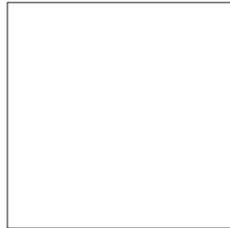


Professional

90 Cocina de Doble Combustible



Manual de Usuario

y

Instrucciones de Instalación y Mantenimiento



U110247A-04

Contenido

1. Antes de Comenzar	1
2. Quemadores de la Encimera	6
3. Horno Multifunción – Guía de Cocción	17
4. Tabla de Cocinar	18
5. Resolución de Problemas	19
6. Limpieza de la Cocina	21
7. Instalación	26
8. Conversión a otro Tipo de Gas	40
9. Diagrama de Cableado	43
10. Datos Técnicos	44

1. Antes de Comenzar

Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto. Guarde estas instrucciones para referencia en el futuro.

Haga que un técnico calificado instale su artefacto y lo conecte a tierra adecuadamente, de conformidad con el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code) ANSI/NFPA N.º 70, última edición, y con los requisitos de los códigos locales. En Canadá, la conexión eléctrica a tierra debe realizarse en conformidad con la actual Norma C22.1 de CSA, con la Parte 1 del Código Eléctrico Canadiense y/o con los códigos locales.

Instale únicamente de la manera descrita en la sección de instalación de este libro.

Pídale a su vendedor que le recomiende un técnico calificado y un servicio de reparaciones autorizado. Sepa cómo desconectar la alimentación eléctrica a la cocina desde el disyuntor o desde la caja de fusibles en caso de emergencia.

El dispositivo anti-inclinación proporcionado con esta cocina DEBE instalarse cuando se instale el artefacto. Esto reducirá el riesgo de inclinación del artefacto a causa de un uso anormal o de la carga excesiva de la puerta del horno o del cajón de almacenamiento.

Para evitar lesiones físicas no se siente, no se pare ni se incline sobre las puertas del horno ni el cajón.

Inclinarse, sentarse o pararse sobre las puertas o sobre el cajón de esta cocina puede provocar lesiones serias y, al mismo tiempo, dañarla. No permita que nadie se suba a ninguna parte de la cocina, se pare sobre ella ni se cuelgue de ella.

En Caso de Incendio

⚠ NO utilice agua en fuegos de grasa y nunca recoja un recipiente en llamas. Apague los controles y luego sofoque las llamas cubriendo completamente el recipiente con una tapa o una bandeja de horno de dimensión adecuada. Utilice un extintor de incendios químico seco universal o de tipo espuma.

Si el fuego aparece en un recipiente dentro del horno, ahóguelo cerrando la puerta del horno. Abra las puertas y las ventanas o, si tiene una campana, enciéndala para quitar el humo y el olor.

Datos para Prevenir daños a Causa de Incendios o del Humo

Antes de usar la cocina, asegúrese de que se hayan eliminado todos los materiales del embalaje.

Mantenga siempre el área que rodee la cocina libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Si la cocina está instalada cerca de una ventana, deben tomarse precauciones adecuadas para evitar que las cortinas vuelen sobre las hornallas.

⚠ NUNCA deje ningún artículo sobre la zona de las hornallas de la cocina. El aire caliente de la ventilación del horno puede encender artículos inflamables y aumentar la presión de los envases cerrados, lo que podría hacerlos estallar. Muchos envases con atomizador, del tipo de los aerosoles, son EXPLOSIVOS cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos y guardarlos cerca de un artefacto.

Muchos plásticos se quemarán y la mayoría sufre daños por el calor. Mantenga los artículos plásticos lejos de las partes de la cocina que podrían entibiarse o calentarse. No deje los artículos plásticos sobre la zona de las hornallas, dado que podrían quemarse, derretirse o ablandarse si quedan demasiado cerca de una ventilación o de una hornalla encendida.

Las unidades de almacenamiento no deben instalarse directamente encima de una cocina. Si se almacena algo sobre la cocina, esto debería limitarse a artículos con un uso muy infrecuente, que puedan almacenarse en un área expuesta al calor de una cocina en forma segura. Las temperaturas pueden ser inseguras para algunos artículos como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.

Destruya el cartón y las bolsas plásticas después de desembalar la cocina. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

Nunca use este artefacto como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. Esto podría hacer que el horno y las perillas de control se recalienten.

Nunca cubra ninguna ranura, hueco o pasaje en el fondo del horno ni cubra una rejilla del horno entera con materiales como papel de aluminio. Esto obstruye el flujo de aire a través del horno. Los recubrimientos de papel de aluminio también podrían capturar el calor y provocar riesgo de incendio.

Reparaciones por parte del usuario: No repare ni reemplace ninguna pieza del artefacto a menos que este Manual para el Usuario lo recomiende.

Todas las demás acciones de mantenimiento y reparaciones deberán ser realizadas únicamente por un técnico calificado; esto podría reducir el riesgo de sufrir una lesión física y de dañar la cocina.

Nunca modifique ni altere la construcción de una cocina quitando las patas niveladoras, los paneles, las coberturas de los cables, palomilla/tornillos anti-inclinación, o cualquier otra parte del producto.

⚠ ¡NUNCA deje a los niños solos ni los descuide!

Los bebés y los niños pequeños no deberían estar cerca de la cocina en ningún momento. Nunca deje que se sienten ni se paren en ninguna parte del artefacto.

No deje que los niños trepen ni jueguen alrededor de la cocina. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede hacer que la cocina se incline, lo que provocaría quemaduras serias u otras lesiones.

Español

Enséñeles a no jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la cocina.

Nunca guarde artículos de interés de los niños en las alacenas que se encuentran encima de una cocina ni sobre el respaldo de una cocina; si los niños trepan a la cocina para tomarlos, podrían sufrir lesiones serias.

⚠ NO use el horno para guardar objetos.

Esta instrucción se basa en consideraciones de seguridad.

Los materiales inflamables no deben guardarse en un horno, en el cajón de almacenamiento de la cocina ni cerca de las hornallas. Esto incluye papel, plástico, y artículos de tela, como libros de cocina, envases de plástico y paños de cocina, así como líquidos inflamables. No guarde explosivos, como aerosoles, sobre el artefacto o cerca de él.

Los materiales inflamables pueden explotar y provocar un incendio o daños en el lugar.

Para evitar el riesgo de shock eléctrico, lesiones físicas o muerte, asegúrese de que su cocina tenga una conexión a tierra adecuada y desconéctela siempre de la alimentación principal de energía antes de revisarla o repararla.

⚠ O toque las hornallas de la superficie superior ni las áreas próximas a las hornallas.

Las hornallas a gas pueden estar calientes aunque hayan estado apagadas durante cierto tiempo. Las áreas próximas a las hornallas a gas pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante el uso y después de este, no toque ni deje que un paño toque las hornallas ni las áreas próximas a las hornallas y tampoco que otros materiales inflamables entren en contacto con ellas hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Las áreas mencionadas incluyen la superficie superior y el respaldo de la cocina.

⚠ NO toque los elementos de calentamiento ni las superficies interiores de los hornos.

Es posible que los elementos de calentamiento del horno estén calientes aunque su color sea oscuro. Las superficies interiores de un horno pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante el uso y después de este, no toque, ni deje que un paño u otros materiales inflamables toquen elementos de calentamiento o superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.

Otras superficies de la cocina que pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras son la puerta del horno y la ventilación del horno ubicada en la base del protector contra salpicaduras de la cocina.

Use Ropa Adecuada

Nunca lleve ropa suelta cuando utilice el electrodoméstico. Tenga cuidado cuando busque artículos guardados en alacenas sobre la zona de las hornallas. El material inflamable puede encenderse si entra en contacto con la llama de una hornalla o con una superficie caliente y puede provocar quemaduras graves.

Use Solamente Agarraderas o Guantes para Horno Secos

Las agarraderas húmedas o mojadas sobre las superficies calientes pueden provocar quemaduras a causa del vapor. Nunca deje que una agarradera toque los elementos de calentamiento calientes.

No emplee una toalla u otro paño voluminoso en lugar de guantes. Podrían encenderse en contacto con una superficie caliente.

Utilice guantes para horno secos. El uso de guantes húmedos puede ocasionar quemaduras por vapor al tocar una superficie caliente. No utilice nunca la cocina con las manos húmedas.

Aviso de Seguridad y Advertencia Importante

La Ley de agua potable segura y cumplimiento de normas contra la toxicidad de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) de 1986 (Propuesta 65) exige que el Gobernador de California publique una lista de sustancias de cuyo potencial para provocar cáncer o daños reproductivos el Estado de California tenga conocimiento, y que les exija a los negocios que adviertan a los cliente sobre posibles exposiciones a tales sustancias.

Este artefacto contiene o produce una sustancia química o sustancias químicas que pueden provocar la muerte o enfermedades serias y de cuyo potencial para provocar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos el estado de California tiene conocimiento.

Advertimos a los usuarios de este artefacto que la combustión de gas puede provocar una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias de la lista, como benceno, formaldehído y hollín, debido, principalmente, a la combustión incompleta de gas natural o de combustibles de petróleo líquido (PL). Un ajuste adecuado de las hornallas minimizará la combustión incompleta.

La exposición a estas sustancias también puede minimizarse ventilando adecuadamente el ambiente con una ventana abierta o con un ventilador o una campana de ventilación.

Para reducir el riesgo de las sustancias presentes en el combustible o de la combustión de este último, asegúrese de que la instalación, la operación y el mantenimiento del artefacto sean adecuadas y sigan las instrucciones de este manual.

IMPORTANTE: Nunca tenga aves como mascotas en la cocina ni en otras habitaciones a las que podrían llegar los gases de la cocina. Las aves tienen un aparato respiratorio muy sensible. Los gases liberados debido al recalentamiento del aceite de cocina, de las grasas, de la margarina y de los utensilios de cocina antiadherentes pueden ser perjudiciales.

IMPORTANTE: Guarde las instrucciones de instalación para que las use el inspector eléctrico local.

Instalación Adecuada

Asegúrese de que un técnico calificado instale su artefacto y lo conecte a tierra adecuadamente.

Conversión

Este artefacto está preparado para utilizar gas natural. Con la cocina, viene un kit de conversión a gas propano.

Asegúrese de que su cocina se encuentre correctamente ajustada por un técnico del servicio o un instalador calificados para el tipo de gas (natural o LP) que pretenda usar. Consulte la sección de instalación de estas instrucciones.

¡ADVERTENCIA!
Estos ajustes deben ser realizados por un técnico del servicio calificado, según las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. Si no se siguen estas instrucciones, esto podría provocar lesiones físicas serias o daños en el lugar. La agencia calificada que efectúa ese trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

Reparaciones por Parte del Usuario

No repare ni reemplace ninguna pieza del artefacto a menos que el manual lo recomiende específicamente. Todas las demás acciones de mantenimiento y reparaciones deberían quedar a cargo de un técnico calificado.

Hornallas

Calidad de la Llama

Con gas natural, la llama de las hornallas de un color azulado con, como máximo, un ligero borde amarillento.

Con gas propano, las llamas podrían ser "más suaves". La llama de las hornallas podría tener una punta ligeramente amarillenta.

Si la llama tiene una larga punta blanca, llame al servicio técnico.

Si la llama está distorsionada, revise la cabeza de la hornalla para corroborar que esté correctamente ubicada sobre la hornalla.

ASEGÚRESE DE QUE EL FLUJO DE AIRE DE COMBUSTIÓN Y VENTILACIÓN DE LA COCINA NO ESTÉ OBSTRUIDO.

Use Sartenes de un Tamaño Adecuado

Este artefacto tiene hornallas de diferentes tamaños. Use utensilios de base plana. No use sartenes inestables y ubique los mangos lejos del borde de la zona de las hornallas. Asegúrese de que la llama se encuentre debajo de la sartén. No es seguro dejar que la llama flamee por encima de los costados de la sartén; el mango podría calentarse demasiado.

Una relación adecuada entre el utensilio la hornalla también mejorará la eficacia.

¡NUNCA descuide las hornallas cuando se encuentren encendidas al máximo. Las sartenes con contenido hirviendo pueden provocar la liberación de gases, y los derrames grasos pueden prenderse fuego.

¡ Recubrimientos protectores: NO use papel de aluminio a fin de recubrir boles para hornallas o para horno. Los recubrimientos de aluminio pueden dar lugar a un riesgo de shock eléctrico o incendio y dañarán el esmalte. Nunca deje que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos de calentamiento.

¡ Utensilios de cocina vidriados: Únicamente determinados tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza, u otros utensilios vidriados son aptos para uso en la parte superior de la cocina sin romperse debido a un cambio repentino de temperatura.

¡ Los mangos de los utensilios deben girarse hacia el centro y no ubicarse sobre las hornallas adyacentes. Si los mangos se dejan sobre las hornallas adyacentes, se calentarán y podrían quemarse.

¡ El uso de sartenes de aluminio podría provocar la aparición de marcas metálicas en las rejillas posavallas. Esto no afecta la durabilidad del esmalte y puede limpiarse con un abrillantador de metales.

Hornos

¡ Tenga cuidado al abrir la puerta.

¡ Deje salir el aire caliente y el vapor antes de quitar o reemplazar los alimentos.

¡ NO tire ni apoye objetos en el vidrio de la puerta. Si bien el vidrio es muy fuerte, un golpe seco o la caída de un objeto sobre él pueden hacer que la superficie del vidrio se quiebre o se rompa.

¡ Nunca caliente envases de alimentos sin abrirlos. La acumulación de presión podría hacer que el envase estalle y provocar lesiones.

¡ Mantenga los conductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.

¡ NO coloque papel de aluminio al fondo de la cavidad del horno. Esto hará que el fondo del horno se recaliente y dejará sin efecto la garantía.

¡ NO limpie el burlete de la puerta: el burlete de la puerta es indispensable para un buen sellado. Se debe tener cuidado para no frotar, dañar ni mover el burlete.

¡ NO use limpiahornos: ningún limpiahornos comercial ni ningún recubrimiento protector del horno de cualquier tipo debe usarse en ninguna parte, dentro ni alrededor del horno.

¡ Limpie únicamente las partes detalladas en esta Guía para el Usuario.

¡ Antes de la autolimpieza el horno: quite las asaderas, las rejillas laterales del horno, la rejilla deslizante, el separador y todos los demás utensilios.

Colocación de las Rejillas del Horno

⚠ Siempre coloque las rejillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si debe mover una rejilla del horno mientras este está caliente, no deje que la agarradera entre en contacto con el elemento de calentamiento que esté caliente en el horno.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!
NO guarde artículos de interés de los niños en alacenas que se encuentren encima de una cocina ni sobre el respaldo de una cocina; si los niños trepan a la cocina para tomarlos, podrían sufrir lesiones serias.

⚠ ¡ADVERTENCIA!
ESTE ARTEFACTO TRAE RUEDAS QUE FACILITAN SU MOVIMIENTO DURANTE LA INSTALACIÓN. LA COCINA NO DEBE MOVERSE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN.

Instrucciones Generales de Seguridad

Este artefacto debe ser instalado por una persona competente de conformidad con las instrucciones de instalación. La instalación debe cumplir las reglamentaciones pertinentes y también los requisitos de la compañía encargada del suministro de electricidad local.

Este artefacto está diseñado únicamente para cocinar a escala doméstica. El uso con cualquier otro fin, podría dejar sin efecto la garantía o invalidar un reclamo de responsabilidad.

El uso de un artefacto a gas para cocinar produce de calor y humedad en la habitación donde se instale. Asegúrese de que su cocina tenga una buena ventilación: mantenga abiertos los huecos de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica, (una campana de extracción mecánica).

El uso intensivo prolongado del artefacto puede requerir ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana, o ventilación más eficaz, como aumentar el nivel de la ventilación mecánica, cuando la haya.

⚠ Esta aplicación no debe ser instalada con un sistema de ventilación que emita aire hacia la aplicación de cocina por gas. Este tipo de sistema de ventilación puede causar problemas de ignición y combustión con la aplicación de cocina de gas y provocar daños personales o un funcionamiento inadecuado. Se pueden usar sistemas de ventilación que emiten aire hacia arriba.

Las acciones de mantenimiento o las reparaciones de la cocina deben ser realizadas por un ingeniero del servicio calificado y únicamente se deberán usar piezas de repuesto aprobadas. Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor de la cocina. Márquela para poder ubicarlo fácilmente. Siempre permita que la cocina se enfríe y luego apague el disyuntor antes de limpiar o realizar cualquier trabajo de mantenimiento, a menos que se especifique lo contrario en esta guía.

⚠ Todas las partes de la cocina se calientan con el uso y conservarán el calor incluso después de que haya dejado de cocinar.

⚠ Tenga cuidado al tocar la cocina, a fin de minimizar la posibilidad de sufrir quemaduras, siempre asegúrese de que los controles se encuentren en la posición APAGADO y todo esté frío antes de intentar limpiar la cocina.

Límpiala con precaución. Si usa una esponja o un paño húmedos para limpiar los derrames en una superficie caliente, tenga cuidado para evitar las quemaduras por el vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Para proteger la higiene y la seguridad, se debe mantener limpia la cocina en todo momento, dado que la acumulación de grasas y otros alimentos podría provocar un incendio. Mantenga siempre las coberturas de las paredes o las cortinas, etc. que sean combustibles a una distancia segura de su cocina.

⚠ NO rocíe aerosoles cerca de la cocina mientras esté usándola.

⚠ NO utilizar protectores de placas, láminas ni cubiertas de placas de ningún tipo. Estos elementos pueden afectar al uso seguro de los quemadores de placas y son potencialmente peligrosos para la salud.

⚠ El equipo no está concebido para ser manejado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

No guarde ni use materiales combustibles, ni líquidos inflamables cerca de este artefacto. Tenga cuidado al calentar grasas y aceites, dado que se prenderán si se calientan demasiado. Use un termómetro para frituras siempre que sea posible, a fin de impedir el recalentamiento de las grasas por encima del punto de humeo.

⚠ Nunca desatienda una sartén en la que esté friendo. Siempre caliente la grasa lentamente, y vigílela mientras se calienta. Las sartenes para freír deben tener tan solo un tercio de grasas de su profundidad como máximo. Llenar demasiado de grasa la sartén puede provocar un derrame cuando se agregue el alimento. Si usa una combinación de aceites y grasas al freír, bátalas para mezclarlas antes de calentarlas, o mientras las grasas se derritan.

Los alimentos para fritura deben estar lo más secos posible. La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos puede hacer que la grasa caliente burbujee y rebose por los laterales de la sartén. Tenga mucho cuidado con las salpicaduras o el recalentamiento de los alimentos al freír con temperaturas elevadas o de medias a elevadas. Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, sobre todo una freidora con abundante grasa. Espere hasta que la grasa esté fría.

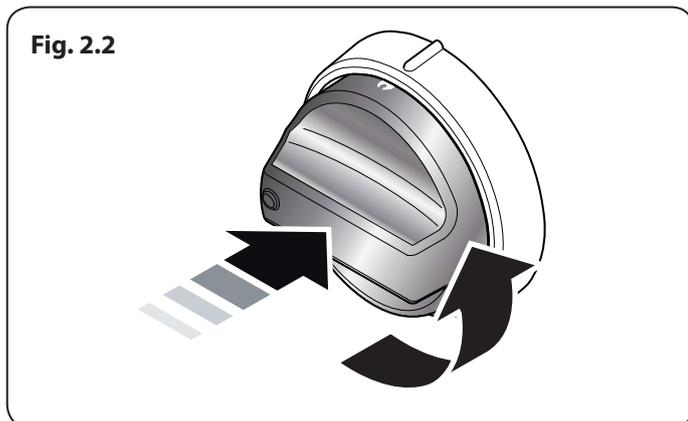
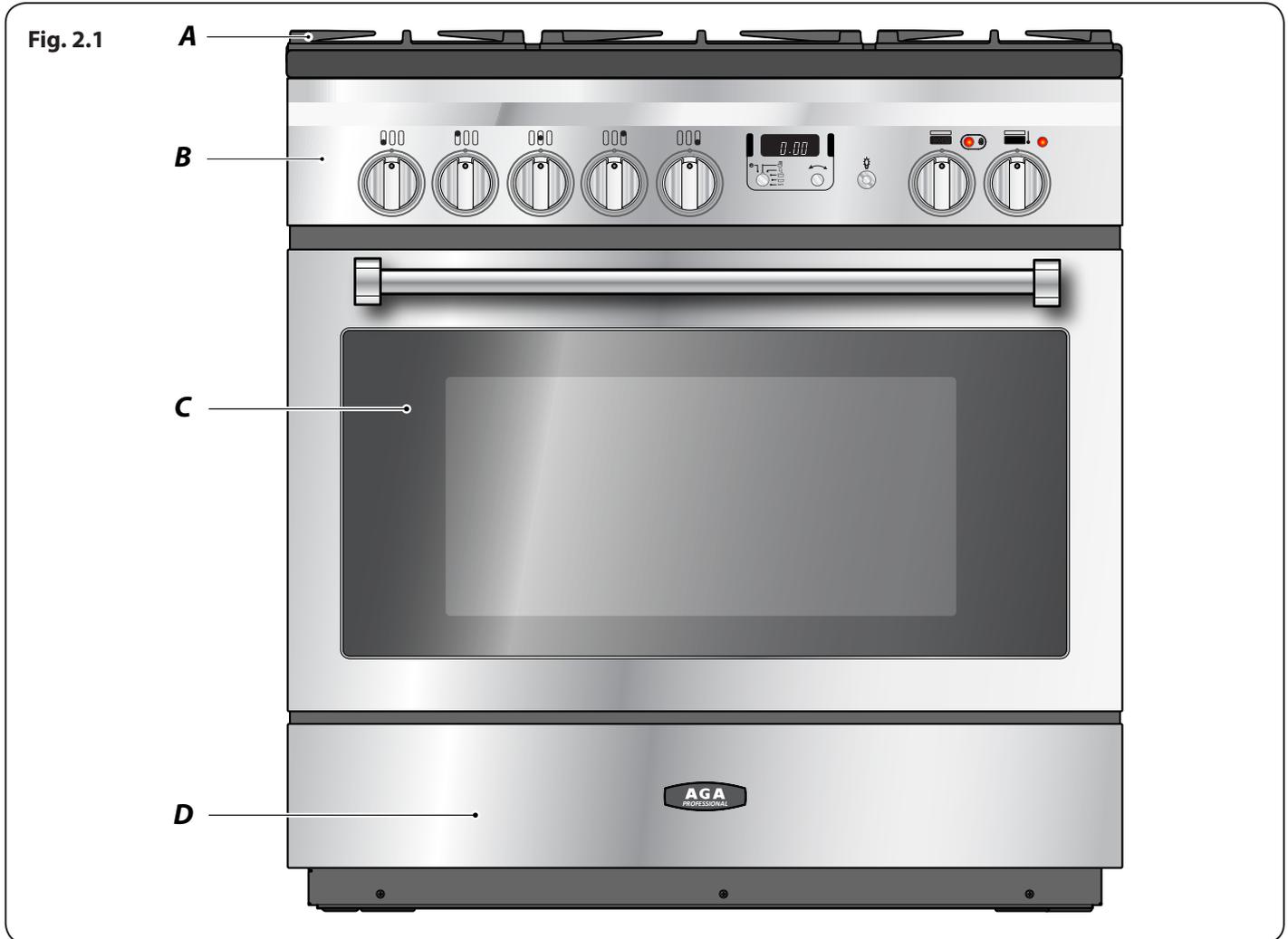
Cuando un horno está encendido, no debe usar la parte superior del humero (los huecos a lo largo de la parte trasera de la cocina) para calentar platos, secar paños de cocina ni ablandar manteca. Al usar otro electrodoméstico cerca de la zona de las hornallas, asegúrese de que el cordón del electrodoméstico no entre en contacto con dicha zona. Cuide que en ningún momento le entre agua al electrodoméstico.

Asegúrese de que su cocina tenga una buena ventilación en todo momento. Use ventiladores o campanas de extracción cuando los tenga instalados.

La cocina está diseñada para cocinar alimentos únicamente y no debe usarse con ningún otro fin. El horno NO debe usarse para calentar el ambiente: no solamente esto desperdicia combustible sino que también las perillas de control podrían recalentarse. Cuando el horno esté encendido NO deje la puerta del horno abierta más tiempo que el necesario.

La especificación de esta cocina no debe alterarse. Este artefacto es pesado, tenga cuidado al moverlo. Cuando no esté usando la cocina, asegúrese de que las perillas de control se encuentren en posición apagada.

2. Quemadores de la Encimera



La cocina de cavidad única y apta para dos combustibles tiene las siguientes características (**Fig.2-1**):

- A.** 5 hornallas con placas calefactoras
- B.** Un panel de control que incluye un temporizador
- C.** Un horno multifunción
- D.** Cajón de almacenamiento

Hornallas

Nota: Antes de usar la zona de las hornallas, asegúrese de que todas estas se encuentren en su lugar y de que todas las rejillas posavajillas de la cocina estén adecuadamente ubicadas.

El dibujo que se encuentra junto a cada perilla indica qué hornalla controla esa perilla. Cada hornalla tiene un dispositivo de seguridad de la llama (Flame Safety Device, FSD) que detiene el flujo de gas si la llama se apaga.

Cuando se presiona la perilla de control de una placa calefactora, salen chispas de cada hornalla, esto es normal. No intente desarmar ninguna hornalla ni limpiar alrededor de ella mientras otra hornalla se encuentre encendida, de lo contrario, podría producirse un shock eléctrico.

Cada quemador dispone de un dispositivo de seguridad especial que interrumpe el suministro de gas si se apaga la llama. Apriete el mando y gírelo hacia la posición de encendido con el '🔥' símbolo de la llama maciza' (Fig.2-2).

Mantenga apretado el mando para que se suministre gas al quemador durante unos segundos (unos 4) (Fig.2-3). El sistema de encendido generará una chispa y encenderá el gas. Cuando se aprieta el mando de un quemador, salta la chispa en todos los quemadores – esto es normal. No intente desmontar ningún quemador ni limpiar alrededor del mismo con otro quemador encendido. Podría electrocutarse.

Si el quemador se apaga al soltar el mando, el dispositivo de seguridad no se ha desactivado. Gire el mando a la posición de APAGADO y espere un minuto. Inténtelo otra vez manteniendo apretado el mando durante más tiempo.

Gire el mando para regular la altura de la llama. En esta cocina, la posición baja está pasada la posición alta, no entre la posición alta y la apagada. El '🔥' símbolo con silueta de la llama' marca la posición baja'.

Vigile que las llamas queden bajo el recipiente. Por razones de seguridad, ajuste la llama de modo que no sobrepase el borde del recipiente. Esta instrucción está basada en consideraciones de seguridad (Fig.2-4).

No deben utilizarse recipientes con fondo cóncavo ni con borde saliente (Fig.2-5).

Se DESACONSEJA el uso de ayudas para cocción lenta, como placas de amianto o metálicas. Reducirán el rendimiento del quemador y pueden estropear las rejillas (Fig.2-6).

No utilice recipientes inestables ni deformados que pueden volcar fácilmente, ni recipientes con base de poco diámetro, como botes para leche, para un solo huevo poché, etc. (Fig.2-7).

El diámetro mínimo recomendado de las sartenes es de 16 cm (6 ¼") para los quemadores exteriores y de 26 cm (10") para el quemador central.

Si un quemador se apaga después de haberlo encendido, cierre el gas y espere un minuto antes de encenderlo de nuevo.

Encender los Quemadores sin Electricidad

Si falla la electricidad, los quemadores pueden encenderse con una cerilla.

1. Sostenga una cerilla encendida a 1 cm del cabezal del quemador, manteniendo la mano horizontal lo más lejos posible del quemador.
2. Empuje y gire el mando hasta la posición de la llama maciza. En cuanto el quemador se haya encendido, aleje la mano. Con la otra mano, mantenga el mando apretado durante unos segundos hasta que el dispositivo de seguridad 'capte' el calor de la llama.
3. Gire el mando del quemador a la posición APAGADO cuando haya terminado de usarlo.

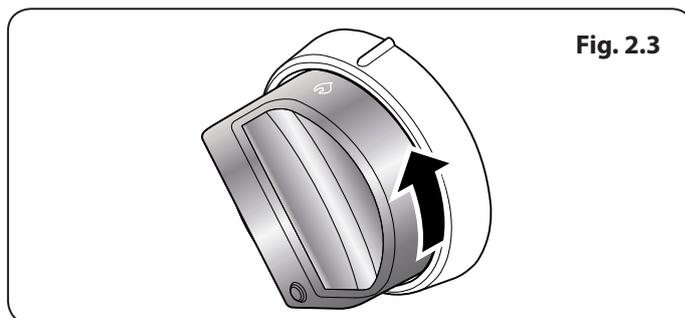


Fig. 2.3

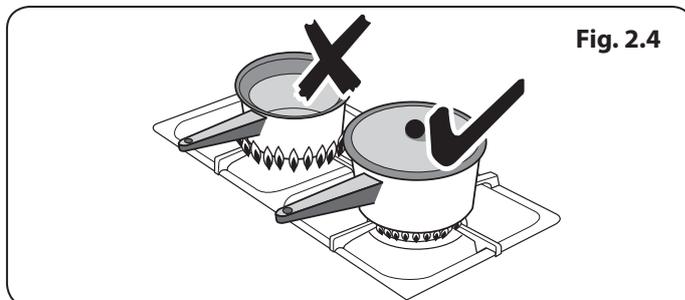


Fig. 2.4

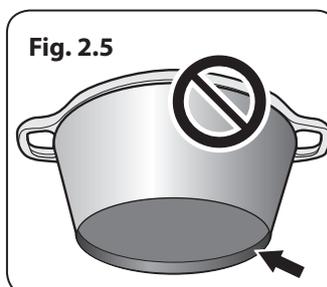


Fig. 2.5

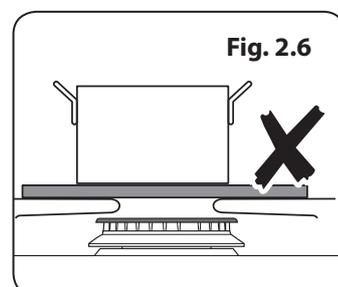


Fig. 2.6

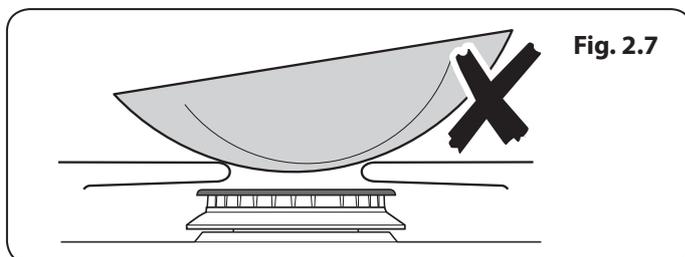


Fig. 2.7

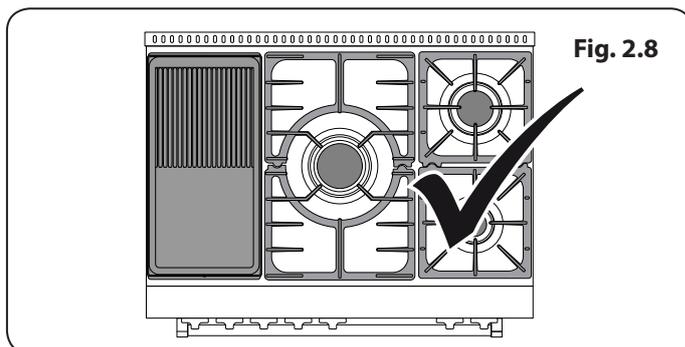


Fig. 2.8

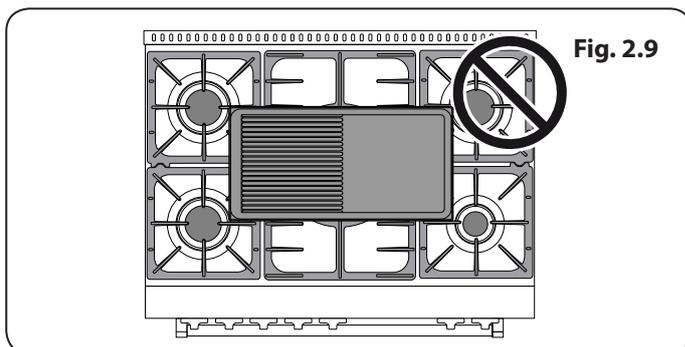
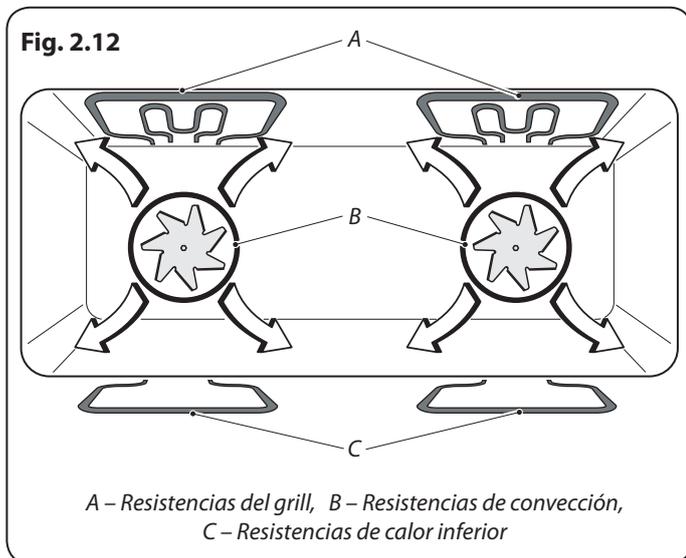
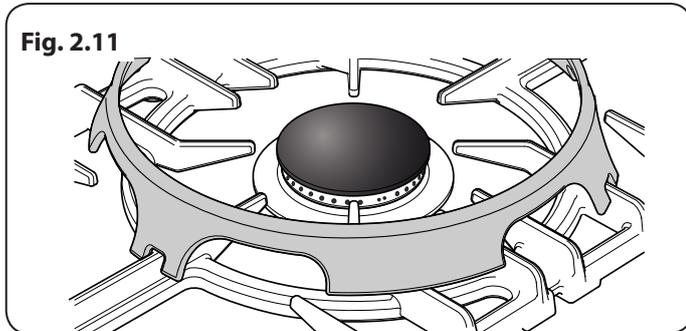
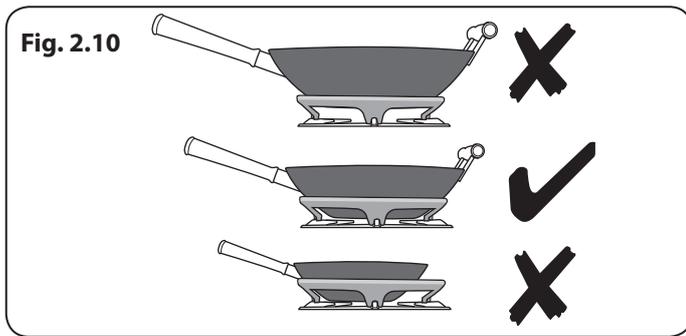


Fig. 2.9



Plancha (opcional)

La plancha encaja sobre las rejillas posa-ollas de la izquierda, de adelante hacia atrás (**Fig.2-8**). Está diseñada para cocinar los alimentos directamente. NO use sartenes de ningún tipo sobre ella. La superficie de la plancha es antiadherente y los utensilios de cocina de metal (p. ej., espátulas) dañarán la superficie. Use utensilios de plástico o madera resistentes al calor.

- ⚠ **NO la coloque en posición cruzada; no encajarán adecuadamente y quedará inestable (Fig.2-9).**
- ⚠ **NO la coloque sobre ninguna otra hornalla; no está diseñada para encajar en ninguna de las demás rejillas posa-ollas.**

Ubique la plancha sobre las hornallas con placas calefactoras, apoyada sobre las rejillas posa-ollas. Verifique que esté ubicada en forma segura.

La plancha puede cepillarse ligeramente con aceite de cocina antes de su uso. Encienda las hornallas de placas calefactoras. Ajuste la altura de la llama para adecuarla.

Precalente la plancha durante 5 minutos, como máximo antes de agregar los alimentos. Dejarla más tiempo podría provocar daños. Mueva las perillas de control hacia la posición baja, marcada con el símbolo de la llama pequeña, para reducir la llama de la hornalla.

- ⚠ **Siempre deje espacio alrededor de la plancha para que escapen los gases.**
- ⚠ **NUNCA coloque dos planchas lado a lado.**

Después de cocinar, deje que la plancha se enfríe antes de limpiarla.

Soporte para Wok (opcional)

El soporte para wok está diseñado para la utilización de un wok de 35 cm. Si usa un wok diferente, asegúrese de que encaje en el soporte.

Los woks varían ampliamente en su tamaño y forma. Es importante que el wok se apoye sobre el soporte para sartenes; no obstante, si el wok es muy pequeño, el soporte no lo sostendrá adecuadamente (**Fig.2-10**).

El soporte debería usarse únicamente en una hornalla para wok. Cuando coloque el soporte, verifique que esté adecuadamente sostenido sobre un soporte para sartenes y que el wok esté apoyado de manera pareja en el soporte (**Fig.2-11**).

- ⚠ **El soporte para wok se calentará mucho durante el uso; déjelo enfriar durante el suficiente tiempo antes de recogerlo.**

El Horno Multifunción

IMPORTANTE: Antes de usar el horno por primera vez, para disipar olores de fabricación, lleve el horno a 395 °F (200 °C) en el modo asistido por el ventilador y déjelo prendido durante una hora. Para disipar el olor, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada con aire del exterior, abriendo ventanas o encendiendo su campana de ventilación.

⚠ NO TIRE ni apoye objetos en el vidrio de la puerta. Si bien el vidrio es muy fuerte, un golpe seco o la caída de un objeto punzante sobre él pueden hacer que la superficie del vidrio se quiebre o se rompa.

El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante el uso y conservar el calor incluso después de haber dejado de cocinar. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores.

Este es un horno multifuncional (**Fig.2-12**). Además de los elementos de convección alrededor de los ventiladores, contiene elementos adicionales de calentamiento, en la parte superior del horno y debajo de la base del horno. Asegúrese de evitar tocar los elementos superiores al colocar o retirar artículos del horno.

⚠ No coloque papel de aluminio al fondo de la cavidad del horno. Esto hará que el fondo del horno se recaliente y dejará sin efecto la garantía.

El horno multifunción tiene tres funciones principales para cocinar: **ventilador**, **asistido por ventilador** y **convencional**. Estas son las funciones que utilizará para terminar la mayoría de sus comidas.

El **elemento para dorar** y la **placa** para calentar pueden utilizarse al final del proceso de cocinado para afinar los resultados según sus necesidades particulares.

Utilice el **horno ventilador** para hornear y **descongelar** con toda seguridad pequeñas piezas de comida congelada.

La **Tabla 2-1** le ofrece un resumen de los modos multifunción.

Su horno tiene usos muy variados. Se recomienda supervisar atentamente el proceso de cocción hasta que esté familiarizado con todas las funciones. Recuerde que no todas las funciones son apropiadas para todos los tipos de alimentos. Recuerde que cada cocina es distinta y que las temperaturas de sus nuevos hornos pueden diferir de las de su cocina anterior.

Funcionamiento del Horno

El horno multifunción tiene dos controles: un selector de función y un botón para ajustar la temperatura (**Fig.2-13**).

Gire el control selector para iniciar una función de cocinado. Este se utiliza para poner el horno de convección (**Fig.2-14**).

Gire el botón de temperatura del horno a la temperatura que necesite. Se iluminará la luz de calentado hasta que el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada. Esta luz se apagará y encenderá durante el horneado según mantenga o no el horno la temperatura seleccionada (**Fig.2-15**).

Funciones	Uso
Descongelar	Para descongelar pequeñas porciones en el horno sin calentar
Horno de ventilación	Una función de cocinado completa que calienta todo el tiempo, ideal para hornear masas y pasteles
Parrilla al horno de ventilación	Asa carne y pescado a la parrilla con la puerta cerrada
Ventilador asistido	Una función de cocinado completo buena para asar y hornear masas y pasteles
Horno convencional	Una función de cocinado completo para asar y hornear masas y pasteles en la mitad inferior del horno
Elemento para dorar	Para gratinar el queso colocado sobre la comida
Calentado de base	Para que las bases de quiches, pizzas o pasteles estén crujientes

Table 2.1

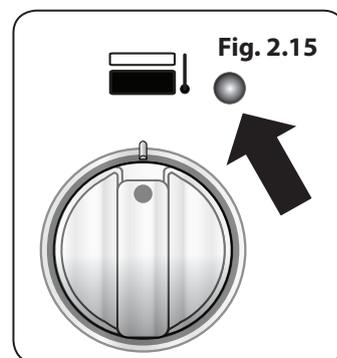
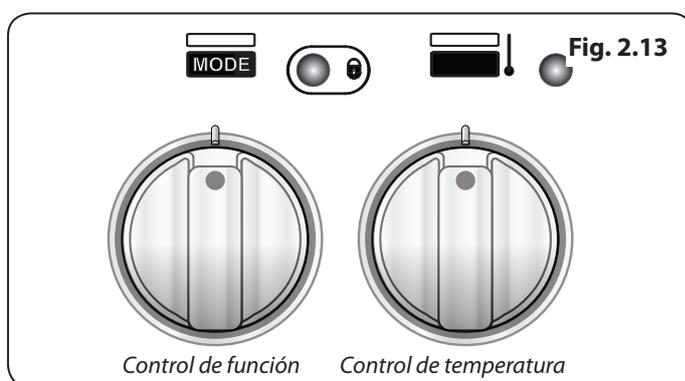
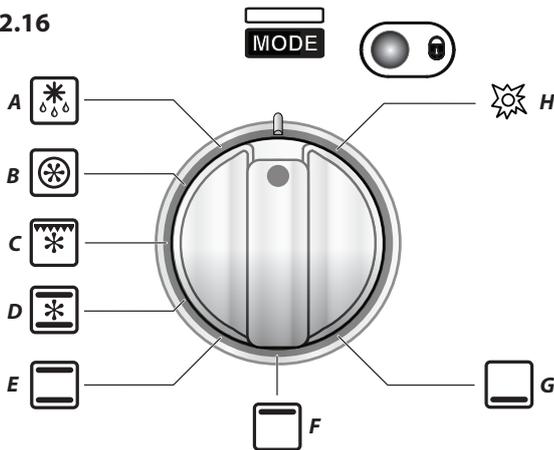


Fig. 2.16



A – Descongela y Sirve, B – Horno con ventilador, C – Grill con ventilador, D – Horno con ventilador, E – Horno convencional, F – Resistencia para dorar, G – Calor inferior, H – Autolimpieza

Modos Multifunción del Horno (Fig.2-16)

Descongela y Sirve



Esta función activa el ventilador (s) para circular el aire frío sólo (Fig.2-17). Compruebe que el control de temperatura está en 0° y que no se aplica nada de calor. Esto permite a los objetos pequeños, tales como postres, pasteles de crema y trozos de carne, pescado y aves de corral a descongelar.

Descongelación de este modo se acelera el proceso y protege el alimento de la contaminación. Los pedazos de carne, pescado y aves de corral deben ser colocados en un estante, sobre una bandeja para recoger el goteo. Asegúrese de lavar la rejilla y la bandeja después de la descongelación.

Nota: Deshielo con la puerta cerrada y la luz del horno apagado.

Los artículos grandes, tales como pollos enteros y asados de carne no deben descongelarse de esta manera. Recomendamos que esto se lleva a cabo en un refrigerador. Descongelación no debe llevarse a cabo en un horno caliente. Asegúrese de que los productos lácteos, la carne y las aves de corral están completamente descongelado antes de cocinarlo.

Horno con Ventilador



Esta función se activa los ventiladores y el elemento de calentamiento alrededor (Fig.2-18). El calor se produce incluso en todo el horno, lo que le permite cocinar grandes cantidades rápidamente.

La cocción por convección horno es particularmente apropiado para la cocción por varios bastidores y es un buen all-round 'función. Puede ser necesario reducir la temperatura de aproximadamente 20 °F (10 °C) para las recetas previamente cocinados en un horno convencional.

Si usted desea precalentar el horno, espere hasta que la luz indicadora se ha apagado antes de introducir los alimentos.

Para cocinar en 3 niveles, utilice los bastidores 1, 3 y 5. Utilice la bandeja para asar y rejilla como un nivel adicional.

Grill con Ventilador



Esta función activa el ventilador, mientras que el elemento calefactor superior (Fig.2-19). Produce un calor más uniforme, menos feroz que una parrilla convencional. Para obtener los mejores resultados, coloque la comida a la parrilla, en la parrilla en el pan siempre. Piezas gruesas de carne o pescado son ideales para cocinar de esta manera, ya que el aire que circula reduce la fiereza del calor de la parrilla. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante la cocción en curso, por lo que el ahorro de energía. Usted también encontrará que la comida debe ser vigilado y se volvió menos para asar a la parrilla normal.

Niveles de bastidor 5 y 6 se debe utilizar, dependiendo del tamaño de la comida que se cocina.

Para un mejor resultado, recomendamos que la rejilla no esté situada en el estante superior.

Fig. 2.17

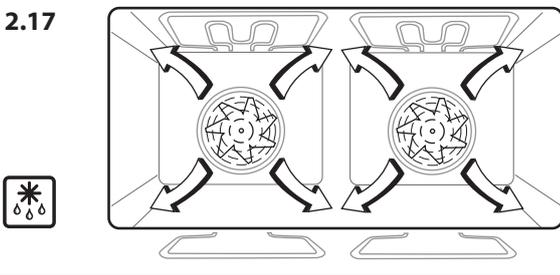


Fig. 2.18

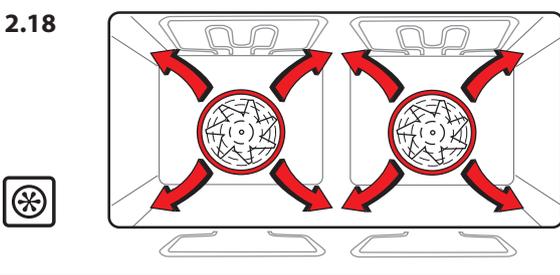


Fig. 2.19

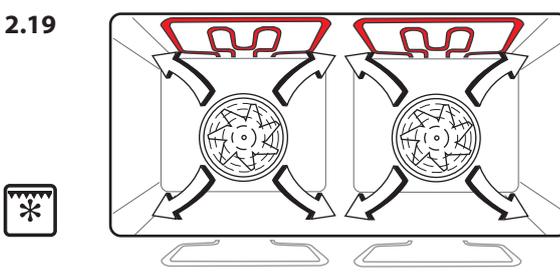
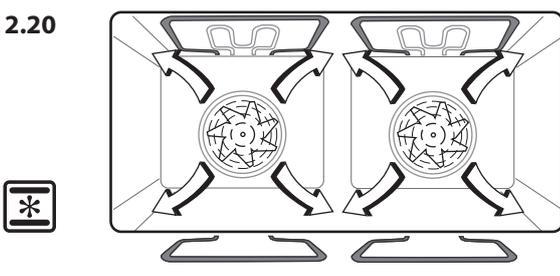


Fig. 2.20



Horno con Ventilador

Esta función se activa los ventiladores, la circulación de aire calentado por los elementos en la parte superior y la base del horno (**Fig.2-20**). La combinación de ventilador y la cocina convencional (superior y calor base) hace que esta función ideal para la cocción de artículos de gran tamaño que requieren una cocción completa, como un asado de carne grande. También es posible para cocer al horno en dos bastidores a la vez mediante bastidores 2 y 3, a pesar de que tendrá que ser cambiado con el durante el tiempo de cocción, ya que el calor en la parte superior del horno es mayor que en la base, cuando se utiliza este función.

Esta es una forma rápida intensivo de cocinar, mantener un ojo en la cocción de los alimentos hasta que se haya acostumbrado a esta función.

Horno Convencional (Calor Superior e Inferior)

Esta función combina el calor de los elementos superior y de base (**Fig.2-21**). Es especialmente adecuado para asar y hornear pasteles, pasteles y galletas. Los alimentos cocinados en el estante superior voluntad y crujientes más rápido que en el estante inferior, ya que el calor es mayor en la parte superior del horno que en la base, como en la función 'horno con ventilador auxiliar'. Artículos similares se cocinan tendrá que ser cambiado a su alrededor para que se cocinen (utilizar bastidores 2 y 3). Esto también significa que los alimentos que requieren diferentes temperaturas pueden ser cocinados conjuntamente, utilizando la zona más fría en la mitad inferior de la zona más caliente del horno y a la parte superior.

Accesorio para Dorar

Esta función utiliza el elemento en la parte superior del horno sólo (**Fig.2-22**). Es una función útil para el dorado y el acabado de platos de pasta, verduras en salsa y lasaña, el elemento que se dore estar ya caliente antes de pasar a la parte superior.

Calor Inferior

Esta función utiliza el elemento de base solamente (**Fig.2-23**). Lo hará hasta su pizza crujiente o base quiche o terminar la cocción de la base de un caso de pastelería en un estante más bajo. Es también un calor suave, buena para una cocción lenta de cazuelas en el centro del horno para el calentamiento o placa.

La Browning y las funciones de calentamiento son adiciones útiles a su horno, que le da flexibilidad para acabar con los elementos de la perfección. Con el uso, pronto se dará cuenta de cómo estas funciones se combinan para ampliar sus habilidades en la cocina.

Cómo Realizar la Autolimpieza

El horno tiene una función de autolimpieza. El horno funciona en un ciclo a alta temperatura para quemar cualquier residuo de cocina hasta reducirlo a cenizas que puedan limpiarse fácilmente con un paño húmedo. Por motivos de seguridad, el horno se trabará durante el ciclo de limpieza. Consulte la sección 'Limpieza' para obtener detalles adicionales sobre la operación de autolimpieza.

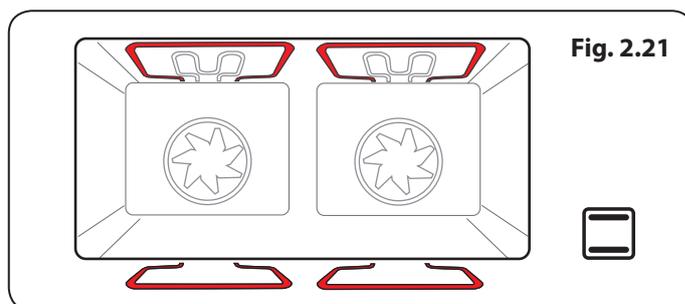


Fig. 2.21

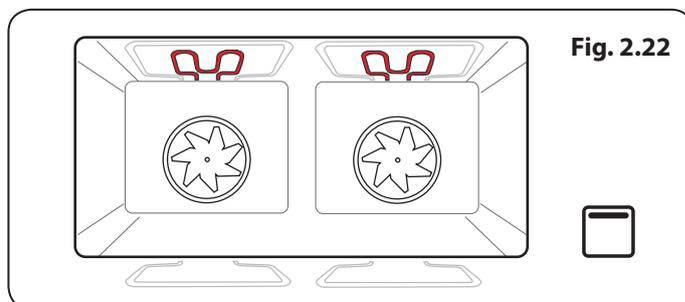


Fig. 2.22

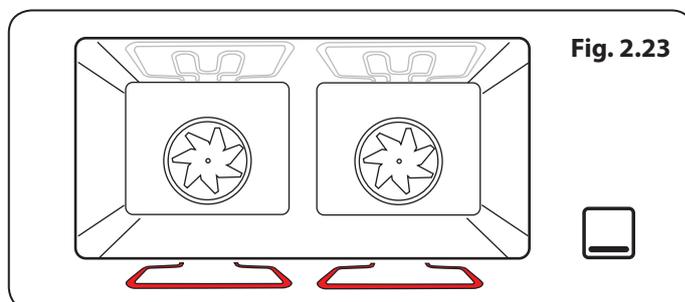
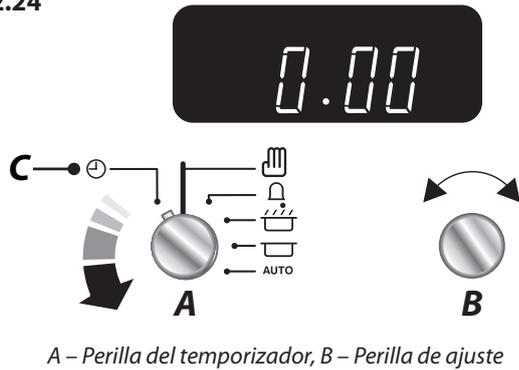


Fig. 2.23

Fig. 2.24



El reloj LCD de dos botones

El reloj debe estar configurado con la hora del día para que el horno funcione.

1. Una vez conectado y encendido el horno, la pantalla comenzará a parpadear.
2. Para configurar la hora, gire y mantenga el botón del **temporizador (A)** hasta la configuración del **reloj (C)** y, al mismo tiempo, gire el **botón de ajuste (B)** hacia la derecha o hacia la izquierda (**Fig. 2.24**).
3. Una vez configurada la hora, suelte el botón del **temporizador (A)**.

Fig. 2.25

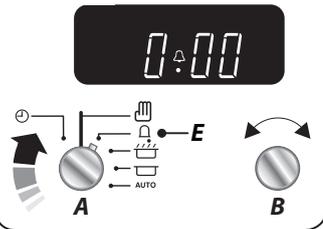
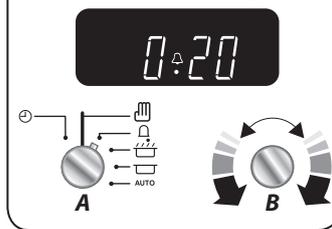


Fig. 2.26



Configuración del minutero

El **minutero (E)** es una función que puede configurarse para que suene una alarma una vez transcurrido el número de minutos establecido.

1. Gire el botón del **temporizador (A)** hasta la configuración del **minutero (E)** (**Fig. 2.25**).
2. Gire el botón de **ajuste (B)** para establecer la cantidad de tiempo necesaria, p. ej. 20 segundo (**Fig. 2.26**).
3. Gire el botón del **temporizador (A)** hasta la configuración **manual (D)** para ver la hora actual y el símbolo de la campana en la pantalla (**Fig. 2.27**).

Fig. 2.27

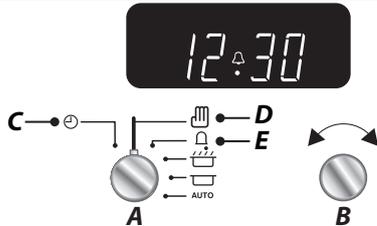
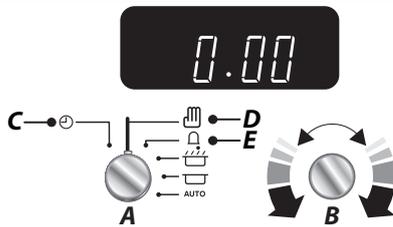


Fig. 2.28



Cancelar el temporizador de la alarma

Una vez transcurrido el tiempo especificado, sonará una alarma. La alarma se puede cancelar de dos formas:

1. Gire el botón de **ajuste (B)** hacia la izquierda o hacia la derecha (**Fig. 2.28**).
2. Gire el botón del **temporizador (A)** hasta la configuración del **reloj (C)** o hasta la configuración del **minutero (E)**. Vuelva a **Manual (D)** para seleccionar el modo de cocción normal (**Fig. 2.28**).

NOTA

Si la alarma no se apaga manualmente, dejará de sonar después de dos minutos aproximadamente.

- El 'cook period' (período de cocina) que es la cantidad de tiempo durante el cual usted desea que el horno cocine.
- El 'stop time' (horario de apagado), que es el momento del día en que desea que el horno deje de cocinar.

Para detener el horno multifunción a una hora específica del día

Ha establecido la temperatura necesaria y el modo de funcionamiento en el horno multifunción y ahora desea que se detenga automáticamente.

CONSEJO PRÁCTICO

Tome nota de la hora actual para no olvidarla.

1. Gire el botón del **temporizador (A)** hasta la configuración de la **hora de detención (G)** (Fig. 2.29).
2. Gire el **botón de ajuste (B)** hacia la derecha y la pantalla mostrará la hora actual (Fig. 2.29).
3. Continúe girando el **botón de ajuste (B)** hasta la cantidad de tiempo que desee, p. ej. 1 minuto (Fig. 2.30). La pantalla mostrará la hora actual más el periodo de tiempo que haya establecido.
4. Gire el botón del **temporizador (A)** hasta la configuración **automática (H)** (Fig. 2.30). La pantalla mostrará la hora actual, el símbolo de cocción y la palabra 'AUTO'.
5. Una vez transcurrido el tiempo especificado, sonará una alarma y el horno multifunción se detendrá. El símbolo de cocción desaparecerá de la pantalla y la palabra 'AUTO' parpadeará (Fig. 2.31).
6. Cuando regrese, gire el botón del **temporizador (A)** hasta la configuración **manual (D)** para volver a la cocción manual y restablecer los modos del horno multifunción una vez finalizada la cocción (Fig. 2.31).
7. Una vez transcurrido el tiempo especificado, suena una alarma. Hay dos modos de cancelar la alarma, consulte "Cancelar el temporizador de la alarma" Pagina 12:

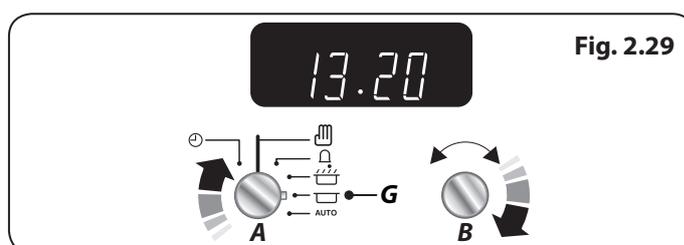


Fig. 2.29

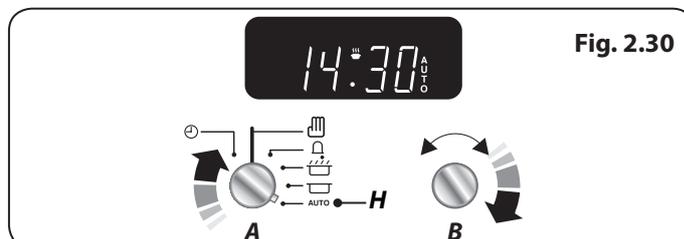


Fig. 2.30

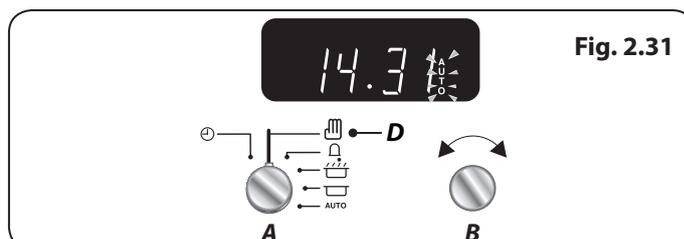
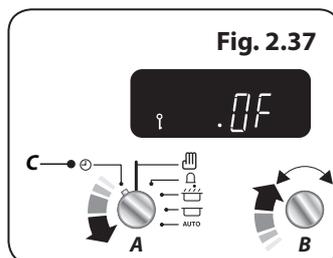
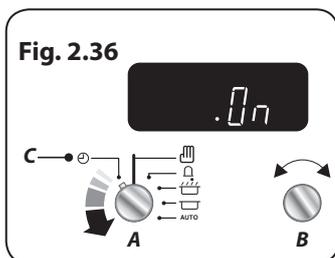
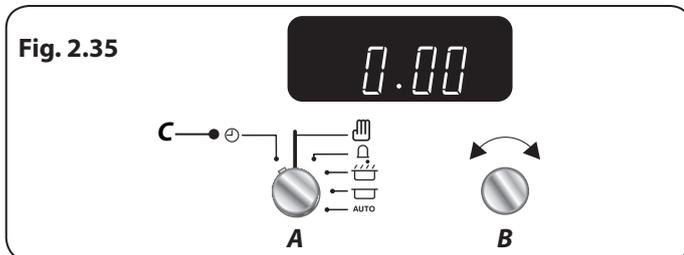
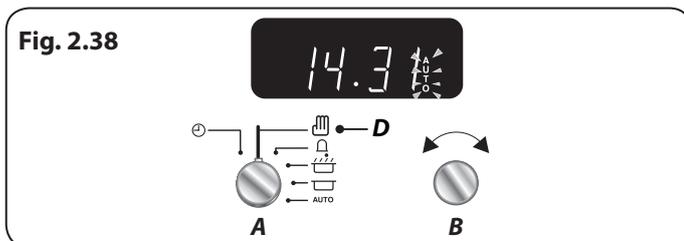
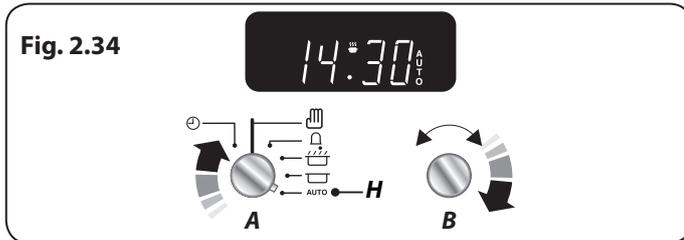
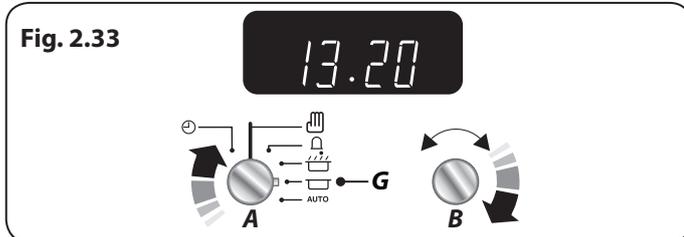
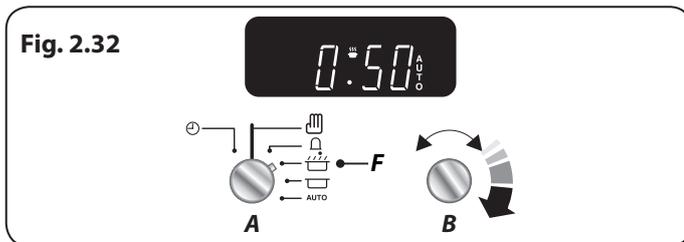


Fig. 2.31



Poner en marcha y detener el horno multifunción

El horno multifunción permite su puesta en marcha y detención automáticamente, mediante el uso de una combinación de la duración de la cocción y la hora de detención. Esta opción le otorga la flexibilidad de poder cocinar al horno mientras se encuentra fuera de casa. No puede ajustarse el tiempo real de inicio.

1. Gire el botón del **temporizador (A)** hasta la configuración del **Tiempo de cocción (F)**. Gire el **botón de ajuste (B)** hacia la derecha para configurar la duración de la cocción requerida, por ejemplo: 50 segundos (**Fig. 2.32**).
2. Gire el botón del **temporizador (A)** hasta la configuración de la **Hora de detención (G)** (**Fig. 2.33**). La pantalla mostrará la hora actual del día, además, del «tiempo de cocción» que ha configurado.
3. Siga girando el botón de **Ajuste (B)** hasta alcanzar la cantidad de tiempo requerida, por ejemplo: 1 minuto (**Fig. 2.34**).
4. Configure el Horno multifunción con la temperatura de cocción y el modo de funcionamiento deseado.
5. Gire el botón del **temporizador (A)** hasta la configuración de **Auto (H)** (**Fig. 2.34**). Si la pantalla muestra la hora actual y la palabra «**AUTO**», el Horno multifunción se habrá configurado para encenderse y apagarse.
6. Cuando el programa ponga en marcha el Horno multifunción, el símbolo de «cocción» aparecerá en pantalla. Una vez transcurrido el tiempo especificado, sonará una alarma y dejará de funcionar el Horno multifunción. El símbolo de «cocción» desaparecerá de la pantalla y parpadeará la palabra «**AUTO**» (**Fig. 2.35**).
7. Una vez transcurrido el tiempo especificado, suena una alarma. Hay dos modos de cancelar la alarma, consulte **Cancelar el temporizador de la alarma** en la página n. **“Cancelar el temporizador de la alarma”** **Página 12:**

Para restablecer la cocción manual

Para cancelar cualquier configuración automática, gire el botón del **temporizador (A)** hasta la configuración del **reloj (C)** y suelte (**Fig. 2.36**).

Bloqueo del panel de mandos

El bloqueo del panel de mandos activará y desactivará el horno izquierdo. El horno alto derecho puede utilizarse de la forma habitual.

1. Cancele todos los programas activos. Consulte **“Para restablecer la cocción manual”** **Página 14**.
2. Gire el botón del **temporizador (A)** hasta la configuración del **reloj (C)** y manténgalo durante ocho segundos aproximadamente. La pantalla mostrará **‘ON’** (Encendido) (**Fig. 2.36**).
3. Continúe manteniendo el botón del **temporizador (A)** en la configuración del **reloj (C)**, gire el botón de **ajuste**

(B) hacia la derecha; se mostrará 'OF' (Apagado) y el símbolo de la llave. Ya está bloqueado el horno izquierdo.

- Para activarlo, repita los pasos 1 y 2 y continúe manteniendo el botón del **temporizador (A)** en la configuración del **reloj (C)**, gire el botón de **ajuste (B)** hacia la derecha hasta 'ON' (Encendido) y el símbolo de la 'llave' desaparecerá y el horno de la izquierda estará activado.

Accesorios

Estantes del Horno

La cocina tiene los siguientes elementos:

- 1 rejilla para asaderas con correderas telescópicas (**Fig. 2.39**)
- 2 rejillas planas con correderas telescópicas (**Fig. 2.40**)
- 2 asaderas con emparrillado (**Fig. 2.41**)
- 2 conjuntos de soportes escalonados para las rejillas del horno (**Fig. 2.42**)

Las bandejas del horno se quedan fijas al empujarlas hacia delante, pero pueden cambiarse y reajustarse fácilmente.

Bandejas de Horno

Para Montar las Guías Telescópicas para Bandejas

Tenga en cuenta que no es posible encajar las correderas telescópicas a la parte inferior del soporte de rejillas del horno (**Fig. 2.43**)

Con el brazo guía en la posición de cerrado, coloque la apertura de la ranura superior trasera sobre el soporte lateral (**Fig. 2.44**). De momento no coloque más que la apertura. Si bien no se muestra en la **Fig. 2.44**, esto encaja de la misma forma que los soportes superiores, con una especie de pernos.

Eleve la parte frontal de la guía para colocar la ranura frontal contra el soporte lateral (**Fig. 2.44**).

Empuje el brazo guía hacia el fondo del horno. El seguro de la parte frontal se elevará y bajará para fijar el brazo guía en su sitio (**Fig. 2.44**).

Para Montar una Bandeja en las Guías Telescópicas

Tire de las guías telescópicas hasta que hagan tope. Sitúe la bandeja sobre las guías, incline la parte frontal hacia abajo y colóquela sobre la parte frontal de las guías. Incline la parte trasera para dejar la bandeja horizontal. Presione sobre la parte trasera de la bandeja para fijarla en su sitio.

Para Extraer una Bandeja de las Guías Telescópicas

Extraiga la bandeja de los rieles. Levante con cuidado la parte trasera de la bandeja mientras sostiene uno de los rieles. la bandeja saldrá limpiamente de la tabla central de contención. Repita con el lado contrario de la bandeja.

Nota: Para ayudar a quitar la bandeja, puede insertar una herramienta plana adecuada en la apertura del lado de los rieles y así podrá levantarla limpiamente (**Fig. 2.45**).

Incline la parte frontal de la bandeja hacia atrás y levante los rieles (**Fig. 2.46**).

Fig. 2.39

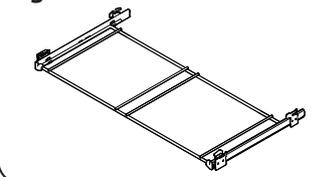


Fig. 2.40

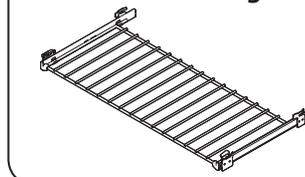


Fig. 2.41

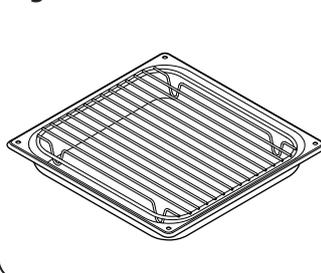


Fig. 2.42

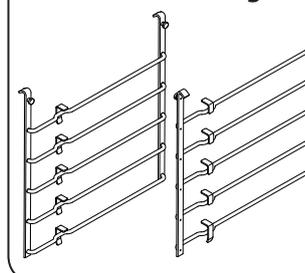


Fig. 2.43

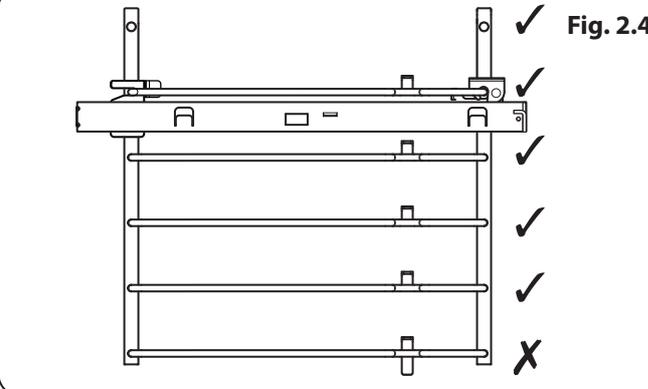


Fig. 2.44

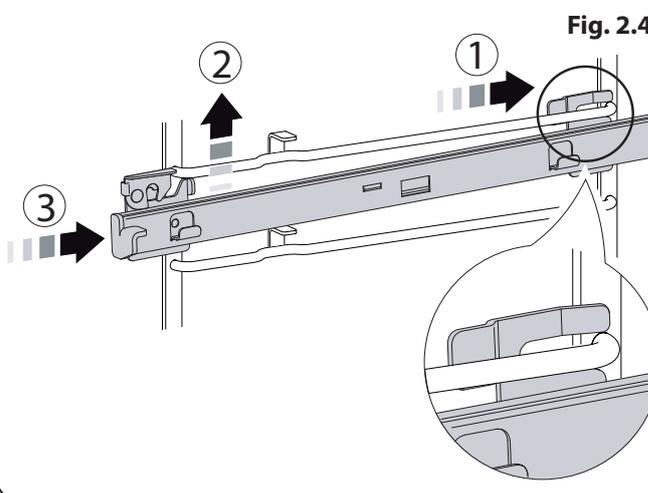


Fig. 2.45

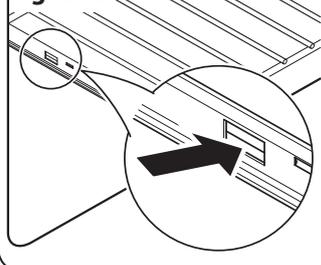


Fig. 2.46

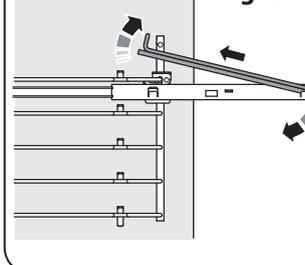
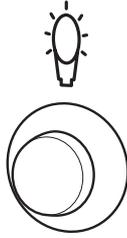


Fig. 2.47



Para Extraer las Guías Telescópicas para Bandejas

En primer lugar, extraiga la bandeja según se indica en el apartado "Para Extraer una Bandeja de las Guías Telescópicas".

Coloque un dedo en la parte inferior de la guía telescópica y elévela.

Abra el seguro en la parte superior de la guía y tire de ella hacia delante y hacia abajo para sacarla.

Cómo Quitar y Volver a Colocar los Soportes Escalonados para las Rejillas del Horno

Levante los ganchos del soporte escalonado hacia afuera de los dos huecos de ubicación en el costado del horno (o en el separador) antes de levantar el soporte y liberarlo de la traba de la parte inferior del soporte escalonado.

Reubíquelo insertando el fondo del soporte escalonado en la traba antes de encajar los ganchos a través de los huecos de ubicación.

Luz del Horno

Apriete el botón correspondiente para encender las luces del horno (**Fig. 2.47**). Si una de las bombillas se avería, desconecte la electricidad antes de cambiarla. Vea la sección "Resolución de Problemas" para detalles sobre cómo cambiar una bombilla.

Almacenaje

El cajón inferior permite guardar las bandejas de horno y otros utensilios de cocina. El cajón debe retirarse por completo para la limpieza, etc.

- ⚠ Es posible que se caliente mucho; no guarde nada en él que pueda derretirse o encenderse.**
- ⚠ No almacene nunca materias inflamables en el cajón. Esto incluye objetos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, botes de plástico y paños de cocina, así como líquidos inflamables.**
- ⚠ No almacene explosivos, como botes de aerosol, encima o cerca del aparato.**
- ⚠ Los materiales inflamables pueden explotar y provocar un incendio o daños a la propiedad.**

3. Horno Multifunción – Guía de Cocción

De Coque con un Horno Multifunción

Recuerde: no todos los modos son adecuados para todo tipo de alimentos. El horno de cocción víctimas dado están destinados a un guía.

Consejos para Cocinar con el Temporizador

Si desea cocinar más de un plato, elija platos que requieran, aproximadamente, el mismo tiempo de cocción. No obstante, los platos pueden 'atrasarse' ligeramente si se usan envases pequeños y se los cubre con papel de aluminio, o 'apurarse' ligeramente si se cocina en cantidades más pequeñas o se las coloca en envases más grandes.

Los alimentos muy perecederos, como carne de cerdo o pescado deben evitarse si se prevé un período de demora prolongado, especialmente en climas cálidos.

⚠ NO coloque alimentos calientes en el horno para temporizarlos.

⚠ NO use el horno temporizado si ya está tibio.

Las aves enteras deben descongelarse completamente antes de colocarse en el horno. Verifique que la carne y las aves estén completamente cocidas antes de servir las.

Consejos Generales Para el Uso del Horno

Las bandejas de horno, las latas para carne, etc. deben colocarse en posición nivelada y central sobre los estantes de rejilla del horno. No acerque las bandejas ni los recipientes a los laterales del horno a fin de evitar que los alimentos se doren demasiado.

Cuando el horno está encendido, no deje abierta la puerta durante más tiempo del necesario para evitar el recalentamiento de los mandos.

- Deje siempre un espacio de un dedo entre fuentes colocadas sobre la misma rejilla. Esto permite la libre circulación del calor a su alrededor.
- Para reducir las salpicaduras de grasa cuando añada verduras a la grasa caliente de un asado, séquelas cuidadosamente o píntelas ligeramente con aceite.
- Si los platos pueden hervir y derramarse, colóquelos en una fuente de hornear.
- Si desea dorar la base de una masa, precaliente la bandeja de horno durante 15 minutos antes de colocar el plato en el centro de la bandeja o utilice el calor de base en el horno multifunción.

4. Tabla de Cocinar

Los ajustes del control del horno y los tiempos indicados a continuación en la tabla, son solamente indicativos. El gusto particular puede hacer variar las temperaturas a fin de ofrecer los resultados necesarios.

La comida se cocina a temperaturas más bajas en un horno de ventilación que en uno convencional. Si utiliza recetas, reduzca la temperatura del horno de ventilación a 10°C y déjelas cocinando entre 5-10 minutos. La temperatura del horno de ventilación no varía con la altura, así que puede utilizar una única bandeja.



A - Arriba; C - Centro; B - Base

Alimento	Temperatura del horno convencional °C (Posición del estante)	Temperatura del Horno on ventilador °C	Tiempo aproximado de cocción	
Carne				
Buey (sin hueso)	160 (C)	150	30-35 minutos per 500g +30-35 minutos.	<p>Descongele a fondo los trozos de carne congelados antes de cocinar. La comida podría asarse a 220°C (210°C para el horno de ventilador) y el tiempo de cocción ajustarse como corresponde. Para carne rellena y en rollo, añada unos 10 minutos por 500g, o cocine a 200°C (190°C) durante 20 minutos y luego 160°C (150°C) durante el resto del tiempo.</p> <p>Para carne de ave rellena, puede cocinar a 200°C (190°C) durante 20 minutos y luego a 160°C (150°C) durante el resto del tiempo. No olvide incluir el peso del relleno. Para carne de ave fresca o congelada preenvasada, siga las instrucciones del paquete. Descongele a fondo la carne de ave congelada antes de cocinar.</p> <p>Uso del horno convencional: al cocinar en dos niveles, deje al menos un espacio de una guía de rejilla entre rejillas. Coloque la bandeja de horno con el borde delantero junto con la parte delantera de la rejilla del horno.</p> <p>En un horno de ventilador puede cocinarse utilizando los tres niveles simultáneamente, pero debe asegurarse de dejar como mínimo un espacio de una guía de rejilla entre cada rejilla sobre la que se cocina.</p> <p>Uso del horno convencional: para un dorado uniforme, el tamaño máximo recomendado de la bandeja de horno es 340 mm x 340 mm. Ello garantiza una circulación libre del calor. Si se cocina en dos niveles, debe intercambiarse la posición de las bandejas aproximadamente en la mitad del tiempo de cocción.</p>
	200 (C)	190	20-25 minutos per 500g +20-25 minutos.	
Cordero	160 (C)	150	30-35 minutos per 500g +30-35 minutos.	
	200 (C)	190	25-30 minutos per 500g +25-30 minutos.	
Cerdo	160 (C)	150	35-40 minutos per 500g +35-40 minutos.	
	200 (C)	190	25-30 minutos per 500g +25-30 minutos.	
Aves				
Pollo	160 (C)	150	20-25 minutos per 500g +20-25 minutos.	
	200 (C)	190	15-20 minutos per 500g +15-20 minutos.	
Pavo	160 (C)	150	20 minutos per 500g +20 minutos.	
	200 (C)	190	15 minutos per 500g +15 minutos.	
Pato	160 (C)	150	25-30 minutos per 500g.	
	200 (C)	190	20 minutos per 500g.	
Guiso	140-150 (C)	130-140	2-4 horas according to recipe.	
Tartas				
Fruta 180 mm	150 (C/B)	140	2-2½ horas.	
Fruta 230 mm	150 (C/B)	140	Up to 3½ horas.	
Bizcocho Madeira 180 mm	160 (C/B)	150	80-90 minutos.	
Tartas de frutas	160 (C/B)	170	45-50 minutos.	
Postres				
Tarta de masa quebrada	200 (C/B)	190	20-30 minutos on a preheated tray.	
Pasteles de fruta	200 (C/B)	190	35-45 minutos.	
Tartaletas	200 (C/B)	190	10-20 minutos according to size.	
Hojaldre	210 (C/B)	200	20-40 minutos according to size.	
Merengues	100 (C/B)	90	2-3 horas.	
Pan	210 (C)	200	20-30 minutos.	
Pescado				
	Parrilla al horno de ventilación			
Solomillo	190 (C/B)	190 (C/B)	15-20 minutos.	
	190 (C/B)	190 (C/B)	15-20 minutos per 500g.	
Entero	190 (C/B)	190 (C/B)	Filetes según grosor.	
Filete	190 (C/B)	190 (C/B)		

5. Resolución de Problemas

El horno emite vapor

Al cocinar alimentos con un elevado contenido de agua (por ejemplo, patatas fritas al horno), es posible que se aprecie vapor en la rejilla posterior. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que podría surgir una vaharada momentánea de vapor al hacerlo. Apártese del horno y deje que se disperse el vapor.

El ventilador del horno hace ruido

Es posible que el tono del ventilador del horno cambie a medida que éste se calienta; ello es perfectamente normal.

¿Qué productos de limpieza se recomiendan para la cocina?

Véase la sección 'Limpieza' para una lista completa de los materiales de limpieza recomendados.

No recomendamos limpiadores corrosivos o cáusticos ya que pueden dañar la cocina.

Los mandos se calientan cuando utilizo el horno ¿hay alguna manera de evitarlo?

Sí, ello se debe a que el calor que emana del horno los calienta. No deje abierta la puerta del horno.

Si surge un problema con la instalación y no puedo conseguir que el instalador original vuelva a arreglarlo, ¿quién corre con los gastos?

Usted. Las organizaciones encargadas del servicio cobrarán por cada visita cuando corrijan defectos en las tareas efectuadas por su instalador original. Es conveniente que localice a dicho instalador original.

Si surge un problema con la instalación y no puedo conseguir que el instalador original vuelva a arreglarlo, ¿quién corre con los gastos?

Usted. Las organizaciones encargadas del servicio cobrarán por cada visita cuando corrijan defectos en las tareas efectuadas por su instalador original. Es conveniente que localice a dicho instalador original.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta, demasiado rápida o los quema

Los tiempos de cocción pueden ser distintos de los de su horno anterior. Compruebe que está usando las temperaturas y posiciones de estante recomendadas. Vea la sección 'Guía de Cocción' en las instrucciones. Los ajustes de control del horno y los tiempos de cocción se ofrecen únicamente a modo de orientación. Las preferencias individuales quizá requieran una mayor o menor temperatura en función de los resultados deseados. Intente cocinar con un ajuste mayor de la temperatura.

La cocción del horno no es uniforme

Si está cocinando alimentos de grandes dimensiones, deberá girarlos durante su cocción.

Si se emplean dos estantes, compruebe que se haya dejado espacio libre para la circulación del calor. Al colocar la bandeja en el horno, verifique que se encuentra centrada en el estante.

Compruebe que la junta de la puerta no está dañada.

Al colocar un plato con agua sobre el estante, debe presentar un nivel uniforme. (Por ejemplo, si el nivel es mayor en la parte posterior del plato será necesario elevar la parte de atrás de la cocina o bajar la parte frontal.)

Si la cocina no está nivelada, pida a su proveedor que lo haga por usted.

El horno no se enciende

¿Está conectada la electricidad?

Si no es así, la alimentación eléctrica puede ser defectuosa. ¿Está conectado el interruptor principal?

¿Ha seleccionado una función de cocción?

La temperatura del horno aumenta cuanto más vieja es la cocina.

Si la reducción con el mando no ha funcionado o sólo ha funcionado durante un breve período de tiempo, quizá se requiera un nuevo termostato. Éste debe instalarse por un técnico de servicio (véase la sección 'Servicio y Recambios' en las instrucciones).

La temperatura del horno aumenta cuanto más vieja es la cocina

Si la reducción con el mando no ha funcionado o sólo ha funcionado durante un breve período de tiempo, quizá se requiera un nuevo termostato. La instalación debe realizarla un técnico.

Los quemadores no se encienden

Si alguno de los quemadores, o ninguno, se enciende, verifique que se han colocado bien las piezas después de una limpieza.

Compruebe que no hay problemas en la alimentación de gas. Para hacerlo, asegúrese que los demás aparatos a gas funcionan.

¿Surge una chispa en los quemadores al pulsar hacia dentro los mandos selectores de la encimera? Si no es así, compruebe si la electricidad está encendida.

La puerta está mal alineada

La placa de la cocina no se ha nivelado. Para nivelar la placa de la cocina, ajuste los rodillos de los pies y traseros. Utilice un instrumento de nivelación para comprobar que la placa de la cocina está nivelada tanto por delante como por detrás dentro de la cavidad del horno.

Fig. 5.1

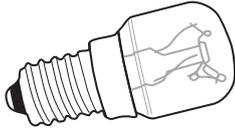
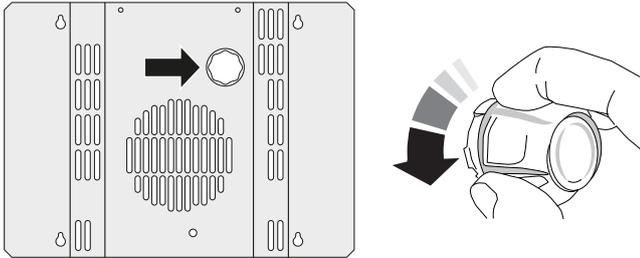


Fig. 5.2



Una luz del horno no funciona

Probablemente se haya fundido la bombilla. Puede adquirir una bombilla de recambio (que no cubre la garantía) en una buena tienda de artículos eléctricos. Pida una bombilla de 15 W, 125 - 130V, PARA HORNOS. Debe tratarse de una bombilla especial, que resista una temperatura de hasta 300°C (**Fig. 5.1**).

Desconecte el interruptor principal.

Asegúrese que el horno esté frío. Abra la puerta del horno y extraiga los estantes.

Desenrosque la cubierta de la bombilla en sentido antihorario. Puede estar muy firme (**Fig. 5.2**).

Destornille la bombilla vieja, protegiendo sus dedos por si se rompe.

Enrosque la nueva bombilla y la cubierta de la bombilla. Conecte la alimentación eléctrica y verifique que la bombilla se encienda.

La ignición de los quemadores no funciona

¿Está conectada la electricidad?

¿Están las bujías (electrodos de encendido) o los agujeros del quemador bloqueados por suciedad?

¿Están bien colocados los cabezales del quemador?
Véase la sección '*Limpieza*'.

Cada quemador dispone de un dispositivo de seguridad especial que interrumpe el suministro de gas si se apaga la llama. Al encender un quemador debe anularse el dispositivo de seguridad manteniendo apretado el mando de control para que pueda fluir el gas. Esto permite que el sensor de la llama se caliente y actúe sobre el dispositivo de seguridad. Mantenga apretado el mando para que se suministre gas al quemador durante unos segundos. El sistema de encendido generará una chispa y encenderá el gas.

Si el quemador se apaga al soltar el mando, el dispositivo de seguridad no se ha activado. Ponga el mando en posición de apagado y espere un minuto antes de intentarlo de nuevo, pulsando el mando durante algo más de tiempo.

6. Limpieza de la Cocina

Información Esencial

Antes de limpiar a fondo, desconecte el interruptor principal. Después de limpiar, recuerde conectar el interruptor principal antes de usar la cocina.

⚠ No utilice disolventes para pintura, limpiadores cáusticos, polvos biológicos, lejía, limpiadores clorados, productos abrasivos de grano grueso ni sal.

⚠ No mezcle distintos productos de limpieza, ya que pueden reaccionar unos con otros y tener consecuencias negativas.

Los productos de limpieza recomendados se muestran en la tabla.

Limpieza de la Cocina – Cuidados Diarios

Limpiar la cocina no es una tarea agradable, pero hay que hacerlo para mantener la eficacia y el aspecto. Recuerde que es mejor limpiar las salpicaduras inmediatamente para evitar que se quemen y no cueste tanto trabajo quitarlos.

⚠ Asegúrese de que el aire de combustión y de ventilación fluya sin obstáculos, por ejemplo, por acumulación de grasa.

Con gas natural, la llama de los quemadores debe ser azulada, como máximo con un borde ligeramente amarillento.

Con butano, la llama puede ser “más blanda”. Puede tener una punta ligeramente amarillenta.

Si la llama arde con una punta blanca larga, debe llamar al servicio técnico.

Limpieza de Salpicaduras

Si durante la cocción se producen salpicaduras o derrames, apague el quemador cuanto antes y déjelo enfriar. No limpie la zona hasta que se haya enfriado por completo. Limpie las salpicaduras cuanto antes.

No deje que el agua sobrante se filtre en la cocina.

Quemadores de la Encimera

Los cabezales de los quemadores se pueden desmontar para facilitar su limpieza. Asegúrese de que estén completamente secos antes de ponerlos en su sitio (**Fig. 6.1**).

Al reponer los cabezales de los quemadores, asegúrese de que encajen correctamente en su base (**Fig. 6.2**).

Si observa la parte inferior del cabezal del quemador, podrá ver dos “salientes” que encajan en las dos muescas de la base del quemador (**Fig. 6.3**).

Compruebe que las aberturas del quemador no hayan quedado bloqueadas. En caso de estarlo, limpie las partículas difíciles empleando un alambre.

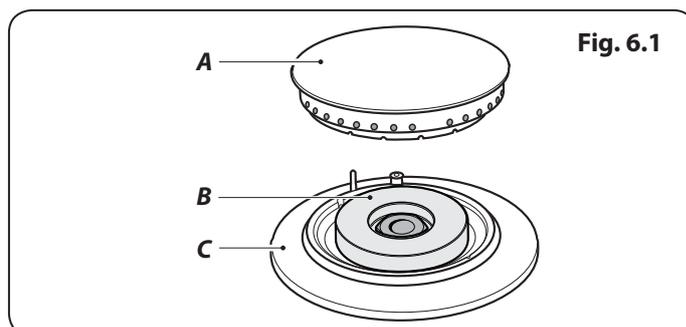


Fig. 6.1

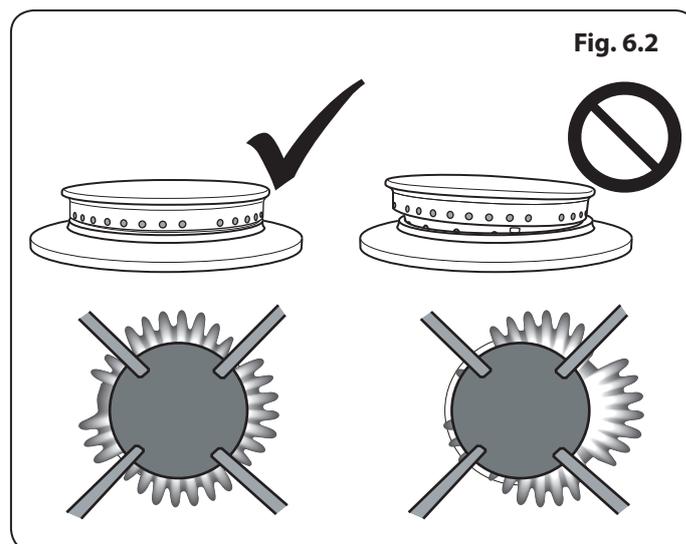


Fig. 6.2

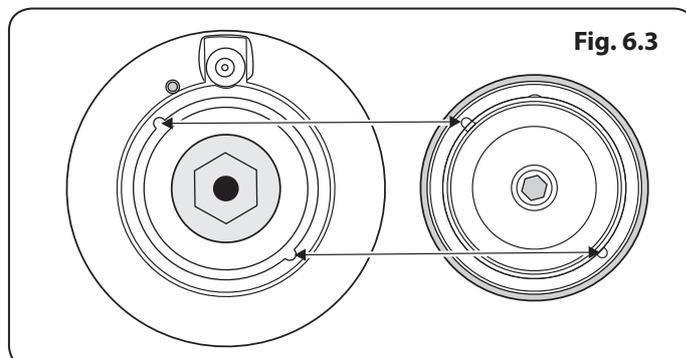


Fig. 6.3

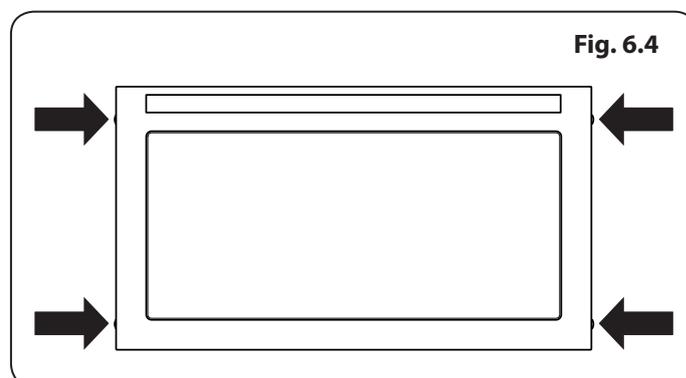


Fig. 6.4

Placa Superior de Acero Inoxidable

Levante las sartenes o las ollas de la placa superior. Quite las rejillas posa-ollas del área de derrame y colóquelas con cuidado en un lavabo con agua jabonosa tibia. Limpie con un paño los restos sueltos de la placa superior. Evite usar cualquier limpiador abrasivo, incluidos los limpiadores en crema sobre las superficies de acero inoxidable pulido. Para obtener mejores resultados, utilice un limpiador detergente líquido. Enjuáguelas con agua fría y séquelos bien con un paño limpio y suave. Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de reubicarlas.

⚠ Evite usar cualquier limpiador abrasivo, incluidos los limpiadores en crema sobre las superficies de acero inoxidable pulido.

⚠ Nunca use limpiadores cáusticos o abrasivos, porque dañarán la superficie.

Plancha (opcional)

Limpie siempre la plancha después de usarla. Déjela enfriar completamente antes de retirarla. Sumerja la plancha en agua jabonosa caliente. Use un paño suave o, para manchas difíciles, un cepillo para lavar de nylon.

Nota: Si lava la plancha en un lavaplatos, es posible que aparezca cierto residuo de la lavadora en la parte trasera. Esto es normal y no afectará el rendimiento de la plancha.

Panel de Control y Puertas del Horno

El panel de control y las perillas de control únicamente deberían limpiarse con un paño suave embebido en agua jabonosa limpia y caliente, pero tenga cuidado que no dejar que entre agua en exceso en el artefacto. Límpielo con un paño limpio y húmedo; luego púlalo con un paño seco. Las puertas del horno únicamente deberían limpiarse únicamente con un paño suave embebido en agua jabonosa limpia y caliente.

Cómo Quitar el Panel Exterior de la Puerta del Horno

El panel exterior de la puerta puede retirarse de manera tal que pueda limpiarse el interior del vidrio. Desajuste los 4 tornillos (2 de cada lado) de la puerta (**Fig. 6.4**). Abra la puerta suavemente y, con la manija, levante la parte exterior de la puerta hacia arriba con cuidado.

Vuelva a colocarla haciendo el movimiento inverso.

Realice la Autolimpieza del Horno

⚠ ¡ADVERTENCIA!
Retire todos los elementos de cocina, rejillas del horno y soportes de rejillas antes de usar la función de autolimpieza. Si las rejillas del horno y los soportes se dejan en el horno, cambiarán de color y se volverán ásperos.

⚠ NO limpie el burlete de la puerta: el burlete de la puerta es indispensable para un buen sellado. Se debe tener cuidado para no frotar, dañar ni mover el burlete.

⚠ NO use limpiahornos: ningún limpiahornos comercial ni ningún recubrimiento protector del horno de cualquier tipo debe usarse en ninguna parte, dentro ni alrededor del horno.

⚠ Limpie únicamente las partes detalladas en esta Guía para el Usuario.

⚠ NO use la luz del horno cuando se encuentre en modo autolimpieza

Cómo retirar y Reubicar la Rejilla Telescópica del Horno y las Correderas

Deslice la rejilla hacia afuera sobre las correderas. Mientras sostiene una de las correderas fija, con cuidado, levante la parte trasera de la rejilla hacia arriba: la rejilla se liberará por completo de la lengüeta de traba central. Repita la operación para el lado contrario de la rejilla.

Nota: Como ayuda para retirar las rejillas, puede introducir una herramienta plana adecuada a través de la abertura en el costado de las correderas y apalancar la rejilla para liberarla (**Fig. 6.5**).

Incline el frente de la rejilla hacia abajo y, luego, levántela libre de las correderas (**Fig. 6.6**).

Reubíquela en el orden inverso y asegúrese de empujar la rejilla hacia abajo, sobre las correderas.

Cómo Quitar y Volver a Colocar los Soportes Escalonados para las Rejillas del Horno

Levante los ganchos del soporte escalonado hacia afuera de los dos huecos de ubicación en el costado del horno (o en el separador) antes de levantar el soporte y liberarlo de la traba de la parte inferior del soporte escalonado.

Reubíquelo insertando el fondo del soporte escalonado en la traba antes de encajar los ganchos a través de los huecos de ubicación.

Antes de Usar la Función de Autolimpieza

Realice la limpieza previa de cualquier área que no esté alcanzada por el ciclo de autolimpieza, como los bordes exteriores de la puerta del horno. Limpie con un paño cualquier exceso de grasa o líquidos.

Antes de operar el ciclo de autolimpieza, use agua caliente y detergente o una pasta de agua y bicarbonato de sodio para quitar cualquier mancha difícil. Enjuague todos los residuos con agua con vinagre. Esto impedirá que esta suciedad se cocine con las altas temperaturas del ciclo de autolimpieza.

Operación de Autolimpieza

Configure el control de las funciones del horno en autolimpieza (**Fig. 6.7**). La pantalla del temporizador ahora mostrará una 'P' (**Fig. 6.8**).

La perilla del temporizador y la perilla de ajuste se muestran en la **Fig. 6.9**.

Gire la perilla del temporizador a la posición [☞] (**Fig. 6.10**) para fijar el tiempo de limpieza predeterminado (3 horas). Para ajustar la duración del ciclo de limpieza, rote la perilla de ajuste; consulte la **Table 6.1**.

Tenga en cuenta que el tiempo máximo para la operación de autolimpieza es 4 horas.

El ventilador de enfriamiento cambiará a alta velocidad y, no bien se alcance una temperatura determinada, la puerta del horno se trabará según lo indica la iluminación de la luz de neón del candado (**Fig. 6.11**).

Nota: Dadas las altas temperaturas generadas durante la autolimpieza, la puerta permanecerá trabada durante cierto tiempo después de que haya finalizado el ciclo de limpieza. Cuando la temperatura del horno haya disminuido lo suficiente, la luz de neón del candado se apagará y la puerta se destrabará.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡El horno seguirá estando caliente!

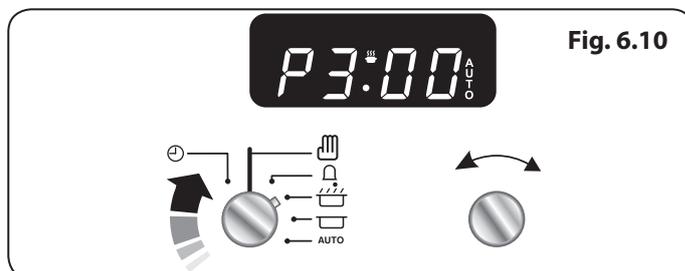
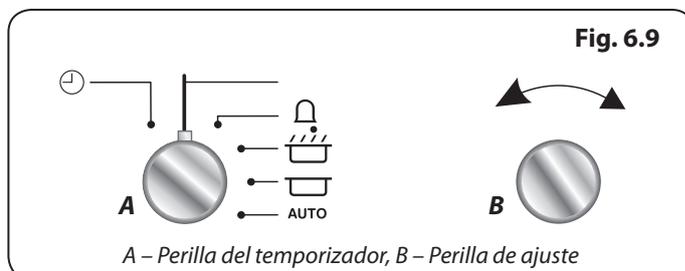
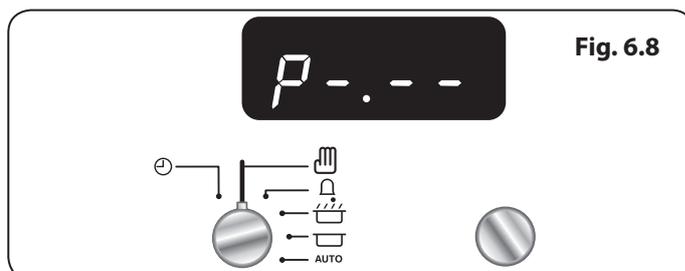
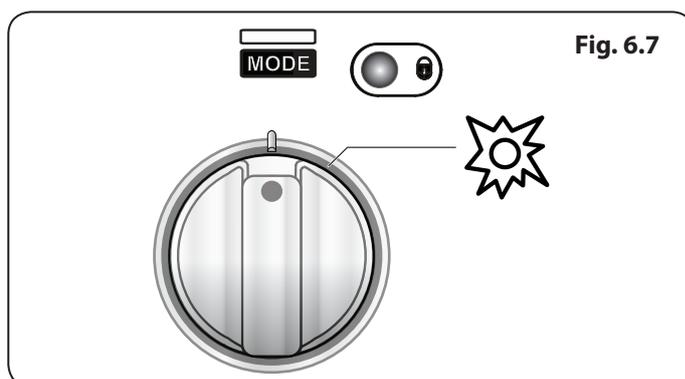
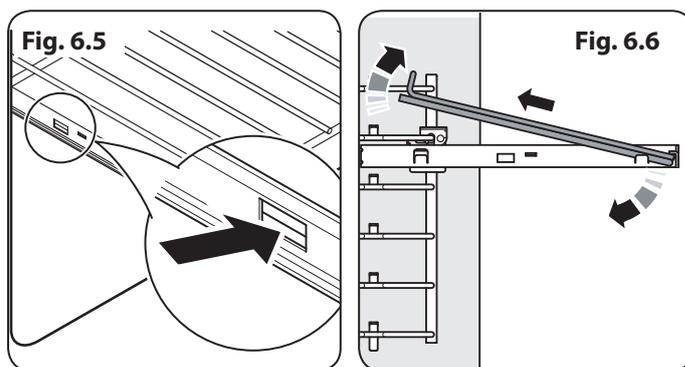
Cuando la puerta se haya destrabado, cambie el control de funciones del horno de nuevo a OFF (Apagado). Cuando la puerta se haya destrabado y el horno se haya enfriado, use un paño húmedo para limpiar los restos y las cenizas.

Cómo Cancelar el Ciclo de Autolimpieza

Para cancelar la función de autolimpieza, gire la perilla del temporizador hasta el botón [☞] y, después, rote la perilla de ajuste en sentido antihorario para fijar el temporizador de nuevo en (0.00). Finalizará la parte de calentamiento del ciclo y comenzará la parte de enfriamiento del ciclo. Cuando la temperatura del horno haya disminuido lo suficiente, la luz de neón del candado se apagará y la puerta se destrabará.

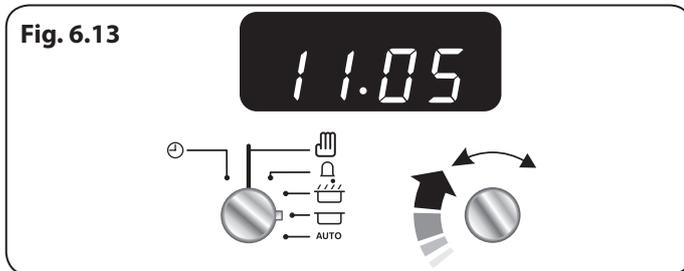
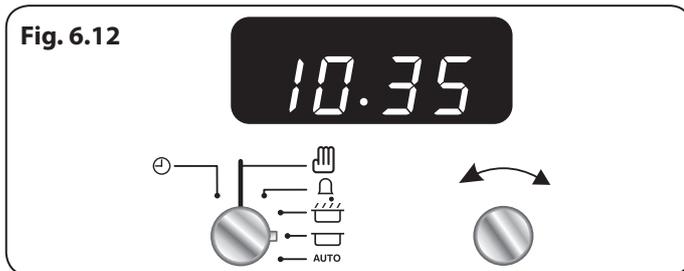
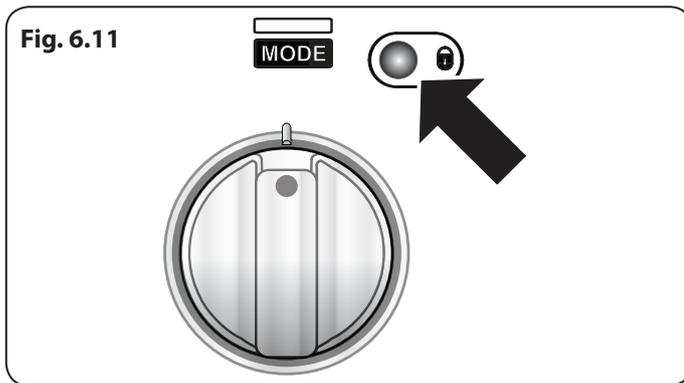
Cuando la puerta se haya destrabado, cambie el control de funciones del horno de nuevo a OFF (Apagado).

⚠ ¡ADVERTENCIA!
NO intente detener el ciclo de autolimpieza girando el control de funciones del horno a OFF (Apagado). Si bien esto detendrá la parte de calentamiento del ciclo de limpieza, también detendrá el funcionamiento de los ventiladores y activará el disyuntor térmico del horno.



Horas	Suciedad
2 hours	Limpieza normal
3 hours	Suciedad intensa
4 hours	Suciedad muy intensa

Table 6.1



Cómo Iniciar el Ciclo de Autolimpieza Automáticamente

Con el temporizador, el ciclo de autolimpieza puede programarse para que se encienda y se apague automáticamente.

Nota: No puede fijar la hora de inicio directamente, esto se fija automáticamente fijando el ‘Cleaning period’ (período de limpieza) y el ‘Stop time’ (horario de apagado).

Configure el control de las funciones del horno en autolimpieza (**Fig. 6.7**). Gire la perilla del temporizador a la posición [☞] para fijar la hora predeterminada de limpieza (**Fig. 6.10**). Para ajustar la duración del ciclo de limpieza, rote la perilla de ajuste y fije el tiempo según lo desee.

En ese momento, gire la perilla del temporizador a la posición [☜] para levantar el ‘Stop time’ (horario de apagado) mínimo (**Fig. 6.12**) en la pantalla. Rote la perilla de ajuste en sentido horario hasta que muestre el ‘Stop time’ (horario de apagado) que desee (**Fig. 6.13**).

El ciclo de autolimpieza, en ese momento, comenzará automáticamente.

Cómo Cancelar el Ciclo de Autolimpieza Automático

Para volver a la operación manual, el ‘Cleaning period’ (período de limpieza) debe cancelarse. Gire la perilla del temporizador a la posición [☐] y rote la perilla de ajuste en sentido antihorario hasta que en la pantalla del temporizador se lea (0.00).

Limpiar la Tabla

Los limpiadores listados (**Table 6.2**) están disponibles en supermercados o tiendas especializadas de electrodomésticos.

Para las superficies esmaltadas, utilice un limpiador específico para esmalte vítreo.

Se recomienda realizar una limpieza regular. Para facilitar más la limpieza, retire inmediatamente cualquier suciedad vertida.

Parte	Material de la capa superficial	Método de limpieza recomendado
Rejillas posavajillas y tapa de las cabezas de las hornallas	Esmalte de porcelana	Limpiador ligeramente abrasivo, como Bon Ami® o Soft Scrub®. Lavaplatos.
Base de la hornalla	Aluminio	Igual que el elemento anterior.
Parte superior de la placa superior	Acero inoxidable	Agua jabonosa caliente, limpiador no abrasivo, paño suave.
Plancha (opcional: una extra)	Superficie antiadherente	Dejar enfriar. Lavar en agua jabonosa caliente. No usar limpiadores/estropajos abrasivos. Lavaplatos.
Lados, zócalo	Esmalte pintado	Agua jabonosa caliente y paño suave.
Panel de control	Esmalte pintado o acero inoxidable	Limpiador no abrasivo, paño suave.
Interior del horno	Esmalte de porcelana	Limpiadores de marca adecuada para superficies esmaltadas. Proceda con cuidado, para no dañar los sellos de la puerta del horno.
Manijas de la puerta	Aluminio cromado	Limpiador no abrasivo, agua jabonosa caliente, paño suave.
Rejillas y soportes del horno	Cromo	Lavaplatos. Agua jabonosa caliente y estropajo.
Parte interior de la puerta	Vidrio	Agua jabonosa caliente y paño suave. Limpiador ligeramente abrasivo con un paño suave.
Parte exterior de la puerta y cajón	Esmalte pintado o acero inoxidable	Multi-superficie limpia, paño suave.

Table 6.2

¡ADVERTENCIA!

Si la información de este manual no se sigue exactamente, puede producirse un incendio o una explosión y, de ese modo, provocar daños en el lugar, lesiones físicas o muerte.

No guarde ni use gasolina ni otros gases y líquidos inflamables cerca de este ni de ningún otro artefacto.

QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS

No trate de encender ningún artefacto.

No toque ninguna llave eléctrica.

No use ningún teléfono en su edificio.

Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.

Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio técnico o el proveedor de gas.

¡ADVERTENCIA!

El dispositivo anti-inclinación proporcionado con esta cocina debe instalarse cuando se instale el artefacto. Esto reducirá el riesgo de inclinación del artefacto a causa de un uso anormal o de la carga excesiva de la puerta del horno o del cajón de almacenamiento.



⚠ ¡ADVERTENCIA!

- TODAS LAS COCINAS PUEDEN INCLINARSE
- ESTO PUEDE PROVOCARLES LESIONES A LAS PERSONAS
- INSTALE LA PALOMILLA ANTI-INCLINACIÓN QUE VIENE CON LA COCINA
- CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

7. Instalación

Reglamentaciones

La instalación de esta cocina debe seguir los códigos locales o, en caso de ausencia de códigos locales, el Código Nacional de Combustibles Gaseosos (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA.54, última edición.

En Canadá, la instalación debe seguir el actual Código de Instalación de Gas Natural (Natural Gas Installation Code) CAN/CGA-B149.1 o el actual Código de Instalación de Propano (Propane Installation Code) CAN/CGA-B149.2, y los códigos locales, cuando corresponda.

El diseño de esta cocina ha sido certificado por CSA International de conformidad con ANSI Z21.1, última edición y con CAN/CGA-22.2 última edición.

Lea las instrucciones antes de instalar o usar este artefacto. Esta cocina se calienta con el uso, las hornallas producen gases de exhaustación.

La cocina debe tener una conexión eléctrica a tierra que se encuentre en conformidad con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional (ANSI/NFPA 70, última edición). En Canadá, la conexión eléctrica a tierra debe realizarse en conformidad con la actual Norma C22.1 de CSA, con la Parte 1 del Código Eléctrico Canadiense y/o con los códigos locales. Consulte 'Conexión eléctrica' en esta sección.

Importante

- Observe todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- La cocina debe tener una conexión a tierra adecuada.
- Guarde estas instrucciones para el uso del inspector eléctrico local.

Para su Seguridad

No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros gases y líquidos inflamables cerca de este ni de ningún otro artefacto.

Si Huele Gas:

- Abra las ventanas.
- NO toque las llaves eléctricas.
- Extinga cualquier llama abierta.
- Llame de inmediato a su proveedor de gas.

Instrucciones de Seguridad en la Instalación

⚠ Si la instalación, el ajuste, las alteraciones, las reparaciones o el mantenimiento no son adecuados, esto puede provocar lesiones físicas o daños en el lugar. Consulte este manual. Para obtener asistencia o información adicional, consulte a un instalador calificado, a una agencia de servicio técnico, a un fabricante (vendedor) o al proveedor de gas.

⚠ Nunca vuelva a usar conectores flexibles viejos. El uso de conectores flexibles viejos puede provocar fugas de gas y lesiones físicas. Siempre use conectores flexibles NUEVOS al instalar un artefacto a gas.

¡Importante!

- Retire todo el material y la bibliografía de embalaje del horno antes de conectar la alimentación de gas y de energía eléctrica a la cocina.
- Haga que un instalador calificado instale su cocina.
- Su cocina debe tener una conexión eléctrica a tierra que se encuentre en conformidad con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional (ANSI/NFPA 70, última edición).
- Antes de instalar su cocina en linóleo o en cualquier otro recubrimiento sintético para pisos, asegúrese de que el recubrimiento para pisos pueda soportar 180 °F (80 °C) sin encogerse, deformarse ni cambiar de color. No instale la cocina sobre alfombrado, a menos que coloque una plancha de contrachapado de ¼" de grosor o un aislante similar entre la cocina y el alfombrado.
- Asegúrese de que los recubrimientos de las paredes alrededor de la cocina puedan soportar el calor generado por la cocina de hasta 200 °F (90 °C).
- Evite colocar alacenas sobre la cocina. Debe haber una distancia de, al menos 31½" (80 cm) entre la parte superior de la cocina y cualquier superficie combustible ubicada sobre ella.
- Si se instala una campana de ventilación sobre la cocina, se deben seguir las instrucciones de instalación que se hayan proporcionado con la campana.

⚠ Los artículos de interés de los niños no deben guardarse en alacenas que se encuentren encima de una cocina; si los niños trepan a la cocina para tomarlos, podrían sufrir lesiones serias.

Cómo Convertir a Gas Propano

Este artefacto está preparado para utilizar gas natural.

Con la cocina, viene un kit de conversión a gas propano.

Si se debe convertir el artefacto, esto tiene que hacerse antes de la instalación. La conversión debe ser realizada por un instalador de gas LP calificado. Para obtener más detalles, consulte la sección Conversión que figura al dorso de este manual de instalación.

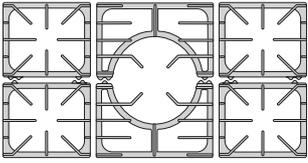
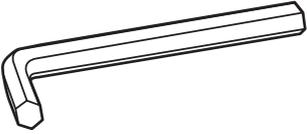
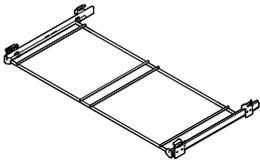
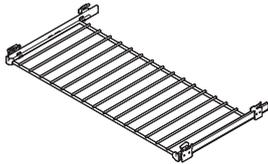
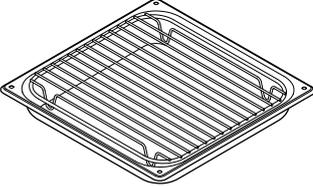
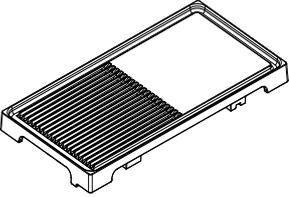
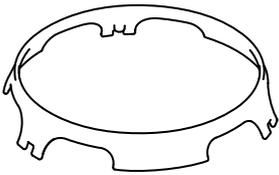
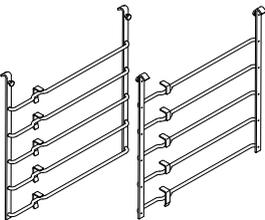
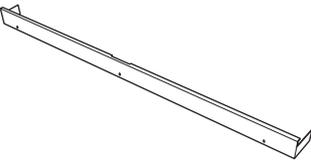
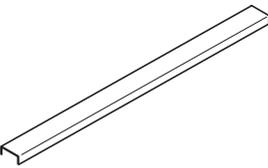
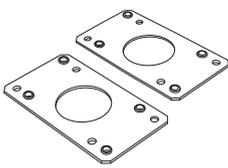
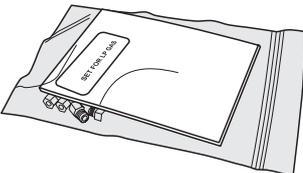
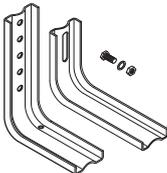
Ubicación de la Cocina

No ubique la cocina en un lugar donde pueda haber corrientes fuertes. Se debe sellar cualquier abertura en el piso o en las paredes que se encuentren detrás de la cocina. Asegúrese de que las aberturas que se encuentren alrededor de la base de la cocina y que suministren aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por el alfombrado o las molduras.

Instalación

Compruebe la seguridad eléctrica y el ruido del gas del electrodoméstico cuando haya acabado de usarlo.

Comprobar las piezas:

6 rejillas posa-ollas	Llaves Allen
	
1 rejilla para asaderas con correderas telescópicas	2 rejillas planas con correderas telescópicas
	
2 asaderas con emparrillado	Perilla de control (°C)
	
Plancha (opcional)	Soporte para Wok (opcional)
	
2 conjuntos de soporte laterales	Zócalo
	
2 Extensiones del panel lateral	Placas reductoras para la conexión de los tubos aislantes
	
Kit de conversión de gas natural a gas propano	Dispositivo anti-inclinación
	

Su cocina es pesada y puede estar apoyada sobre recubrimientos suaves para pisos, como vinilo acolchado o alfombrado. Tenga cuidado al mover la cocina sobre estos tipos de pisos. Se recomienda seguir las instrucciones que figuran a continuación para proteger su piso.

La cocina debe instalarse sobre una plancha de contrachapado (o un material similar). Cuando este recubrimiento finalice, en el frente de la cocina, el área sobre la que se apoyará la cocina debería tener contrachapado al mismo nivel o a un nivel más alto que el recubrimiento del piso.

Esto permitirá mover la cocina para limpiar, realizarle el mantenimiento o repararla. Además, asegúrese de que el recubrimiento de su piso podrá soportar 180 °F (80 °C); consulte la sección 'Instrucciones de seguridad en la instalación'.

También necesitará las siguientes herramientas:

1. Taladro eléctrico
2. Un pequeño taladro de obrero (solo para instalar la cocina en un suelo de piedra u hormigón).
3. Cinta métrica de acero
4. Destornillador en cruz
5. Destornillador de cabeza plana
6. Llaves Allen de 2,5 mm
7. Nivel de burbujas
8. Llave tensora
9. Lápiz y regla
10. Llaves Stillson

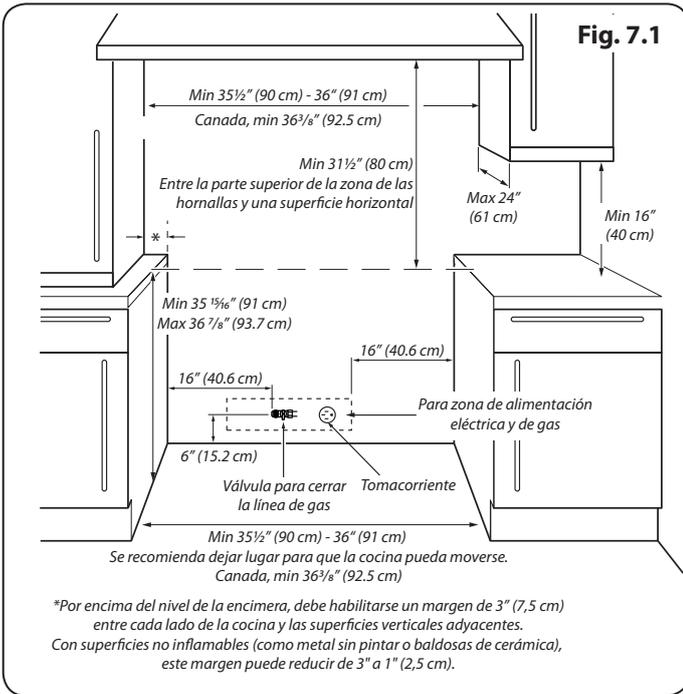
Materiales adicionales que podría necesitar:

- Válvula para cerrar la línea de gas.
- Sellador de uniones de tuberías o cinta para roscas de tuberías con Teflon* aprobada por UL que resista la acción de los gases natural y LP.
- Conector de metal flexible para artefactos (1/2" de diámetro interno). Se recomienda una longitud de 5 pies para mayor facilidad en la instalación pero se aceptan otras longitudes. Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva.
- Adaptador de unión para conexión a línea de alimentación de gas (3/4" o 1/2" de rosca de tuberías nacional [National Pipe Thread, NPT] x 1/2" de diámetro interno).
- Adaptador de unión para conexión a regulador de presión en la cocina (1/2" de NPT x 1/2" de diámetro interno).
- Para proteger cualquier recubrimiento para pisos debajo de la cocina, debe colocarse una plancha de contrachapado de un grosor de 1/4" o equivalente sobre la cual ubicar la cocina.

*Teflon: Marca comercial registrada de DuPont

Instalación

Compruebe la seguridad eléctrica y el ruido del gas del electrodoméstico cuando haya acabado de usarlo.



Colocación de la Cocina

Los siguientes diagramas **Fig. 7.1** muestran la distancia mínima recomendada entre la cocina y las superficies próximas.

Usted **DEBE** dejar espacios libres adecuados entre la cocina y las superficies combustibles adyacentes. Estas dimensiones **DEBEN** cumplirse para poder usar su cocina en forma segura.

La ubicación del tomacorriente y la abertura de la tubería (consultar Ubicaciones de las tuberías de gas y de los tomacorrientes) pueden ajustarse para cumplir requisitos específicos.

Por encima del nivel de la encimera, debe habilitarse un margen de 3" (7,5 cm) entre cada lado de la cocina y las superficies verticales adyacentes.

El perímetro de la zona de las hornallas debe estar al mismo nivel o por encima de cualquier superficie de trabajo adyacente.

Con superficies no inflamables (como metal sin pintar o baldosas de cerámica), este margen puede reducir de 3" a 1" (2,5 cm).

Se requiere un espacio mínimo de 31½" (80 cm) entre la parte superior de la zona de las hornallas y una superficie horizontal combustible. La profundidad máxima de las alacenas instaladas sobre la zona de las hornallas es 24" (61 cm).

La profundidad de la cocina es 28 3/32" (71,36 cm) en total (**Fig. 7.2**).

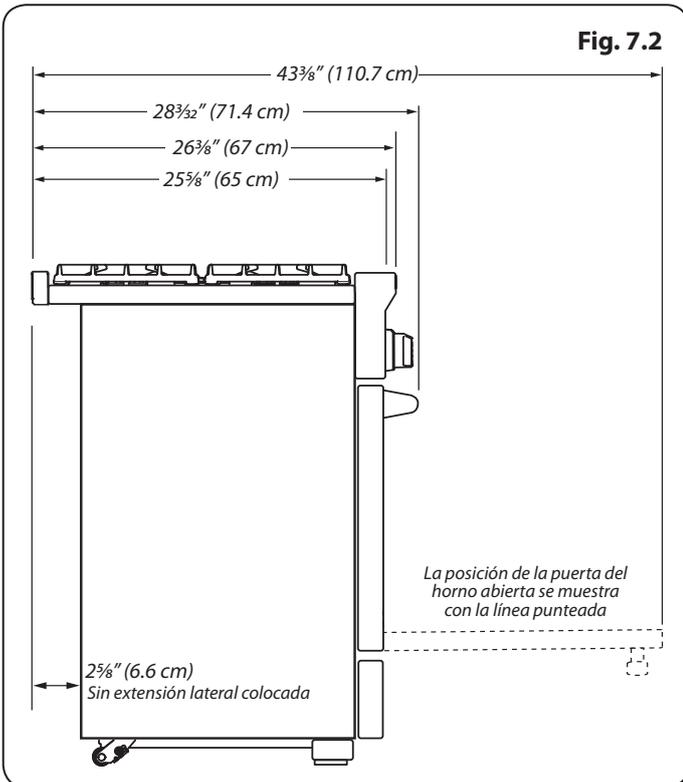
Una campana para cocina debe instalarse de conformidad con las instrucciones del fabricante de la campana.

**Todos los paneles impermeables antisalpicaduras deben montarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Hay que dejar un margen para la altura adicional de la moldura del conducto de humos, que se monta en la placa de la cocina.*

Por motivos de seguridad, no deben ponerse las cortinas inmediatamente detrás de la cocina.

Recomendamos una distancia de 35½" (90 cm) - 36" (91 cm) (para Canadá, 36¾" (92,5 cm)) entre armarios, a fin de dejar espacio para que la cocina pueda moverse.

EE. UU. únicamente: Si es necesario un encaje exacto, instale la cocina contra la alacena de un lado y luego instale la alacena del otro lado.



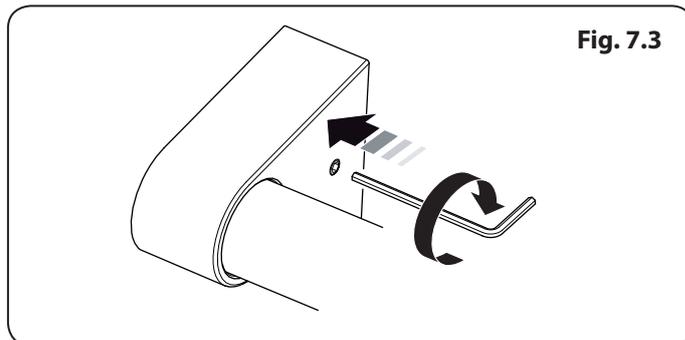
Instalación

Compruebe la seguridad eléctrica y el ruido del gas del electrodoméstico cuando haya acabado de usarlo.

Cómo Colocar la Manija del Horno

La manija se incluye como un conjunto de manija, 2 tornillos fijadores (que vienen fijados al conjunto de manija) y una llave Allen.

Coloque el conjunto de manija ensamblado en los pernos de montaje salientes que se encuentran sobre la parte superior de la puerta del horno y fíjelo en su lugar ajustando los tornillos fijadores (Fig. 7.3).



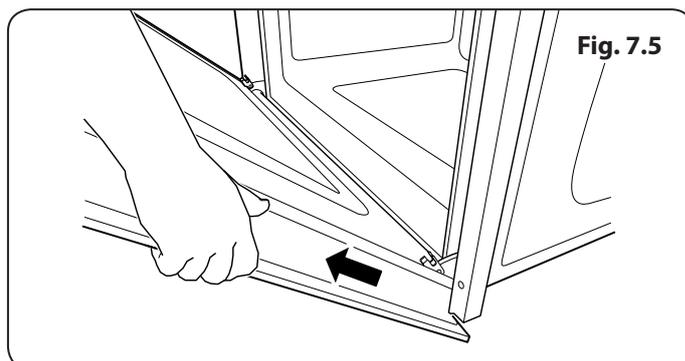
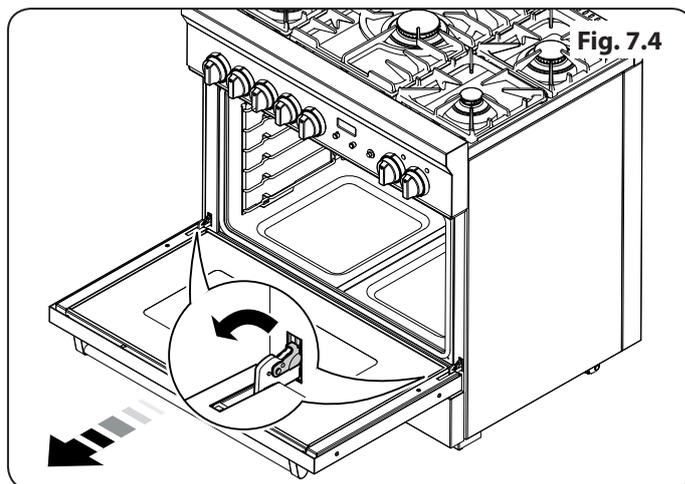
Trasladar la Cocina

⚠ Este electrodoméstico es pesado, por tanto, tenga cuidado al moverlo.

Recomendamos que muevan la cocina dos personas. Asegúrese de que el recubrimiento del suelo está firmemente fijado, para prevenir molestias cuando desplace la cocina.

Cómo Quitar la Puerta del Horno

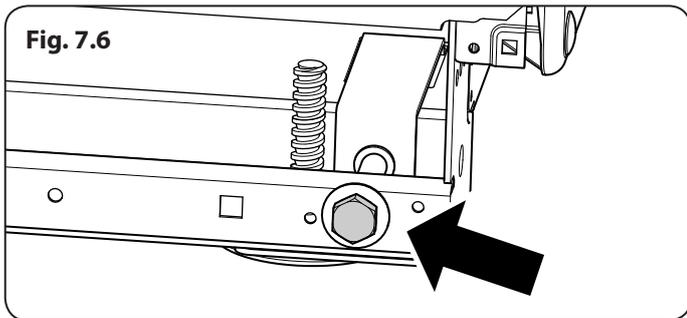
Para retirar la puerta, ábrala por completo. Gire las trabas sujetadoras en forma de 'U' hacia adelante, en la posición de traba (Fig. 7.4). Tome los lados de la puerta, levántelos hacia arriba y, luego, deslice la puerta hacia adelante (Fig. 7.5) y retírela.



Instalación

Compruebe la seguridad eléctrica y el ruido del gas del electrodoméstico cuando haya acabado de usarlo.

Fig. 7.6



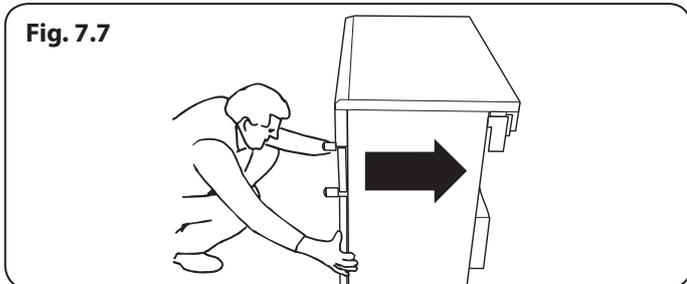
Regular las dos Ruedas Traseras

Para ajustar la altura de la parte trasera de la cocina, primero meta una llave ajustable fija o de copa de 13 mm en la tuerca de ajuste hexagonal (Fig. 7.6).

Gire la tuerca en el sentido de las agujas del reloj para subirla y en el sentido contrario para bajarla. Haga 10 giros completos (de 360°) en dirección de las agujas del reloj.

Asegúrese que baja AMBAS RUEDAS TRASERAS.

Fig. 7.7



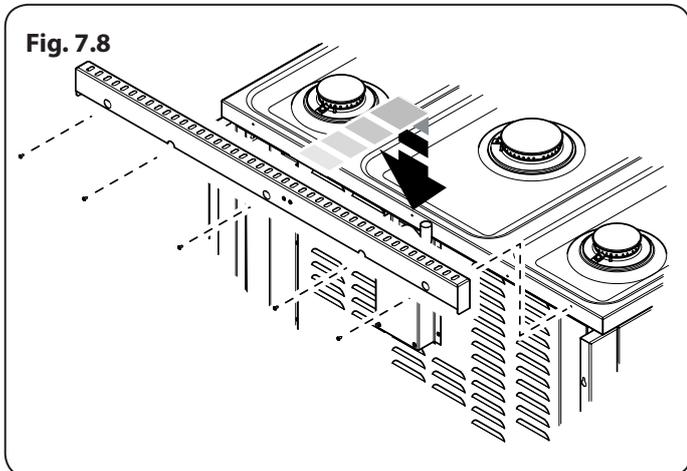
Complete el Movimiento

Tome la lámina exterior del panel desde abajo y levante el frente de la cocina suavemente. Coloque la cocina casi en posición final, dejando el espacio justo para poder pasar por detrás de ella (Fig. 7.7).

⚠ No utilice las asas de la puerta ni los tiradores de los botones para mover la cocina.

IMPORTANTE: Retire toda la cinta y el embalaje. Asegúrese de que las cabezas de las hornallas estén colocadas y apoyadas adecuadamente. Quite el paquete accesorio del horno. Asegúrese de que ninguna parte de la cocina se haya aflojado durante el envío.

Fig. 7.8



Cómo Instalar el Grill del Humero

El grill del humero viene embalado por separado. Ubique el grill en el humero y fíjelo a la zona de las hornallas con los 5 tornillos proporcionados (Fig. 7.8).

Nivelación

Para comprobar el nivel, se recomienda utilizar un nivel de burbuja en una de las bandejas de los hornos.

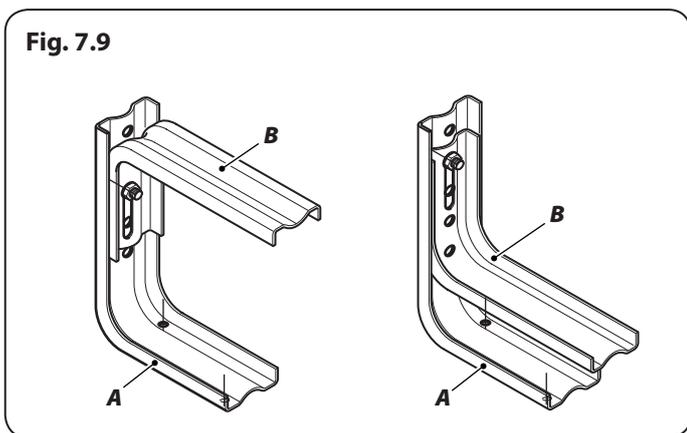
Coloque la cocina en la posición deseada procurando no torcerla dentro del espacio entre las unidades de la cocina, ya que podría estropear la cocina o las unidades.

Las patas delanteras y las ruedas traseras pueden ajustarse al nivel de la cocina.

Para ajustar la altura de la parte trasera de la cocina, utilice una llave de tuercas o una llave de cubo de 13 mm para girar las tuercas de ajuste hexagonales en las esquinas frontales inferiores de la cocina.

Las patas delanteras y las ruedas traseras pueden ajustarse al nivel de la cocina.

Fig. 7.9



Dispositivo Anti-inclinación

⚠ ADVERTENCIA: La cocina debe fijarse mediante la palomilla anti-inclinación. A menos que se instale adecuadamente, la cocina podría inclinarse si una persona se apoya sobre la puerta. Esto podría provocar lesiones por el derrame de líquidos calientes o por la cocina en sí.

Al colocar un dispositivo anti-inclinación, consulte las instrucciones que vienen con el dispositivo para obtener más detalles sobre la colocación.

Nota: La cocina debe fijarse a una altura correcta y nivelarse antes de instalar la palomilla anti-inclinación.

Fijación al Suelo

Con el tornillo que se proporciona, ensamblar la base de la palomilla anti-inclinación y la extensión de la palomilla anti-inclinación (**Fig. 7.9**).

Con tornillos y los fijadores adecuados, unir la palomilla anti-inclinación ensamblada al piso para dar un acoplamiento suficiente en la parte trasera de la cocina.

Ajuste y fije el soporte de estabilidad interior dejando $\frac{1}{8}$ " (3 mm) de espacio libre por encima del borde de enganche en la parte trasera de la cocina (**Fig. 7.10**).

Fijación a la Pared

Si no fuera posible realizar la fijación al suelo, pero sí fijar el soporte de estabilidad exterior a una pared sólida, entonces no dude en hacerlo (**Fig. 7.11**). Asegúrese de utilizar los tornillos y fijaciones correctos.

Kit de Extensión del Panel Lateral

Con la cocina, vienen dos paneles de extensión laterales. Estos pueden instalarse donde se expone el lado de la cocina, preferentemente durante la instalación del artefacto.

Procedimiento:

1. Afloje los 2 tornillos en el borde trasero del panel lateral de la cocina.
2. Con los recortes, ubique la extensión lateral sobre las cabezas de los tornillos salientes (**Fig. 7.12**).
3. Empuje la extensión lateral hacia arriba, de manera tal que la lengüeta del fondo de la extensión del humero encaje en la abertura de la parte superior (**Fig. 7.13**).
4. Sostenga la extensión lateral en su lugar y ajuste los tornillos para fijarla.

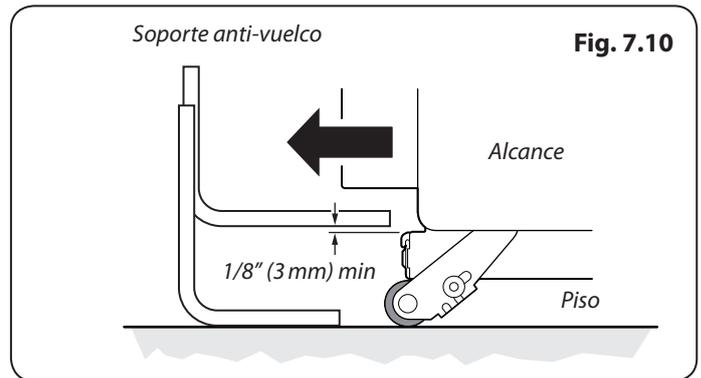


Fig. 7.10

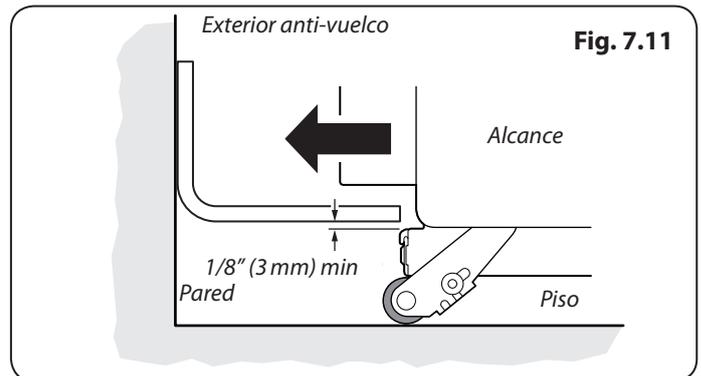


Fig. 7.11

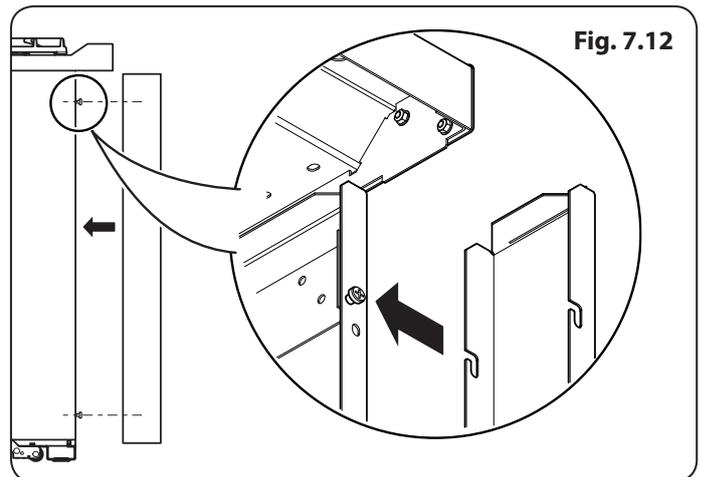


Fig. 7.12

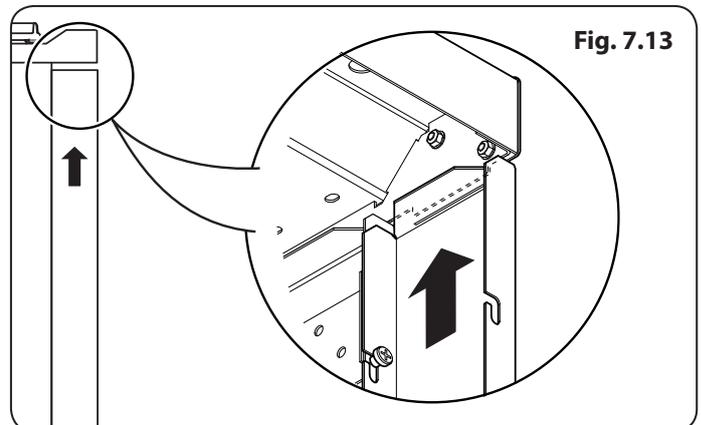


Fig. 7.13

Instalación

Compruebe la seguridad eléctrica y el ruido del gas del electrodoméstico cuando haya acabado de usarlo.

Fig. 7.14

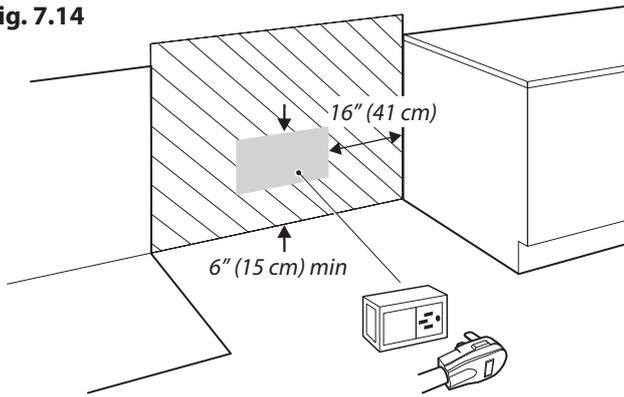
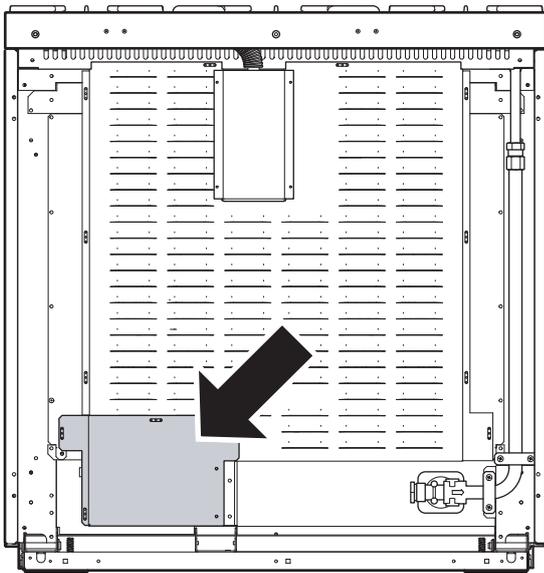


Fig. 7.15



Conexión Eléctrica

Cuando la cocina esté instalada, debe tener una conexión eléctrica a tierra que se encuentre en conformidad con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70, última edición.

En Canadá, la cocina debe instalarse en conformidad con la actual Norma C22.1 de CSA – Parte 1 del Código Eléctrico Canadiense.

Requisitos Eléctricos

⚠ ¡PRECAUCIÓN!
Por motivos de seguridad personal, no use un cordón de extensión con este artefacto. Cambie los fusibles de la casa o active el disyuntor antes de comenzar la instalación.

Este artefacto debe tener una alimentación con el voltaje y la frecuencia adecuados, y debe estar conectado a un circuito individual, derivado, con una conexión a tierra apropiada, protegida por un disyuntor o un cebo eléctrico de retardo, tal como se explica en la placa de datos.

El cableado debe adecuarse a los Códigos Eléctricos Nacionales. Si el servicio eléctrico del que dispone no cumple las especificaciones anteriores, pídale a un electricista matriculado que le instale un tomacorriente aprobado.

Dado que las terminales de la cocina no son accesibles después de que la cocina se encuentra en posición, deben usarse tubos aislantes flexibles o cordón.

Proporcione Alimentación Eléctrica Adecuada

Esta cocina debe tener una alimentación de 240V 60Hz y debe conectarse a un circuito individual, derivado, con una conexión a tierra que adecuada, protegida por un disyuntor o un cebo eléctrico de retardo. Si el servicio eléctrico proporcionado no cumple las especificaciones anteriores, se le recomienda que un electricista matriculado instale un tomacorriente aprobado.

Desde el 1 de enero de 1996, el Código Eléctrico Nacional requiere que una construcción nueva (inexistente) utilice una conexión de 4 conductores para una cocina eléctrica.

Cómo Conectar con el Cordón y el Enchufe Proporcionados

La cocina se le envía con un enchufe de 4 espigas, para utilizar en un tomacorriente NEMA 14-50R.

Ubicaciones Recomendadas de los Tomacorrientes

Ubique la alimentación eléctrica según se ilustra (Fig. 7.14).

Cuando realice la conexión con un tomacorriente NEMA 14-50R, si es posible, colóquelo de manera tal que pueda acceder al enchufe a través de la parte trasera de la cavidad del cajón. De ese modo, podrá desconectar la cocina fácilmente para el mantenimiento, las reparaciones, etc.

Enchufe el cordón de alimentación eléctrica de la cocina a un tomacorriente con una conexión a tierra adecuada en la pared.

Cómo Realizar la Conexión si el Cordón Proporcionado y el Tomacorriente no son Compatibles

Para tener acceso a las conexiones eléctricas, afloje los tornillos y retire la cubierta eléctrica (Fig. 7.15).

Instalación de Tubo Aislante de 4 Cables

Desconecte el cordón de alimentación eléctrica proporcionado del bloque terminal y del pilar de tierra. Mantenga las partes del bloque terminal; las necesitará. Retire la abrazadera de seguro contra tirones del cordón de alimentación eléctrica y retire el cordón y la abrazadera de la palomilla de montaje (Fig. 7.16).

La cocina se envía con placas reductoras para darle una abertura de 11/8" de diámetro para la conexión del tubo aislante. Encuentre las placas reductoras (Fig. 7.17) en el kit de conversión y fíjelas a la palomilla de montaje.

Una un conector de reducción (no viene con la cocina), a su tubo aislante. Inserte el tubo aislante a través de las placas reductoras sobre la palomilla de montaje (Fig. 7.18). Déjelo lo suficientemente suelto como para conectar fácilmente los cables al bloque terminal.

Nota: NO instale el tubo aislante a través de un conector de reducción.

Una los cables al pilar de tierra y al bloque terminal (Fig. 7.19).

Nota: Asegúrese de que los cables estén completamente introducidos en las terminales y que se hayan realizado conexiones seguras.

Fije el conector de reducción en su lugar dentro de la palomilla, ajustando los tornillos del conector de reducción.

Reemplace la cubierta de la conexión eléctrica.

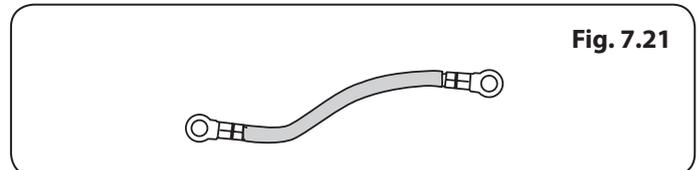
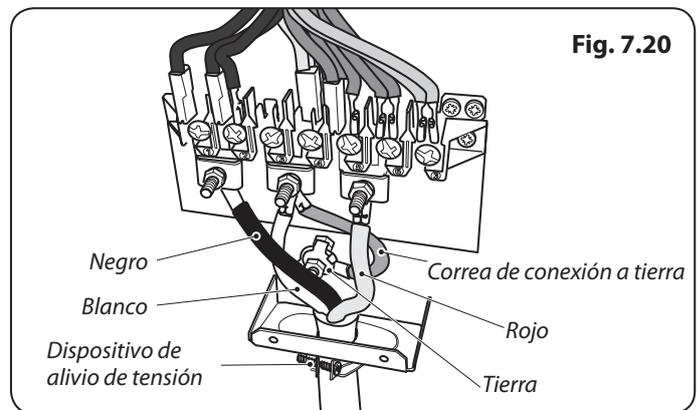
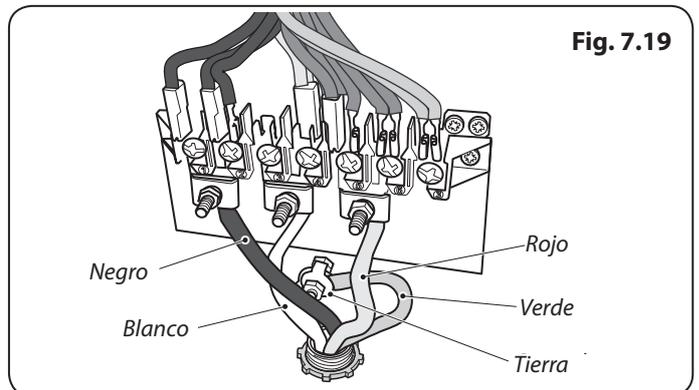
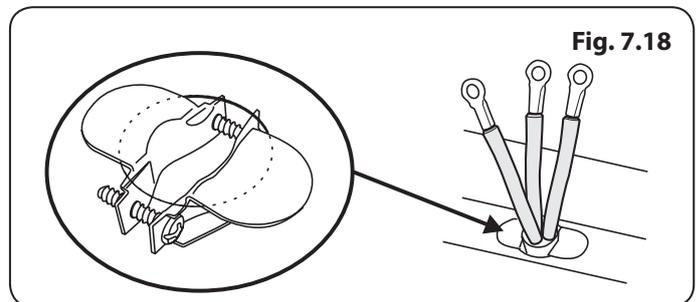
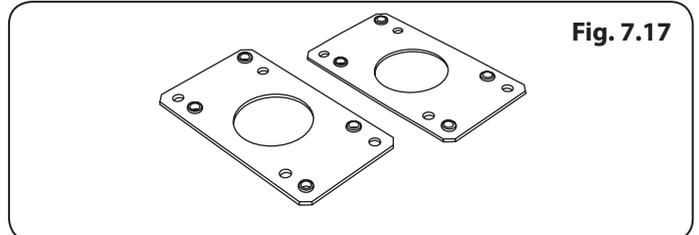
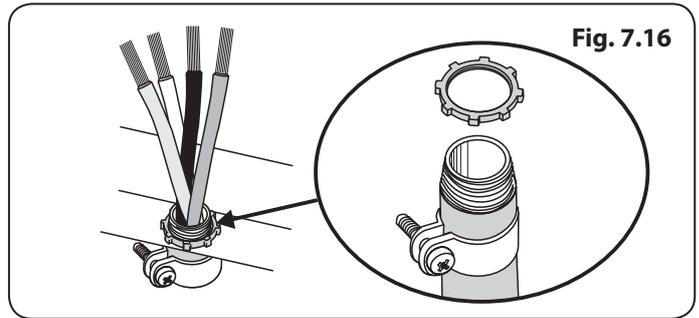
Cómo Instalar un Cordón de Alimentación Eléctrica de 3 Cables

Desconecte el cordón de alimentación eléctrica proporcionado del bloque terminal y del pilar de tierra. Mantenga las partes del bloque terminal; las necesitará. Retire la abrazadera de seguro contra tirones del cordón de alimentación eléctrica y retire el cordón de alimentación eléctrica y la abrazadera de la palomilla de montaje. Deseche la abrazadera de seguro contra tirones.

Nota: NO instale el cordón de alimentación eléctrica sin seguro contra tirones; use la abrazadera que viene con el cordón.

Instale el nuevo dispositivo de seguro contra tirones en la palomilla de montaje retirando los dos tornillos de la abrazadera, introduciendo las dos mitades (primero los ojales) a través del hueco de la palomilla de montaje y colocando nuevamente los tornillos flojos. Inserte el cordón de alimentación eléctrica a través del dispositivo de seguro contra tirones pero todavía no ajuste el dispositivo (Fig. 7.20).

En el paquete de conversión, se incluye una correa de conexión a tierra (Fig.7-22).



Instalación

Compruebe la seguridad eléctrica y el ruido del gas del electrodoméstico cuando haya acabado de usarlo.

Fig. 7.22

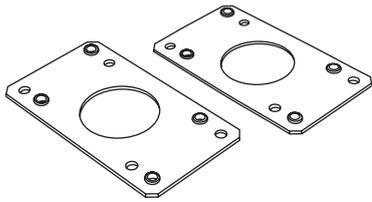


Fig. 7.23

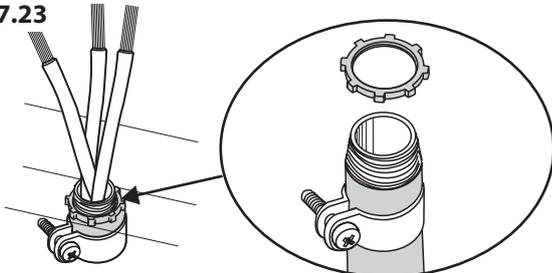


Fig. 7.24

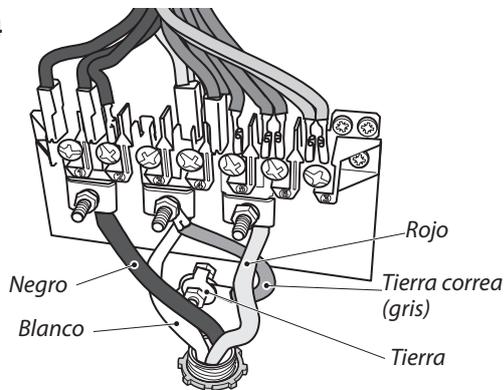
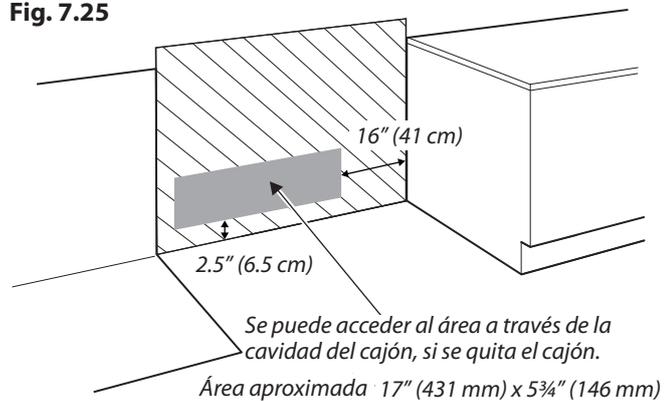


Fig. 7.25



Una la correa de conexión a tierra a la terminal a tierra y la terminal central del bloque conector.

El cable neutral o a tierra del cordón de alimentación eléctrica debe estar conectado a la terminal neutral ubicada en el centro del bloque conector. Los conectores de alimentación deben estar conectados a las terminales externas.

Asegúrese de que las conexiones estén ajustadas. Ahora, ajuste el dispositivo de seguro contra tirones para sujetar el cordón de alimentación eléctrica.

Vuelva a colocar la cubierta de la conexión eléctrica.

Instalación de Tubo Aislante de 3 Cables

Desconecte el cordón de alimentación eléctrica proporcionado del bloque terminal y del pilar de tierra. Mantenga las partes del bloque terminal; las necesitará. Retire la abrazadera de seguro contra tirones del cordón de alimentación eléctrica y retire el cordón de alimentación eléctrica y la abrazadera de la palomilla de montaje.

La cocina se envía con placas reductoras para darle una abertura de 1 1/8" de diámetro para la conexión del tubo aislante. Encuentre las placas reductoras (**Fig. 7.22**) en el kit de conversión y fíjelas a la palomilla de montaje.

Instale un conector de reducción (no viene con la cocina), a su tubo aislante. Inserte el tubo aislante a través de las placas reductoras sobre la palomilla de montaje. Déjelo lo suficientemente suelto como para conectar fácilmente los cables al bloque terminal (**Fig. 7.23**).

Nota: NO instale el tubo aislante a través de un conector de reducción.

Una la correa de conexión a tierra a la terminal terrestre y la terminal central del bloque conector (**Fig. 7.24**).

El cable neutral o a tierra del cordón de alimentación eléctrica debe estar conectado a la terminal neutral ubicada en el centro del bloque conector. Los conectores de alimentación deben estar conectados a las terminales externas.

Nota: Asegúrese de que los cables estén completamente introducidos en las terminales y que se hayan realizado conexiones seguras.

Fije el conector de reducción en su lugar dentro de la palomilla, ajustando los tornillos del conector de reducción.

Instalación

Compruebe la seguridad eléctrica y el ruido del gas del electrodoméstico cuando haya acabado de usarlo.

Conexión del Gas

La instalación de esta cocina DEBE seguir los códigos locales o, en caso de ausencia de códigos locales, el Código Nacional de Combustibles Gaseosos, ANSI Z223.1, última edición.

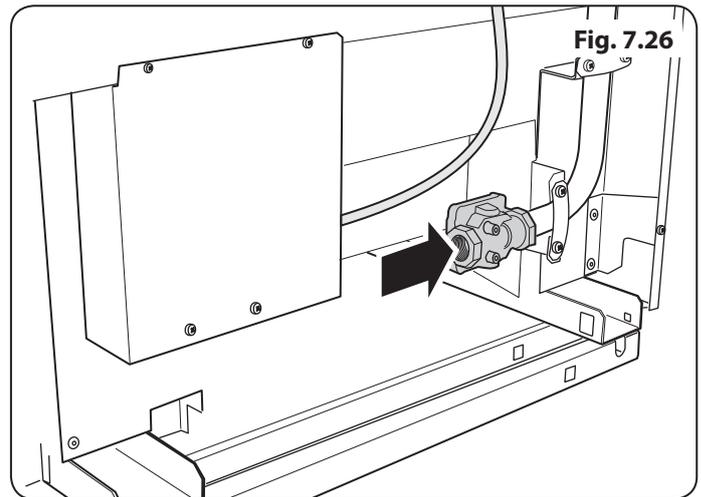
En Canadá

La cocina DEBE estar instalada de conformidad con la actual Norma de la Asociación de Gas Comprimido (Compressed Gas Association, CGA) CAN/CGA-B149 – Códigos de Instalación para artefactos y Equipos a Gas y/o con los códigos locales.

En el Estado de Massachusetts

En el Estado de Massachusetts, este producto DEBE ser instalado por un plomero o un gasista matriculados.

DEBE instalarse una válvula manual de gas tipo 'T' en la línea de alimentación de este artefacto.



Requisitos de la Alimentación de Gas

Las ubicaciones de las tomas de la tubería de gas se ubican en la Fig. 7.25, Fig. 7.26 y la Fig. 7.27.

Prevea una Alimentación de Gas Adecuada

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del artefacto sean compatibles.

La cocina está diseñada para operar una presión en el múltiple de una columna de agua de 4" (1 kPa) con gas natural. Con la cocina, viene un kit de conversión a gas LP (propano). Cuando se lo convierte a gas LP, se requiere una presión de una columna de agua de 10" (2,49 kPa).

⚠ Asegúrese de que la alimentación de su cocina sea del tipo de gas correcto.

Si la cocina debe usarse con gas LP, un instalador de LP calificado DEBE convertirla. Le recomendamos convertir la cocina antes de la instalación. Esto debe realizarse antes de que la cocina pueda usarse con gas LP.

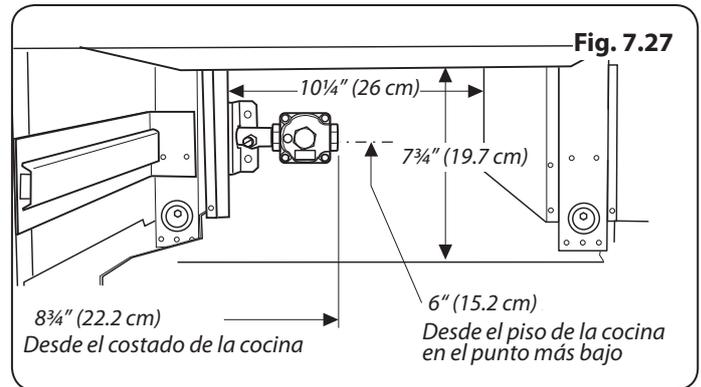
Para una operación adecuada, la presión de la alimentación con gas natural al regulador debe ser de una columna de agua de entre 4½" y 13" (de 1,12 a 3,24 kPa).

Para el gas LP, la presión debe ser de una columna de agua de entre 10" y 13" (de 2,49 a 3,24 kPa).

Al verificar la adecuada operación del regulador, la presión de la entrada debe ser, al menos, 1" (0,25 kPa) mayor que la presión operativa (múltiple) según se indicó anteriormente.

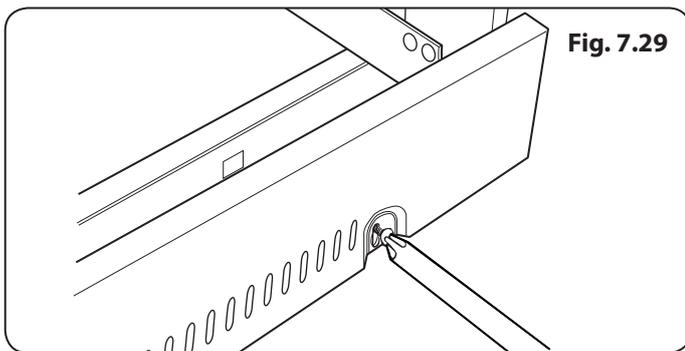
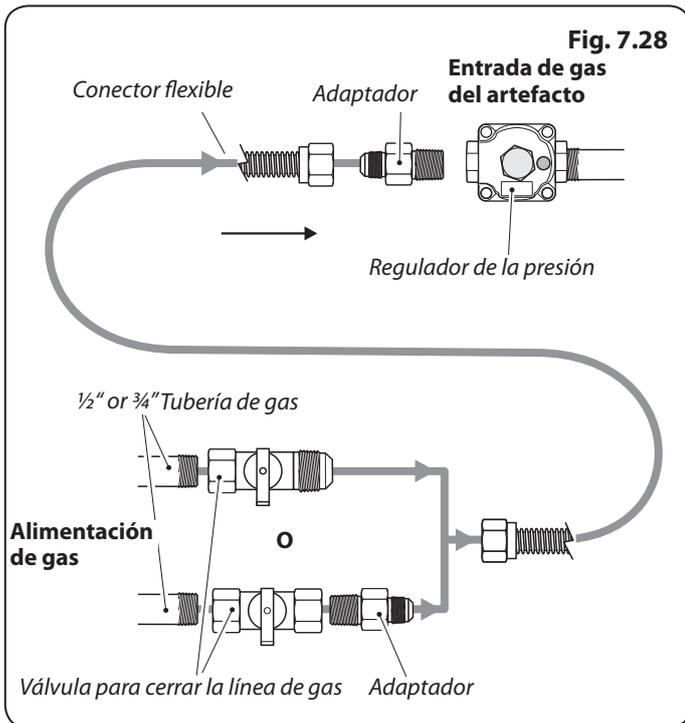
El regulador de presión ubicado en la entrada del múltiple de la cocina debe permanecer en la línea de alimentación independientemente de si se está usando gas natural o gas LP.

Un conector flexible de metal del artefacto utilizado para conectar la cocina a la línea de alimentación de gas debe tener un diámetro interno de ½" y una longitud de 5' para una instalación más fácil.



Instalación

Compruebe la seguridad eléctrica y el ruido del gas del electrodoméstico cuando haya acabado de usarlo.



Cómo Conectar la Cocina a la Alimentación de Gas

Apague la válvula de alimentación de gas principal antes de desconectar la cocina vieja y déjela apagada hasta que se haya completado la nueva conexión. No olvide volver a prender en piloto los demás artefactos a gas que tenga cuando vuelva a encender el gas.

Dado que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la cocina, se recomienda el uso de un conector flexible de metal para artefactos con certificación de CSA International, a menos que los códigos locales requieran una conexión de tuberías rígidas.

Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva. Si se usa el método de tuberías rígidas, debe alinear la tubería cuidadosamente. La cocina no puede moverse después de realizar la conexión.

Para evitar las fugas de gas, coloque compuesto para uniones de tuberías sobre todas las roscas de tuberías macho (externas), o ponga cinta para roscas de tuberías con Teflon* alrededor de las roscas.

- A. Instale una válvula para cerrar la línea de gas manual en la línea de gas, en una ubicación de fácil acceso fuera de la cocina. Asegúrese de que todas las personas que operen la cocina sepan dónde y cómo cerrar la alimentación de gas de la cocina.
- B. Instale un adaptador de unión macho de 1/2" en el codo interno a rosca de 1/2" de NPT, en la entrada del regulador. Use una llave de reserva para colocar el regulador, a fin de evitar daños. Cuando instale la cocina desde el frente, retire el codo de 90° para una instalación más fácil.
- C. Instale un Adaptador de unión macho de 1/2" o de 3/4" en la rosca NPT interna de la válvula manual para cerrar el gas; al hacerlo, cuídese de sujetar la válvula para cerrar el gas a fin de impedir que se active.
- D. Conecte un conector de metal flexible para artefactos al adaptador de la cocina. Ubique la cocina de manera tal que se permita la conexión a la válvula para cerrar el gas.
- E. Cuando todas las conexiones se hayan realizado, asegúrese de que todos los controles de la cocina se encuentren en la posición OFF (Apagado). Encienda la válvula de alimentación de gas principal y use un detector de fugas de líquidos en todas las uniones y conexiones, a fin de verificar que no haya fugas en el sistema. Use un producto fabricado específicamente para la detección de fugas. Las pruebas de fugas del artefacto se realizarán de conformidad con los códigos locales.

⚠ Precaución: No use una llama para verificar la ausencia de fugas de gas.

*Teflon: Marca comercial registrada de DuPont

Instalación

Compruebe la seguridad eléctrica y el ruido del gas del electrodoméstico cuando haya acabado de usarlo.

Al usar presiones de prueba mayores de ½ psig (3,5 kPa) para realizar las pruebas de presión del sistema de alimentación de gas de la residencia, desconecte la cocina y la válvula individual para cerrar el gas de la tubería de alimentación de gas. Al usar presiones de prueba de ½ psig (3,5 kPa) o menos a fin de realizar pruebas del sistema de alimentación de gas, simplemente aisle la cocina del sistema de alimentación de gas cerrando la válvula individual para cerrar el gas.

Conector Flexible

Instalador: Infórmele al consumidor sobre la ubicación de la válvula para cerrar el gas (**Fig. 7.28**).

Selle las Aberturas

Selle cualquier abertura en la pared detrás de la cocina y en el piso, debajo de la cocina, cuando se completen las conexiones.

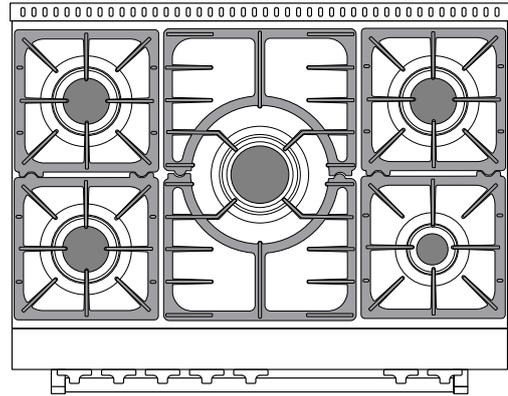
IMPORTANTE: Cuando todas las conexiones estén completas, asegúrese que el flujo de aire de combustión y ventilación hacia la cocina no se encuentre obstruido.

Nivelación

Coloque la cocina en la posición prevista, con cuidado para no torcerla dentro del hueco entre las unidades del ambiente de la cocina, dado que esta o dichas unidades podrían sufrir un daño. Instale las rejillas del horno en el horno. Controle que estén bien niveladas colocando un nivel o una copa parcialmente llena de agua, en uno de los emparrillados del horno. Si usa un nivel de burbuja, realice dos mediciones con el nivel en posición diagonal; primero en una dirección, luego en la otra.

Las patas frontales y las ruedas traseras pueden ajustarse para nivelar la cocina. Para ajustar la altura de la parte trasera de la cocina, use una llave inglesa o una llave de tubo de ½" (13 mm) a fin de girar las tuercas de ajuste en las esquinas frontales inferiores de la cocina. Para fijar las patas frontales, gire las bases a fin de levantarlas o bajarlas.

Fig. 7.30



Ajuste Final

Cómo Instalar el Zócalo

Retire los 3 tornillos para la colocación del zócalo a lo largo del borde inferior frontal de la cocina (**Fig. 7.29**). Ajuste el zócalo usando estos tornillos (puede encontrar tornillos de color alternativos en el paquete de piezas sueltas).

Cómo Colocar las Rejillas Posa-ollas

Asegúrese de que las rejillas posa-ollas se encuentren en la posición correcta y estén apoyadas adecuadamente (**Fig. 7.30**).

Reposición de la Puerta del Horno

Para reponer la puerta, deslice las bisagras dentro de sus ranuras. Gire los clips en 'U' de bloqueo para que encajen en las bisagras.

Comprobaciones de Funcionamiento de la Cocina

Comprobación del Horno

Encienda el horno y controle que los ventiladores del horno comiencen a girar y que el horno empiece a calentar. Apague el horno.

Control de la Luz del Horno

Oprima el botón de la luz del horno y controle que las luces estén funcionando.

Nota: Las bombillas de luz del horno no están incluidas en la garantía.

Control del Encendido de las Hornallas

Se debe controlar la operación de todas las hornallas después de que la cocina y las líneas de alimentación de gas se hayan controlado cuidadosamente para verificar que no tengan fugas.

Controle una hornalla por vez. Hay un dispositivo de seguridad de la llama que interrumpe el flujo de gas a la hornalla si la llama se apaga. También hay un sistema de encendido de chispas que funciona cuando la perilla está presionada.

Para cada hornalla, oprima hacia adentro y gire una perilla hacia la posición de encendido.

El encendedor debería hacer chispas y encender el gas. Continúe sosteniendo la perilla presionada hacia adentro para dejar que el gas pase por la hornalla durante algunos segundos.

Si, cuando suelta la perilla de control, la hornalla se apaga, el dispositivo de seguridad no se ha desactivado. Gire el control hacia la posición de apagado y espere un minuto; luego, inténtelo nuevamente, esta vez sosteniendo la perilla de control durante apenas unos momentos más.

Calidad de la Llama

Si la llama está distorsionada, revise la cabeza de la hornalla para corroborar que esté correctamente colocada sobre la base de la hornalla.

ASEGÚRESE DE QUE EL FLUJO DE AIRE DE COMBUSTIÓN Y VENTILACIÓN DE LA COCINA NO ESTÉ OBSTRUIDO.

▲ ASEGÚRESE DE QUE TODOS LOS CONTROLES QUEDEN EN LA POSICIÓN OFF (APAGADO).

Atención al Cliente

Instalador: Complete sus datos en esta Guía, informe al usuario sobre como utilizar la cocina y entregue las instrucciones.

Gracias.

Cómo Mover la Cocina para el Mantenimiento y las Reparaciones

Siga estos procedimientos para retirar el artefacto para el mantenimiento y las reparaciones:

Apague la alimentación de gas y apague el disyuntor. Desconecte la tubería de la alimentación de gas del artefacto y desenchufe el cordón de alimentación eléctrica.

Nota: Debe desconectar y reconectar la alimentación de gas una persona debidamente calificada para hacerlo.

La cocina es muy pesada, por lo que se debe tener cuidado. Recomendamos que dos personas manejen la cocina. Asegúrese de que el recubrimiento del piso se encuentre firmemente fijado, o retírelo para impedir que se deteriore al mover la cocina.

Antes de intentar mover la cocina, lea '*Cómo Mover la Cocina*'.

Cómo Volver a Colocar la Cocina

Invierta el procedimiento anterior para volver a colocarlo. Si la línea de gas se ha desconectado, verifique la ausencia de fugas de gas después de la reconexión.

Nota: Debe desconectar y reconectar la alimentación de gas una persona debidamente calificada para hacerlo.

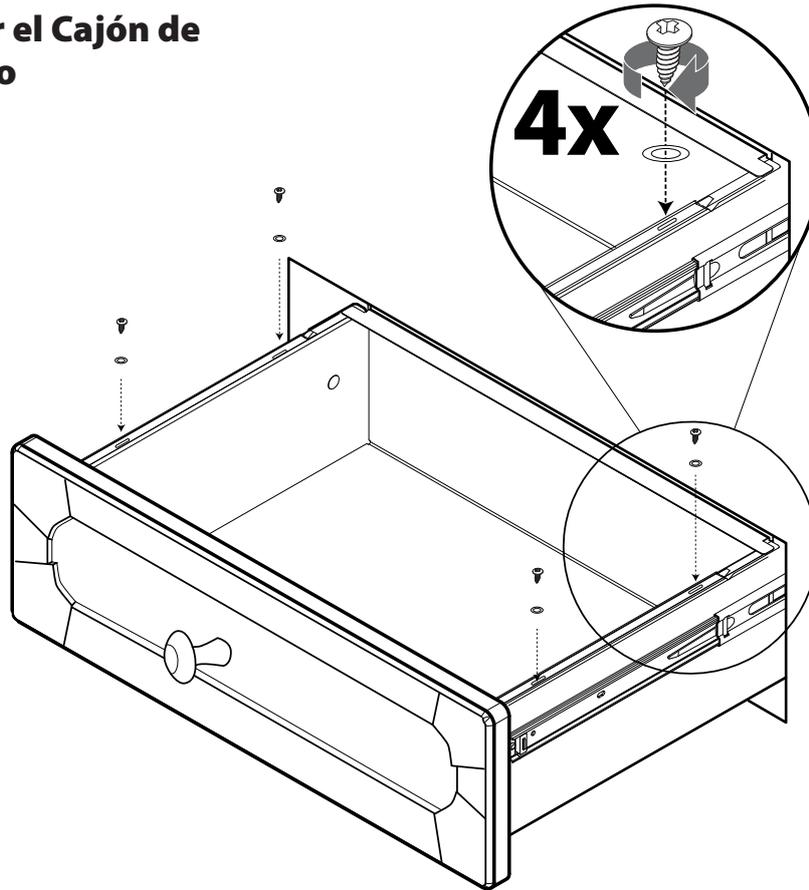
El ingeniero del servicio DEBE seguir las instrucciones de instalación que vienen con el conector del artefacto a gas y la etiqueta de advertencia adherida al conector.

Si se retira la cocina por algún motivo, asegúrese de que el dispositivo anti-inclinación quede adecuadamente ubicado al volver a colocar la cocina. Si no se sigue esta precaución, esto podría dar lugar a la inclinación de la cocina y provocar lesiones.

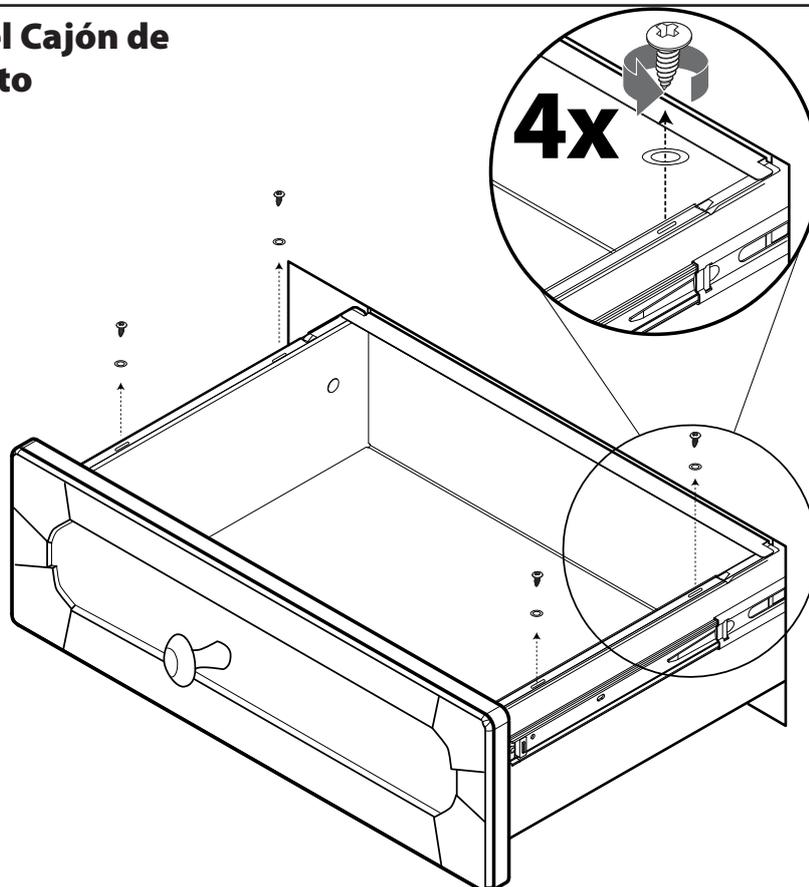
INSTALACIÓN

Comprobar el aparato de sonido eléctrico seguro y de gas cuando haya terminado.

Cómo Introducir el Cajón de Almacenamiento

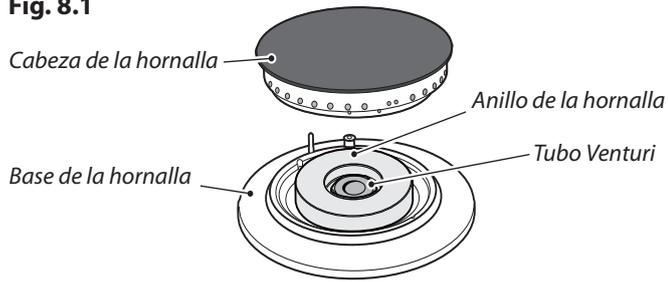


Cómo Extraer el Cajón de Almacenamiento



8. Conversión a otro Tipo de Gas

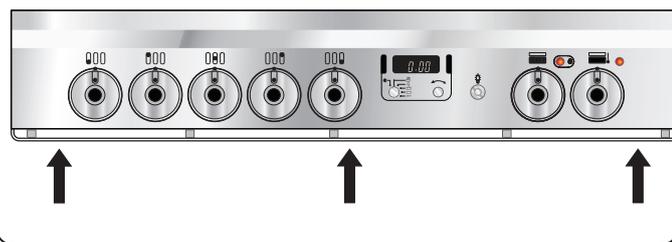
Fig. 8.1



	Gas Natural	Gas Propano
Hornalla central	205	118
Hornalla grande	150	99
Hornalla frontal derecha	112	68

Table 8.1

Fig. 8.2



¡ Importante!

- Observe todos los códigos y ordenanzas vigentes.
- La cocina debe tener una conexión a tierra adecuada.
- Guarde estas instrucciones para el uso del inspector eléctrico local.

Cuando se realice el mantenimiento, la reparación o el reemplazo de los componentes de la conexión de gas, desconéctelos de la alimentación de gas antes de iniciar la operación y verifique que el artefacto esté bien preparado para el gas después de completar la operación. Al verificar que no haya fugas de gas, use un detector de fugas líquido en todas las uniones y conexiones para verificar que no haya fugas en el sistema. Use un producto fabricado específicamente para la detección de fugas. Las pruebas de fugas del artefacto se realizarán de conformidad con las instrucciones del fabricante.

Para su Seguridad

NO guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros gases y líquidos inflamables cerca de este ni de ningún otro artefacto.

Conversión a Propano

Este artefacto está preparado para utilizar gas natural. Con la cocina, viene un kit de conversión a gas propano.

Si se debe convertir el artefacto, esto tiene que hacerse antes de la instalación. La conversión debe ser realizada por un instalador de gas LP calificado. Después de la conversión, la instalación debe cumplir las reglamentaciones pertinentes y también los requisitos de la compañía encargada del suministro de electricidad local. Lea las instrucciones antes de convertir este artefacto.

Si no se convierte el artefacto correctamente, cualquier garantía o reclamo por responsabilidad podrían quedar sin efecto y dar lugar a una acción penal.

Esta instrucción debe usarse junto con el resto de las instrucciones del artefacto, en particular, respecto de la información sobre Normas, posición de la cocina, adecuación de las mangueras conectoras, etc.

Cuando se realice el mantenimiento, la reparación o el reemplazo de los componentes de la conexión de gas, desconéctelos del gas antes de iniciar la operación y verifique que el artefacto esté bien preparado para el gas después de completar la operación.

NO use controles de gas reacondicionados o no autorizados.

Orificios

Cómo retirar las tapas y las cabezas de las hornallas. Retire los orificios anteriores; guarde los orificios retirados del artefacto para uso futuro. Coloque los nuevos orificios; consulte la **Table 8.1** para obtener más detalles. Vuelva a ensamblarlos en el orden inverso.

ADVERTENCIA - LAS REPARACIONES Y EL MANTENIMIENTO SOLO DEBEN REALIZARLO PERSONAS AUTORIZADAS
Desconecte la electricidad antes del servicio. Compruebe la seguridad del aparato cuando termine.

Ajuste de las Válvulas

Desconéctelas de la alimentación de electricidad.

Cierre todas las perillas de control.

Abra la puerta del horno y retire los 3 tornillos de fijación que se encuentran debajo del panel de control (**Fig. 8.2**).

Retire los 3 tornillos de la parte superior trasera del panel de control

Tire de la parte inferior del panel de control hacia adelante y levántela libre.

Retire las conexiones eléctricas de la parte trasera. Con cuidado, para no dañar el panel de control y protegiéndolas con un paño, por ejemplo, apóyelas en la puerta del horno abierta.

Gire el tornillo de desvío en cada control, en sentido horario, hasta la parada (**Fig. 8.3**). Conecte los conectores eléctricos a la parte trasera del panel de control y ubíquelos sobre la lengüeta frontal del quemador. Coloque los 6 tornillos de fijación y las perillas de control.

Regulador de Gas

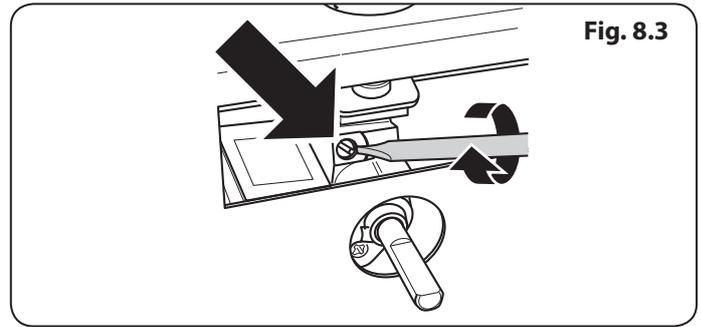
Para tener acceso al regulador de gas, retire el cajón de almacenamiento.

El regulador podría ser de uno de dos tipos (**Fig. 8.4**).

Tipo 1

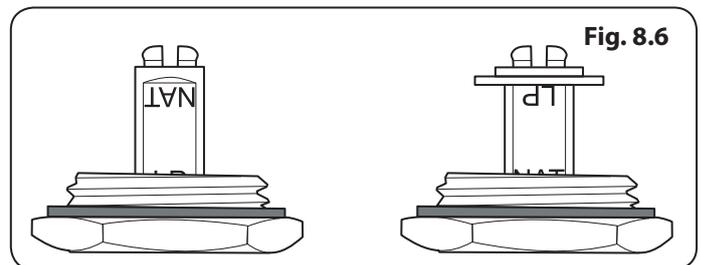
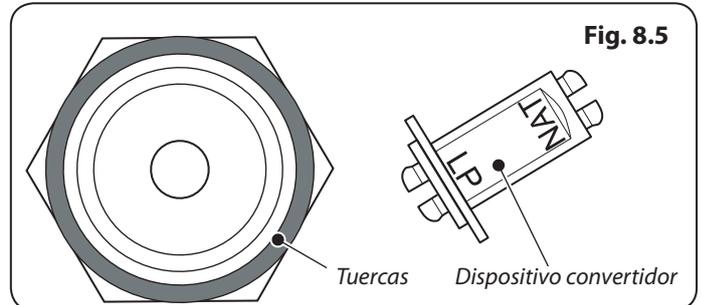
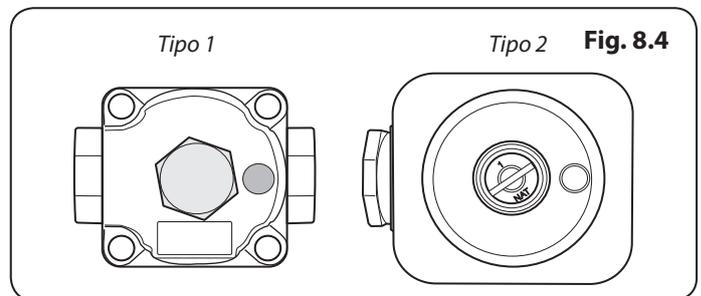
Desatornille la tuerca hexagonal en frente del regulador. La tuerca del regulador tiene un dispositivo convertidor de plástico en la parte inferior (**Fig. 8.5**). Para convertir el regulador, quite el dispositivo de la tuerca y vuelva a colocarlo al revés.

El dispositivo convertidor está marcado a fin de mostrar para qué gas está preparado (**Fig. 8.6**). Asegúrese de que el dispositivo se encuentre fijado en la base de la tuerca y vuelva a colocar la tuerca en el regulador.



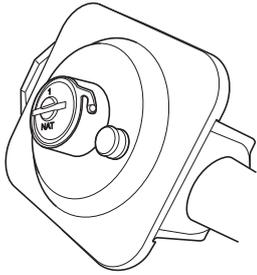
	Gas Natural y Gas Propano
Hornalla central	49
Hornalla grande	38
Hornalla frontal derecha	31

Table 8.2



ADVERTENCIA - LAS REPARACIONES Y EL MANTENIMIENTO SOLO DEBEN REALIZARLO PERSONAS AUTORIZADAS
Desconecte la electricidad antes del servicio. Compruebe la seguridad del aparato cuando termine.

Fig. 8.7



Tipo 2

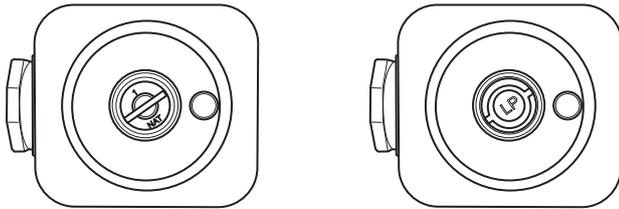
El regulador tiene una tapa superior montada en la bayoneta (Fig. 8.7). Con una pequeña moneda, presione hacia adentro y dé vuelta la tapa para retirarla.

Dé vuelta la tapa para que las letras "LP" puedan verse sobre la base de la parte hueca de la tapa (Fig. 8.8). Vuelva a colocar la tapa, asegurándose de que los broches de la bayoneta estén colocados en forma segura.

Fig. 8.8

Tipo 1

Tipo 2



Etiqueta Adherente

Pegue la etiqueta "NOW ADJUSTED FOR LP GAS" (Ahora preparado para gas LP) que se encuentra junto con la etiqueta de datos dentro de la cavidad del cajón, para indicar el gas para el cual ahora está preparado el artefacto (Fig. 8.9).

Pruebas de Presión

Cómo conectar el artefacto a la alimentación de gas. Verifique que el artefacto esté bien preparado para el gas.

La presión de gas puede medirse en el punto de prueba de presión, que se encuentra del lado del regulador de presión del artefacto (Fig. 8.10).

Para una operación adecuada, la presión del LP aplicada al regulador debe ser de una columna de agua de 10" a 13" (de 2,49 a 3,24 kPa).

Al verificar la adecuada operación del regulador, la presión de la entrada debe ser, al menos, 1" (0,25 kPa) mayor que la presión operativa (múltiple) según se indicó anteriormente.

El regulador de presión ubicado en la entrada del múltiple de la cocina debe permanecer en la línea de alimentación independientemente de si se está usando gas natural o gas LP.

Fig. 8.9

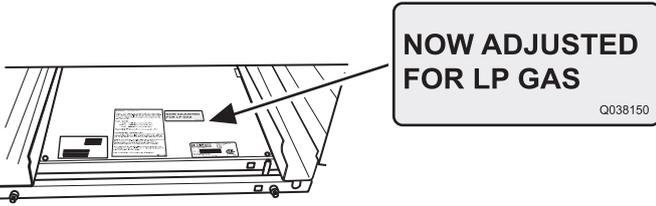
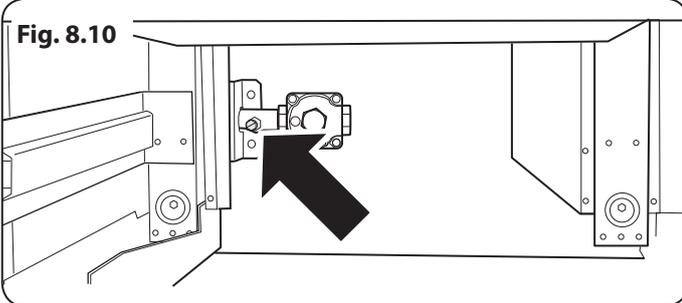


Fig. 8.10

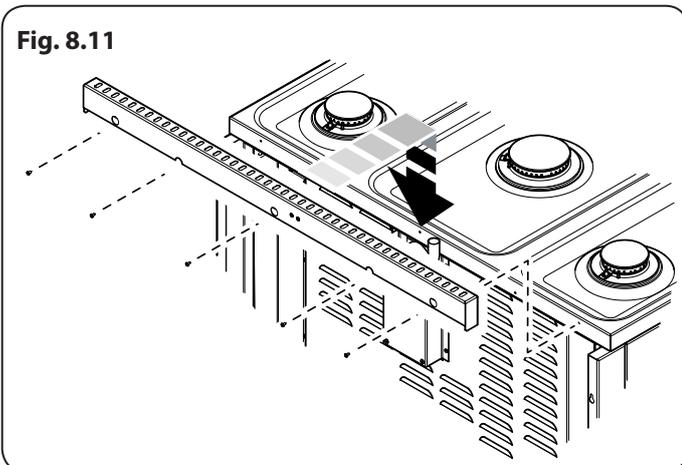


Cómo Volver a Colocar el Grill y el Cajón

Cómo Volver a Colocar el Grill del Húmero

Ubique el grill en el humero y fíjelo a la zona de las hornallas con los 4 tornillos proporcionados (Fig. 8.11). Volver a Colocar el Cajón de Almacenamiento

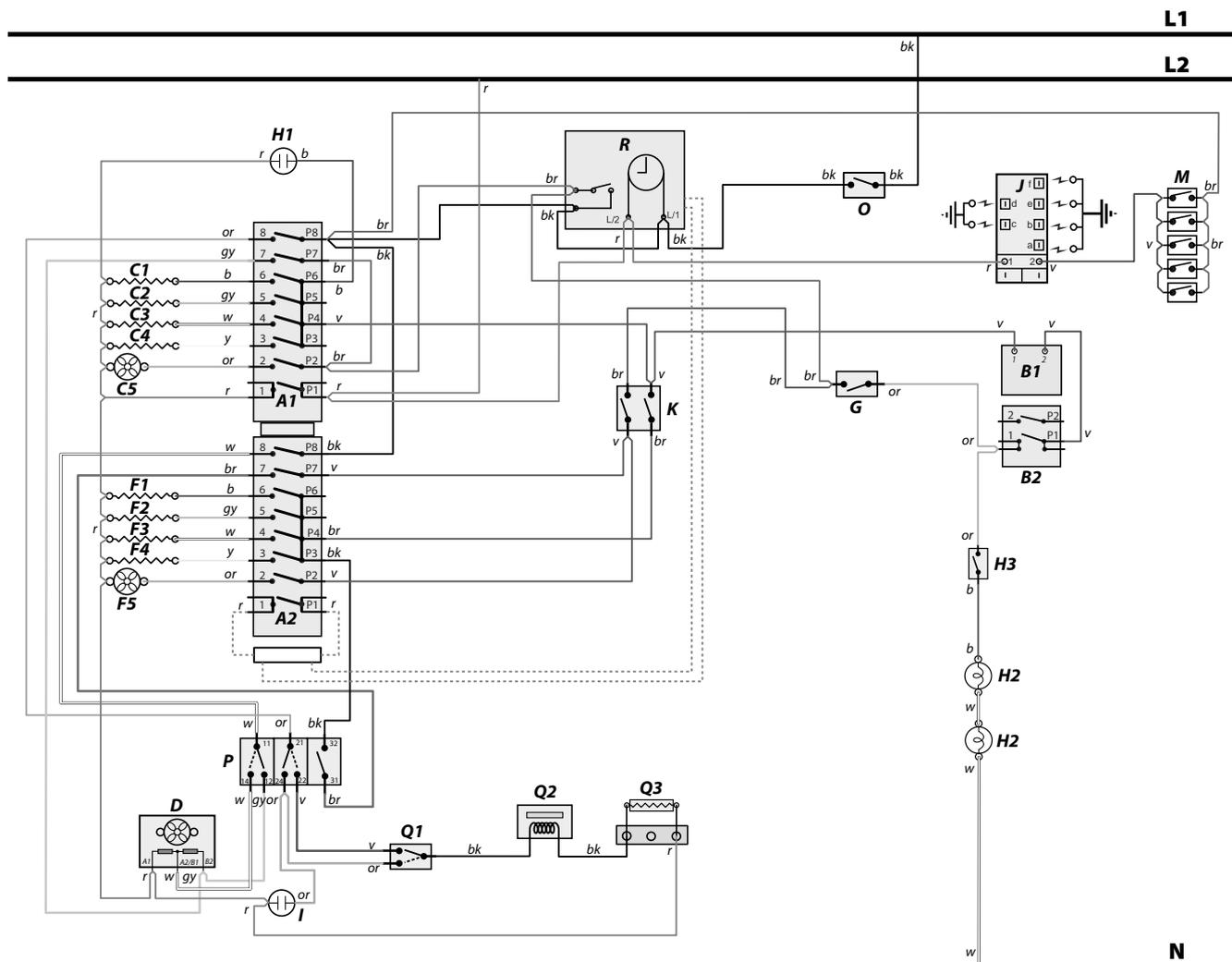
Fig. 8.11



⚠ Verifique que el artefacto esté bien preparado para el gas.

⚠ Verifique la operación de todas las hornallas.

9. Diagrama de Cableado



Código	Descripción
A1	Llave maestra multifunción del horno
A2	Llave dirigida multifunción del horno
B1	Termostato del horno
B2	Llave frontal del horno
C1	Elemento base derecho del horno
C2	Elemento exterior superior derecho del horno
C3	Elemento interior superior derecho del horno
C4	Elemento ventilador derecho del horno
C5	Ventilador derecho del horno
D	Ventilador de enfriamiento (2 velocidades)
F1	Elemento base izquierdo del horno
F2	Elemento exterior superior izquierdo del horno
F3	Elemento interior superior izquierdo del horno
F4	Elemento ventilador izquierdo del horno
F5	Ventilador izquierdo del horno

Código	Descripción
G	Termostato de protección del horno
H1	Neones
H2	Luz de horno
H3	Botón de la luz del horno
I	Luz de neón para la traba de la puerta
J	Generador de chispas de encendido
K	Llave del separador del horno (in)
M	Llaves de encendido
O	Disyuntor de fallos del ventilador de enfriamiento
P	Termostato pirolítico
Q1	Llave de leva de bloqueo
Q2	Traba del motor
Q3	Traba del resistor del motor
R	Reloj

Código	Color
b	Azul
br	Marrón
bk	Negro
or	Naranja
r	Rojo
v	Violeta
w	Blanco
y	Amarillo
g/y	Verde/ Amarillo
gr	Verde
r(f)	Rojo (marca)

10. Datos Técnicos

INSTALADOR: Deje estas instrucciones en la carpeta incluida con el juego de instrucciones y entréguelas al cliente.

UBICACIÓN DE LA PLACA DE DATOS: Dentro del cajón de la base de la cavidad. Retire el cajón (consulte Resumen > Almacenamiento para obtener más detalles).

PAÍS DE DESTINO: USA, CA.

Conexiones

Electricidad	240V 60Hz
Gas	½" de NPT en el lado trasero izquierdo

Véase la placa de datos del aparato para verificar las presiones de comprobación.

Dimensiones

Identificación de modelo	AGA Professional 90 Doppia Alimentazione	
Altura total	mínimo 905 mm (37 ³ / ₈ ")	máximo 975 mm (38 ³ / ₈ ")
Ancho total	900 mm (35 ⁷ / ₁₆ ")	
Fondo total	714 mm (28 1/ ₈ ")	
Espacio mínimo para la encimera	800 mm (31½")	

Especificaciones

Horno	
Elemento de ventilador (x2)	1,8 kW c/u
Elemento superior (x2)	0,75 kW c/u
Elemento de dorado (x2)	1,15 kW c/u
Elemento inferior (x2)	0,75 kW c/u

Especificaciones

Quemador de Gas	Tornillo	Gas natural, presión de columna de agua de 4"		Gas propano, presión de columna de agua de 10"	
		Entrada	Orificio	Entrada	Orificio
Hornalla grande	49	17,000 btu/hr	205	17,000 btu/hr	118
Hornalla mediana	38	12,000 btu/hr	150	12,000 btu/hr	99
Hornalla pequeña	31	6,000 btu/hr	112	6,000 btu/hr	68

*Las válvulas en esta cocina están equipadas con tornillos de derivación ajustables. La cocina se suministra con el juego de tornillos de derivación para gas natural. Para la conversión a GLP, los tornillos han de atornillarse completamente.

Horno de la Eficiencia

Consumo de energía basado en carga estándar	0,99 kWh
Volumen usable (pies cúbicos)	3,8
Tamaño	Grande
Hora de cocinar la carga estándar	44 minutos

Carga eléctrica total máxima a 240V (aproximadamente, incluyendo ventiladores, etc.): 3,85 kW, 16 A.

Nota: La entrada máxima en cualquier momento está dada en función del emparillado de convección, que son todos los elementos superiores y el ventilador.



GARANTÍA DE LOS CONSUMIDORES

TODO PRODUCTO - GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

AGA garantiza la reposición o reparación de todas las partes, incluyendo los componentes del gas de cocina de esta gama que demuestre que esté defectuoso en material o mano de obra, con la excepción del acabado de esmalte pintado o porcelana o superficies chapadas, durante un año a partir de la fecha de compra original. Estas piezas serán reparadas o reemplazadas a opción de AGA sin costo, sujeto a los términos y condiciones establecidos a continuación. El período de garantía contra defectos en el acabado de esmalte pintado o porcelana, o superficies chapadas, es de 90 días a partir de la fecha de compra original. La garantía **no incluye el reemplazo de las lámparas del horno.**

ELEMENTOS DEL HORNO - SEGUNDO AÑO DE GARANTÍA LIMITADA POR TERCERA

AGA garantiza las resistencias del horno contra defectos en los materiales o mano de obra durante un período adicional de dos años. Estas piezas serán reparadas o reemplazadas a opción de AGA sin cargos, pero pagas por tema laboral y el transporte a los términos y condiciones establecidos a continuación.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

1. Esta garantía se aplica solamente para uso familiar doméstico solo cuando el rango se ha instalado correctamente de acuerdo con las instrucciones suministradas por AGA y está conectado a un servicio de utilidad adecuada y apropiada.

Los daños debidos a una mala instalación, uso y cuidado incorrectos, abusos, accidentes, incendios, inundaciones, actos de Dios, comercial, de negocios o uso de alquiler, y la alteración o la supresión o la desfiguración de la placa de serie, cancela todas las obligaciones de esta garantía. Servicio durante esta garantía deben ser realizadas por una persona de servicio autorizado de fábrica.
2. **La garantía se aplica al producto únicamente en el país en el que se adquirió.**
3. AGA no se hace responsable de reclamaciones o daños resultantes de los fallos del rango o de retrasos en el servicio más allá de su control razonable.
4. Para obtener el servicio de garantía, el comprador original deberá presentar la factura original de compra, modelo y número de serie. Los componentes reparados o reemplazados están garantizados por el resto del período de garantía original.
5. La garantía no cubre los gastos involucrados en la fabricación de este aparato de fácil acceso para su mantenimiento.
6. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Derechos de garantía adicionales pueden ser proporcionados por la ley en algunas áreas.
7. Los ajustes tales como calibraciones, nivelación, apriete de pernos, o conexiones de servicios públicos que normalmente se asocian con la instalación original son la responsabilidad del distribuidor o instalador y no el de la Compañía.

PARA GARANTIZAR EL SERVICIO DE GARANTÍA INMEDIATA, envíenos su tarjeta de garantía dentro de 10 días de compra.

Si se necesita más ayuda referente a esta garantía, póngase en contacto con:

LUGAR DE COMPRA _____

FECHA DE LA COMPRA _____

NÚMERO DE SERIE _____

NÚMERO DE MODELO _____

Servicio al Cliente
AGA Marvel
1260 E. VanDeinse St.
Greenville, MI 48838
Negocios (616) 754-5601
Fax (616) 754-9690
Teléfono gratuito 800-223-3900



AGA Marvel
1260 E. VanDeinse St.
Greenville, MI 48838
Business (616) 754-5601
Fax (616) 754-9690
Toll Free Telephone 800-223-3900