

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CHILE

DOMEC

En este manual encontrara las indicaciones para lograr un funcionamiento adecuado del artefacto.

Advertencias generales

Antes de instalar o hacer uso del artefacto recomendamos la lectura de este manual.

El mismo contiene importantes recomendaciones que deberán tenerse en cuenta para la adecuada utilización del artefacto, instrucciones de funcionamiento y descripciones de los accesorios de toda la gama. Considerar sólo los que efectivamente se encuentran en el artefacto comprado.

- Guarde este manual en caso de que el artefacto pase a otra persona.
- Este artefacto ha sido concebido y fabricado para ser utilizado por privados en sus hogares, no para su uso profesional. Su manejo corresponde a personas adultas, por lo cual **se recomienda mantener alejados a los niños** y que no jueguen con el mismo, para evitar que toquen zonas calientes que puedan causarles daño.
- Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación
- El artefacto debe ser instalado y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados, teniendo la precaución de que esta corriente de aire no pueda apagar accidentalmente la llama de los quemadores. El artefacto debe quedar lejos de cortinas u otros materiales inflamables.
- La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.
- **Antes de realizar el mantenimiento o limpieza del artefacto deberá desconectarlo eléctricamente y esperar que se enfríe.**
- El cable de alimentación no debe ser sustituido ni reparado por el cliente. Para ello debe recurrirse a un electricista matriculado. Tomar en cuenta que el cable de color celeste está destinado al **neutro**. El mismo deberá coincidir con la "n" grabada en el portalámpara.
- Durante la instalación cuide que el cable de alimentación eléctrica no quede en contacto directo con partes calientes del artefacto, o atraviese la zona de salida de los gases de combustión.
- El toma corriente para la ficha del artefacto debe estar ubicado en un lugar accesible.
- Los muebles adyacentes o los nichos que contengan artefactos de cocción deben poder soportar una **temperatura de 65 °C por sobre la temperatura del ambiente (IRAM 2092-2-1)**
- Tener en cuenta que ningún material combustible debe colocarse a menos de 20 mm del cuerpo del artefacto. Además, el adhesivo que une el laminado al mueble debe resistir **temperaturas no inferiores a 90°C**, para evitar deformaciones o desencoladuras del revestimiento.
- La conexión a la red de gas deberá realizarse por medio de un **tubo metálico rígido** o bien por medio de un **tubo flexible de acero inoxidable de pared continua**, el cual deberá estar certificado por un organismo reconocido por ENARGAS. El tubo de entrada del gas en cocinas y anafes se presenta con una rosca ½" gas macho.
- Como todo artefacto de uso normal deberá contar con un mantenimiento adecuado a fin de subsanar el desgaste que con el tiempo sufrirán necesariamente sus partes más activas.

Recurra siempre a **repuestos originales** que podrá adquirir en los centros de asistencia técnica autorizados.

- ***Este artefacto ha sido aprobado bajo las normas NAG 312 (06) e IRAM 2092-1-6, para artefactos de uso doméstico y clase 2.1***

Para el traslado del artefacto, hágalo siempre entre dos personas para evitar posibles accidentes. No tome el artefacto por las manijas.



Una vez desembalado, destruya y arroje el embalaje al cesto de residuos. No elimine el mismo por otros medios ya que es material altamente combustible.



Para posibles reparaciones diríjase siempre a un centro de asistencia técnica autorizado (DISCO S.A. Zapiola 3000-Bernal) DOME C S.A. no se responsabiliza de los daños que deriven de una asistencia no autorizada.

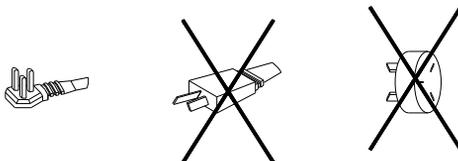
Instrucciones para el instalador

Instalación

Recuerde que este artefacto deberá instalarse en un todo de acuerdo con lo establecido en las ***Disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.***

- La realización del trabajo debe confiarse a un ***instalador matriculado.***
- Las cocinas deben quedar bien asentadas y niveladas para evitar su deslizamiento. Para fijarlo recurra a la escuadra (en provisión) como se indica en la Fig. 7A, se debe prever una separación mínima entre el artefacto y la pared de 12mm (Fig. 7B).
- Antes de conectar el artefacto es aconsejable que el instalador tome la precaución de soplar las cañerías para desalojar posibles cuerpos extraños.
- Es imprescindible que el suministro de gas este comandado por una llave exclusiva para este artefacto, no la comparta con otros.
- Es recomendable que se instale un purificador o extractor de aire para evacuar al exterior los productos de la combustión. debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación del ambiente.

- Como el artefacto tiene instalación eléctrica la misma ha de conectarse a una fuente de energía apropiada de 220 V ~ 50 Hz. para su seguridad utilice en la instalación un disyuntor diferencial de 0,03 a (3ma).
- Es imprescindible efectuar una buena **toma a tierra** para su correcta protección contra eventuales inconvenientes, de acuerdo a normas de seguridad vigentes.
- Nuestros artefactos están equipados con ficha triple de conexión (2 polos y tierra), la que debe conectarse directamente a un receptáculo triple adecuadamente conectado a tierra.
- Donde existan receptáculos para dos espigas el mismo debe ser reemplazado por uno de 3 espigas, convenientemente **conectado a tierra**, de acuerdo a **códigos y ordenanzas vigentes**.
- **El trabajo debe ser confiado a un electricista matriculado.**
- **En ninguna circunstancia** corte o elimine la espiga de conexión a tierra o utilice cualquier tipo de adaptador.



DOMEC S.A.I.C y F. no se responsabiliza de los daños que puedan derivarse de la falta de una adecuada conexión a tierra.

Conexión de la parte de gas

El artefacto está regulado para gas natural.

Antes de conectar el artefacto verificar que las condiciones del gas de suministro (tipo y presión) coincidan con la placa de marcado que se encuentran ubicadas en la parte posterior del artefacto.

En caso contrario, debe efectuarse la transformación siguiendo todas las indicaciones que figuran más adelante.

Después de efectuadas las conexiones debe comprobarse las eventuales fugas con un producto espumífero. **Nunca utilizar una llama.**

Conexión:

Para la conexión de gas se debe utilizar un flexible de acero inoxidable de pared continua aprobado por el Instituto del Gas Argentino – IGA.

La medida de la rosca de conexión es de 1 / 2 “ gas.

Conexión de la parte eléctrica

Muy importante:

El cable de tierra del cordón de alimentación es de color verde / amarillo.

Antes de proceder a la conexión del aparato, verificar si la red eléctrica está preparada para la potencia del mismo. Ver placa de características, que se encuentra adjunta a la placa de marcado en la parte posterior del artefacto. (Ver conexión de la parte de gas).

Conexión del cable de alimentación

La ficha de toma omnipolar debe ser de fácil acceso después de instalado el artefacto. Utilice en la red general una llave térmica y un disyuntor diferencial para su seguridad. Consulte a un electricista matriculado.

El fabricante no se responsabiliza por eventuales daños directos e indirectos debidos a una instalación errónea o a la falta de cumplimiento de las leyes y normas de seguridad.

Transformación para los diferentes gases

Advertencia:

Cuando utilice el artefacto con gas licuado coloque un regulador de gas con filtro, el mismo debe estar certificado por un organismo reconocido por ENARGAS. Éste filtro asegurará que las impurezas mismas del gas obstruya los inyectores y dañe los robinetes. Haga revisar periódicamente el mismo por un instalador matriculado.

Este artefacto está regulado para gas natural y equipado para realizar el cambio a gas licuado. Para realizar la transformación de un gas a otro proceder de la siguiente manera:

- 1- **Quemadores de hornallas.**
 - retirar las rejillas, las tapas y los cuerpos de quemadores, **(Fig. 1)**
 - retirar los inyectores **(Fig. 2)** y sustituirlos por los adecuados al gas que se va a trabajar, en provisión, **(ver Tabla 1)**
 - montar los cuerpos de quemadores las tapas y rejillas.

- 2- **Quemador de horno.**
 - se retira la puerta: para ello se debe mover hacia la puerta los enganches ubicados en el brazo de la bisagra, para luego, al cerrar la puerta desengancharla y retirarla:
 - retirar el piso de horno, **(Fig. 3)**
 - retirar tornillo que fija el quemador, **(Fig. 4)**
 - mover el quemador, retirar el quemador para acceder al inyector,
 - retirar el inyector y sustituirlo por el adecuado al gas con el que se va a trabajar, en provisión. **(Fig. 5). El sellador utilizado para los mismos es un sellador de roscas, aprobado por el IGA, tipo anaeróbico o a base de teflón,**
 - reinstalar el quemador,
 - apretar el tornillo de fijación,
 - colocar el piso y los accesorios en su lugar.

- 3- **Regulación del caudal mínimo en los robinetes de hornalla y termostatos de horno.**
 - encender la hornalla (o el quemador de horno) y girar el dial hasta la posición de mínimo. En los artefactos con termostato, aguardar 10 minutos para las operaciones siguientes.
 - En esta posición retirar el dial.
 - Actuar con un destornillador en el tornillo existente en el centro del vástago del robinete hasta que la llama quede lo más corta posible y estable. **(Fig. 6)**
 - Montar el dial y pasar rápidamente del "mínimo" al "máximo" (y viceversa) varias veces, para verificar si la llama permanece estable.

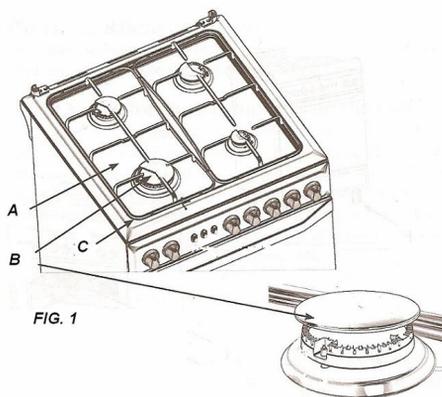


FIG. 1

- A) PLANCHA
 B) CONJUNTO QUEMADOR-TAPA
 QUEMADOR
 C) REJILLA PLANCHA

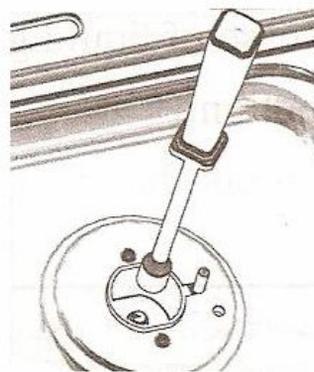


FIG. 2

Tabla 1

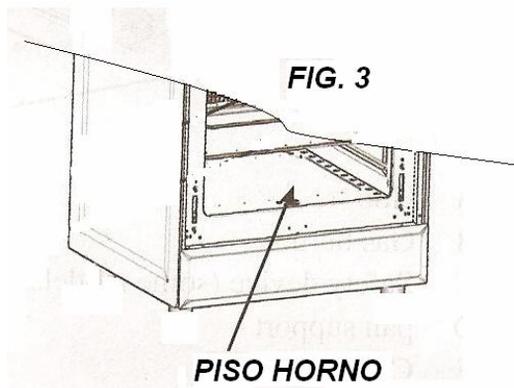
Quemadores	Gas natural	Gas licuado	Consumo Natural kCal/h (W)	Consumo Licuado kCal/h (kW)
Auxiliar	0.72	0.55	700 (813)	700 (813)
Semi-rápido	0.97	0.65	1250 (1452)	1250 (1452)
Rápido	1.15	0.90	2200 (2555)	2200 (2555)
Horno	1.25	0.90	2400 (2787)	2600 (3019)

Presión de alimentación del gas:

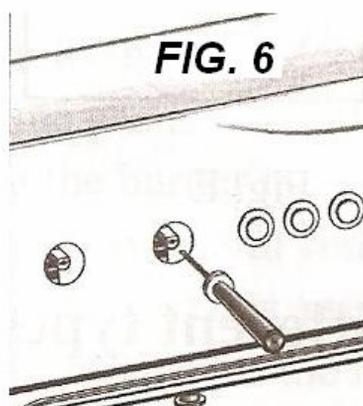
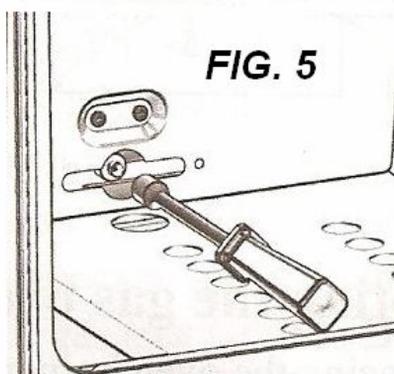
Natural: 1.76 kPa (180 mm.C.A.)

Licuado: 2.7 kPa (280 mm.C.A.)

Alimentación eléctrica: 220V~ - 50hz



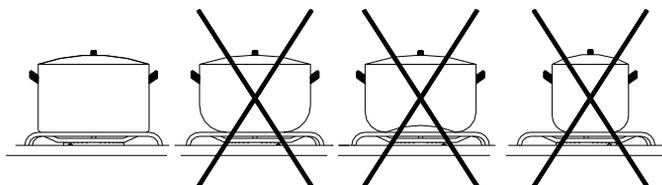
Nota: nuestros artefactos están regulados para las presiones de gas arriba mencionadas. Tener en cuenta que cualquier variación de las mismas afectará el normal funcionamiento del artefacto. Por lo tanto haga revisar periódicamente por un instalador matriculado la presión de línea.



Instrucciones para el usuario

Consejos preliminares

- Al encender los quemadores, controlar siempre que la llama sea regular. Antes de sacar los utensilios de cocción, aconsejamos apagar los quemadores.
- Tanto el aislamiento térmico del horno, como los residuos de aceite de fabricación emiten humos y olores desagradables durante los primeros minutos de utilización.
- Se aconseja, antes de la primera utilización del horno, que se ponga el mismo en funcionamiento durante 45 minutos, aproximadamente, y a la potencia máxima. A fin de eliminar esos olores sin transmitirlos a los alimentos.
- Si un quemador se apaga por accidente, cierre el grifo del mismo y espere 1 minuto para volver a encenderlo.
- **Para una correcta utilización de los quemadores de hornalla la llama no debe sobrepasar del borde exterior del recipiente.**
- Si se detecta alguna pérdida de gas, **cierre de inmediato la llave de paso, desconecte el artefacto de la red de suministro eléctrico** y solicite la reparación al servicio técnico autorizado.
- Utilizar solamente recipientes que posean fondo plano y evitar el uso de los que posean fondo inestable o deformado para evitar accidentes por vuelcos o desbordamientos de líquidos.



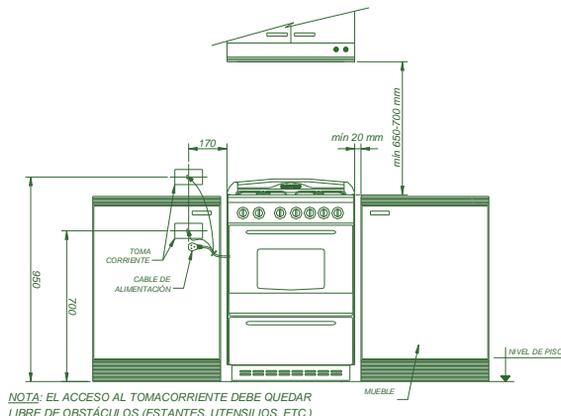
- Para obtener un menor consumo de gas y un mejor rendimiento se aconseja utilizar recipientes de diámetro adecuado a los quemadores evitando que la llama sobresalga del fondo de las mismas. (ver Tabla 2)

Tabla 2

Quemadores	∅ Mínimo recipiente (mm)	∅ Máximo recipiente (mm)
Auxiliar	90	160
Semi-rápido	160	220
Rápido	220	260

- Tener en cuenta que cuando un líquido empieza a hervir, se debe regular la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor. Si utiliza grasas y aceites para la cocción poner mucho cuidado puesto que éstos al sobrecalentarse pueden incendiarse.
- Para obtener un menor consumo de gas y un mejor rendimiento se aconseja utilizar recipientes de diámetro adecuado a los quemadores evitando que la llama sobresalga del fondo de las mismas.

- Recuerde que el uso de un artefacto de cocción a gas genera calor y humedad. **Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina:** mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora), previendo para ello una **distancia mínima entre ésta y el artefacto de 650-700 mm**. La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana o aumentando la potencia de la ventilación mecánica.



Encendido de los quemadores de hornalla.

- Accionar el mando del encendido eléctrico.
- Seleccionado el quemador que se quiere utilizar, se presiona el mando de la respectiva llave y se gira, en el sentido izquierdo, hasta la posición de máximo.
- Para reducir la potencia del quemador girar el mando, también en el sentido izquierdo, hasta la posición de mínimo.
- Para apagar la llama del quemador girar el mando hasta la posición cerrado.

Utilización del horno

Nota: si durante el funcionamiento del horno falta el gas, la circulación se corta automáticamente, no pudiendo el quemador volver a funcionar sin que haya una acción deliberada del usuario.

En caso de que esto ocurra y después de verificar que el problema no es ocasionado por falta de gas, se aconseja esperar 1 minuto y volver a encender el quemador.

Para encender el horno:

Encendido del horno

- 1) Abrir totalmente la puerta del horno.
- 2) Presionar el botón de encendido
- 3) Presionar la llave del horno y girarla en el sentido izquierdo, hasta la posición de máximo, manteniendo el mando presionado durante cerca de 20 segundos.
- 4) Terminado este tiempo soltar el mando: el horno debe permanecer en funcionamiento. Caso contrario, aguardar 2 minutos y repetir la operación.
- 5) Girar el mando hasta la temperatura deseada.
- 6) Para apagar el horno girar el mando del grifo en el sentido derecho hasta la posición de apagado.

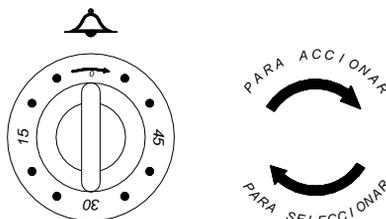
Recomendaciones para la utilización del horno

- La rejilla o bandeja de asados deberán colocarse en la mitad de la altura del horno.
- Siempre que se utilice la rejilla para colocar alimentos a cocinar se pondrá la bandeja en la parte inferior para recoger los jugos.
- Durante el funcionamiento del horno en operaciones de cocción la puerta debe permanecer cerrada.
- Antes de colocar los alimentos en el horno realizar un precalentamiento de entre 10 y 15 minutos.
- Evitar abrir la puerta del horno durante la cocción de los alimentos para no provocar variaciones de temperatura y aumentar el consumo de energía.

Utilización del cuentaminutos mecánico

Para accionar el cuentaminutos girar su mando una vuelta completa en el **sentido horario**, y luego girar en el **sentido opuesto** hasta el tiempo deseado si este es menor a 60 min.

Transcurrido el tiempo preestablecido entra en funcionamiento la campanilla.



El cuentaminutos no interrumpe el funcionamiento de otro elemento del artefacto.

Reemplazo de la lámpara de horno

- Desconecte eléctricamente el artefacto
- Quite la cubierta de protección
- Desenrosque la lámpara y sustitúyala por otra de iguales características, resistente a altas temperaturas (300 °C- rosca E14)
- Vuelva a colocar la cubierta y conecte el artefacto



Mantenimiento y limpieza

Atención:

Antes de proceder a cualquier acción de mantenimiento o limpieza debe desconectarse el aparato de la red eléctrica, cerrar la llave de corte rápido de la red de gas y esperar a que se enfríe.

Limpieza general

Un buen mantenimiento y limpieza después de cada uso aumenta la vida de su cocina y permite una utilización sin problemas.

No usar nunca polvos abrasivos, productos inflamables, estropajos de acero o ácido para efectuar la limpieza del artefacto.

Dejar bajar la temperatura y limpiar con una esponja húmeda y un detergente común.

Se recomienda la limpieza de los artefactos blancos, luego de cada utilización.

Las partes de acero inoxidable deben limpiarse después de utilizadas con agua y secarse con un paño suave.

Las piezas enlozadas pueden ser lavadas con agua jabonosa y una esponja o trapo de algodón.

Las piezas cromadas se limpian con un paño humedecido con limpiador no abrasivo.

En caso de que las manchas persistan, debe usarse un detergente no abrasivo o vinagre caliente.

El cristal de la puerta de horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo de nylon humedecido en un detergente común.

Debe evitarse frotar el panel de mandos, porque esto puede hacer desaparecer las inscripciones contenidas en el mismo.

Limpieza de los quemadores

Retirar las tapas y los cuerpos de los quemadores. Limpiarlos con agua caliente y jabón (sobre todo las ranuras) frotándolos con un cepillo o esponja no metálicos y ponerlos a funcionar sólo cuando estén completamente secos.

Limpieza del horno

Limpie los desbordes y manchas grandes con una esponja embebida en agua caliente, utilizando un **detergente líquido no agresivo**. Si después de esta operación ciertas manchas no son eliminadas, frótelas con un cepillo suave. Enjuague con agua caliente.

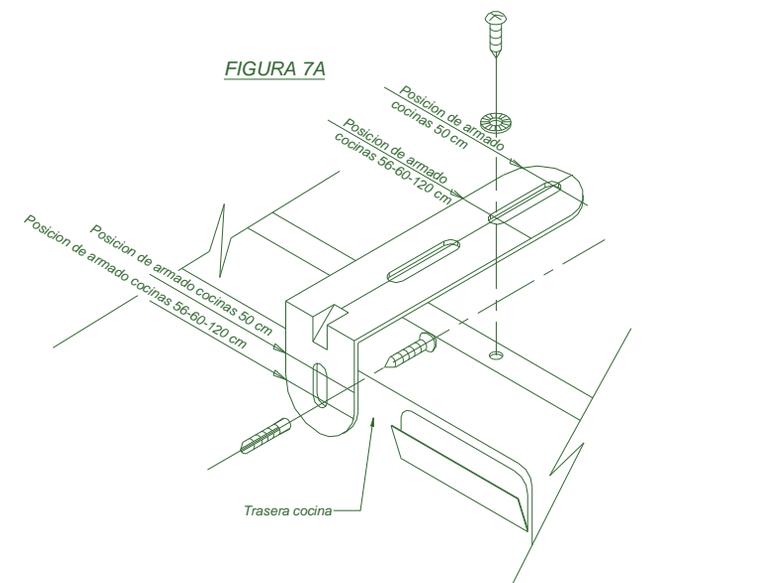
Limpieza de la puerta del horno (Fig. 8)

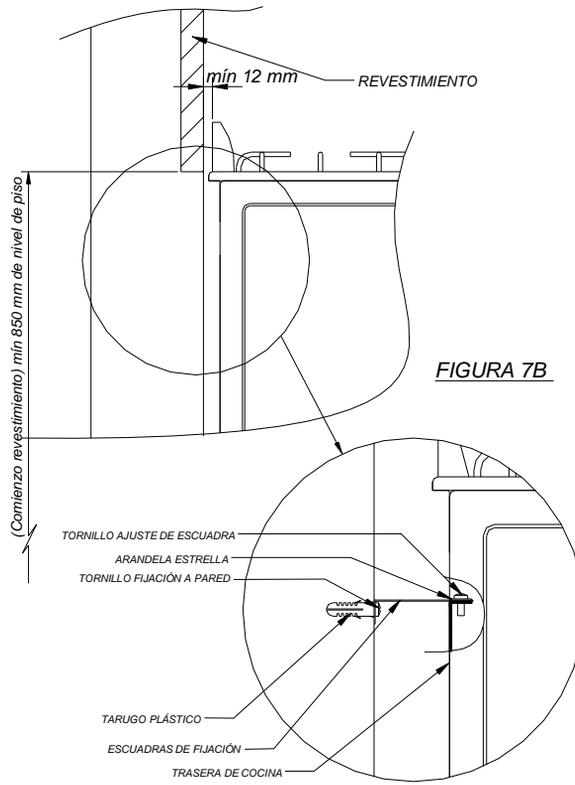
Para limpiar a fondo la puerta de horno, retire la misma de la siguiente manera:

- Abra completamente la puerta
- Suba los enganches (A) hasta que calcen en las ranuras (B) del brazo superior de las bisagras.
- Cierre la puerta aproximadamente unos 30° y retírela hacia arriba y hacia fuera.
- Una vez limpia, colóquela siguiendo las mismas operaciones en sentido inverso.

El cristal interior, también se puede desmontar para su limpieza, desenroscando los dos tornillos (F) que la sujetan a la puerta. (Fig. 8)

La puerta una vez colocada debe abrir y cerrar libremente.





NOTA: PARA ARMADO DE ESCUADRA VER FIG. 7A

FIGURA 8