MERCURY

36" Cocina de doble combustible

Manual de usuario

Instrucciones de instalación y servicio

LEA ÍNTEGRAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO

AGA

U111028-06

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.

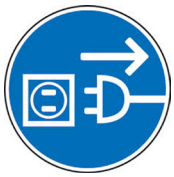
⚠ADVERTENCIA!

- **TODAS LAS COCINAS PUEDEN INCLINARSE.**
- **INSTALE LA PALOMILLA ANTI-INCLINACIÓN QUE VIENE CON LA COCINA - CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.**
- **UN NIÑO O UN ADULTO PUEDE VOLCAR ACCIDENTALMENTE LA ESTUFA Y MORIR A CAUSA DE ELLO.**
- **SUJETE LA ESTUFA AL DISPOSITIVO ANTI-INCLINACIÓN - CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.**
- **CERCIÓRESE DE QUE LAS PALOMILLAS ANTI-INCLINACIÓN SE VUELVAN A SUJETAR CUANDO SE MUEVA LA ESTUFA.**
- **NO HACER ESTO PUEDE DAR LUGAR A MUERTES O GRAVES QUEMADURAS EN NIÑOS O ADULTOS.**

Español

Los siguientes símbolos están relacionados con la seguridad y se utilizan en el producto y en este manual.

Significado / descripción	Símbolo
ADVERTENCIA / PRECAUCIÓN Debe seguirse la instrucción de seguridad adecuada o debe tenerse precaución al existir un posible riesgo.	
TENSIÓN PELIGROSA Indica riesgos derivados de tensiones peligrosas.	
TOMA DE TIERRA DE PROTECCIÓN Identifica cualquier terminal que tenga como objetivo su conexión a un conductor externo para la protección frente a descargas eléctricas en caso de fallo o al terminal de un electrodo de toma de tierra de protección.	

Significado / descripción	Símbolo
PESADO Este producto es pesado y deben seguirse las instrucciones de seguridad relativas a las disposiciones sobre su elevación y traslado.	
DESCONECTAR LA ELECTRICIDAD Desconecte la electricidad entrante antes de inspeccionar el producto o llevar a cabo tareas de mantenimiento en él.	

Contenido

1. Información de seguridad importante 1

2. Vista de conjunto de la cocina 6

Hornallas 6
El Horno Multifunción 8
Funcionamiento del horno 8
Funciones del Horno Multifuncional 9
Consejos generales para el horno 10
Accesorios 11

3. Horno Multifunción – Guía de Cocción 13

4. Tabla de Cocinar 14

5. Limpieza de su cocina 15

Información esencial 15
Panel de Control y Puertas del Horno 16

6. Solución de problemas 17

7. Instrucciones de Instalación 19

8. Servicio y piezas 21

9. Instrucciones de seguridad en la instalación 22

10. Instalación 24

Posicionamiento de la cocina 25
Cómo mover la cocina 26
Cómo quitar la puerta del horno 26
Cómo instalar el grill del humero 27
Nivelación 27
Dispositivo anti-inclinación 27
Fijación a la pared 28
Cómo instalar el zócalo 28
Kit de extensión del panel lateral *(opcional)* 28

11. Conexión de gas 29

12. Conexión Eléctrica 31

13. Ajuste final 36

Cómo Introducir el Cajón de Almacenamiento 37
Cómo Extraer el Cajón de Almacenamiento 37

14. Diagrama de Cableado 38

15. Datos Técnicos 39

1. Información de seguridad importante

Haga que su artefacto sea instalado y conectado a tierra adecuadamente por un técnico calificado. La instalación debe adecuarse a los códigos locales o, en caso de ausencia de códigos locales, debe seguir el Código Nacional de Combustibles Gaseosos, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano CSA B149.1 y, además el Código Eléctrico Nacional NFPA No. 70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.

Instale únicamente de la manera descripta 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.

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.

Aviso de seguridad y advertencia importante

⚠ **Antes de proceder a la conexión de la cocina, debe inspeccionarse si el cable de alimentación está dañado. Si presenta daños, consulte con su instalador eléctrico.**

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

⚠ **Guarde las instrucciones de instalación para que las use el inspector eléctrico local.**

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. Hacer esto podría dar lugar a intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.**

⚠ **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.**

⚠ **Se recomienda que este artefacto reciba servicio de mantenimiento anualmente.**

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 estufa.

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.

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

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.

NO 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 estufa.

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

Las piezas accesibles se calentarán durante el uso y conservarán el calor incluso después de que se haya dejado de cocinar. Mantenga a bebés y niños alejados de la cocina y nunca lleve ropa suelta cuando utilice el electrodoméstico.

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.

Utilice guantes para horno secos. El uso de guantes húmedos puede ocasionar quemaduras por vapor al tocar una superficie caliente. No emplee una toalla u otro paño voluminoso en lugar de guantes. Podrían encenderse en contacto con una superficie caliente.

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) de1986 (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.

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 llamad 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 grasosos 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.

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.

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 posa-ollas. 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.

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.

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.

¡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.

Límpiela 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 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. Vista de conjunto de la cocina

Fig. 2.1

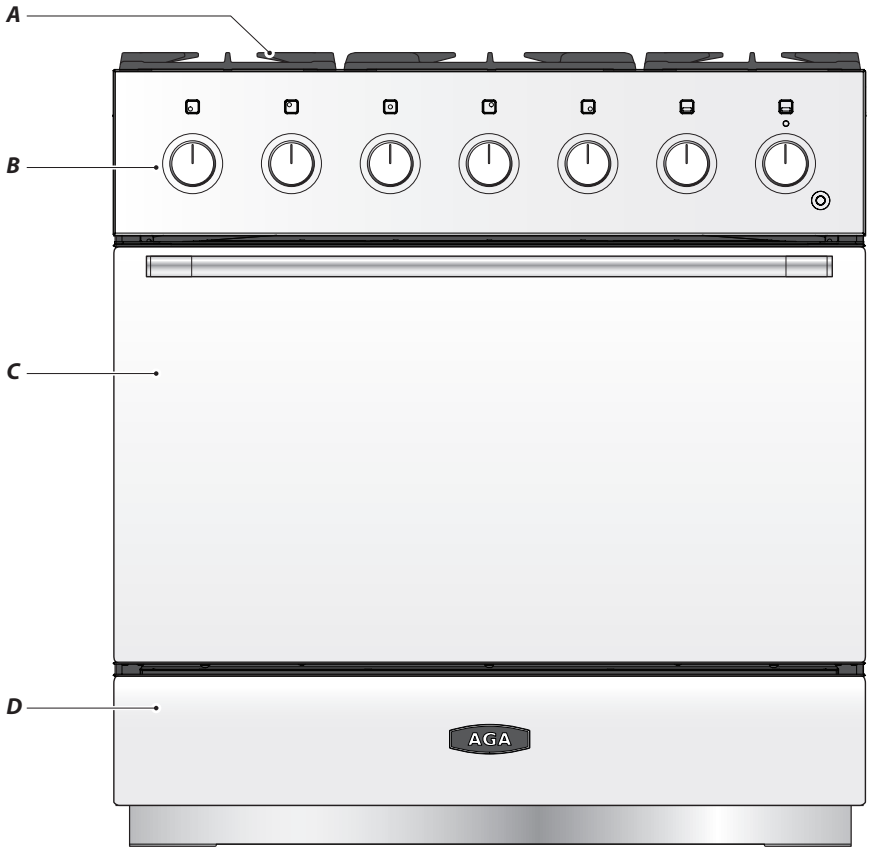


Fig. 2.2

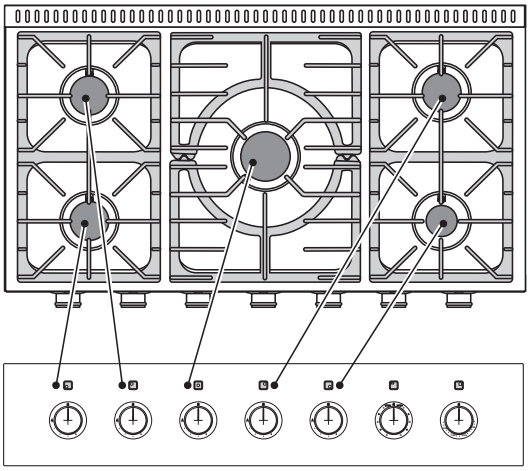
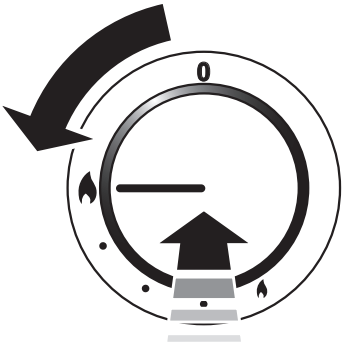


Fig. 2.3



La cucina a doppia alimentazione e forno singolo (**Fig. 2.1**) presenta le seguenti caratteristiche:

A. 5 bruciatori a piastra

B. Un pannello di controllo

C. Un forno multifunzione

D. Cassetto contenitore

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 posa-ollas de la cocina estén adecuadamente ubicadas.

El dibujo que se encuentra junto a cada perilla indica qué hornalla controla esa perilla (**Fig. 2.2**).

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.

Para encender un quemador, presione el botón de encendido, y oprima y gire la perilla de control asociado a la alta posición indicada por el símbolo de la llama grande (**Fig. 2.3**).

El encendedor deberá hacer chispas y encender el gas. Sostenga la perilla presionada hacia adentro durante 4 segundos hasta que la hornalla se mantenga encendida (**Fig. 2.3**).

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.

Cuando suelte la perilla de control, si la hornalla se apaga, no se pasó por alto el dispositivo de seguridad de la llama (FSD). Gire la perilla de control hacia la posición OFF y espere un minuto antes de intentar nuevamente, la siguiente vez asegúrese de sostener la perilla de control por un momento un poco más largo.

Ajuste la altura de la llama según sus necesidades, girando la perilla en dirección contraria a las agujas del reloj (**Fig. 2.4**). En esta cocina la posición baja se encuentra más allá de la posición alta, no al medio de las posiciones alta y apagada (off).

Si una llama de una hornalla se apaga, apague la perilla de control y déjela descansar por un minuto, antes de volver a encenderla.

Asegúrese de que las llamas se encuentre debajo de las sartenes. El uso de una tapa ayudará a los contenidos hiervan más rápidamente (**Fig. 2.5**).

No se deben utilizar sartenes y calderas con bases cóncavas o bordes de base que se vuelcan hacia abajo. (**Fig. 2.6**).

El uso de elementos de ayuda para el cocimiento lento, como ser esteras de asbesto o malla, no es recomendable. Reducen el desempeño de la hornalla y podrían dañar las rejillas posa-ollas de la hornalla. (**Fig. 2.7**).

También debe evitar el uso de sartenes inestables y deformes que pudiesen inclinarse fácilmente y sartenes con un diámetro muy pequeño, como por ejemplo escalfadores para un solo huevo (**Fig. 2.8**).

El diámetro mínimo recomendado para sartenes es 6 ⅝" (160 mm). El diámetro de base máximo permitido es 10 ¼" (260 mm). El tamaño mínimo de una sartén tipo wok en la parte superior es un diámetro de 13 3⁄16" (335 mm).

Encendiendo de hornallas en la superficie de cocción sin uso de electricidad

Si hay un fallo de energía eléctrica, las hornallas en la superficie de cocción se pueden encender con una cerilla.

A. Sostenga una cerilla encendida a una distancia de ½ pulgada de la cabeza de la hornalla, manteniendo su mano horizontalmente lo más lejos posible de la hornalla.

B. Empuje y gire la perilla de control de la hornalla a la posición HI/encendido. Tan pronto como la llama de la hornalla se encienda retire su mano. Con la otra mano, mantenga apretada la perilla durante unos segundos para que el dispositivo de seguridad de la hornalla pueda "percibir" el calor de la llama.

C. Gire la perilla de control de la hornalla a la posición OFF cuando concluya.

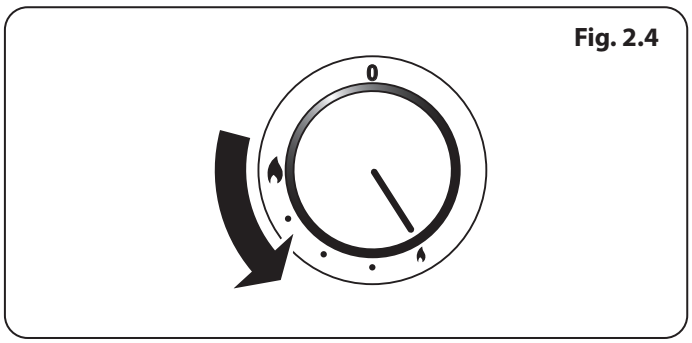


Fig. 2.4

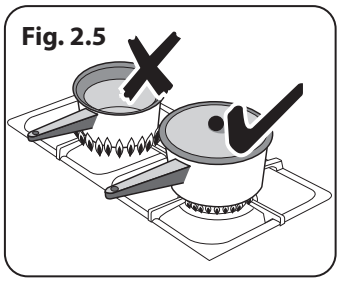


Fig. 2.5

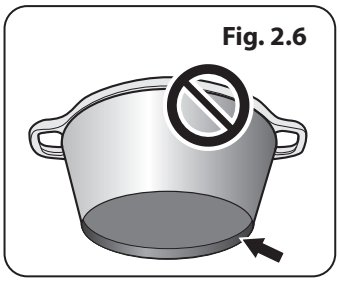


Fig. 2.6

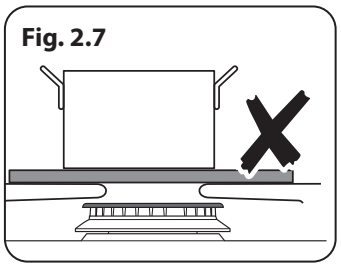


Fig. 2.7

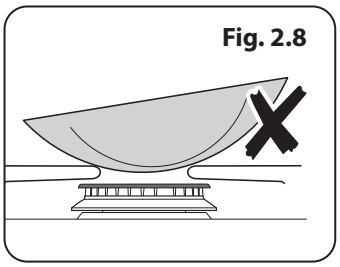
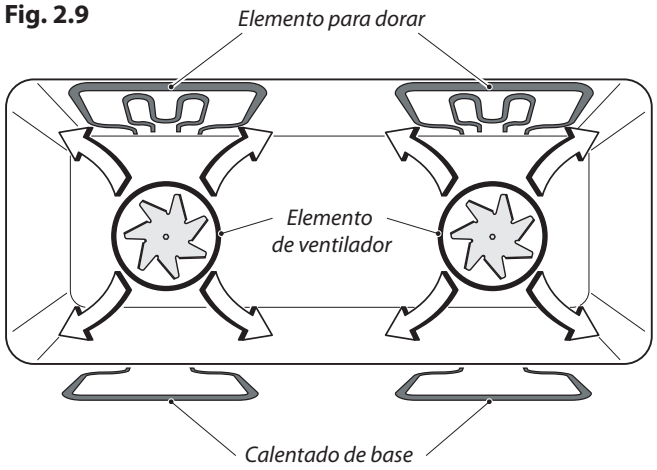


Fig. 2.8

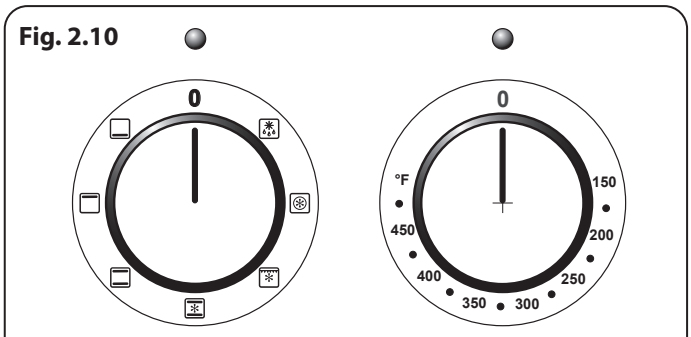
Fig. 2.9



Funciones	Uso
Descongelar	Para descongelar pequeñas porciones en el horno sin calentar
Horno con Ventilador	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
Convencional	Una función de cocinado completo para asar y hornear masas y pasteles en la mitad inferior del horno.
Elemento para dorar	TPara gratinar el queso colocado sobre la comida.
Calentado de base	Para que las bases de quiches, pizzas o pasteles estén crujientes.

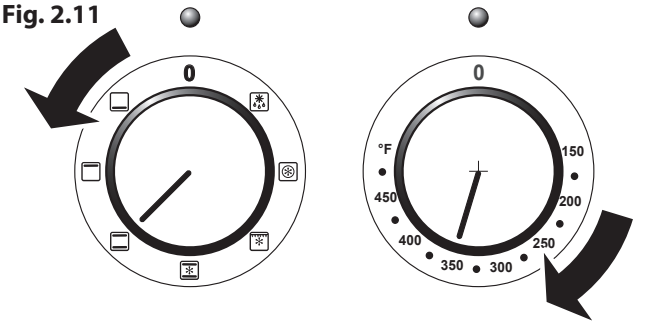
La tabla 2.1

Fig. 2.10



Control de función *Control de temperatura*

Fig. 2.11



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.

Durante su uso el artefacto está muy caliente. Evite tocar los elementos dentro del horno que se calientan.

Este es un horno multifuncional (**Fig. 2.9**). 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.

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.

Nota: 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. 2.10**).

Gire el control selector para iniciar una función de cocinado. Este se utiliza para poner el horno de convección (**Fig. 2.11**).

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. 2.11**).

Funciones del Horno Multifuncional

Descongelación

Esta función activa el ventilador para que sólo circule aire frío. No se aplica calor. Esto permite descongelar platos pequeños como postres o pasteles de nata así como piezas de carne, pescado y ave. Compruebe que el control de temperatura está en 0° y que no se aplica nada de calor.

Este tipo de descongelación acelera el proceso y protege los alimentos de las moscas. Las piezas de carne, pescado y ave deben colocarse sobre una rejilla situada encima de una bandeja que recoge cualquier goteo. Lave la rejilla y la bandeja después del proceso de descongelación.

Durante el proceso de descongelación debe mantenerse cerrada la puerta del horno.

Las piezas grandes, como un pollo entero o una pieza de carne para asar, no deben descongelarse de este modo. En estos casos se recomienda utilizar la nevera.

No deben descongelarse los alimentos en un horno caliente ni cuando el horno adyacente está en uso o todavía caliente.

Compruebe que los productos lácteos, la carne y las aves estén completamente descongelados antes de cocinarlos.

Horno con Ventilador

Esta función activa el ventilador y la resistencia que lo rodea. De este modo se produce un calor uniforme en todo el horno para cocinar grandes cantidades de alimentos de forma rápida.

Cocinar en el horno de convección es particularmente adecuado para cocinar en múltiples rejillas y es una buena función 'integral'. Puede ser necesario reducir la temperatura en aproximadamente 25 °F (10 °C) para cocinar recetas que previamente se cocinaban en un horno convencional.

Si desea precalentar el horno, deberá esperar hasta que se apague la lámpara indicadora antes de introducir cualquier alimento.

Para cocinar en 3 niveles, utilizar las rejillas 1, 3 y 5. Use su asadera y rejilla como un nivel adicional.

Asado por convección

Esta función opera el ventilador mientras el elemento superior está encendido. Produce un calor más igualado y menos agresivo que una asadera convencional. Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos a asar en la parrilla en la sartén proporcionada. Los trozos gruesos de carne o pescado son ideales para cocinar de esta manera ya que el aire circulado reduce la fuerza del calor de la asadera. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el proceso de cocinado para ahorrar energía. Verá que tiene menos necesidad de vigilar la comida y de girarla menos que en el asado normal.

Los niveles 5 y 6 deben usarse dependiendo del tamaño del alimento a cocinar. Para obtener mejores resultados, recomendamos que la parrilla no se encuentre en el estante superior.

Horno con ventilador

Esta función opera los ventiladores, circulando el aire calentado por los elementos de la parte superior y de la base del horno. La combinación del ventilador y el cocinado convencional (parte superior y base) hace que esta función sea ideal para cocinar grandes alimentos que necesitan un cocinado completo, como un gran asado de carne. También es posible cocinar en dos rejillas de una vez usando los niveles 2 y 3, aunque tendrán que cambiarse durante el tiempo de cocinado, pues el calor en la parte superior del horno es mayor que en la base cuando se utiliza esta función.

Esta es una forma de cocinado rápida e intensiva; no pierda de vista el cocinado de alimentos hasta que se haya acostumbrado a esta función.

Horno convencional *(Parte superior y base)*

Esta función combina el calor de la parte superior y de la base. Es especialmente adecuada para asar y hornear pasteles, tartas y galletas. Los alimentos cocinados en la rejilla superior se dorarán y pondrán crujientes más rápido que en la rejilla inferior, porque el calor es mayor en la parte superior del horno que en la base, como en la función 'horno asistido por ventilador'. Cuando se cocinen elementos similares habrá que cambiarlos para un cocinado homogéneo (niveles 2 y 3). Esto también significa que los alimentos que requieren diferentes temperaturas pueden cocinarse juntos, utilizando la zona más fría en la mitad inferior del horno y la zona más caliente de la parte superior.

Elemento de dorar

Esta función utiliza el elemento en la parte superior del horno únicamente. Es una función útil para dorar o acabar platos de pasta, verduras en salsa y lasaña; el alimento a dorar deberá estar ya caliente antes de cambiar al elemento superior.

Calentamiento

Esta función utiliza el elemento base sólo. Pondrá crujiente su pizza o base de quiche o terminará de cocinar la base de un pastel en un nivel más bajo. También es un calor suave, buena para guisos de cocción lenta en el centro del horno o para calentar platos.

Las funciones de dorado y calentado son incorporaciones muy útiles a su horno, ya que le ofrecen la opción de acabar sus platos a la perfección. Con el uso, pronto se dará cuenta de cómo estas funciones se pueden combinar para ampliar sus habilidades en la cocina.

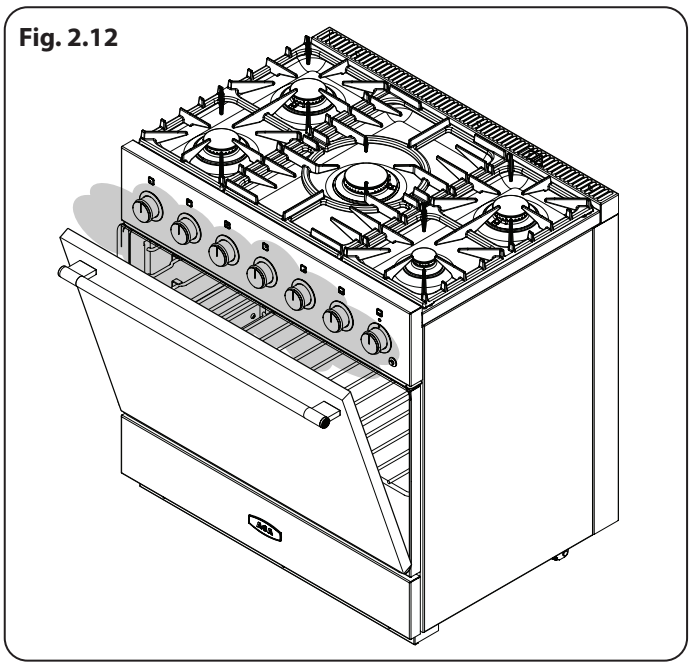


Fig. 2.12

Consejos generales para el horno

Antes del primer uso, asegúrese de que todo el material de embalaje se haya eliminado y posteriormente, para disipar el olor de fabricación, encienda el horno a 395 °F (200 °C) y déjelo en funcionamiento por al menos una hora.

¡CUIDADO!
Esta cara interior de la puerta está fabricada con cristal de seguridad endurecido. 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.

Las rejillas deben empujarse siempre firmemente hasta la parte posterior del horno.

Las bandejas con comida para cocinar los alimentos deben colocarse en nivel con el borde delantero de la bandeja de la parrilla.

Los demás recipientes deberán colocarse centradamente

Mantenga todas las bandejas y los recipientes lejos de la parte trasera del horno, ya que podrían quemar la comida.

Cocinar alimentos con un alto contenido de humedad puede crear una 'estallido de vapor' cuando se abre la puerta del horno (**Fig. 2.12**). Al abrir el horno, manténgase a una distancia segura y deje que el vapor se disperse.

Si el horno se encuentra encendido **NO** deje la puerta abierta más tiempo del necesario; de lo contrario, las perillas de control podrían sobrecalentarse.

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 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.

Si los platos pueden hervir y derramarse, colóquelos en una fuente de hornear.

Accesorios

Bandejas de horno

Cada cocina viene con:

- 2 bandeja telescópica de plena capacidad con rieles **(Fig. 2.13)**
- 1 rejilla planas **(Fig. 2.14)**
- 1 bandeja para masas y pasteles **(Fig. 2.15)**
- 2 conjuntos de soportes escalonados para las rejillas del horno **(Fig. 2.16)**

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

Estantes

Quitar y poner las bandejas

La bandeja lleva una pequeña vuelta a cada lado (**Fig. 2.17**). Para retirar la bandeja, alinéela con los topes en el soporte de la bandeja (**Fig. 2.18**). Levante la bandeja hacia arriba de manera que pase por encima del tope de la bandeja y extráigala empujando hacia sí (**Fig. 2.19**).

Para colocarla, actúe en el orden inverso asegurándose de empujarla totalmente hacia atrás

Para colocar las deslizaderas telescópicas

Tenga en cuenta que no es posible encajar las correderas telescópicas a la parte inferior del soporte de rejillas del horno (**Fig. 2.20**).

Con el brazo deslizador en posición cerrada, situar la apertura de la ranura superior trasera en el soporte lateral (**Fig. 2.21**). **NO** busque más allá de la apertura en este punto. Aunque no se muestre en la **Fig. 2.21**, el montaje es el mismo para los soportes superiores salientes.

Levante la parte delantera del brazo deslizador para ubicar la ranura frontal contra el soporte lateral (**Fig. 2.21**).

Empuje el brazo deslizador hacia la parte trasera del horno. El enganche de la parte delantera subirá y bajará para asegurar el brazo deslizador en su sitio (**Fig. 2.21**).

Para colocar un estante en las deslizaderas telescópicas

Deslice las deslizaderas telescópicas hacia adelante hasta que se detengan. Sujetando el estante encima de las deslizaderas, incline la parte delantera hacia abajo y sitúe en la parte delantera de las deslizaderas. Ponga el estante plano. Presione en la parte trasera del estante para fijarlo en su sitio.

Para extraer un estante de las deslizaderas telescópicas

Deslice la rejilla hacia afuera sobre las correderas. Mientras mantiene pulsado una de las corredoras de forma segura, levante con cuidado la parte trasera del estante hacia arriba: el estante subirá liberado de la pestaña de retención central. Repita la operación para el lado contrario del estante.

Nota: Como ayuda para retirar las rejillas, puede introducir

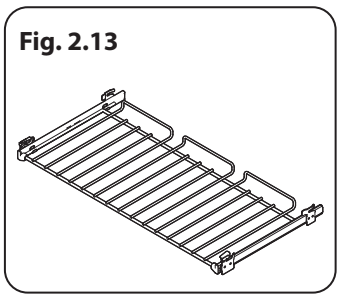


Fig. 2.13

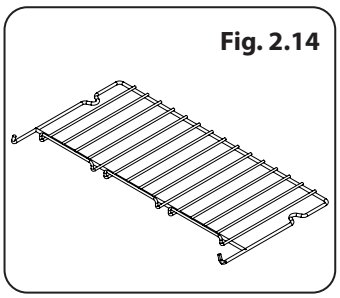


Fig. 2.14

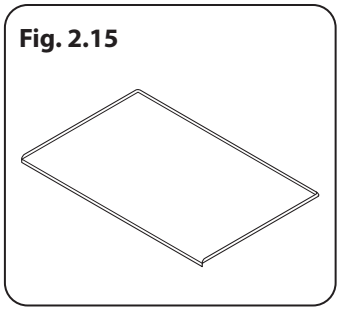


Fig. 2.15

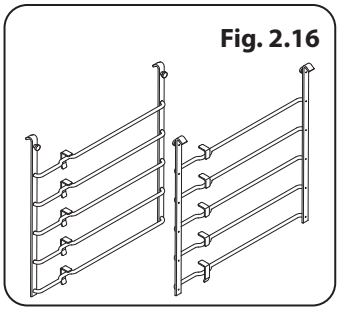


Fig. 2.16

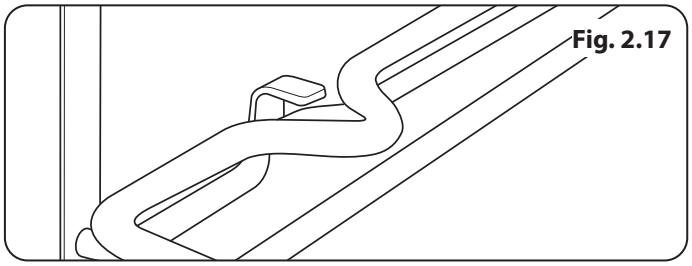


Fig. 2.17

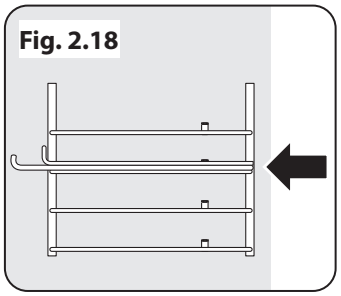


Fig. 2.18

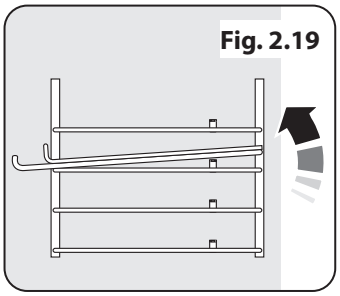


Fig. 2.19

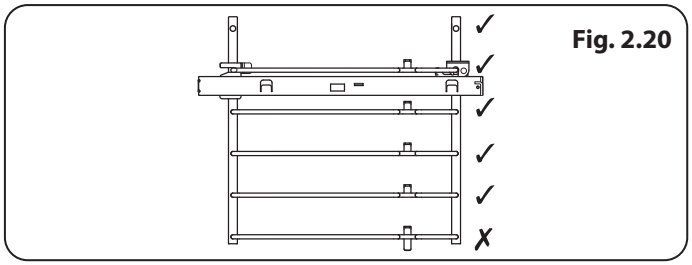


Fig. 2.20

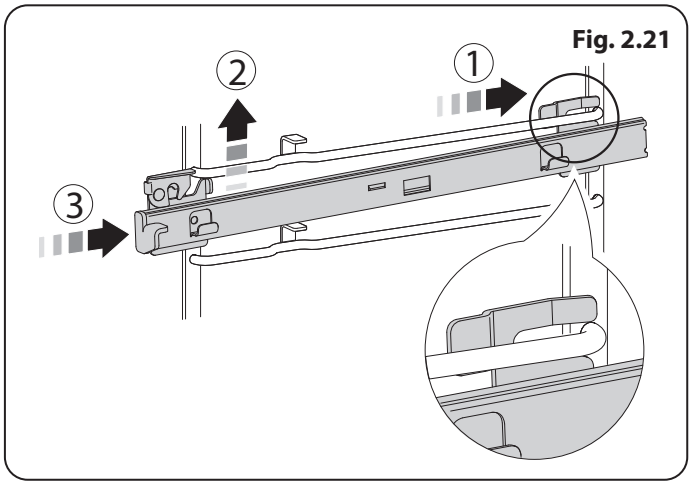
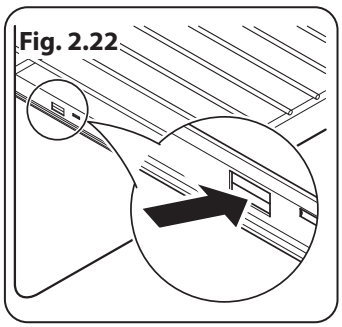
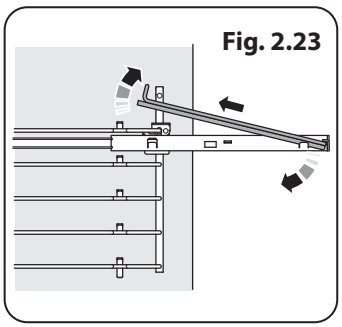


Fig. 2.21

una herramienta plana adecuada a través de la abertura en el costado de las correderas y apalancar la rejilla para liberarla (**Fig. 2.22**).

Incline el frente del estante hacia abajo y, luego, levántela libre de las correderas (**Fig. 2.23**).

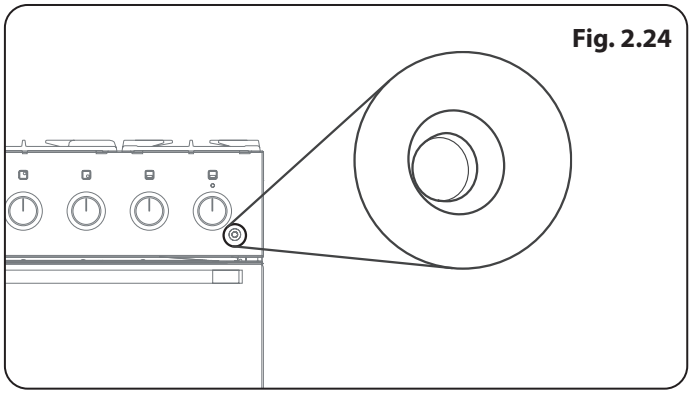




Luz del horno

Presione el botón para encender las luces del horno (**Fig. 2.24**).

Si una de las luces del horno falla, apague el disyuntor de la cocina antes de cambiar la bombilla. Consulte el apartado de 'Solución de problemas' para ver cómo cambiar una bombilla del horno.



Almacenamiento

El cajón inferior es para guardar bandejas de horno y otros utensilios de cocina. El cajón se puede extraer completamente para limpieza, etc.

⚠ **Puede calentarse mucho, NO guarde en él nada que pueda fundirse o prenderse.**

⚠ **NUNCA guarde materiales inflamables en el cajón. Esto incluye papel, plástico, y artículos de tela, como libros de cocina, envases de plástico y paños de cocina, así como líquidos inflamables.**

⚠ **NOguarde explosivos, como aerosoles, sobre el artefacto o cerca de él.**

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

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 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.

- Los bastidores telescópicos con guías se pueden utilizar en los niveles 2, 3, 4 y 5. No es posible utilizar el bastidor en el nivel 1 (**Fig. 3.1**).
- 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.

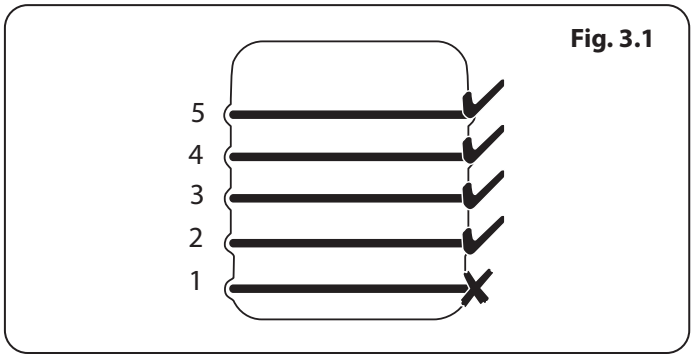
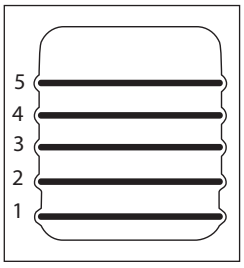


Fig. 3.1

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 ºC 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.



	Temperatura del horno convencional °F	Posición de la rejilla para cocinar de manera convencional	Temperatura del Horno on ventilador °F	Tiempo aproximado de cocción
Carne				
Buey (sin hueso)	300	2	300	30-35 minutos per 1 lb + 30-35 minutos
	375	2	375	20-25 minutos per 1 lb + 20-25 minutos
Cordero	300	2	300	30-35 minutos per 1 lb + 30-35 minutos
	375	2	375	20-25 minutos per 1 lb + 20-25 minutos
Cerdo	300	2	300	35-40 minutos per 1 lb + 35-40 minutos
	375	2	375	25-30 minutos per 1 lb + 25-30 minutos
Aves				
Pollo	300	2	300	20-25 minutos per 1 lb + 20-25 minutos
	375	2	375	15-20 minutos per 1 lb + 15-20 minutos
Pavo (cocción lenta)	300	2	300	25-30 minutos per 1 lb + 25-30 minutos
	375	2	375	20 minutos per 1 lb + 20 minutos
Pato (cocción rápida)	300	2	300	20 minutos per 1 lb + 20 minutos
	375	2	375	15 minutos per 1 lb + 15 minutos
Pato / patito	300	2	300	20 minutos per 1 lb
Cazuela	300	2	300	2-4 horas, según la receta
Pescado				
	350	2	350	Filetes 15-20 minutos; Enteros 15-20 minutos per 1lb
	350	2	350	Enteros 10 minutos per 1 lb + 10 minutos
	350	2	350	Carnes asadas, según el grosor
Postres				
Magdalena	325	2	325	20 minutos
Bollo	375	2	375	15 minutos
Pastel de manzana alto	350	2	350	45 minutos
Tarta en molde	350	2	350	45 minutos
Torta de frutas 8" x 3.5"	275	2	275	1¾-2 horas
Masa de hojaldre	400	2	400	15-40 minutos según el tamaño
Bizcocho esponjoso	325	2	325	50-60 minutos
Brownies	350	2	350	25-30 minutos
Molletes	350	2	350	25-30 minutos
Galletas	350	2	350	15-20 minutos
Bizcocho	350	2	350	40-60 minutos
Pan	375	2	375	20-30 minutos

5. Limpieza de su cocina

Información esencial

Antes de realizar una limpieza completa, apague el disyuntor. Deje que la cocina se enfríe.

Después de la limpieza, no olvide encender el disyuntor y restablecer el reloj antes de volver a usar la cocina.

⚠ **NUNCA utilice disolventes de pintura, limpiadores cáusticos, polvos biológicos, lejía, blanqueador a base de cloro, limpiadores abrasivos gruesos o sal.**

⚠ **NO mezcle distintos productos de limpieza, podrían reaccionar y provocar resultados peligrosos.**

Recommended cleaning materials are shown in **Table 5.1**.

Cuidados diarios

Limpiar la cocina no es una labor tediosa pero debe hacerse para mantener su eficiencia y su buena apariencia. Recuerde que lo mejor es limpiar cualquier derrame en cuanto se produzca, para evitar que se quemen y luego sean más difíciles de quitar.

⚠ **Asegúrese de que el flujo de aire de combustión y ventilación de la cocina no se obstruya - por ejemplo, por acumulación de grasas.**

Si la llama está distorsionada, revise la cabeza de la hornalla para corroborar que esté correctamente colocada sobre la base de la hornalla (**Fig. 5.1**).

Si la llama tiene una punta larga y blanca, debe llamar al servicio técnico.

Limpieza de Salpicaduras

Para los derrames y reboses al hervir que se producen mientras se cocina, tan pronto como sea posible apague la hornalla y deje que se enfríe. No limpie hasta que baje la intensidad de la temperatura en toda el área. Limpie los derrames tan pronto como sea posible

No permita que el exceso de agua se escurra hacia dentro de la cocina.

Quemadores placa eléctrica

Las cabezas y las tapas de los quemadores se pueden quitar para la limpieza. Asegúrese de que estén totalmente secos antes de su sustitución.

Cuando reemplace la cabeza de la hornalla, cerciórese de que esté ubicada de manera adecuada dentro de la base (**Fig. 5.2**). Si usted mira en la parte inferior de la cabeza de la hornalla, verá dos 'marcas'; estas se ajustan en las dos muescas en la base de la hornalla (**Fig. 5.3**).

Verifique que los puertos de las hornallas no estén bloqueados Si ocurre un bloqueo, remueva las partículas difíciles de retirar mediante el uso de un trozo de alambre para fusibles.

Parte	***Material de la capa superficial***	***Método de limpieza recomendado***
Rejillas posa-ollas 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	*Aluminum*	*Igual que el elemento anterior*
Parte superior de la placa superior	*Acero inoxidable*	*Agua jabonosa caliente, limpiador no abrasivo, paño suave.*
Laterales y base	*Acero inoxidable*	*Igual que el elemento anterior*
Panel de control	*Pintura, esmalte o acero inoxidable*	*Limpiador no abrasivo, paño suave.*
Interior del horno	*Esmalte de porcelana*	*Limpiahornos de marca adecuado para superficies esmaltadas. Proceda con cuidado, para no dañar los sellos de la puerta del horno.*
Manijas de la puerta	*Manijas de la puerta*	*Agua jabonosa caliente, paño suave.*
Rejillas y soportes del horno	*Cromo*	*Lavaplatos. Agua jabonosa caliente y estropajo.*
Parte interior de la puerta	*Esmalte de porcelana*	*Limpiador ligeramente abrasivo, como Bon Ami ® o Soft Scrub®.*
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 inoxidabl*	*Limpiador multisuperficies, paño suave.*
Botones de control	*Aluminio cromado*	*Limpiador no abrasivo, agua jabonosa caliente, paño suave.*

Table 5.1

Fig. 5.1

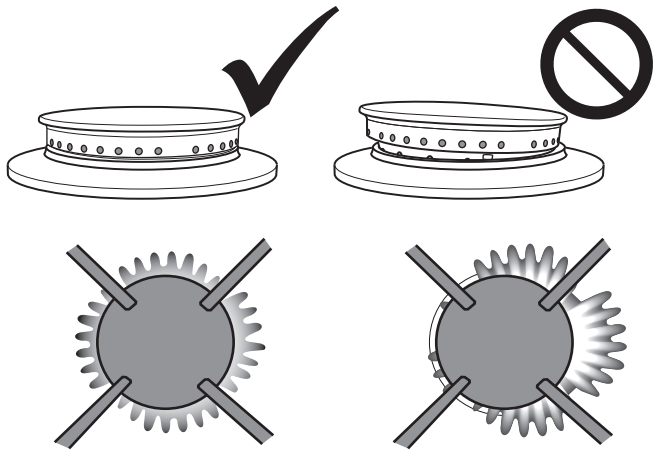
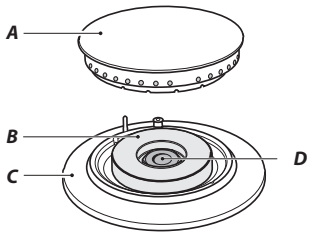
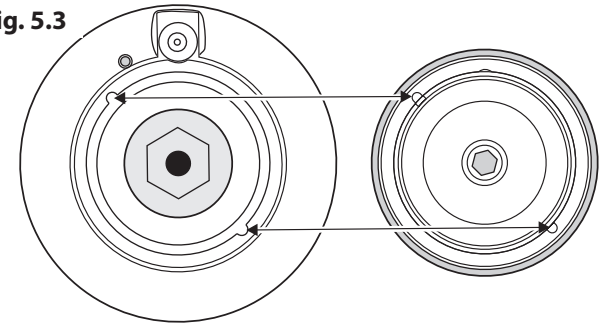


Fig. 5.2



A – quemador, B – anillo de quemador, C – base, D - Venturi

Fig. 5.3



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.

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

Panel de Control y Puertas del Horno

Evite el uso de limpiadores abrasivos como limpiadores de crema. Para obtener los mejores resultados, utilice un detergente líquido.

Evite utilizar limpiadores abrasivos, incluyendo cremas limpiadoras. Para unos resultados óptimos, emplear detergentes líquidos.

El panel de control y los mandos selectores deben limpiarse únicamente con un paño suave escurrido en agua jabonosa caliente, pero es necesario evitar que el agua sobrante se filtre hacia el interior del aparato. Frótelo con un paño limpio humedecido y repáselo con un paño seco.

Las puertas de los hornos deben limpiarse únicamente con un paño suave escurrido en agua jabonosa caliente.

6. Solución de problemas

Encendido de la estufa o las hornallas defectuosos

¿Está encendida?

¿Los orificios del generador de chispas (electrodo de encendido) o del quemador están obstruidos?

¿Los cabezales del quemador están correctamente ubicados? Consulte la sección titulada 'Limpieza'.

Recuerde que cada hornalla en la superficie de cocción tienen un dispositivo de seguridad especial que detiene el flujo de gas si la llama se apaga. Cuando encienda una hornalla en el área de cocción, el dispositivo de seguridad tiene que ser anulado al mantener la perilla de control presionada, de manera que el gas pueda fluir. Esto permite que el sensor de llama se caliente y haga funcionar el dispositivo de seguridad. Continúe sosteniendo la perilla presionada hacia adentro para dejar que el gas pase por la hornalla durante algunos segundos. El encendedor deberá hacer chispas y encender el gas.

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 OFF y espere un minuto; luego, inténtelo nuevamente, esta vez sosteniendo la perilla de control durante apenas unos momentos más.

Las hornallas de la estufa no se encienden

Si solo una o todas las hornallas de la estufa no se encienden, asegúrese de que las piezas hayan sido reemplazadas correctamente después de limpiar o retirar para limpiar.

Compruebe que no haya un problema con el suministro de gas. Puede hacer esto asegurándose de que otros aparatos de gas que pudiera tener estén funcionando.

¿Se encienden las hornallas al presionar la perilla de control? De lo contrario, compruebe que esté encendida la alimentación.

Sale vapor del horno

Al cocinar alimentos con un alto contenido de agua (por ejemplo, papas al horno) es posible que note vapor en la rejilla trasera. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede haber una bocanada de vapor momentáneo cuando se abre la puerta del horno. Apártese y deje que el vapor se disperse.

Un ventilador del horno es ruidoso

El sonido del ventilador del horno puede cambiar a medida que el horno se calienta, esto es perfectamente normal.

¿Qué materiales de limpieza se recomienda para la cocina?

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

⚠ **Nosotros NO recomendamos limpiadores corrosivos o cáusticos, ya que estos pueden dañar su cocina.**

Las perillas se calientan cuando uso el horno, ¿puedo evitar esto?

Sí, esto es causado por el calor que sube del horno y las calienta. **NO** deje la puerta del horno abierta.

Si hay un problema de instalación y no consigo que mi instalador original vuelva para solucionarlo, ¿quién paga?

Usted. Las organizaciones de servicio cobrarán por su servicio si están corrigiendo el trabajo realizado por su instalador original. Le interesa localizar a su instalador original.

Falla de alimentación

En el caso de una falla en el suministro eléctrico, recuerde reiniciar el reloj para asegurarse de que el horno temporizado continúe funcionando.

La comida se cocina demasiado lento, demasiado rápido o se quema

Los tiempos de cocción pueden diferir de su horno anterior. Compruebe si está utilizando las temperaturas y las posiciones de bastidor recomendadas. Consulte la sección de la guía de cocción del horno de las instrucciones. Los ajustes de control del horno y los tiempos de cocción están diseñados para ser usados solo como una guía. Los gustos individuales pueden requerir que la temperatura se modifique de alguna manera, para obtener los resultados que desea. Intente cocinar a una temperatura más alta.

El horno no está cocinando uniformemente

Si está cocinando un artículo grande, prepárese para darle la vuelta durante la cocción.

Si se usan dos bastidores, verifique que haya espacio para que circule el calor. Cuando se coloca una bandeja para hornear, asegúrese de que esté colocada en el centro del bastidor.

Compruebe que el sello de la puerta no esté dañado.

Un plato de agua cuando se coloca en el bastidor debe tener la misma profundidad en todas partes. (Por ejemplo, si es más profundo en la parte posterior, entonces la parte posterior de la cocina debe elevarse o la parte delantera debe bajar).

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

El horno no se enciende

¿Está encendida? ¿Está encendido el reloj?

Si no se enciende, es posible que haya algún problema con la fuente de energía. ¿Está el suministro de energía de la cocina en el disyuntor?

¿Ha establecido una función de cocción?

El horno con temporizador no se enciende si lo hago manualmente

¿Está encendida? ¿Está encendido el reloj?

Si no se enciende, es posible que haya algún problema con la fuente de energía. ¿Está el suministro de energía de la cocina en el disyuntor?

¿Se ha establecido la hora del día?

¿Se muestra el símbolo de tecla en la pantalla para indicar que el horno está cerrado? Consulte la sección "Reloj" de las instrucciones para obtener más información sobre la función de bloqueo de teclas.

El horno con temporizador no se enciende durante la cocción automática

¿Se ha dejado la perilla del horno en la posición OFF por error? ¿Está cerrado el horno (ver arriba)?

La temperatura del horno se calienta a medida que pasan los años

Si al girar la perilla no ha funcionado o solo ha funcionado durante un breve periodo de tiempo, es posible que necesite un nuevo termostato. Este debe ser instalado por un técnico de servicio.

La luz del horno no funciona

Es probable que el foco se haya fundido. Puede comprar una bombilla de repuesto (que no está cubierta por la garantía) en una tienda de electricidad. Pida una lámpara de halógeno de 40 W – 110 V/130 V (G9) (**Fig. 6.1**).

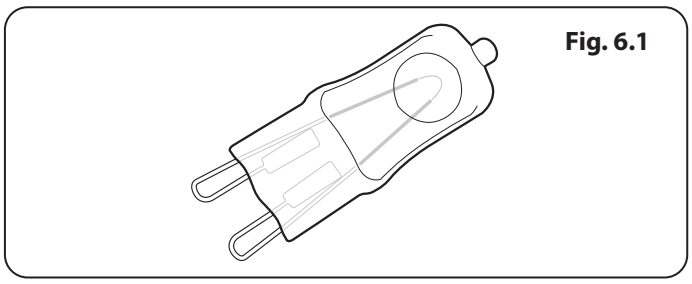
Apague la alimentación con el disyuntor.

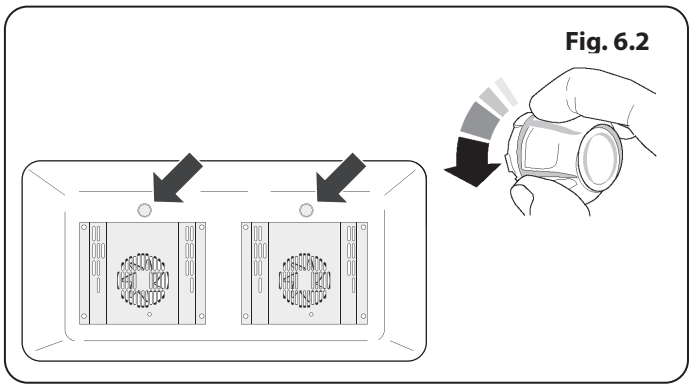
Antes de quitar el foco existente, apague la fuente de alimentación y asegúrese de que el horno esté frío. Abra la puerta del horno y retire los estantes.

Desenrosque la cubierta del foco girando en sentido contrario a las agujas del reloj. Es posible que esté muy apretado (**Fig. 6.2**).

Jale el foco existente para retirarlo. Cuando manipule el foco de reemplazo, evite tocar el vidrio con los dedos, ya que los aceites de sus manos pueden causar fallas prematuras. Empuje, haga clic en el foco de reemplazo.

Vuelva a colocar la cubierta del foco girándola un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Encienda el disyuntor y verifique que el foco ahora se enciende.





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!

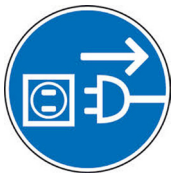
- **TODAS LAS COCINAS PUEDEN INCLINARSE.**
- **INSTALE LA PALOMILLA ANTI-INCLINACIÓN QUE VIENE CON LA COCINA - CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.**
- **UN NIÑO O UN ADULTO PUEDE VOLCAR ACCIDENTALMENTE LA ESTUFA Y MORIR A CAUSA DE ELLO.**
- **SUJETE LA ESTUFA AL DISPOSITIVO ANTI-INCLINACIÓN - CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.**
- **CERCIÓRESE DE QUE LAS PALOMILLAS ANTI-INCLINACIÓN SE VUELVAN A SUJETAR CUANDO SE MUEVA LA ESTUFA.**
- **NO HACER ESTO PUEDE DAR LUGAR A MUERTES O GRAVES QUEMADURAS EN NIÑOS O ADULTOS.**

INSTALACIÓN

Compruebe la seguridad eléctrica del electrodoméstico cuando haya acabado

Los siguientes símbolos están relacionados con la seguridad y se utilizan en el producto y en este manual.

Significado / descripción	Símbolo
ADVERTENCIA / PRECAUCIÓN Debe seguirse la instrucción de seguridad adecuada o debe tenerse precaución al existir un posible riesgo.	
TENSIÓN PELIGROSA Indica riesgos derivados de tensiones peligrosas.	
TOMA DE TIERRA DE PROTECCIÓN Identifica cualquier terminal que tenga como objetivo su conexión a un conductor externo para la protección frente a descargas eléctricas en caso de fallo o al terminal de un electrodo de toma de tierra de protección.	

Significado / descripción	Símbolo
PESADO Este producto es pesado y deben seguirse las instrucciones de seguridad relativas a las disposiciones sobre su elevación y traslado.	
DESCONECTAR LA ELECTRICIDAD Desconecte la electricidad entrante antes de inspeccionar el producto o llevar a cabo tareas de mantenimiento en él.	

8. Servicio y piezas

En primer lugar, por favor complete los datos a continuación sobre el artefacto y guárdelos en un lugar seguro para referencia futura – esta información nos permitirá identificar con precisión el aparato específico y nos ayuda a ayudarle. Llenar esto ahora le ahorrará tiempo y molestias si más adelante tiene un problema con el artefacto. También puede ser beneficioso guardar el recibo de compra junto con este prospecto. Se le puede pedir que muestre el recibo para validar una visita de campo relativa a la garantía.

Nombre y dirección del distribuidor	
Nombre del artefacto	
Número de serie del artefacto*	
Tipo de combustible	
Fecha de compra	
Nombre, dirección y número de teléfono del instalador	
Fecha de instalación	

* Esta información se encuentra en la etiqueta de datos del artefacto.

Si tiene un problema

En el improbable caso de que tenga un problema con su artefacto, por favor refiérase al resto de este folleto, en especial a la sección de resolución de problemas, en primer lugar para comprobar que esté utilizando el artefacto de manera correcta.

Si todavía tiene dificultades, por favor, póngase en contacto con Soporte Técnico llamando al +52 (55)4345 5294 o escriba un correo electrónico a tecnico13@middleby.com

Tenga en cuenta

Para obtener información sobre la garantía o para registrar su cocina AGA, diríjase a servicioviking@middleby.com. También puede consultar el documento de garantía provisto con el artefacto o póngase en contacto con Servicio al Cliente llamando al +52 (55)3067-0233.

Sin cobertura de garantía

Recomendamos que sus artefactos reciban servicios de mantenimiento de forma regular a lo largo de su vida útil para mantener el mejor desempeño y eficiencia. La frecuencia del servicio dependerá del uso – para un uso normal una vez al año debería ser suficiente. Los trabajos de servicio sólo deben ser realizados por una persona debidamente autorizada.

Piezas de repuesto

Para mantener un desempeño óptimo y seguro, recomendamos que solamente se usen piezas de repuesto genuinas. No use controles que se volvieron a acondicionar o que no sean autorizados. Contacte a la Oficina de pedidos comunicándose al +52 (55)3067-0241 para pedir piezas de repuesto AGA o envíe un correo electrónico a partsmiddleby1@middleby.com.

9. Instrucciones de seguridad en la 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.

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.

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.

Importante

Observe todos los códigos y ordenanzas vigentes.

La cocina debe tener una conexión a tierra adecuada.

Este aparato es pesado. Asegúrese de tener los medios adecuados para trasladar el aparato.

Respete todas las distancias que se indican. Consulte cómo posicionar la cocina.

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.

S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ

- 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).
- **NO** instale su cocina en un sustrato que no pueda soportar 180 °F (82 °C).
- **NO** instale su cocina directamente sobre alfombras o moquetas. Asegúrese de instalar un sustrato adecuado, no combustible, antes de instalar la cocina.
- Asegúrese de que los recubrimientos de las paredes alrededor de la cocina puedan soportar el calor generado por la cocina de hasta 200 °F (93 °C).
- Evite colocar alacenas sobre la cocina. Debe haber una distancia de, al menos 30" (762 mm) 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 **(A060048)**.

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.

⚠ **En el caso de instalaciones en lugares que tienen una altura superior a los 5.000 pies sobre el nivel del mar, el artefacto debe convertirse usando el conjunto de gran altura A065744. Póngase en contacto con su distribuidor.**

Ubicación de la cocina

Esta cocina se puede instalar en cocinas independientes o cocinas-comedor, pero **NO** se debe instalar en salas donde haya un baño o ducha.

La cocina es independiente y no debe situarse en una base aparte.

La cocina debe estar posicionada en un sustrato sólido.

⚠ **Su cocina es pesada, NO la apoye sobre suelos blandos, como vinilo acolchado o alfombras o moquetas.**

Tenga cuidado al mover la cocina sobre estos suelos de vinilo acolchado o alfombras o moquetas. Se recomienda seguir las instrucciones que figuran a continuación para proteger el suelo.

Cuando se termine el recubrimiento del suelo frente a la cocina, el área sobre la que se apoyará la cocina debería tener estar al mismo nivel o a un nivel más alto que el recubrimiento del suelo.

⚠ **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'.**

⚠ **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).**

10. Instalación

También necesitará las siguientes herramientas:

1. Multímetro (para comprobaciones eléctricas)
2. Taladro eléctrico
3. Un pequeño taladro de obrero (solo para instalar la cocina en un suelo de piedra u hormigón)
4. Cinta métrica de acero
5. Destornillador en cruz
6. Destornillador de cabeza plana
7. Llave Allen de 2,5 mm (suministrada con la cocina)
8. Nivel de burbujas
9. Llave tensora
10. Lápiz y regla
11. Pipe wrenches
12. Una llave ajustable fija o de copa de 9⁄16" (13 mm)

Materiales adicionales que podría necesitar:

- Válvula para cerrar la línea de gas.
- Sellador de uniones de tuberías o cinta para roscas de tuberías con Teflón* aprobada por UL que resista la acción de los gases natural y LP.
- Conector de metal flexible para artefactos (½" de diámetro interno). Se recomienda una longitud de 5 pies para mayor facilidad en la instalación pero se aceptan otras longitudes. Nuncause un conector viejo al instalar una cocina nueva.
- Adaptador de unión para conexión a línea de alimentación de gas (¾" o ½" de rosca de tuberías nacional [National Pipe Thread, NPT] x ½" de diámetro interno).
- Adaptador de unión para conexión a regulador de presión en la cocina (½" de NPT x ½" de diámetro interno).

Comprobación de las piezas:

4 rejillas posa-ollas	2x rejillas planas con correderas telescópicas
Rejilla del Humero	1 rejilla planas
1 bandeja para masas y pasteles	Zócalo
Dispositivo antivuelco	Kit de conversión de gas natural a gas propano (número de kit A060048)
Cabezales de quemador de estufa	7 botones de control

Posicionamiento de la cocina

Fig. 10.1, **Fig. 10.2** y **Fig. 10.3** Los siguientes diagramas muestran la distancia mínima recomendada entre la cocina y las superficies próximas (**Tabella 10.1**).

Se recomienda una distancia de 3⁄16" (5 mm) (**Tabella 10.1**) entre las unidades para permitir el movimiento dentro de la cocina. debe ser posible mover la cocina, sacarla y meterla para propósitos de que reciba mantenimiento y se la limpie.

La encimera debe estar al mismo nivel que las superficies de trabajo adyacentes, o bien por encima de ellas (**Fig. 10.1**).

**Las campanas extractoras deben instalarse de conformidad con las instrucciones del fabricante de las mismas.*

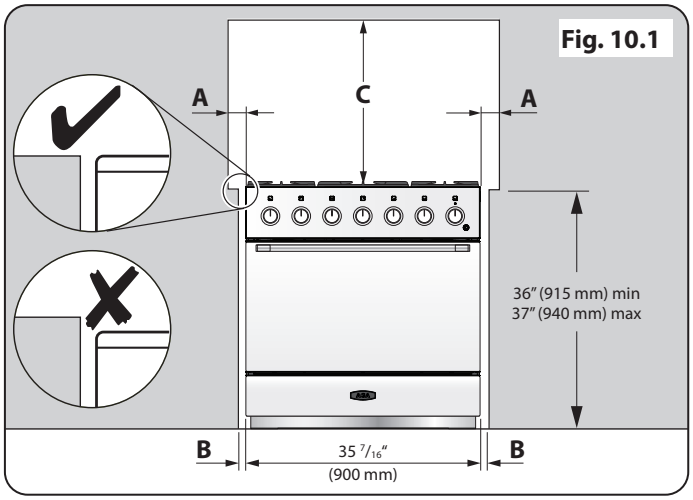
***Todos los paneles impermeables antisalpicaduras deben montarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Hay que dejar un margen para la altura adicional de la moldura del conducto de humos, que se monta en la placa de la cocina.*

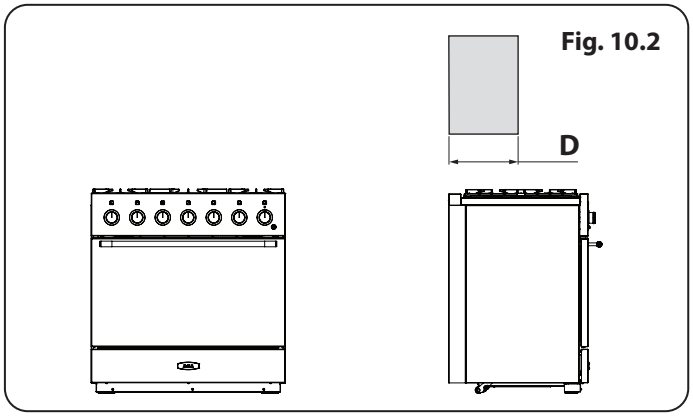
Las superficies de muebles y paredes a los lados y en la parte trasera del electrodoméstico deben ser resistentes al calor, las salpicaduras y el vapor. Determinados tipos de muebles de cocina de vinilo o de laminado son particularmente propensos a sufrir daños por calor y decoloración.

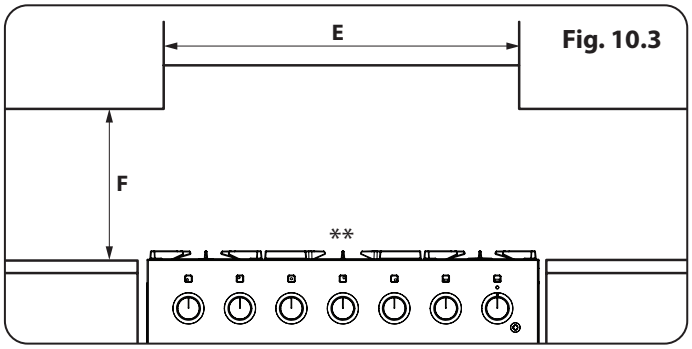
No podemos aceptar responsabilidad por los daños causados como consecuencia de un uso normal de la cocina a materiales que se deslaminan o decoloran a temperaturas inferiores a 149 °F (65 °C).

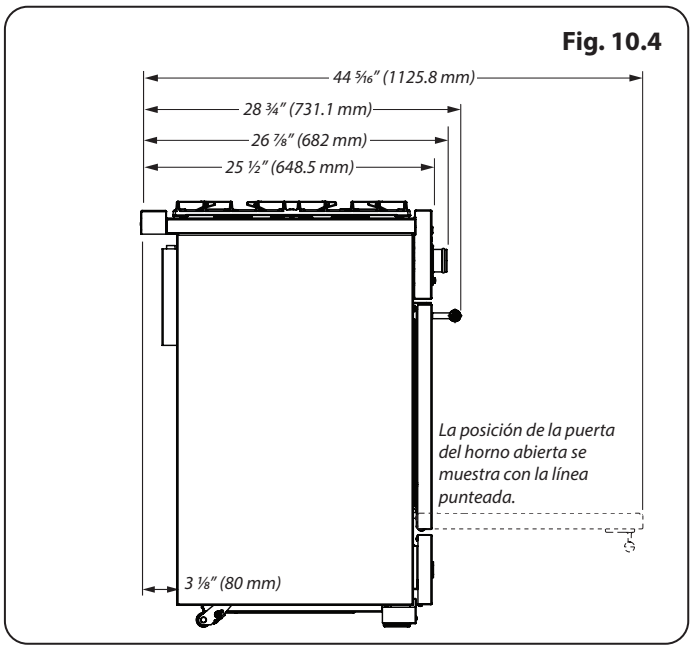
La profundidad de la cocina es 28 ¾" (731.1 mm) en total (**Fig. 10.4**).

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









INSTALACIÓN

Compruebe si el aparato es seguro eléctricamente y en cuanto a la instalación de gas cuando haya terminado.

Distancia con combustibles

Dimensiones	Descripción	USA	Canada
A	Espacio entre el lateral del aparato y la superficie vertical adyacente POR ENCIMA del nivel de la placa	1 3⁄16" (30 mm) [1]	1 3⁄16" (30 mm) [1]
B	Espacio entre el lateral del aparato y la superficie vertical adyacente POR DEBAJO del nivel de la placa	3⁄16" (5 mm)	1⁄2" (12 mm)
C	Espacio entre la superficie de la placa y una superficie horizontal combustible	31 1⁄2" (800 mm) [2]	31 1⁄2" (800 mm) [2]
D	Profundidad máxima de los armarios instalados por encima de las secciones de cocción de la superficie superior	13" (330 mm)	13" (330 mm)
E	Distancia mínima entre superficies horizontales inferior a la dimensión C	35 1⁄2" (900 mm)	36 3⁄8" (925 mm)
F	Distancia mínima entre armarios horizontales y superficie de trabajo junto a la cocina	16 5⁄32" (410 mm)	16 5⁄32" (410 mm)
[1] Para superficies no combustibles (como superficies de metal sin pintar o azulejos de cerámica) no se requiere este espacio			
[2] Esta distancia se puede reducir a 24" (610 mm) si la parte inferior del armario de madera o de metal pintado está protegida con un material no combustible			

Tabella 10.1

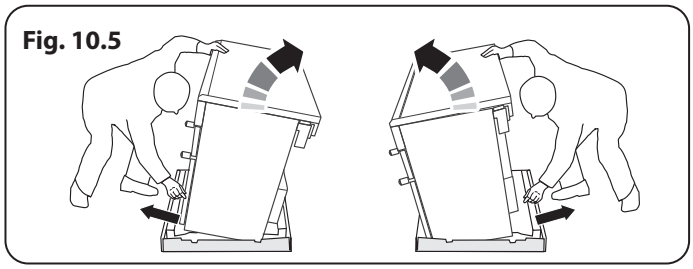


Fig. 10.5

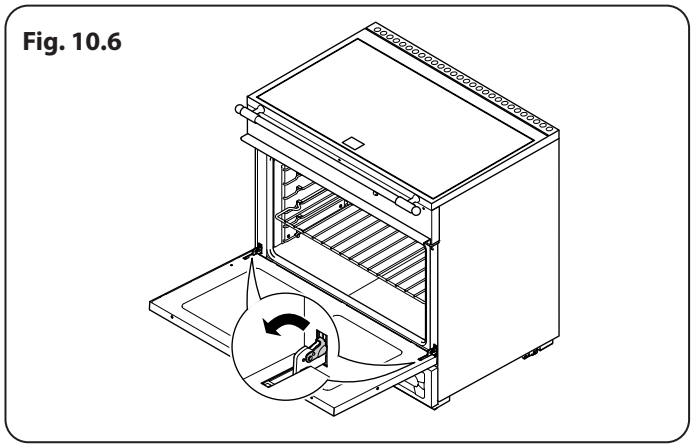


Fig. 10.6

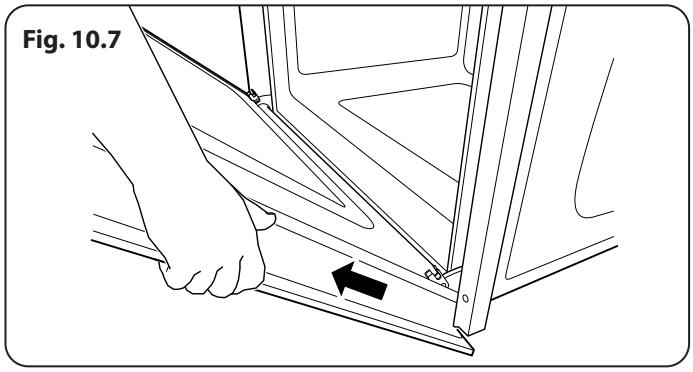


Fig. 10.7

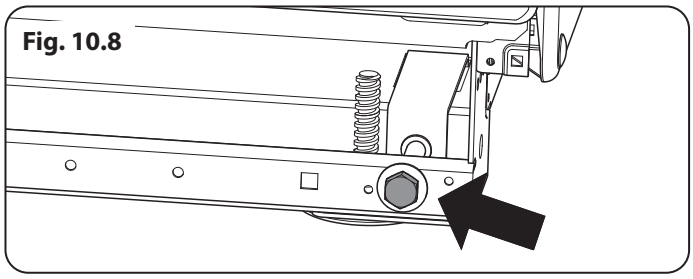


Fig. 10.8

Cómo mover la cocina

No intente en ningún caso mover la cocina mientras siga enchufada a la alimentación eléctrica.

Este artefacto es pesado. Asegúrese de tener los medios adecuados para trasladar el artefacto. Para conocer el peso del artefacto, consulte los Datos técnicos.

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

Para que le sea más fácil, cuenta con dos ruedas de nivelaje colocadas detrás y dos patas niveladoras sujetas con tornillos por delante.

Saque el paquete de la base de poliestireno. Desde el frente, incline la cocina hacia delante para sacar la parte frontal de la base de poliestireno **Fig. 10.5**.

Repita desde la parte trasera y retire la mitad posterior de la base de poliestireno.

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. 10.5**). Tome los lados de la puerta, levántelos hacia arriba y, luego, deslice la puerta hacia adelante (**Fig. 10.6**) y retírela.

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. 10.7)**. 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 360º) en dirección de las agujas del reloj. Asegúrese que baja **AMBAS RUEDAS TRASERAS**.

Despliegue el borde trasero del embalaje (cartón) de la bandeja base. Tome la lámina exterior del panel desde abajo y levante el frente de la cocina suavemente. Con cuidado, empuje la cocina hacia delante sobre el cartón. Retire el cartón.

Coloque la cocina casi en posición final, dejando el espacio justo para poder pasar por detrás de ella (**Fig. 10.9**).

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.

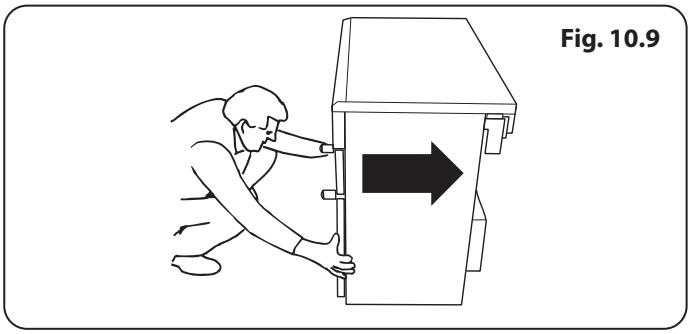


Fig. 10.9

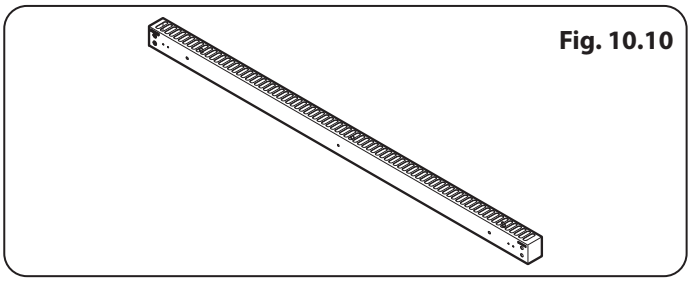


Fig. 10.10

Cómo instalar el grill del humero

El grill del humero viene embalad por separado (**Fig. 10.10**).

El mayor de los orificios situados a lo largo de los lados está destinado a permitir el acceso del destornillador y debe estar orientado hacia atrás. Utilice los tornillos incluidos para sujetar la rejilla (**Fig. 10.11**).

Enganche las extensiones flexibles de los humeros del horno a la rejilla del humero empleando las abrazaderas situadas en el interior de la rejilla (**Fig. 10.12**).

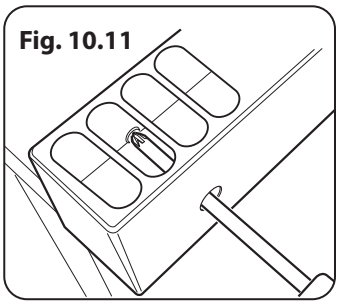


Fig. 10.11

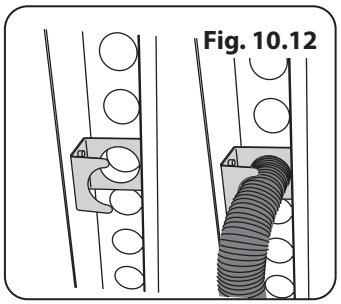


Fig. 10.12

Nivelación

Se recomienda usar un nivel de burbuja en un estante en el horno para comprobar si está nivelada.

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.

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 ½" (13 mm) para girar las tuercas de ajuste hexagonales en las esquinas frontales inferiores de la cocina.

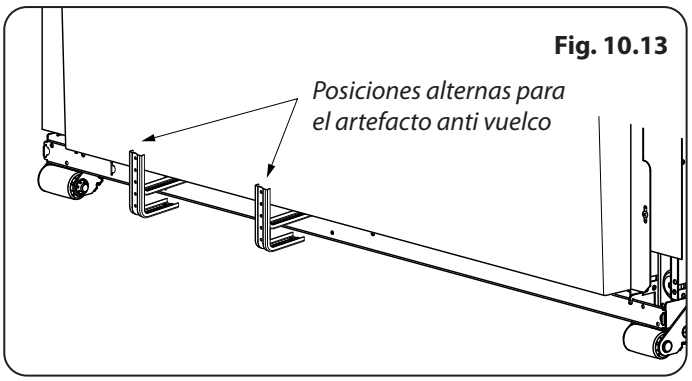


Fig. 10.13

Dispositivo anti-inclinación

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

Una cocina que US Market un conector de gas flexible debe estar asegurada con una cadena de fijación adecuada y un dispositivo anti vuelco.

Se suministra dispositivo anti vuelco adecuado y se lo muestra en la **Fig. 10.13**.

Cuando se instale la abrazadera anti-vuelco (**Fig. 10.14** y **Fig. 10.15**), ajuste la abrazadera para dar el espacio libre más reducido posible entre la abrazadera y la ranura de ajuste en la parte trasera de la cocina.

Montar el soporte para que se involucra en lo posible sobre el chasis de la cocina.

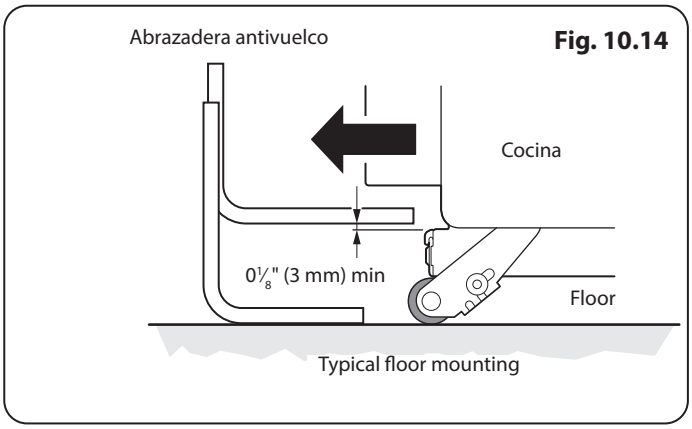


Fig. 10.14

⚠ **No haga funcional la cocina antes de que el artefacto esté en su posición instalada y los dispositivos anti vuelcos estén activados.**

Si se traslada el artefacto, cerciórese de que los dispositivos anti vuelcos sean activados nuevamente y la cocina haya regresado a su posición instala original.

NO pise, no se apoye o no se balancee sobre las puertas o el cajón de la cocina, ya que la cocina podría volcarse y producir daños graves o la muerte.

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. 10.15**). Asegúrese de utilizar los tornillos y fijaciones correctos.

Cómo instalar el zócalo

Retire los 3 tornillos para la colocación del zócalo a lo largo del borde inferior frontal de la cocina (**Fig. 10.16**). Ajuste el zócalo US Marketndo estos tornillos (puede encontrar tornillos de color alternativos en el paquete de piezas sueltas).

Kit de extensión del panel lateral

(opcional)

Viene con dos paneles de extensión lateral que pueden instalarse en el lado de la cocina que quede expuesto. Coloque la extensión preferiblemente mientras instala el electrodoméstico (**Fig. 10.17**).

Contenido del juego:

Paneles de extensión laterales	2
Tornillos M5	4
M5 nut	4
Tuercas M5	4
Arandelas a prueba de sacudidas	4

Procedimiento:

Coloque un tornillo y una arandela en el agujero superior del borde trasero del panel lateral de la cocina. Añada una arandela a prueba de sacudidas y comience a roscar la tuerca en el tornillo de manera que este quede colocado flojamente en su sitio. Repita con el otro agujero (**Fig. 10.18**).

Deslice la extensión lateral desde la parte por detrás de las arandelas (**Fig. 10.19**).

Para colocar la extensión lateral en su sitio, apriete el cabezal y fondo de los tornillos.

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.

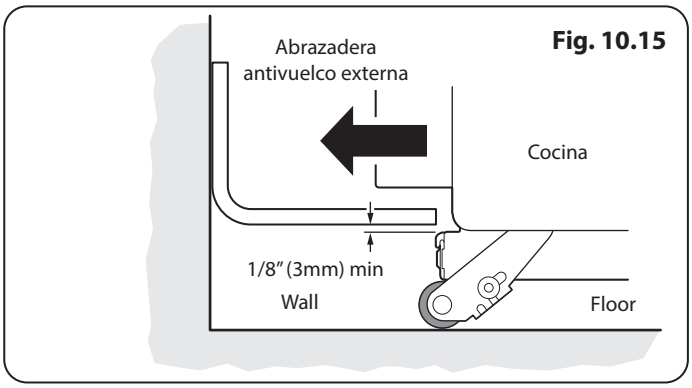


Fig. 10.15

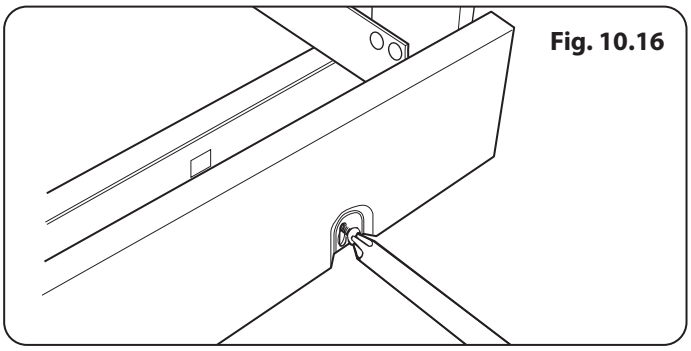


Fig. 10.16

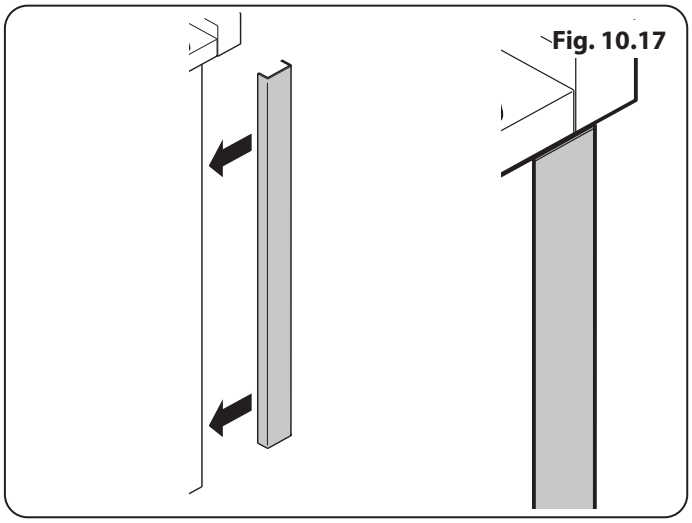


Fig. 10.17

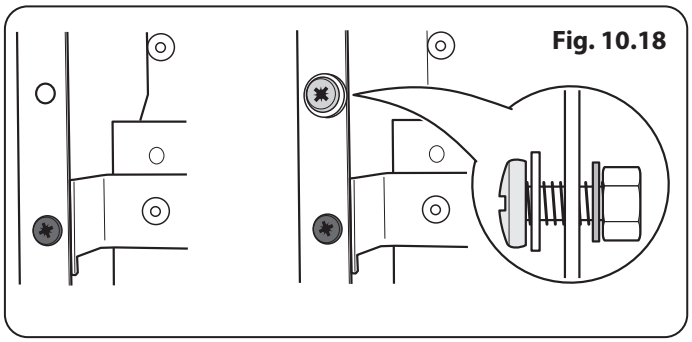


Fig. 10.18

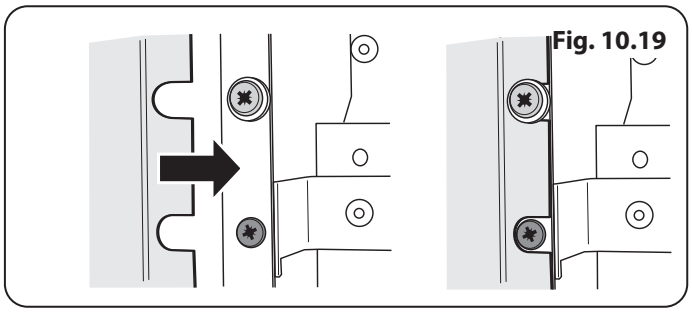


Fig. 10.19

11. Conexión de 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 **Fig. 11.1** y **Fig. 11.2**.

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.

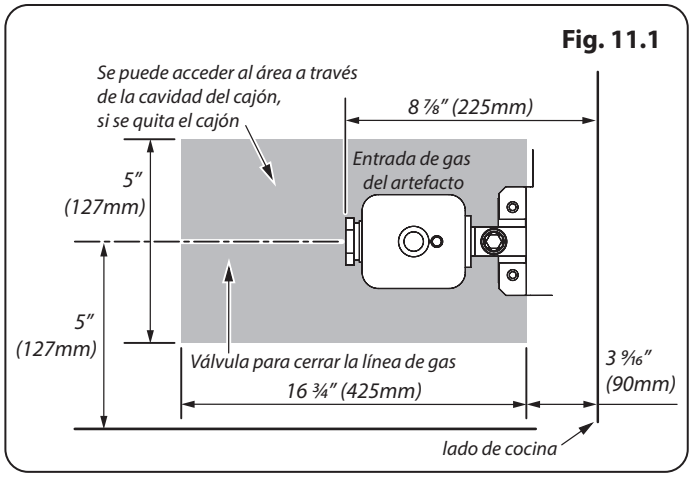
Para una operación adecuada, la presión de la alimentación con gas natural al regulador debe ser de una columna de agua de entre 4½" y 13" (de 1,12 a 3,24 kPa).

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.



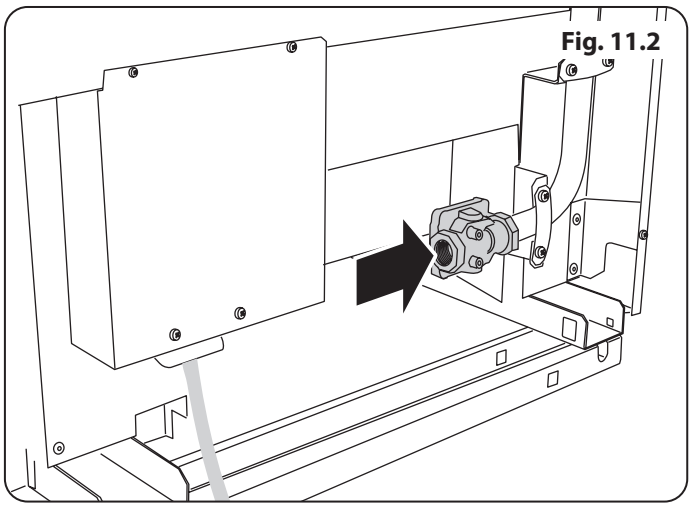


Fig. 11.3

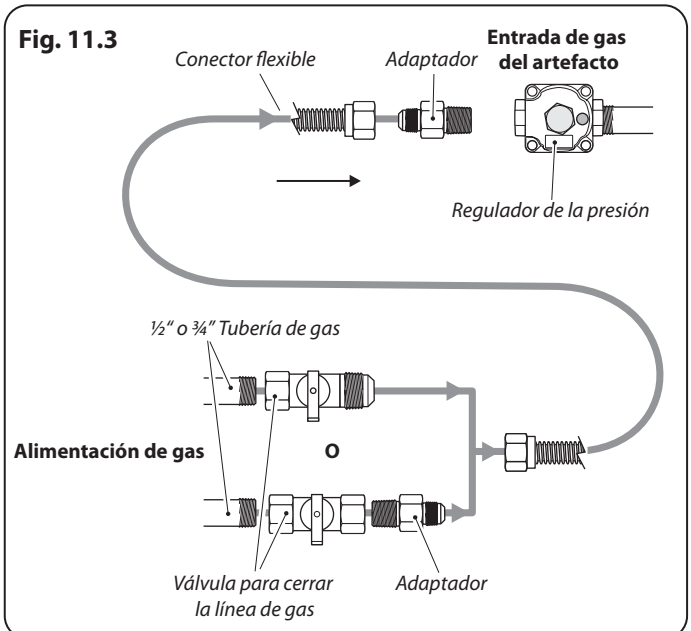


Fig. 11.4

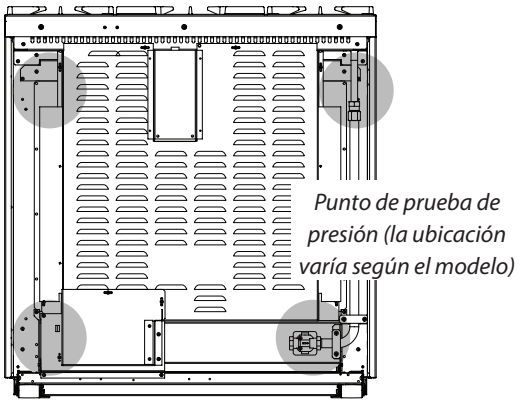


Fig. 11.5

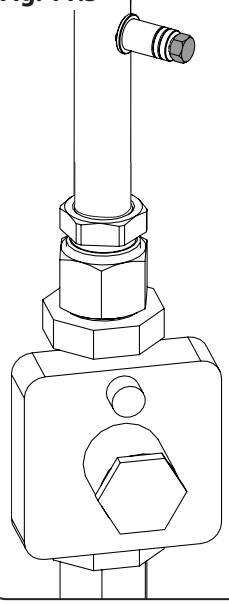
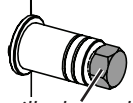


Fig. 11.6



Tornillo de prueba de presión.

Cómo conectar la cocina a la alimentación de 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.

La instalación debe llevarse a cabo con un conector que cumpla con las normas ANSI 21.69.CSA 6.16 y mediante el uso de un dispositivo para desconectar que cumpla con las normas ANSI Z21.41.CSA 6.9 (**Fig. 11.3**).

Si se desconecta de la cadena de restricción es necesaria asegurar la contención se vuelve a conectar cuando el aparato se devuelve a su posición original instalado

Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva. Si se US Market 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. Asegúrese de que todas las personas que operen la cocina sepan dónde y cómo cerrar la alimentación de gas de la cocina.

B. 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 ½" o de ¾" 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. Ubique la cocina de manera tal que se permita la conexión a la válvula para cerrar el gas.

Cuando se hayan realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los mandos de la cocina estén en la posición de apagado y abra la válvula principal de suministro de gas. Utilice un detector de fugas líquido, fabricado específicamente para la detección de fugas, en todas las juntas y conexiones (incluido el tornillo de prueba de presión; consulte la **Fig. 11.5** y la **Fig. 11.6**) para comprobar si hay fugas en el sistema.

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

Al US Marketr 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 US Marketr presiones de prueba de ½ psig (3,5 kPa) o menos a fin de realizar pruebas del sistema de alimentación de gas, simplemente aísle 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.

* Teflon: Registered trademark of DuPont

12. Conexión Eléctrica

Haga su artefacto sea instalado y conectado a tierra adecuadamente por un técnico calificado. La instalación debe adecuarse a los códigos locales o, en caso de ausencia de códigos locales, debe seguir el Código Nacional de Combustibles Gaseosos, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano CSA B149.1 y, además el Código Eléctrico Nacional NFPA o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-02.

Requisitos eléctricos

⚠ **Para la seguridad personal, NO Utilizar un alargador con este aparato. Cambie los fusibles de la casa o active el disyuntor antes de comenzar la instalación.**

⚠ **ADVERTENCIA Instrucciones de puesta a tierra eléctricaEste artefacto es enviado con un enchufe de puesta a tierra (con cuatro clavijas) para su protección en contra de peligros de conmoción y debería estar enchufado directamente en el receptáculo de puesta a tierra adecuado. NO corte o retire la clavija de puesta a tierra del enchufe.**

⚠ **Antes de conectar el cable de alimentación al enchufe de la pared, inspeccione el cable por si pudiera haber sufrido algún daño. Si presenta daños, consulte con su instalador eléctrico.**

⚠ **Asegúrese de que el cable de alimentación no pueda sufrir daños durante 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 240 V 60 Hz 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.

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

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 (**Fig. 12.1**).

Alterne la ubicación dentro del área sombreada en (**Fig. 12.2**) e incluya la distancia entre la parte trasera del rango y la pared.

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

DESCONECTE LA ELECTRICIDAD

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. 12.3**).

Fig. 12.1

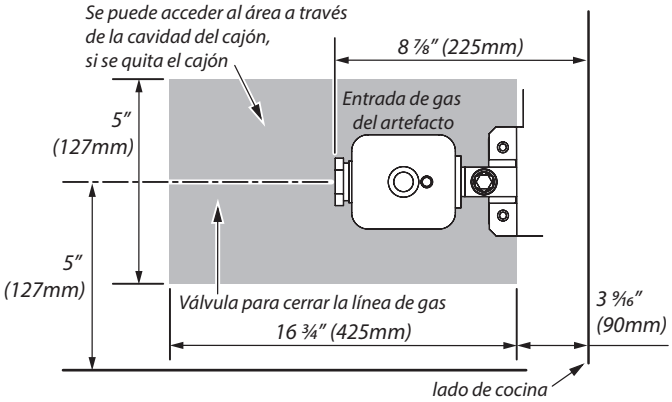


Fig. 12.2

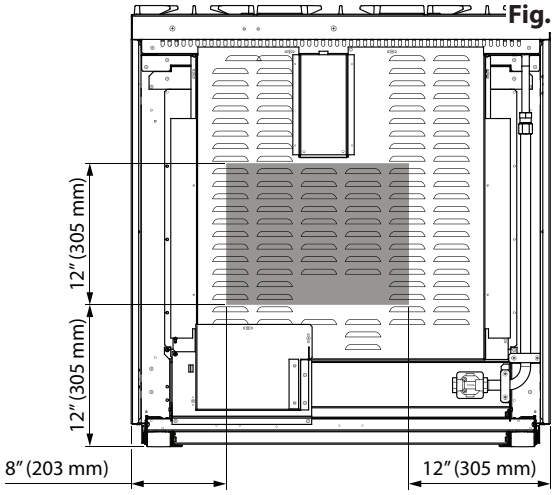


Fig. 12.3

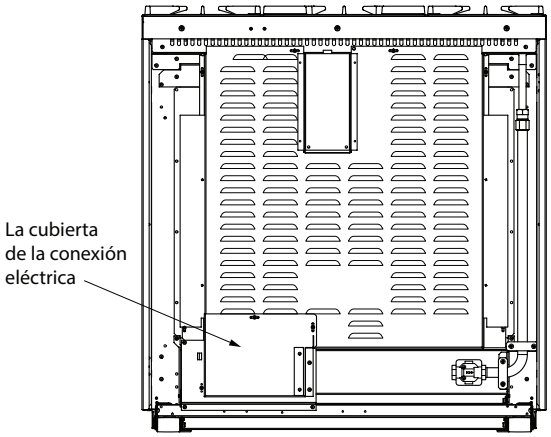


Fig. 12.4

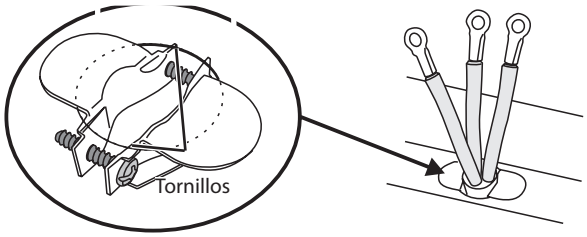
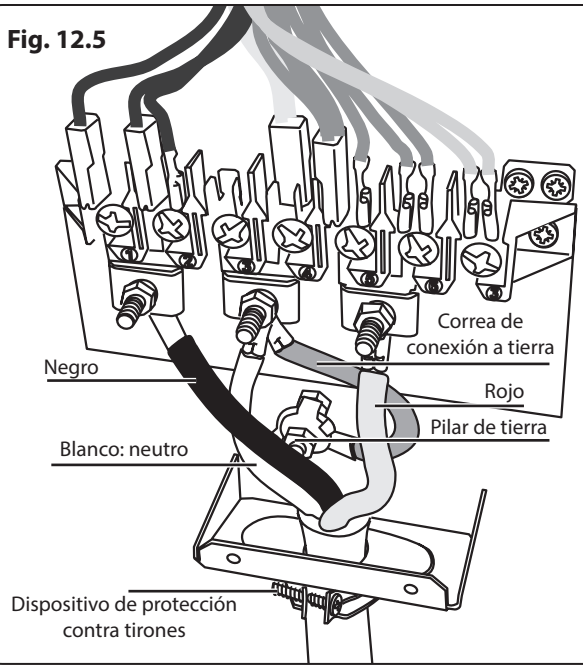


Fig. 12.5



Cómo poner 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. Afloje la abrazadera de protección contra tirones del cordón de alimentación, afloje los 2 tornillos (**Fig. 12.4**) y tire del cordón de alimentación.

Inserte el cordón de alimentación eléctrica a través del dispositivo de seguro contra tirones pero todavía no ajuste el dispositivo.

⚠ **Su cocina se suministra con una correa de conexión a tierra que puede usarse al conectar a un cordón de tres hilos. Consulte a un electricista antes de cambiar el kit del cordón suministrado.**

Ponga la correa de conexión a tierra a la terminal terrestre y la terminal central del bloque conector (**Fig. 12.5**).

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 conectadores de alimentación deben estar conectados a las terminales externas (**Fig. 12.5**).

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 apertura de 1⅛" de diámetro para la conexión del tubo aislante (**Fig. 12.6**). Encuentre las placas reductoras (**Fig. 12.7**) en el kit de conversión y colóquelas en la palomilla de montaje.

Ponga 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. 12.6**).

NOTA: No instale el tubo aislante a través de un conector de reducción.

En el paquete de conversión, se incluye una correa de conexión a tierra (**Fig. 12.8**). Ponga la correa de conexión a tierra a la terminal terrestre 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 conectadores de alimentación deben estar conectados a las terminales externas (**Fig. 12.9**).

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.

Vuelva a colocar la cubierta de la conexión eléctrica.

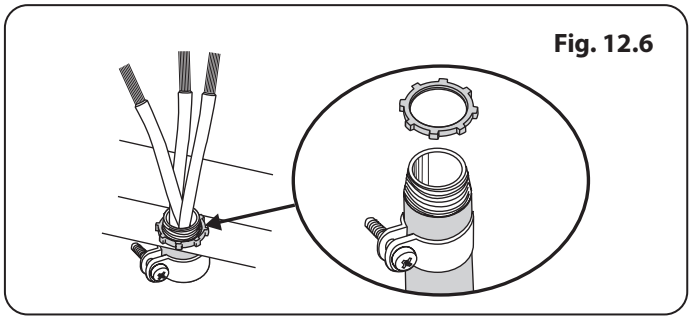


Fig. 12.6

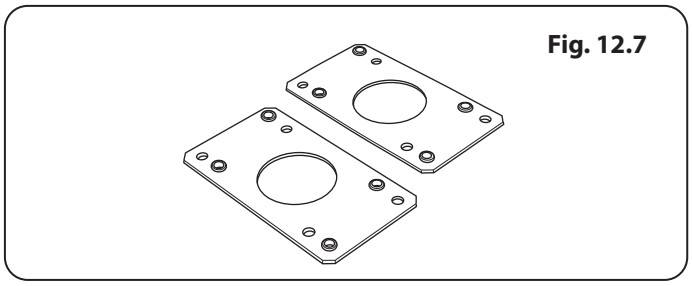


Fig. 12.7

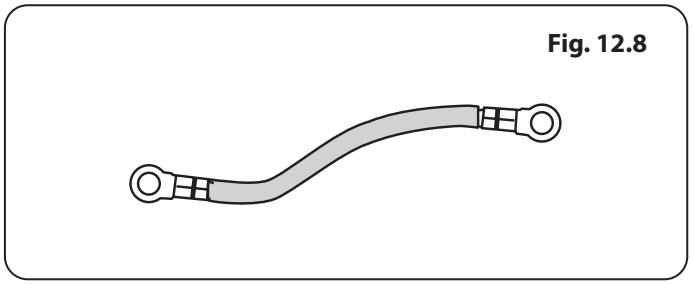


Fig. 12.8

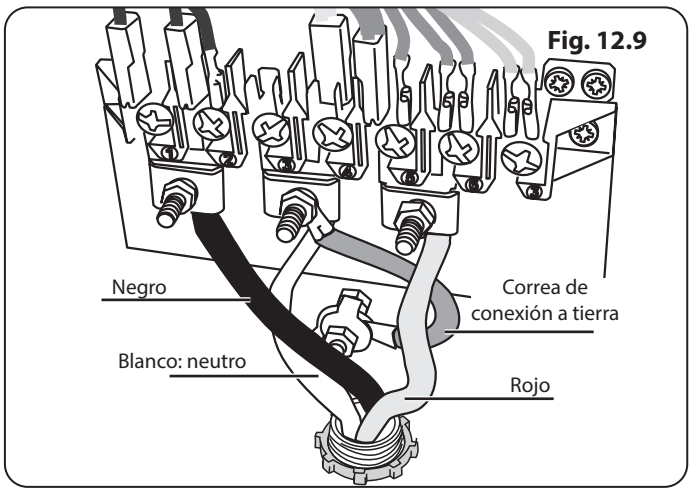


Fig. 12.9

Fig. 12.10

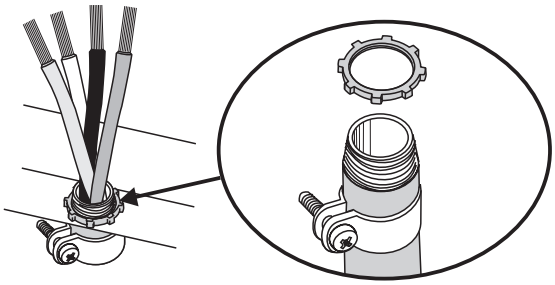
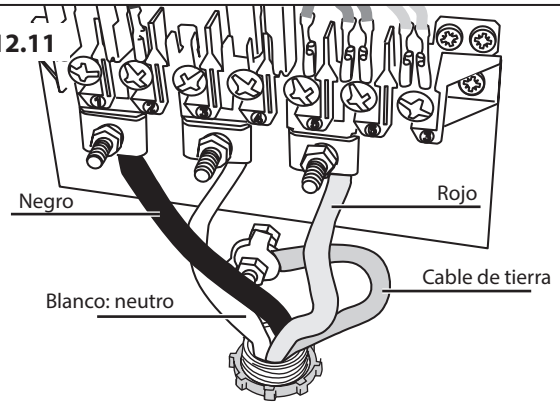


Fig. 12.11



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 de alimentación eléctrica y la abrazadera de la palomilla de montaje (**Fig. 12.10**).

La cocina se envía con placas reductoras para darle una apertura de 1⅛" de diámetro para la conexión del tubo aislante (**Fig. 12.10**). Encuentre las placas reductoras (**Fig. 12.7**) en el kit de conversión y colóquelas en la palomilla de montaje.

Ponga 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.

NOTA: No instale el tubo aislante a través de un conector de reducción.

Ponga los cables al pilar de tierra y al bloque terminal (**Fig. 12.11**)

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.

Vuelva a colocar la cubierta de la conexión eléctrica.

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.

Cuando estén terminadas todas las conexiones

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

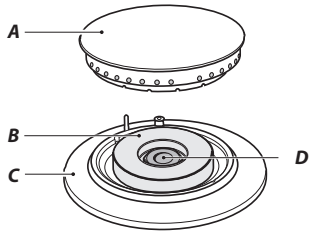
13. Ajuste final

Ajuste de las cabezas de los quemadores

Cuando reemplace la cabeza de la hornalla, cerciórese de que esté ubicada de manera adecuada dentro de la base (**Fig. 13.1**). Si usted mira en la parte inferior de la cabeza de la hornalla, verá dos 'marcas'; estas se ajustan en las dos muescas en la base de la hornall (**Fig. 13.2**).

Si la llama está distorsionada, revise la cabeza de la hornalla para corroborar que esté correctamente colocada sobre la base de la hornalla (**Fig. 13.3**).

Fig. 13.1



A – quemador, B – anillo de quemador, C – base, D - Venturi

Fig. 13.2

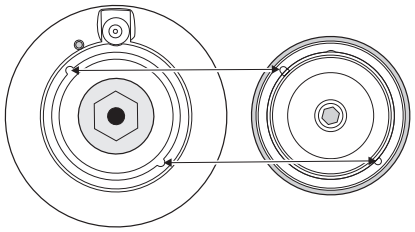
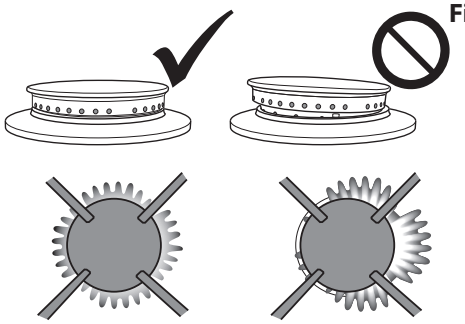


Fig. 13.3



Cómo colocar las rejillas posa-ollas

Asegúrese de que las rejillas posa-ollas se encuentren en la posición correcta y estén apoyadas adecuadamente.

Comprobación de la placa

Compruebe una a una cada zona de cocción.

Verificación de la asadera

Gire el control de la asadera y verifique que la asadera se caliente.

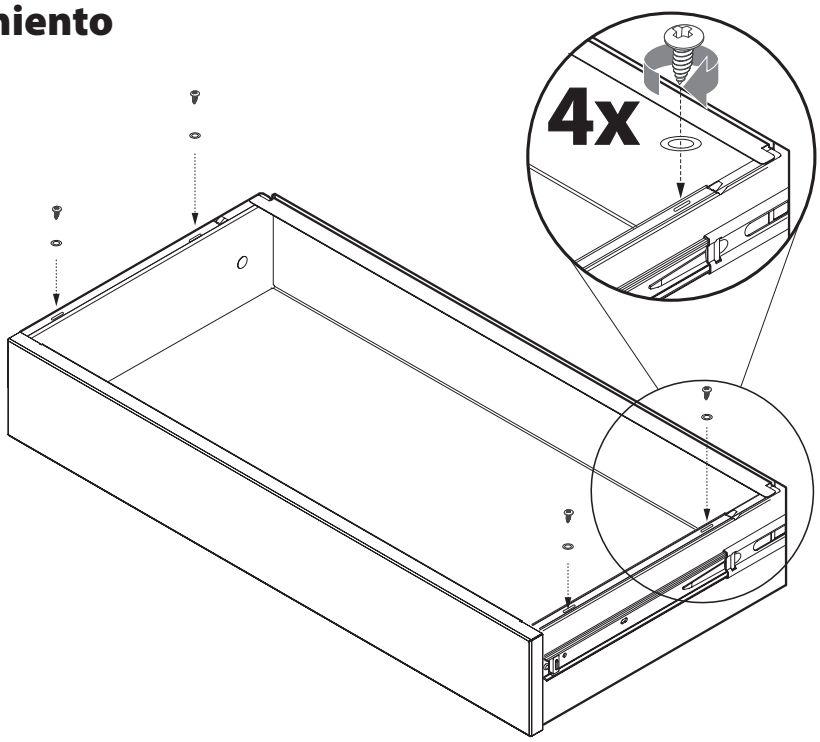
Comprobación del horno

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

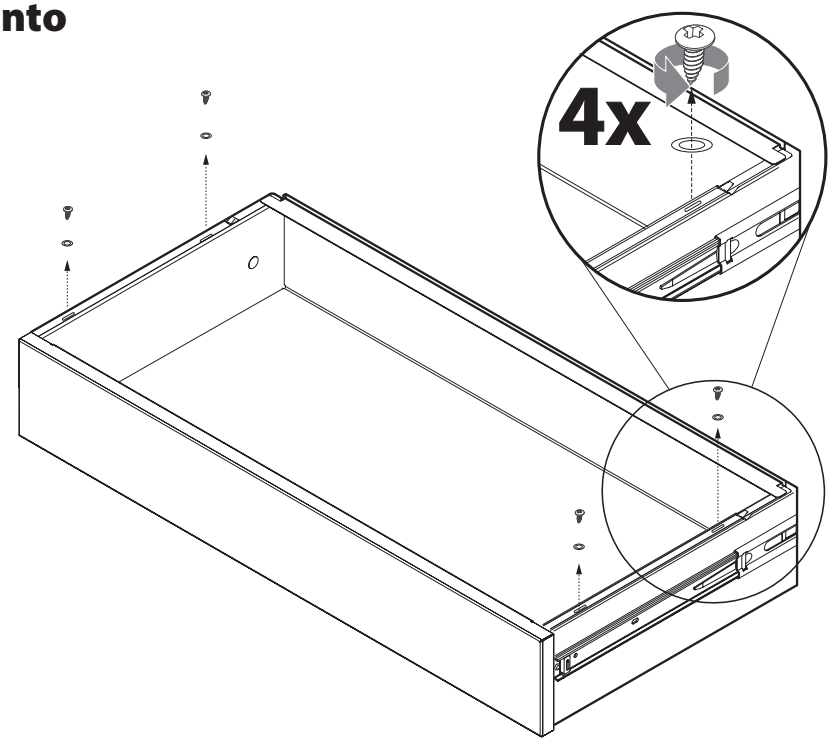
Atención al Cliente

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

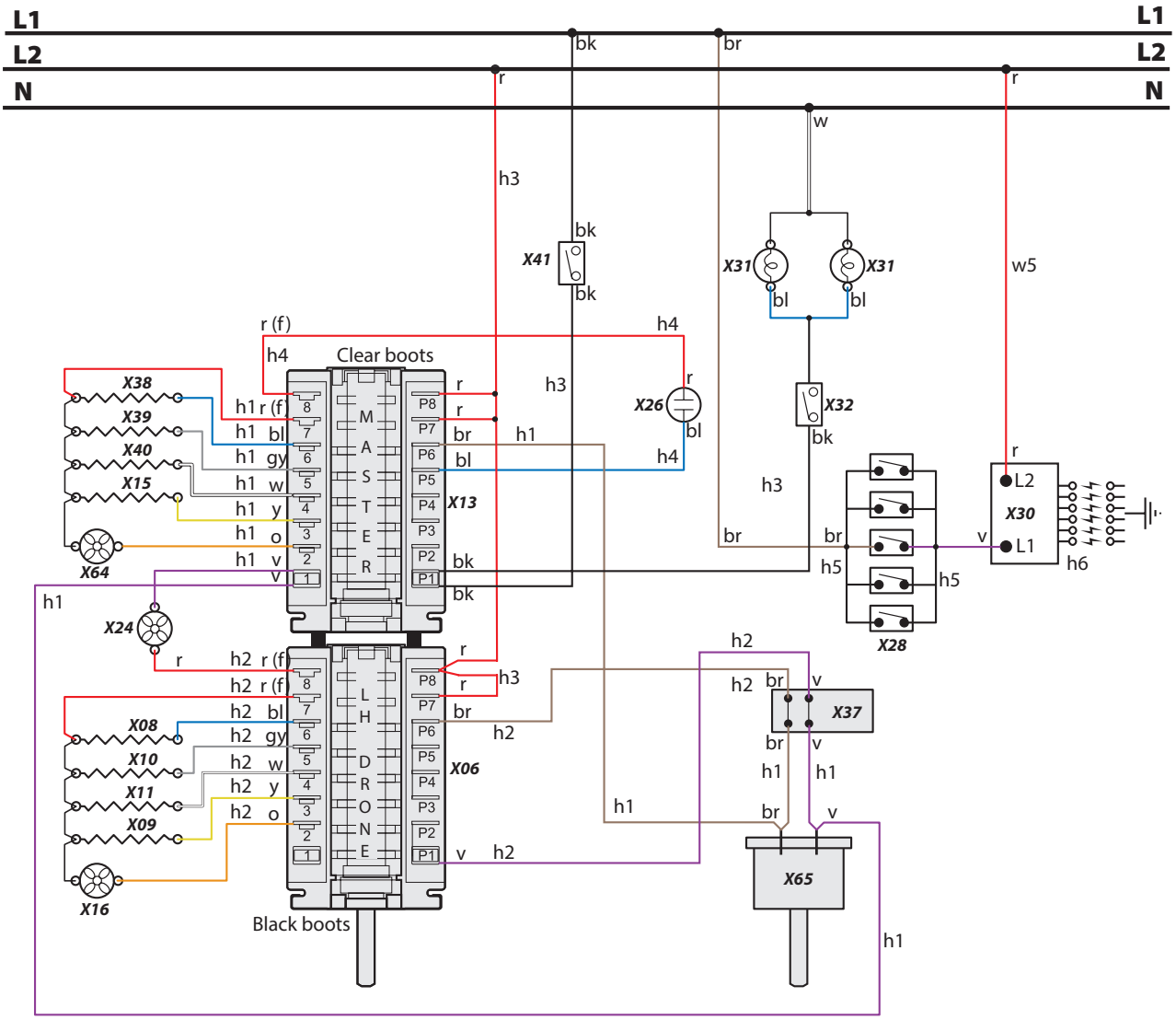
Cómo Introducir el Cajón de Almacenamiento



Cómo Extraer el Cajón de Almacenamiento



14. Diagrama de Cableado



Leyenda

Las conexiones mostradas en el esquema de circuitos eléctricos son para monofase. Los regímenes son para 230 V 50 Hz.

Código	Descripción
X06	Interruptor de horno multifunción izquierdo
X08	Elemento de base de horno izquierdo
X09	Elemento de ventilador izquierdo
X10	Elemento exterior superior izquierdo del horno
X11	Elemento interior superior izquierdo del horno
X12	Termostato del horno del lado derecho
X13	Llave frontal del horno derecho
X15	Elemento del ventilador del horno derecho
X16	Ventilador del horno
X24	Ventilador de enfriamiento

Código	Descripción
X26	Luz de neón del horno
X28	Llaves de encendido
X30	Generador de chispa de encendido
X31	Luz de horno
X32	Interruptor de la luz
X37	Llave del separador del horno (in)
X38	Elemento base derecho del horno
X39	Elemento exterior superior derecho del horno
X40	Elemento interior superior derecho del horno
X41	Termostato de protección del horno

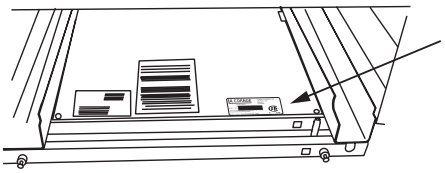
Código	Color
bl	Blue
br	Brown
bk	Black
or	Orange
r	Red
v	Violet
w	White
y	Yellow
g/y	Green/yellow
gy	Gray

15. Datos Técnicos

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

UBICACIÓN DE ETIQUETAS 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, Canada, Mexico.



Conexiones

Fuente de alimentación	240 V 60 Hz
Conexión de gas	½" de NPT en el lado trasero derecha

Dimensiones

Altura total	minimo 36" (915 mm)	máximo 37" (940 mm)
Ancho total	35½" (900 mm)	
Fondo total	28" (711 mm)	
Espacio mínimo por encima de la estufa	31½" (800)	

Regímenes

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

Encimera a gas	Tornillo de derivación*	Gas natural, presión de columna de agua de 4"		Gas propano, presión de columna de agua de 10"	
		Entrada	Orificio	Entrada	Orificio
Quemadores centrales	49	17,000 btu/hr	205	17,000 btu/hr	118
Quemadores grande	38	12,000 btu/hr	150	12,000 btu/hr	99
Quemadores delanteros derechos	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.

Eficiencia del horno

Hornos	
Clase de eficiencia energética: en una escala de A (más eficiente) a G (menos eficiente)	A
Consumo de energía basado en carga estándar	0.99 kWh
Volumen usable	3.8
Tamaño	Large
Hora de cocinar la carga estándar	44 minutes

Carga eléctrica total máxima a 230 V = 3.65 kW, 16.5 A (aproximadamente, incluyendo ventiladores, etc.):

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

GARANTÍA DEL CONSUMIDOR

TODO EL PRODUCTO - GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS

AGA garantiza la sustitución o reparación de todas las partes de esta gama de cocina cuando se demuestre que tenían defectos en materiales o mano de obra, con la excepción de los acabados de pintura o acabado en esmalte de porcelana o superficies plateadas, durante dos años a partir de la fecha de compra original. Dichas piezas serán reparadas o reemplazadas, a opción de AGA, sin cargo, sujeto a los términos y condiciones que se exponen a continuación.

El período de garantía contra defectos en el acabado de pintura o esmalte de porcelana, o superficies plateadas, es de 90 días a partir de la fecha de compra original. **La garantía no incluye la sustitución de las lámparas del horno.**

ELEMENTOS DEL HORNO - GARANTÍA LIMITADA DEL SEGUNDO AL TERCER AÑO

AGA garantiza los elemento de calentamiento del horno frente a defectos en los materiales o la mano de obra por otros dos años. Dichas piezas serán reparadas o reemplazadas, a opción de AGA, sin cargo, pero sí deberá pagar la mano de obra y el transporte, sujeto a los términos y condiciones que se exponen a continuación.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

1. Esta garantía se aplica sólo para un uso doméstico de una familia cuando la cocina se ha instalado correctamente según las instrucciones suministradas por AGA y está conectada a una red eléctrica adecuada y correcta.

Los daños debidos a una mala instalación, uso y cuidados inadecuados, abusos, accidentes, incendios, inundaciones, hechos fortuitos, uso comercial, empresarial o de alquiler o alteración o supresión o desfiguración de la placa del número de serie, cancelarán todas las obligaciones de la presente garantía. Las operaciones de servicio durante el periodo de esta garantía deberá llevarlas a cabo una persona de servicio autorizada por la fábrica.

2. **La garantía se aplica al producto solo en el país en el que se adquirió.**
3. AGA no es responsable de ninguna reclamación o daños resultantes de un fallo en la cocina o por demoras en el servicio más allá de su control razonable.
4. Para obtener servicio de garantía, el comprador original **debe** presentar el original de la factura de venta, modelo y número de serie. Los componentes reparados o sustituidos están garantizados por el resto del período de la garantía original solamente.
5. La garantía no cubre los gastos que conlleve hacer que este aparato esté accesibles para el servicio.
6. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. La ley puede otorgar derechos de garantía adicionales en algunas áreas.
7. Los ajustes, como calibraciones, nivelaciones, apriete de fijaciones o conexiones a la red normalmente asociadas con la instalación original son responsabilidad del distribuidor o instalador y no de la empresa.

PARA ASEGURAR UN SERVICIO RÁPIDO EN GARANTÍA, ENVÍE SU TARJETA DE GARANTÍA EN UN PLAZO DE 10 DÍAS DESDE LA FECHA DE COMPRA.

Si necesita ayuda adicional sobre esta garantía, póngase en contacto con:

LUGAR DE COMPRA _____

FECHA DE COMPRA _____

NÚMERO DE SERIE _____

NÚMERO DE MODELO _____

Middleby Residential
4960 Golden Pkwy
BLDG 3
Buford, GA 30518
Business 770.932.7282
Fax 770.932.7292
Toll Free Telephone 800.241.9152

Middleby Residential
4960 Golden Pkwy
BLDG 3
Buford, GA 30518
Business 770.932.7282
Fax 770.932.7292
Toll Free Telephone 800.241.9152

https://www.agarangeusa.com/