCINA DE PIE

sole

MODELO: _____ FECHA: _____

Nº DE SERIE: _____ REVISOR: _____

MT INDUSTRIAL S.A.C. GARANTIZA LAS COCINAS "SOLE" CONTRA CUALQUIER DEFECTO O FALLA DE FABRICACIÓN, MÁS NO POR DESGASTE DE USO, QUE SE PRESENTARA DURANTE EL USO NORMAL DE LA MISMA, POR UN PERIODO DE 1 AÑO PARA SUS PARTES Y COMPONENTES.

Cualquier mención a esta garantía, como todo reclamo amparado en ella significan que el cliente ha leído con detenimiento los términos de este certificado y los del manual que le contiene, a los cuales la garantía esta sujeta.

Esta garantía se invalida en los siguientes casos:
Conversión de gas GLP o gas natural por personal no calificado.
Abastecimiento de gas a presiones muy fluctuantes o tipos diferentes a las del equipo (GLP>28 a 32 mbar. / GN>17 a 25 mbar).
Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado, maltrato, transporte inadecuado, descuido, golpes, mala instalación, uso de accesorios inadecuados, incumplimientos de normas y medidas de seguridad en el uso de artefactos a gas.

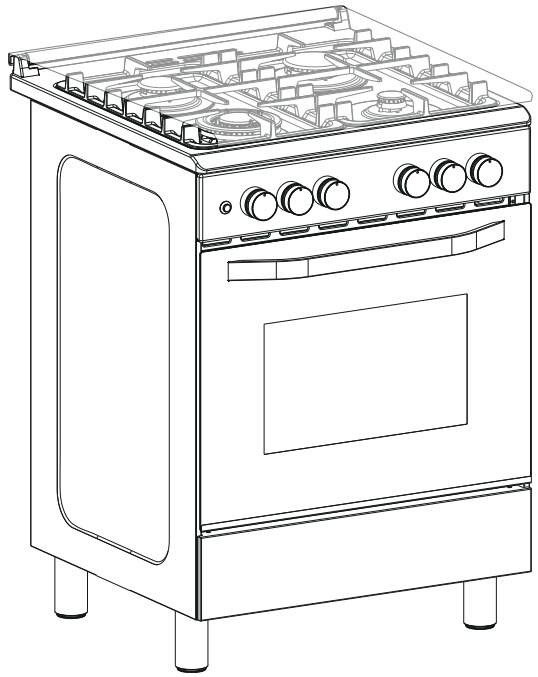
La garantía consiste en la reparación o cambio de la cocina a nuestro juicio, no incluyendo fletes ni responsabilidad alguna sobre supuestos daños a objetos y/o personas causadas por la misma.

IMPORTANTE:
Para la validez de la presente, es imprescindible acompañar la copia del comprobante de compra. En caso de remitirla a la fábrica enviar todos los accesorios.

Atención al Cliente: 619 0510
Av. Argentina 2317, Callao - Perú Telf.: 619 0500
E-mail: atencionalcliente@sole.com.pe - ventas@sole.com.pe | Web: www.sole.com.pe

Fabricado en RPC bajo encargo y especificaciones de MT INDUSTRIAL S.A.C. RUC: 20555190132

sole



MANUAL DE INSTRUCCIONES
COCINA DE PIE - BAHAMAS 60 cm
COSOL039

INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO
Y GARANTÍA

Por favor lea el manual de instrucciones cuidadosamente antes de instalar y operar esta cocina de pie.

TABLA DE MANTENIMIENTO

INSTALADO POR : _____

FECHA : _____

FECHA	TRABAJO REALIZADO	OPERARIO

¡CUIDADO!

EL USO DE LA VÁLVULA INCORRECTA PUEDE ORIGINAR GRAVES ACCIDENTES CAUSANDO DAÑOS IRREPARABLES A USTED Y/O A SU FAMILIA.

Verifique que la válvula que está conectada a su balón de gas sea la de uso doméstico.



SOLE NO SE RESPONSABILIZA POR DAÑOS QUE PUEDAN PROVOCARSE POR NO UTILZAR LA VÁLVULA APROPIADA.

¡¡FELICITACIONES...!!

Usted ha adquirido una cocina SOLE diseñada y fabricada con la más avanzada tecnología actual para brindarle muchos años de trabajo.

Las cocinas de pie SOLE, de excelente acabado y calidad, gracias a sus características (entre ellas sus parrillas de hierro fundido y mesa de acero inoxidable) destaca notablemente del resto del mercado.

Le sugerimos seguir atentamente las indicaciones de este manual para obtener el mayor beneficio de su producto y un adecuado funcionamiento.

INDICE

INSTRUCCIONES PARA INSTALADOR

Para su seguridad 1

Instalación de la cocina a gas..... 2

Conexión de gas 3

Conexión al suministro de gas con cañería rígida 4

Conversión a diferentes gases (GLP/GN) 5

Conversión del tipo de gas 5

Conexión eléctrica 6

Conexión eléctrica para el encendido eléctrico de la cocina 6

Partes de la cocina 6

Quemadores de cocina 8

Funcionamiento del horno 9

Limpieza y mantenimiento 14

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Este producto ha sido diseñado y fabricado cuidadosamente, con la calidad más alta, y probado para satisfacer todas sus demandas de cocina. Nosotros, por lo tanto, le pedimos a usted que lea y siga estas instrucciones las cuales le permitirán obtener excelentes resultados desde el principio.

Aviso sobre las imágenes en este manual

En este manual, hemos incluido imágenes con el propósito de brindar una representación visual de nuestra cocina de pie SOLE - BAHAMAS. Sin embargo, es importante tener en cuenta que estas imágenes son referenciales y pueden variar ligeramente en comparación con el producto real que usted posee. Las diferencias, si las hubiera, no afectarán el rendimiento, la calidad ni las funciones del producto.

Para su seguridad:

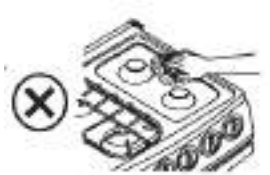
• Antes de utilizar el producto retire toda protección plástica de su superficie de acero y deséchelo.
• Este gasodoméstico debe ser instalado y/o ajustado por personal calificado.
• La adaptación a otro tipo de gas debe ser realizada por nuestro Servicio Técnico Sole: 619 0510.
• Previo a la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución, respecto al combustible (GLP de 28 a 32 mbar ó GN de 17 a 25 mbar) y el ajuste del aparato sean compatibles.
• Las condiciones de ajuste para este aparato están expuestos en la etiqueta (o en la placa de datos).
• La manguera de gas no debería tocar objetos con bordes afilados.
• Siempre mantener desenchufado el artefacto de la instalación eléctrica antes de la instalación y del mantenimiento.
• 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 puede causar una explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.
• No use cable de extensión ni adaptadores múltiples.
• La cocina cuenta con conexión a tierra, es muy importante que este punto sea conectado al punto a tierra de la casa.
• 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.
• 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. Sirvase comunicarse con nuestro Servicio Técnico Sole: 619 0510.
• Verifique que las válvulas de gas de los quemadores estén cerrados cuando no los esté utilizando.

CONDICIONES DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

Importante:

1. MT. INDUSTRIAL S.A.C no se responsabiliza por accidentes que pudieran ocasionarse si no se siguen 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.
2. Cerciórese de que haya circulación de aire en el lugar de instalación del producto, manteniendo la ventilación natural o instalando un extractor de aire. Mala ventilación produce falta de oxígeno, lo que es perjudicial para el desempeño de la cocina y para la salud.
3. Ubique la cocina en una habitación lo suficientemente amplia (mínimo 1,33 m³ por cada MJ/h de potencia nominal declarada de cada artefacto instalado en el recinto).
4. La utilización intensiva y prolongada de la cocina requiere una ventilación suplementaria, por ejemplo abrir una ventana o permitir una ventilación más eficaz que aumente el flujo de aire.
5. Asegúrese de que el lugar esté ventilado pero sin corrientes de aire fuertes.
6. Mantenga abiertos los espacios naturales para la circulación de aire.
7. Este artefacto no debe instalarse en baños ni dormitorios.
8. No instale su cocina junto al refrigerador, ya que el exceso de calor disminuye el rendimiento del mismo.
9. Para instalar su cocina con GLP por tubería, verifique si su residencia posee una llave de paso de pared, exclusiva para la cocina y en buenas condiciones de utilización.
10. Verifique si su residencia posee un tomacorriente eléctrico exclusivo y en perfecto estado para la cocina.
11. Nunca instale la cocina sobre alfombras o tapices.

No utilice estropajos, pueden deteriorar el acabado y brillo.



Bujía de encendido

El encendido automático de los quemadores está provisto por un "tapón" de cerámica y un electrodo metálico (B en la figura 3).

Limpie periódicamente las partes de la encimera de fondo. Se recomienda limpiar la brujía de encendido con un cepillo de cerdas suaves y detergente neutro.

Además, para evitar problemas de encendido, compruebe que las cavidades en el quemador no estén obstruidas.

Se debe tener en cuenta que si se coloca los quemadores en la posición incorrecta causará que la base del quemador se deforme en corto periodo de tiempo.

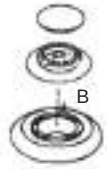


Figura 3

Es muy importante revisar que la copa de la hornilla "F" y la tapa de la hornilla "C" estén en su correcta posición. Algún descuido podría causar un daño grave. Regularmente, revise la clavija de encendido "S" y manténgalo limpio para garantizar su fácil encendido.(Figura 4).

Una vez que la posición de la hornilla esté correcta, no la remueva más.


Figura 4

Mantenimiento de rutina

Verificar periódicamente la condición y eficiencia de la tubería de gas, así como el regulador de presión (si está instalada). Si se detectan anomalías, no haga reparaciones, contáctese con nuestro Servicio Técnico Sole:619-0510 o con su proveedor de servicio de gas.

Cómo limpiar la superficie de acero inoxidable

Limpiar con cuidado para evitar cualquier rasguño de la superficie. Se recomienda limpiar el acero inoxidable con un paño suave y detergentes neutros. No utilice nunca los que no son neutrales, como los detergentes abrasivos o ácidos. De lo contrario, el acabado del acero inoxidable será dañado, gravemente y la garantía quedará inválida.

Luego dela limpieza con el detergente neutro proceda a enjuagar la superficie acerada con un paño suave y agua limpia; luego seque la superficie.

Precauciones:

*Para la limpieza de las partes pintadas, use paños o esponjas, agua y detergente.

No se recomienda usar mallas o escobillas metálicas ni paños verdes de fregar, ya que deterioran la superficie.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de cada operación, desconecte el producto de la red eléctrica y deje que se enfríe.

Limpieza general

• Lave las tapas de las llamas y las tapas del quemador con agua hirviendo y detergente, luego séquelos bien. Se recomienda colocar las tapas en los quemadores y prender la hornilla por 15 segundos para eliminar cualquier resto de agua.

• No permita durante su limpieza que las parrillas y las tapas de las hornillas de fierro enlozado choquen entre sí o que choquen contra cualquier superficie sólida debido que este choque puede dañar el enlozado y por consiguiente un deterioro prematuro de los mismos.

• Durante la limpieza diaria de la cocina, no permita que ingrese líquidos o detergentes por las aberturas de la mesa hacia la parte interna del producto (válvulas) debido que estos líquidos resecan la lubricación de las válvulas sufriendo endurecimiento con el tiempo.

• Las parrillas de la cocina se pueden lavar en el lavavajillas o manualmente.

• Para la suciedad persistente, use detergentes no abrasivos ordinarios o productos comerciales específicos. Le recomendamos que no utilice estropajos como la lana de acero o ácidos.

• Para limpiar el vidrio frontal y la tapa se recomienda utilizar papel toalla seco.

Cocina
Limpie la cocina con un paño suave humedecido con agua tibia y un poco de detergente líquido neutro o no abrasivo. No utilice los siguientes productos:

• Detergentes domésticos o blanqueadores.
• Estropajos de lana de acero.
• Quitamanchas para bañeras o fregaderos.



Si la cocina se pone muy sucia, utilice productos comerciales específicos.

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.

No utilice detergentes, aerosoles, productos corrosivos o abrasivos.

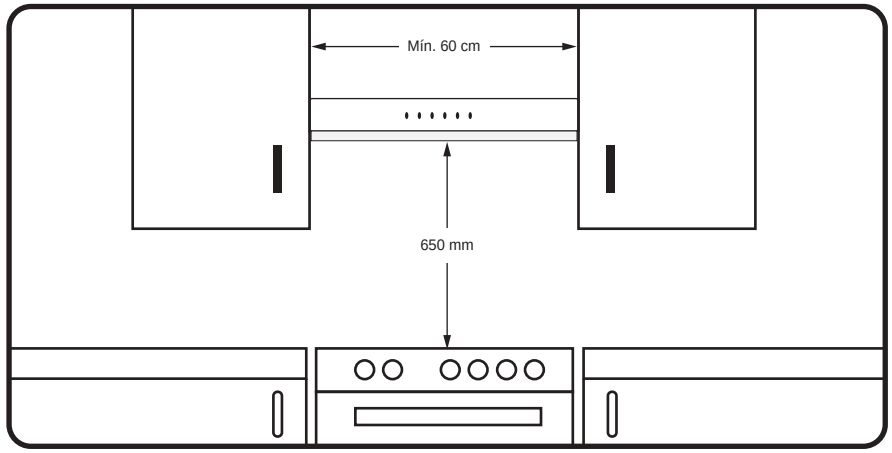
¡ATENCIÓN!

• La instalación debe hacerse en local aireado con mínimo de $5m^3$ con ventilación abajo y arriba del producto, como en las normas en vigor NTP 111.022.
• Preste atención a las fechas de vencimiento de regulador de presión del balón de gas y de la manguera instalados en su producto.
• Sustituyalos inmediatamente si estuviesen fuera del plazo de validez determinados por el fabricante.

INSTALACIÓN DE LA COCINA A GAS

- No instale su cocina en pasadizos, frente a puertas o ventanas, cerca de aparatos de refrigeración o sobre suelo inflamable.
- Ubique campanas, bandejas y armarios a un mínimo de 65 cm de altura de la cubierta de la cocina.
- No instale su cocina junto al refrigerador, ya que el exceso de calor disminuye el rendimiento del mismo.
- Instale la cadena a la parte posterior del horno, instale el amortiguador de goma en el panel posterior.
- Si la cocina va 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 cm a las de la cocina.
- Al instalar su cocina asegúrese de no bloquear la salida de gases del horno por la chimenea a las branquias.

En caso de diferencias entre el aparato y las imágenes en este manual, prevalecerá el producto.

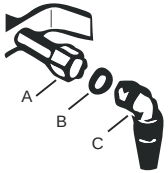


CONEXIÓN DE GAS

- La conexión de gas debe ser llevada a cabo por técnicos calificados, según las regulaciones estándares.
- Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales. La ausencia del mismo puede causar exceso de presión y escape de gas. Verifique la fecha de caducidad del regulador de presión.
- La manguera y el regulador deben cambiarse cada 5 años.
- Verifique la validéz de las mangueras y reguladores de presión y sustitúyalos si fuere necesario.
- Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
- Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.
- La conexión de gas se debe realizar con una manguera flexible apropiada para gas combustible de 8 mm de diámetro interno y de 1.5 a 2 metros de longitud, que cumpla con requisitos de flexibilidad, duración y resistencia térmica mínima de 70 °C.
- Utilice la manguera plástica de PVC, con resistencia a temperaturas menores que -20ºC y mayores que 100 ºC, asegúrese que no tenga enmiendas.
- El gas a utilizar debe estar en los siguientes rangos:

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS CON MANGUERA FLEXIBLE

• Asegúrese de que el tipo de gas que se suministra al aparato es el mismo que el mostrado en la placa. Para obtener la máxima eficiencia y el mínimo consumo, asegúrese que la presión de suministro de gas cumpla con los valores indicados en la placa de información del producto. Si los valores son diferentes del especificado deberá instalar un regulador de presión en la tubería de suministro. Encaje la unión entre los componentes como se muestra en la ilustración, respete el mismo orden.



A. Fin de salida de gas con tuerca.

B. Empaquetadura

C. Unión ajustable

• Ajuste las piezas sin forzar, encaje la unión para que apunte en la dirección requerida y luego apriete todas las piezas.
• Verifique que no haya fuga de gas rociando agua jabonosa alrededor de las uniones, no utilice fuego.

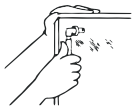
Para la colocación de la manguera flexible

• Ablande los extremos de la manguera con agua caliente.



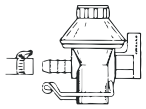
• Conecte un extremo de la manguera a la toma de gas ubicada en la parte interior de la cocina.

• Conecte al otro extremo de la manguera. La válvula reguladora de su cilindro de gas ala llave de paso de la red de gas.



• Recomendamos el uso de abrazaderas en todas las conexiones para apretar la manguera.
• 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 fuga de gas, puede provocar un incendio.



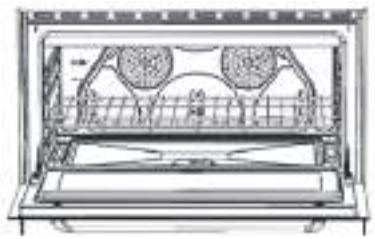
• La manguera no debe sufrir torceduras, quedar tirante o estar cerca de fuentes de calor.

• La manguera no debe pasar por detrás de la cocina ni pasar cerca de las salidas de aire caliente.

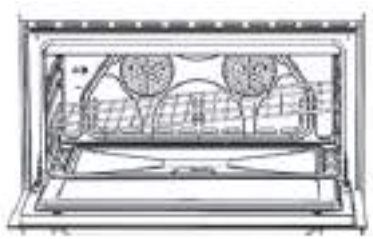


• La extensión de la manguera debe ser inferior a 150 cm.

Asegúrese de que las rejillas horno estén insertadas correctamente. Consulte las instrucciones que se indican a continuación:



CORRECTO



INCORRECTO

PRECAUCIONES

1. No se debe hornear alimentos directamente sobre el quemador, el suelo, ni sobre la bandeja que cubre el quemador.
2. Cuando el horno y grill son usados por primera vez mantenga encendido varios minutos para eliminar los olores y gases normales que se producen.
3. Cada vez que utilice el horno cerciórese que la cavidad esté libre de cualquier objeto extraño que no intervenga en el funcionamiento del horno. Un posible funcionamiento de esa manera puede causar un amago de incendio.
4. 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.
5. Las partes accesibles, tales como puertas o superficies exteriores del artefacto pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando el artefacto se encuentra funcionando, en especial al usar el horno o el gratinador. Mantenga alejados a los niños y evite el contacto directo con las partes que no son manipulables.
6. El uso de su cocina es doméstico, no la emplee en actividades ajenas a su propósito
7. Nunca deje la cocina al frente o al lado del refrigerador/congelador o en locales cerca de corrientes de aire, puesto que todos estos factores pueden provocar choques térmicos en la tapa de vidrio y/o puerta del horno.
8. 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.
9. Siga las instrucciones dadas en este manual para operar cada función del artefacto.
10. En caso de daños, no intente solucionarlos por su cuenta. Acuda siempre al Servicio Técnico Sole: 619 0510.

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 sobre el quemador cuando esté encendido, ni mantenga el quemador encendido si no lo está usando.



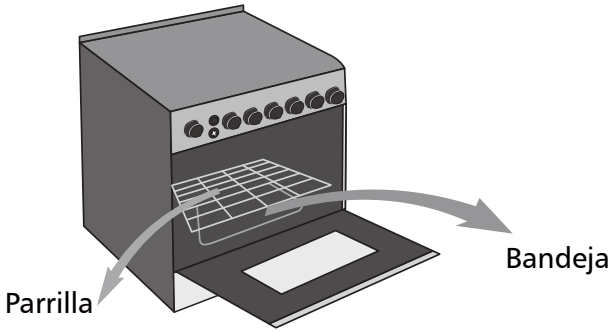
***Importante:** En caso de que se extinga la flama de los quemadores tanto superiores como la del horno, cierre la llave de control de dicho quemador, ventile el recinto y no intente volver a encender por lo menos durante 1 minuto.

Cuando usted perciba una fuga de gas:

- Corte el suministro de gas inmediatamente.
- Abra las ventanas inmediatamente.
- Nunca use flama.
- No use electrodomésticos.
- No use interruptores de electricidad y no encienda las luces.
- Haga un llamado al suministrador (proveedor) de gas inmediatamente.
- Llame inmediatamente al servicio técnico SOLE: 619 0510.

BANDEJA Y PARRILLA DEL HORNO:

1. La altura de la bandeja o la parrilla, como el uso de los accesorios y funciones del horno, dependerá del alimento que desee hornear.
2. Use la parrilla en la corredera central para hornear pan, queques, etc.
3. Para preparar carnes, use la bandeja en la misma corredera central.
4. Para una mayor cocción, coloque la parrilla en la posición inferior.

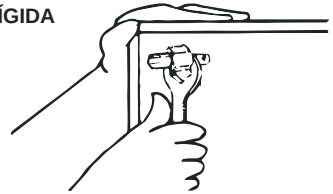


Nota: No es recomendable ubicar el cilindro de gas junto a la cocina. Asegúrese que el regulador que esta utilizando sea de uso doméstico y no industrial; el uso de un regulador industrial puede ocasionar graves daños como quemaduras además de quedar la garantía inválida. Puede reconocer un regulador industrial en la página final del presente manual.

- En caso de tener problemas consulte a nuestro Servicio Técnico Sole: 619 0510.

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS CON CAÑERÍA RÍGIDA

- Todas las operaciones del manual del instalador deben ser realizadas por personal calificado.
- Acople al extremo roscado del tubo de conexión un conector hembra de 1/2 rosca BSPT 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!

Cuando se complete la instalación, compruebe que todas las uniones se encuentren totalmente ajustadas utilizando una solución jabonosa. Nunca use una llama para hacer esta verificación.

INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO DE QUEMADOR	MÁX SALIDA
	kW
QUEMADOR PEQUEÑO	1
QUEMADOR MEDIANO	1.8
QUEMADOR GRANDE	2.8
QUEMADOR TRIPLE FLAMA	3.4
QUEMADOR DE HORNO	3.0
QUEMADOR DE GRILL	1.7

Conexión de gas: G1/2"
Suministro de electricidad: 220V - 240~ 50Hz - 60Hz

PRESIÓN DE GAS

GLP	28 - 32 mbar
GN	17 - 25 mbar

CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES (GLP / GN)

- Las operaciones para adaptar su cocina a otro tipo de gas u otra presión de alimentación, deben ser realizadas por un instalador calificado, Servicio Técnico Sole: 619 0510.
- 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.

CONVERSIÓN DEL TIPO DE GAS

- Nuestras cocinas vienen acondicionadas para que trabajen con gas GLP.
- Si usted tiene conexión a gas natural (GN) solicite el cambio a nuestro servicio técnico.
- El cambio de gas debe ser realizado por personal calificado.

Advertencia:
Nunca haga trabajar la cocina habilitada para GLP con GN o viceversa. Esta conversión debe ser realizada exclusivamente por personal calificado.

Para consulta del técnico

1. Retire la cacerola.
2. Retire las tapas de los quemadores y las tapas de las llamas de los quemadores.
3. Utilice un tamaño de llave 7 de tubo para aflojar y remover los inyectores, sustituyéndolos por los correspondientes al tipo de gas a utilizar (ver gráfico).
4. Volver a montar las piezas, invirtiendo las operaciones descritas anteriormente.
5. A continuación, reemplace los datos de ajuste (cerca de la conexión a gas) para el nuevo tipo de gas. Si la presión del gas utilizado es diferente de la especificada (o variable), debe instalar en la tubería de suministro un regulador de presión.



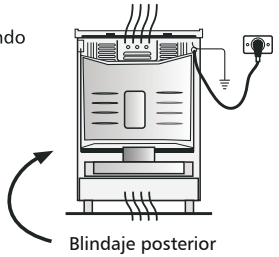
- Nuestras cocinas vienen acondicionadas para que trabajen con gas GLP.
- Si usted tiene conexión a gas natural (GN) solicite el cambio a nuestro servicio técnico.
- El cambio de gas debe ser realizado por personal calificado.

Advertencia:
Ajuste del nivel mínimo

1. Encienda el quemador de acuerdo a las indicaciones dadas en la página 8.
2. Gire la llave a la posición de llama mínima.
3. Retire las perillas de control.
4. Utilice un destornillador fino y recto para girar el pasador de by-pass que encuentra al lado de la varilla de la llave. Para GLP, gire el perno de derivación completamente a la derecha.

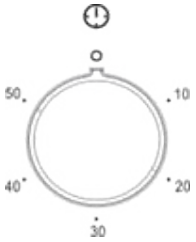
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

- Asegúrese de que haya energía eléctrica en el tomacorriente, conectando una lámpara y encendiéndola.
- Conecte el cordón de servicio de su cocina al tomacorriente.
- Asegúrese de que el cordón de alimentación nunca pase cerca de fuentes de calor.



Blindaje posterior

FUNCIONAMIENTO DEL TIMER



La función del temporizador realiza una cuenta regresiva para el tiempo de cocción, después de transcurrir el tiempo fijado emite una señal sonora.

POSICIÓN	FUNCIÓN
●	Apagado
10 - 50	Tiempo de cocción en minutos

Cuando se realice la instalación de su cocina de pie debe tomar en cuenta que el chasis de la cocina no debe apoyarse directamente en el suelo, la cocina de pie SOLE cuenta con 4 patas que vienen incluidas en su kit, para una correcta instalación siga los siguientes pasos:

1. Coloque la cocina sobre un apoyo plástico o similar de tal manera que la base quede expuesta para colocar las patas. (Fig. 1)
2. Coloque las 4 patas atornillándolas hasta lograr un buen ajuste de cada una. (Fig. 2)
3. Puede regular la altura de la cocina girando la parte inferior de las patas. (Fig. 3)

Fig. 1

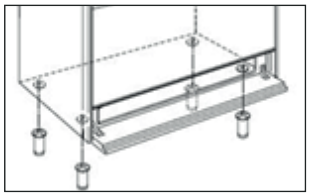


Fig. 2

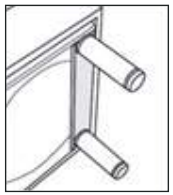
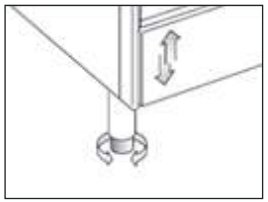


Fig. 3



IMPORTANTE: Para evitar dañar las patas ajustables, asegúrese de que la cocina de pie sea levantada por dos personas. NO ARRASTRE la cocina. No levante la cocina por el asa del horno.



CORRECTO



INCORRECTO



INCORRECTO

Las instrucciones indicadas están destinadas a un instalador calificado, con el fin de que las operaciones de instalación, regulación y servicio se ejecuten de acuerdo con la normativa existente. Siempre que se realicen cambios que impliquen la desconexión de la cocina, es necesario proceder con máxima precaución.

La empresa declina cualquier responsabilidad por los posibles daños derivados de una instalación que no cumpla con la normativa vigente.

ADVERTENCIA: La unidad se puede instalar y puede funcionar solo en habitaciones con ventilación constante, de acuerdo con las normas nacionales vigentes.

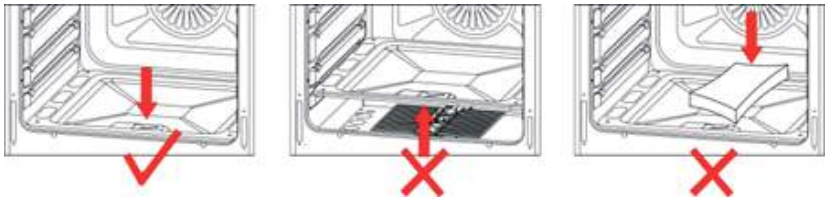
FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

ADVERTENCIA:

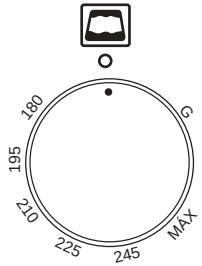
- Este horno está equipado con un interruptor de seguridad; debe abrir la puerta para encender el horno o el grill.
- Si la puerta del horno está cerrada, el quemador del horno o el grill no podrá encenderse.

Encendido manual del quemador del horno
Abra la puerta del horno, luego empuje y gire la perilla del horno en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima, introduzca una pequeña llama o encendedor de chispas en el pequeño orificio de encendido ubicado en la parte delantera de la tapa del quemador del horno en la parte inferior de su horno.
Encendido automatico del quemador de horno
Abra la puerta, luego empuje y gire la perilla hasta observar el chispeo en el quemador del horno, gire en sentido antihorario hasta visualizar el encendido de la flama y ubique la perilla en la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: La bandeja de llama debe estar estar correctamente colocada y no se puede utilizar para cocinar alimentos.



PERILLA DE CONTROL DEL HORNO



POSICIÓN	FUNCIÓN
O	Apagado
180 - 250	Quemador del horno encendido, temperatura en °C
G	Grill encendido

FUNCIONAMIENTO DEL INTERRUPTOR (ILUMINACIÓN DEL HORNO)



POSICIÓN	FUNCIÓN
	La iluminación del horno encendido.
	Iluminación del horno apagado.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

1. El cable de tierra posicionado en la parte trasera de la cocina, debe ser conectado de acuerdo a las normas locales, para conectarlo consulte con su electricista.
2. La cocina posee un blindaje posterior especial que protege a la manguera que conecta la cocina con el balón en caso este se encuentre al otro extremo.

Advertencia:

- No use cable de extensión ni adaptadores múltiples.
- Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.
- Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio post venta o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si no se siguen estas instrucciones, puede traer riesgo de vida, incendio choque eléctrico.

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA PARA EL ENCENDIDO ELÉCTRICO DE LA COCINA

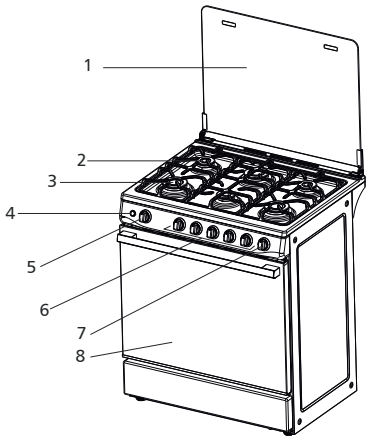
1. La instalación de la plancha de hornillas debe ser llevada a cabo acorde a las instrucciones de instalación del fabricante; de otro modo, el fabricante deslinda cualquier responsabilidad por algún daño resultante de fallar en cumplir con esta indicación.
2. Las conexiones eléctricas deberán ser atendidas por técnicos calificados.
3. Antes de conectar la cocina al cableado eléctrico, revisar que el voltaje, indicado en la placa de datos, corresponde al sistema del cableado eléctrico 220 - 240 V~ 50Hz - 60Hz .
4. Si el cableado eléctrico se daña, reemplazarlo inmediatamente con un cable especial obtenido del centro de servicio.

INSTRUCCIONES PARA USUARIOS

1. El uso de un artefacto de cocina a gas produce calor y humedad en el ambiente donde está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertos los agujeros de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (una campana extractora mecánica).
2. El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana, o ventilación más eficaz, por ejemplo el aumento del nivel de la ventilación mecánica en donde suceda eso.
3. Cuando acabe de cocinar, asegúrese de cortar el suministro de gas.
4. Desconecte la cocina del tomacorriente siempre que la esté limpiando o esté en mantenimiento.
5. Nunca desconecte la cocina tirando por el cable eléctrico. Desconéctela tirando por el enchufe. No modifique el enchufe de su cocina. No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico.
6. Es peligroso modificar las especificaciones o características de la cocina. Tome cuidado para no apoyar la cocina sobre un cable eléctrico.

PARTES DE LA COCINA

1. Tapa de vidrio
2. Parrillas
3. Quemadores
4. Interruptor: luz de horno
5. Timer de horno
6. Perillas de quemadores
7. Perilla control Temp: Horno
8. Horno



Incluye:
01 Parrilla de horno
01 Bandeja esmaltada

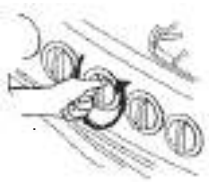
La empresa se reserva el derecho de realizar las modificaciones de los modelos sin previo aviso.

7. Conecte su cocina a un tomacorriente exclusivo, no utilice extensiones o adaptadores.
8. Para evitar cualquier accidente, antes de sustituir un foco, los quemadores de la cocina deben estar apagados y se debe desconectar el cable eléctrico del tomacorriente. Utilice un foco de cocina de 25 W para reemplazarlo.



Quemadores de cubierta
Encend ido de los quemadores a gas

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



Elija la perilla del quemador que quiera encender, presione hasta observar el chispeo en los quemadores, gire en sentido antihorario hasta la posición Máxima.

Elija en la perilla. Entre MÁXIMO ( ) O MÍNIMO ( ), según lo que vaya a cocinar.
Para apagar, coloque la perilla correspondiente en la posición apagado (•).

• Para apagar coloque la perilla correspondiente en la posición apagado(o)

"○" Apagado Máximo Mínimo



Nota: Para la formación del arco eléctrico la cocina debe estar conectada a la red eléctrica.

Atención: En caso de que se extinga accidentalmente la llama de uno de los quemadores, cierre la llave de control de dicho quemador, ventile el recinto y no intente volver a encenderlo por lo menos durante 1 minuto.

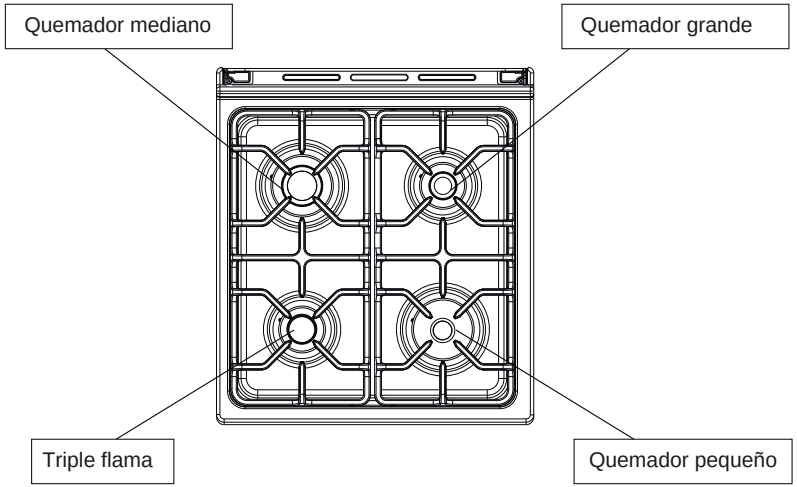
Precaución: Para un correcto funcionamiento mantenga limpias las ranuras y perforaciones del quemador.

- • Para un correcto funcionamiento y larga vida de los quemadores, estos deben estar bien colocados.
- Si se coloca en la posición incorrecta causará que la base del quemador se deforme en un corto periodo de tiempo.

Recomendaciones para uso de los quemadores a gas:

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

QUEMADORES DE COCINA



QUEMADORES	Diámetro de olla recomendado
MEDIANO	12-20 cm
GRANDE	20-23 cm
TRIPLE FLAMA	23-26 cm

• La llama no debe sobresalir al fondo de la olla, sartén, etc. No se recomienda el uso de recipiente con base concava y convexa.



PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZAR SU COCINA:

1. Retire la caja y todos los protectores plásticos y de tecnopor que protege la cocina. Revise el horno para retirar todo material que haya adentro.
2. Retire todos los accesorios que están dentro del horno.
3. Deje suficiente espacio entre la parte posterior de su cocina y la pared para que pueda abrirse la tapa de vidrio en forma adecuada.
4. 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.