MERCURY

Estufa dual de 48”

Manual de usuario

Instrucciones de Instalación y Mantenimiento

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

AGA

U110698 - 07

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.

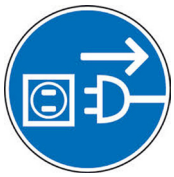
⚠ADVERTENCIA!

- **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
Soporte para wok 7
Soporte para wok 8
Encendiendo de hornallas en la superficie de cocción sin uso de electricidad 8
Sistema de asadera que se desliza hacia afuera 9
Los hornos Consulte 9
Funciones del Horno Multifuncional 9
Horno de Convección 11
Funcionamiento del horno 11
Accesorios 12
Almacenamiento 13

3. Uso de la parrilla deslizable™ 14

4. Horno Multifunción – Guía de Cocción 15

5. Tabla de Cocinar 16

6. Limpieza de la Cocina 17

7. Resolución de problemas 21

8. Instrucciones de Instalación 23

9. Servicio y piezas 25

10. Instrucciones de seguridad en la instalación 26

11. Instalación 28

12. Instalación del conducto de humos, de la ventilación del conducto de humos y de los paneles laterales 31

Instale los botones de control 31
Instalación del conducto de humos 31
Instalación de la ventilación del conducto de humos 31
Instalación de la caja del ventilador de refrigeración 32
Establecimiento de la altura 32
Instalación de las abrazaderas de retención traseras del panel lateral 33
Instalación de ornamentos que oscurecen 34
Colocar los paneles laterales 34
Instale las abrazaderas de montaje frontal 35
Instalación del panel inferior *(Zócalo)* 36
Instalación del cajón 37
Instalación de la cadena de fijación y del dispositivo anti vuelco 38
Complete el movimiento 38

13. Retirar los paneles laterales 39

Retirar el cajón 39
Remover el panel inferior *(Zócalo/Rodapié)* 40
Retirar los paneles laterales 40

14. Conexión de gas 41

15. Conexión Eléctrica 44

16. Ajuste final 49

17. Diagrama de cableado 50

18. Datos Técnicos 51

19. Diagrama de cableado 52

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

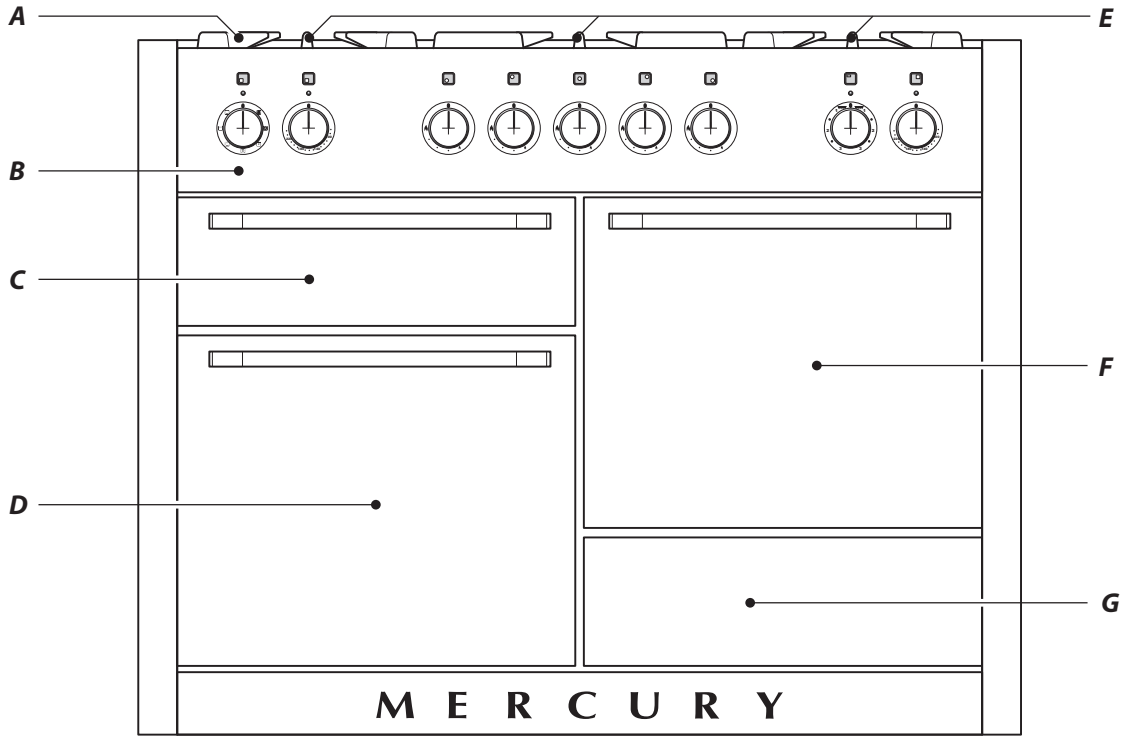


Fig. 2.2

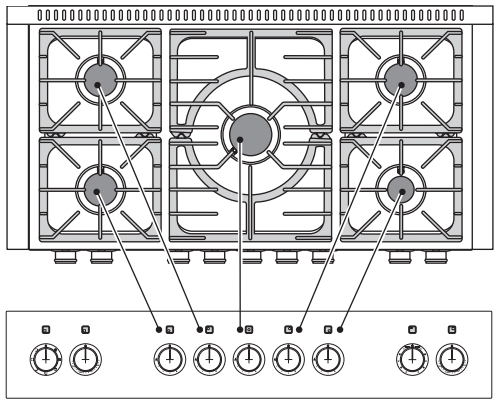
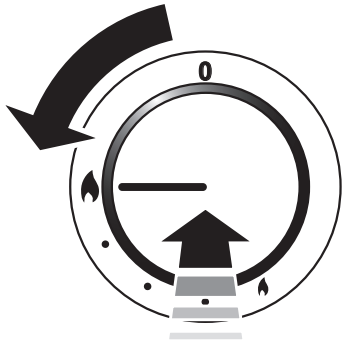


Fig. 2.3



La cocina de 48" apta para dos combustibles (**Fig. 2.1**) tiene las siguientes características:

A. 5 hornallas con placas calefactoras que incluyen una hornalla para wok (**Fig. 2.2**)

B. Un papel de control

C. Sistema de asadera que se desliza hacia afuera

D. Un horno principal multifunción

E. Rejillas de hierro fundido que se entrelazan

F. Horno de convección

G. Cajón de almacenamiento

Hornallas

El dibujo que se encuentra junto a cada perilla indica qué hornalla controla esa perilla.

Cada hornalla tiene un dispositivo de seguridad de la llama (Flame Safety Device, FSD) que detiene el flujo de gas si la llama se apaga.

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

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.

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.

Si la llama está distorsionada, revise la cabeza de la hornalla para corroborar que esté correctamente colocada sobre la base de la hornalla (**Fig. 2.5**)

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

Asegúrese de que las llamas se encuentre debajo de las sartenes. El uso de una tapa ayudará a los contenidos hiervan más rápidamente (**Fig. 2.6**).

Las sartenes grandes deben estar espaciadas y alejadas entre sí.

No se deben utilizar sartenes y calderas con bases cóncavas o bordes de base que se vuelcan hacia abajo (**Fig. 2.7**).

El uso de elementos de ayuda para el cocimiento lento, como ser esteras de asbesto o malla, no es recomendable (**Fig. 2.8**). Reducen el desempeño de la hornalla y podrían dañar las rejillas posa-ollas de la hornalla.

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. 2.9**).

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).

No use recipientes de cocción sobre las hornallas que se superponen a los bordes.

Soporte para wok

La hornalla para sartén tipo wok está diseñada para brindar calor parejo en un área grande. Ideal para grandes sartenes y para sofreír (**Fig. 2.10**).

Las hornallas mencionados anteriormente pueden ser más eficientes para calentar sartenes más pequeñas.

Usted debe limpiar la superficie superior esmaltada de la cocina que se encuentra alrededor de las hornallas con

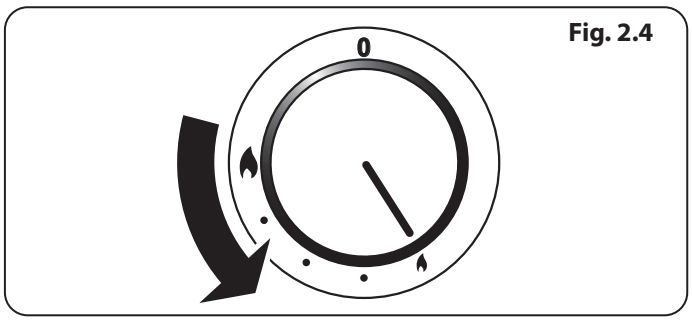


Fig. 2.4

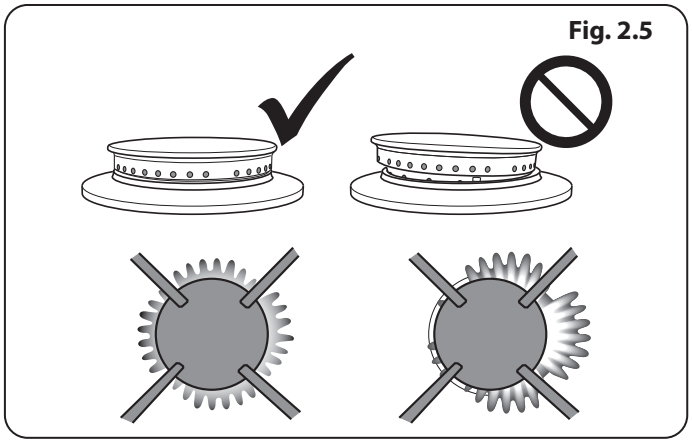


Fig. 2.5

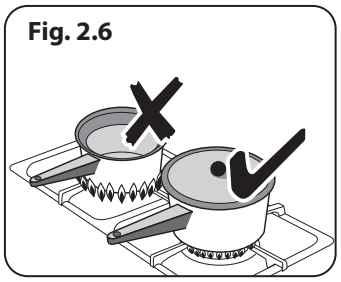


Fig. 2.6

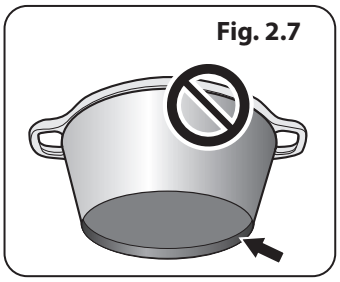


Fig. 2.7

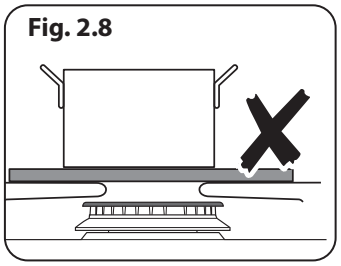


Fig. 2.8

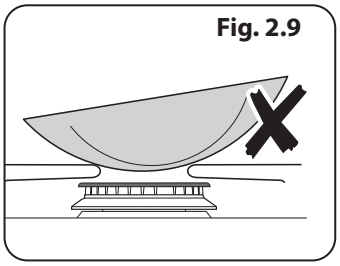


Fig. 2.9

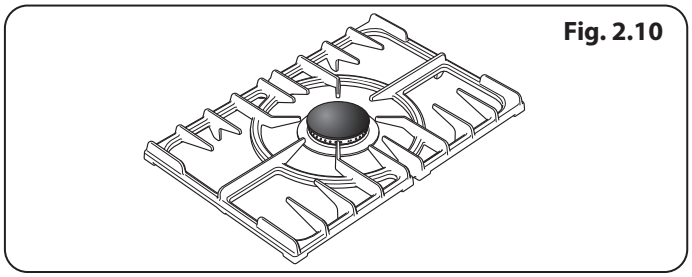


Fig. 2.10

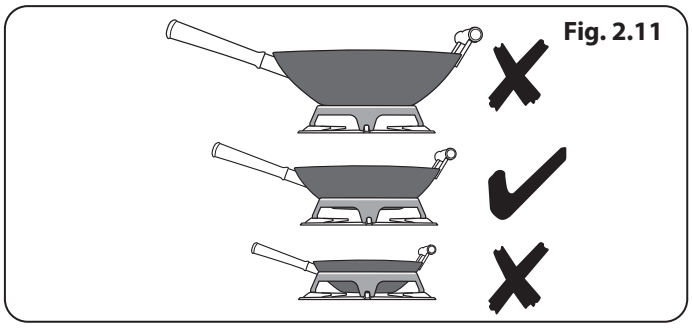


Fig. 2.11

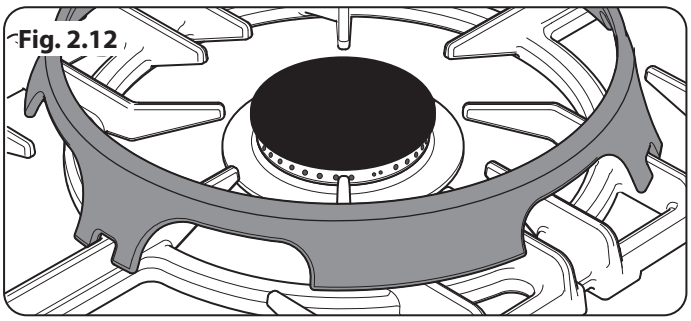


Fig. 2.12

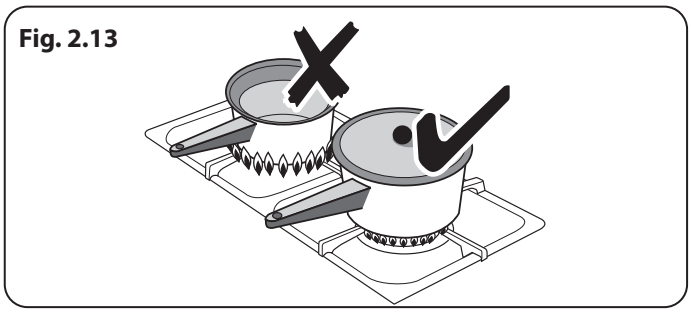


Fig. 2.13

placas calefactoras tan pronto como sea posible después de que ocurra un derrame. Trate de limpiar los derrames de inmediato mientras que el esmalte esté aún caliente.

NOTA: El uso de sartenes de aluminio podría provocar la aparición de marcas metálicas en las rejillas posa-ollas. Esto no afecta la durabilidad del hierro fundido esmaltado y puede limpiarse con un limpiador de metales apropiado.

Soporte para wok

El soporte para wok está diseñado para la utilización de un wok de 13 ¾" (350 mm). Si usa un wok diferente, asegúrese de que encaje en el soporte. Los woks varían ampliamente en su tamaño y forma. Es importante que el wok se apoye sobre el soporte para sartenes; no obstante, si el wok es muy pequeño, el soporte no lo sostendrá adecuadamente (**Fig. 2.11**).

Recomendamos una sartén tipo wok que tenga un tamaño mínimo de 13 3⁄16" (335 mm). El soporte debería usarse únicamente en una hornalla para wok. Cuando coloque el soporte, verifique que esté adecuadamente sostenido sobre un soporte para sartenes y que el wok esté apoyado de manera pareja en el soporte (**Fig. 2.12**).

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

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.

1. 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.
2. 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.
3. Asegúrese de que las llamas estén debajo de las sartenes (**Fig. 2.13**). Usar una tapa ayudará a que los contenidos hiervan más rápidamente.
4. Gire la perilla de control de la hornalla a la posición OFF cuando concluya.

Sistema de asadera que se desliza hacia afuera

ADVERTENCIA: Cuando haya retirado el posafuentes de la bandeja de la parrilla, asegúrese de que tanto la bandeja como el recogedor están completamente introducidos en la parrilla. La puerta de la parrilla DEBE permanecer abierta.

1. Para obtener los mejores resultados, deslice el transportador, para que regrese hacia dentro de la cámara de la asadera. Se puede quitar el trébedes de la asadera y se pueden colocar los alimentos sobre el mismo mientras espera que la asadera se pre-caliente.
2. NO deje la puerta del horno para asar abierta durante más de unos pocos minutos, de lo contrario las perillas pueden calentarse.
3. Pre-caliente la cámara de la asadera antes de colocar los alimentos en el trébedes. Una vez que se coloca el trébedes nuevamente en la asadera, coloque la asadera nuevamente en el transportador de la asadera. Deslice el transportador nuevamente hacia dentro de la cámara de la asadera.

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la asadera está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Los hornos Consulte (**Fig. 2.1**).

Las referencias al horno de la izquierda y de la derecha se consideran a partir de la vista frontal.

El horno izquierdo es un horno multifunción. El horno derecho es un horno de ventilador.

El Horno Multifunción

Es un horno multifunción. Además de los elementos de convección alrededor de los ventiladores, está equipado con elementos adicionales en el techo y debajo de la base del horno. No toque la resistencia superior al colocar alimentos en el horno o retirarlos del mismo.

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.

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.

El horno ventilado es especialmente útil para hacer pasteles en varios estantes a la vez y, además, es una función muy versátil. Quizá sea necesario reducir la temperatura unos 25°F/10°C para las recetas cocinadas anteriormente en un horno convencional.

Gratinado con Ventilador

Esta función activa el ventilador mientras la resistencia superior está encendida. Produce un calor más uniforme y menos fuerte que un grill convencional. Para obtener mejores resultados, coloque la comida que vaya a preparar al grill en el estante del horno deluxe. Es ideal utilizar el grill de este modo con piezas gruesas de carne o pescado, ya que el aire circulante reduce la temperatura del grill.

La puerta del horno debe permanecer cerrada mientras el grill está encendido, con lo cual se ahorra energía.

Además, observará que necesita vigilar y girar menos los alimentos que con el grill normal. Esta función requiere el precalentamiento antes de cocinar.

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

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

La Tabla 2.1

Horno con Ventilador

Esta función activa el ventilador y hace circular el aire calentado por las resistencias que se hallan en la parte superior y en la base del horno. La combinación del ventilador con la cocción convencional (calor superior e inferior) hace que esta función sea ideal para cocinar grandes piezas que necesitan una cocción completa, como por ejemplo, una gran pieza de carne para asar.

También permite hacer pasteles en dos estantes a la vez, aunque éstos deben intercambiarse durante la cocción, dado que con esta función el calor en la parte superior del horno es mayor que en la base.

Se trata de una forma de cocción rápida e intensiva, por lo que se recomienda vigilar los alimentos hasta que se haya acostumbrado a esta función.

Horno Convencional *(Calor Superior e Inferior)*

Esta función combina el calor de la resistencia superior e inferior. Es especialmente útil para asar y para hacer masas, pasteles y galletas.

Los alimentos cocinados en el estante superior se doran y vuelven crujientes más rápidamente que en el estante inferior, ya que el calor es mayor en la parte superior del horno que en la base, al igual que sucede con la función de horno con ventilador. Si se cocinan alimentos similares, éstos deberán intercambiarse para obtener una cocción uniforme. Esto significa que pueden cocinarse juntos alimentos que requieren diferentes temperaturas utilizando la zona más fría de la parte inferior del horno y la zona más caliente de la parte superior.

Accesorio Para Dorar

Esta función sólo utiliza la resistencia superior del horno. Es una función útil para dorar o para gratinar los platos de pasta, verdura en salsa y lasaña. El alimento que se desea dorar ya está caliente antes de utilizar la resistencia superior.

Calor Inferior

Esta función sólo utiliza la resistencia inferior. Le da un toque crujiente a la base de la pizza o quiche así como el toque final a la masa de los pasteles colocados en un estante inferior. Proporciona un calor suave ideal para cocinar guisos a fuego lento en la parte central del horno o bien para calentar los platos.

Las funciones Dorar y Calor inferior son muy útiles porque le ofrecen la flexibilidad necesaria para acabar los platos a la perfección.

Horno de Convección

El horno de la derecha es un horno de convección que hace circular aire caliente de forma continua gracias a un ventilador, lo que se traduce en una cocción más homogénea y rápida.

Las temperaturas de cocción recomendadas para un horno de convección son generalmente más bajas que las recomendadas para un horno convencional. Puede ser necesario reducir la temperatura en aproximadamente

25°F/10°C para recetas que se cocinaron previamente en un horno convencional.

NOTA: Recuerde que todos las cocinas varían, por lo tanto las temperaturas en sus nuevos hornos pueden ser distintas a aquellas en su cocina anterior.

Funcionamiento del horno

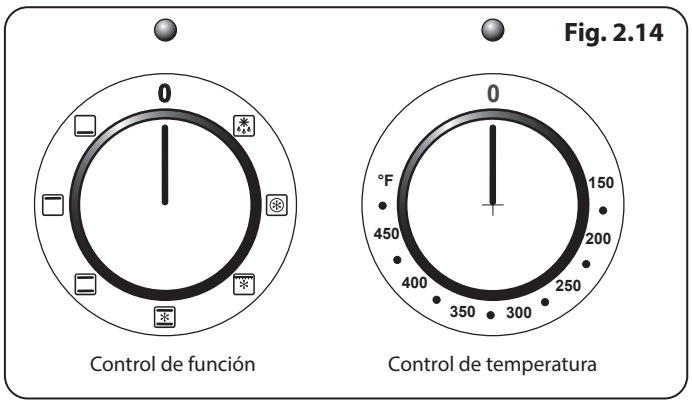
Funcionamiento del horno multifunción

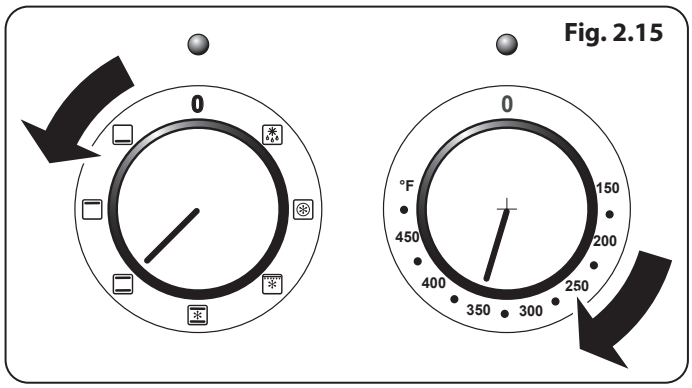
1. El horno multifunción tiene dos controles: un selector de función y un botón para ajustar la temperatura (**Fig. 2.14**).
2. Gire el control selector para iniciar una función de cocinado. Este se utiliza para poner el horno de convección (**Fig. 2.15**).
3. Gire el botón de temperatura del horno a la temperatura que necesite (**Fig. 2.15**).

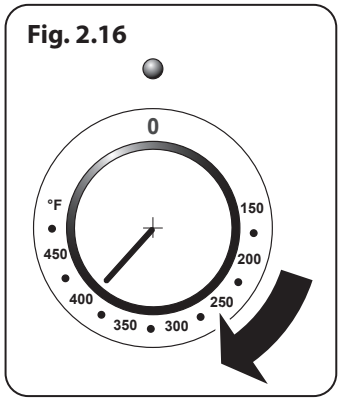
Se iluminará la luz de calentado hasta que el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada. Esta luz se apagará y encenderá durante el horneado según mantenga o no el horno la temperatura seleccionada.

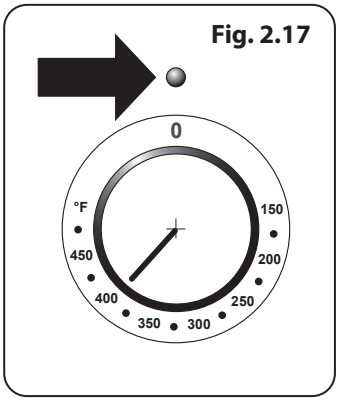
Funcionamiento del horno de convección

1. Gire el botón de temperatura del horno a la temperatura que necesite (**Fig. 2.16**).
2. Se iluminará la luz de calentado hasta que el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada (**Fig. 2.17**). Esta luz se apagará y encenderá durante el horneado según mantenga o no el horno la temperatura seleccionada.









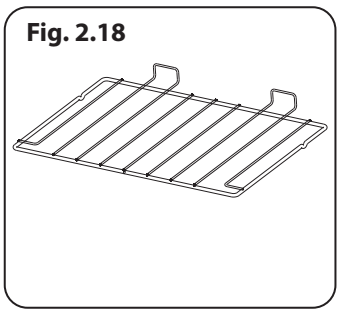


Fig. 2.18

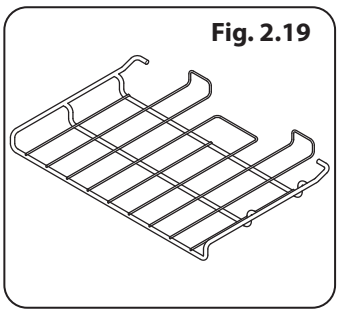


Fig. 2.19

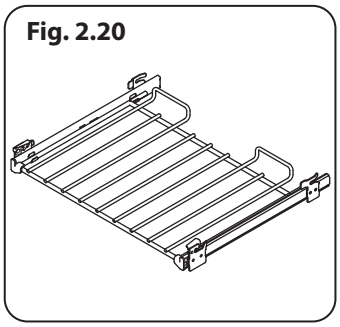


Fig. 2.20

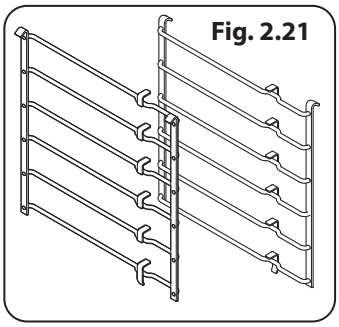


Fig. 2.21

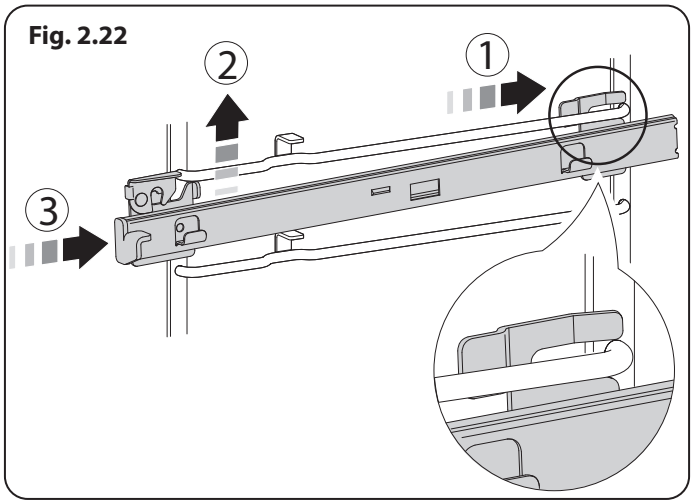


Fig. 2.22

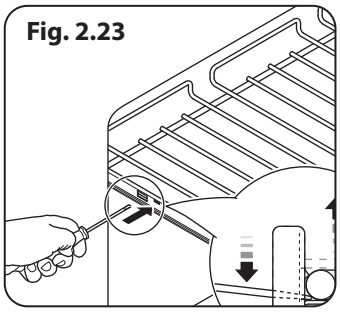


Fig. 2.23

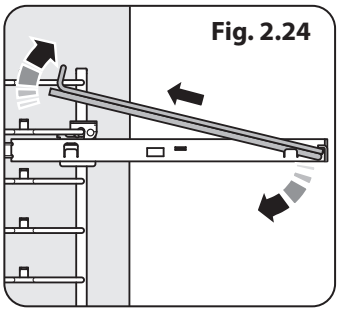


Fig. 2.24

Accesorios

Bandejas de horno

Cada cocina viene con:

- 2 estantes estándar (**Fig. 2.18**)
- 1 rejilla que se dobla hacia abajo (**Fig. 2.19**)
- 2 bandeja telescópica de plena capacidad con rieles (**Fig. 2.20**)
- 2 juegos de soportes laterales (**Fig. 2.21**)

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

Para montar las guías telescópicas para bandejas

1. Con el brazo guía en la posición de cerrado, coloque la apertura de la ranura superior trasera sobre el soporte lateral (**Fig. 2.22**). De momento no coloque más que la apertura.
2. Eleve la parte frontal de la guía para colocar la ranura frontal contra el soporte lateral (**Fig. 2.22**).
3. Empuje el brazo guía hacia el fondo del horno. El seguro de la parte frontal s elevará y bajará para fijar el brazo guía en su sitio (**Fig. 2.22**).

Para montar una bandeja en las guías telescópicas

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

Para extraer una bandeja de las guías telescópicas

1. Extraiga la bandeja de los rieles. Levante con cuidado la parte trasera de la bandeja mientras sostiene uno de los rieles. la bandeja saldrá limpiamente de la tabla central de contención. Repita con el lado contrario de la bandeja.
2. **Nota:** para ayudar a quitar la bandeja, puede insertar una herramienta plana adecuada en la apertura del lado de los rieles y así podrá levantarla limpiamente (**Fig. 2.23**).
3. Incline la parte frontal de la bandeja hacia atrás y levante los rieles (**Fig. 2.24**).

Para extraer las guías telescópicas para bandejas

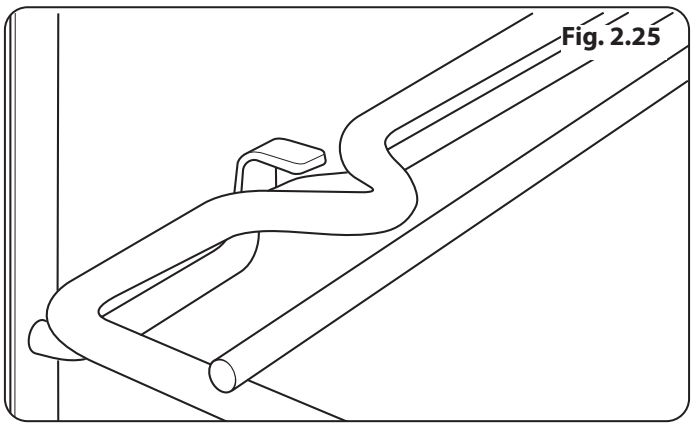
1. En primer lugar, extraiga la bandeja según se indica en el apartado “Para extraer una bandeja de las guías telescópicas”.
2. Coloque un dedo en la parte inferior de la guía telescópica y elévela.
3. Abra el seguro en la parte superior de la guía y tire de ella hacia delante y hacia abajo para sacarla.

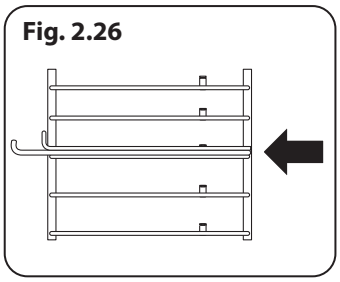
Para extraer una bandeja y montarla en los soportes laterales

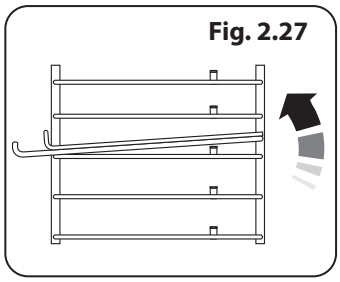
1. La bandeja lleva una pequeña vuelta a cada lado (**Fig. 2.25**). Para retirar la bandeja, alinéela con los topes en el soporte de la bandeja (**Fig. 2.26**). Levante la bandeja hacia arriba de manera que pase por encima del tope de la bandeja y extráigala empujando hacia sí (**Fig. 2.27**).
2. Para colocarla, actúe en el orden inverso asegurándose de empujarla totalmente hacia atrás.

Para retirar y volver a instalar los soportes de rejillas en escalera

1. Levante los ganchos del soporte escalonado hacia afuera de los dos huecos de ubicación en el costado del horno (o en el separador) antes de levantar el soporte y liberarlo de la traba de la parte inferior del soporte escalonado.
2. Reubíquelo insertando el fondo del soporte escalonado en la traba antes de encajar los ganchos a través de los huecos de ubicación.







Almacenamiento

El cajón inferior es para almacenar bandejas de horno y otros utensilios de cocina.

Para abrir, simplemente empuje el cajón hacia adentro y suelte.

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.**

3. Uso de la parrilla deslizable™

Fig. 3.1

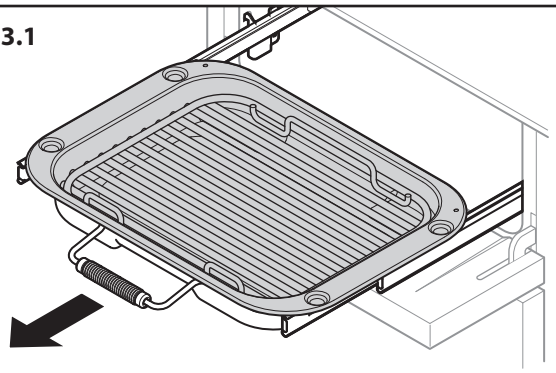
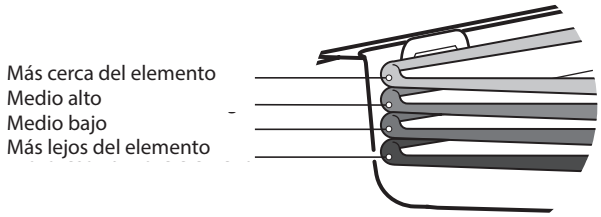
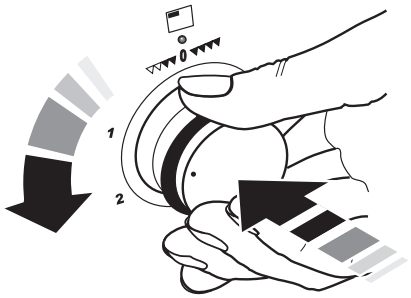


Fig. 3.2



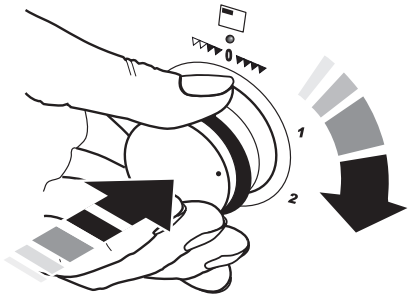
Las cuatro posiciones de altura de la parrilla se refieren a Fig. 3.5

Fig. 3.3



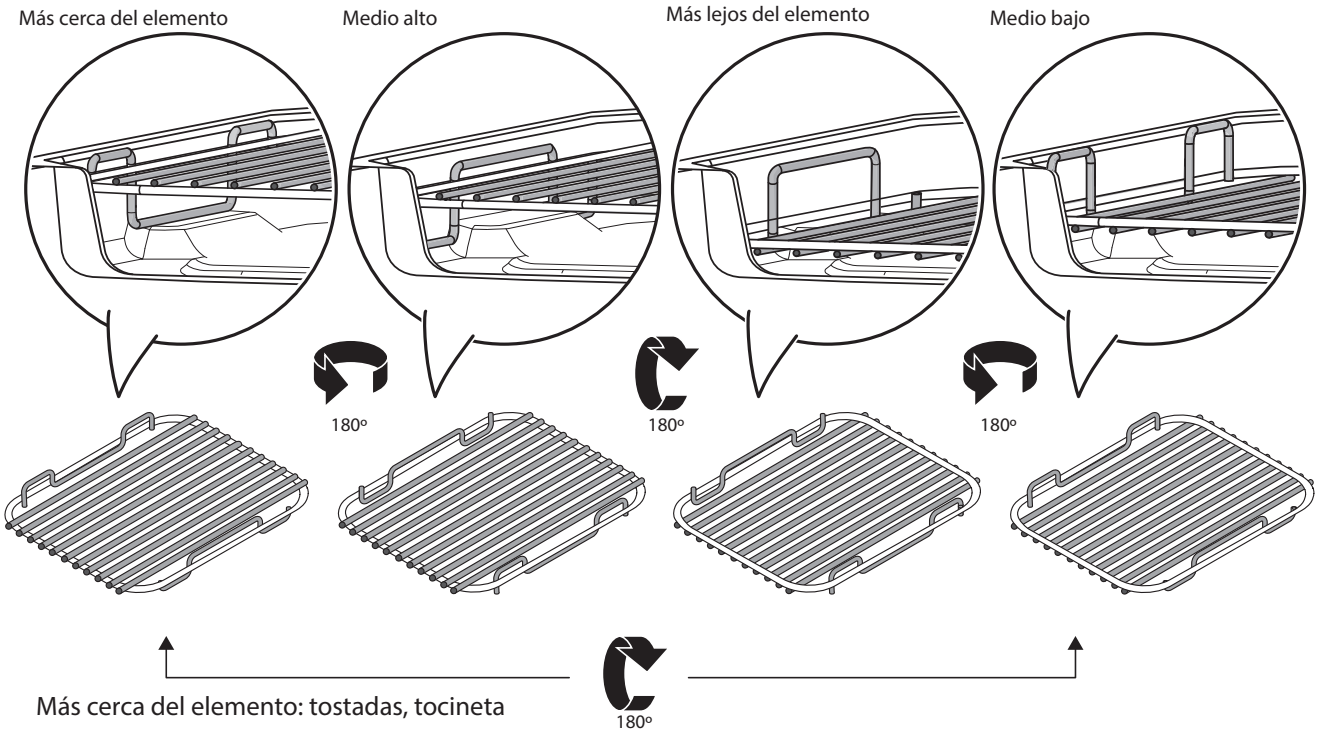
Para encender el elemento de la mitad derecho

Fig. 3.4



Para encender ambos elementos

Cuatro posiciones de altura de la parrilla Fig. 3.5



1. Más cerca del elemento: tostadas, tocineta
2. Medio alto: queso a la plancha, vegetales rebanados, lomo canadiense.
3. Medio bajo: filetes de pescado, kebabs de vegetales.
4. Más lejos del elemento: pescado entero, chuletas de cerdo gruesas, pechugas de pollo, kebabs de pollo o carne.

NOTA: Un proceso de cocinado de corta duración se debe supervisar continuamente.

4. 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. 4.1**).
- 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.

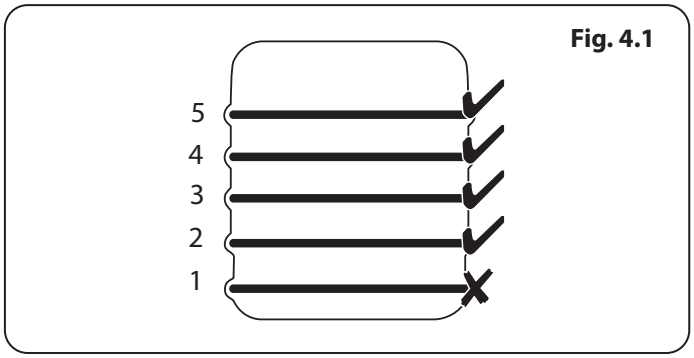
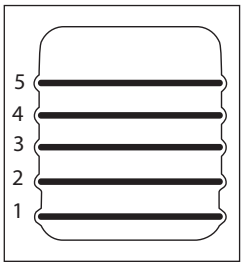


Fig. 4.1

5. 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

6. Limpieza de la Cocina

Fig. 6.1

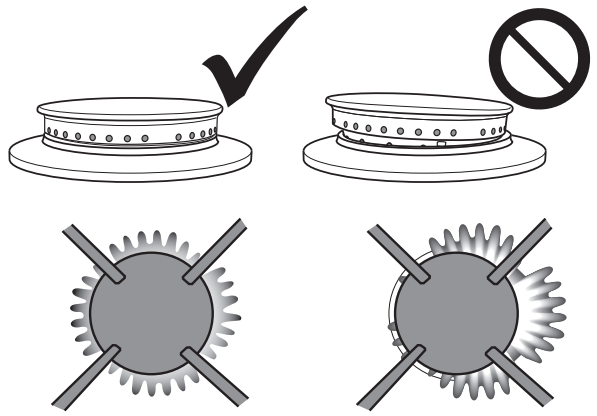
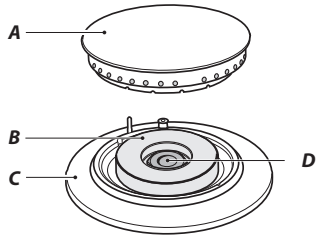
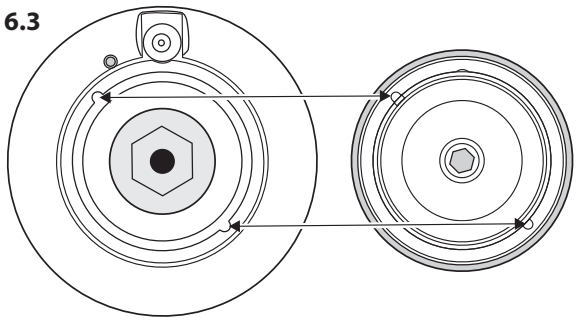


Fig. 6.2



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

Fig. 6.3



Información esencial

Antes de efectuar una limpieza completa, debe aislar la alimentación eléctrica. Recuerde volver a conectar la alimentación eléctrica antes del uso.

Después de limpiar, recuerde conectar el interruptor principal antes de usar la cocina.

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

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

Se muestran los materiales de limpieza recomendados en **La Tabla 6.1**.

Cuidados Diarios

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

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

Si la llama está distorsionada, revise la cabeza de la hornalla para corroborar que esté correctamente colocada sobre la base de la hornalla. (**Fig. 6.1**).

Si la llama tiene una larga punta blanca, llame 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.

Hornallas

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. 6.2**). 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. 6.3**).

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.

No use una plancha en su cocina.

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.

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.

Hornos

Se pueden retirar los paneles laterales para limpiarlos y para limpiar detrás de ellos.

Extracción de los paneles para limpiar el interior de esmalte

Si desea limpiar el interior de esmalte del horno, deberá sacar las bandejas antes de extraer los paneles. No es necesario quitar los soportes de fijación para extraer los paneles. Levante cada panel hacia arriba y muévalo hacia adelante, de forma que salga de los soportes de fijación (**Fig. 6.4**).

Una vez haya sacado los paneles, podrá limpiar el interior de esmalte.

Vuelva a introducirlos en orden inverso.

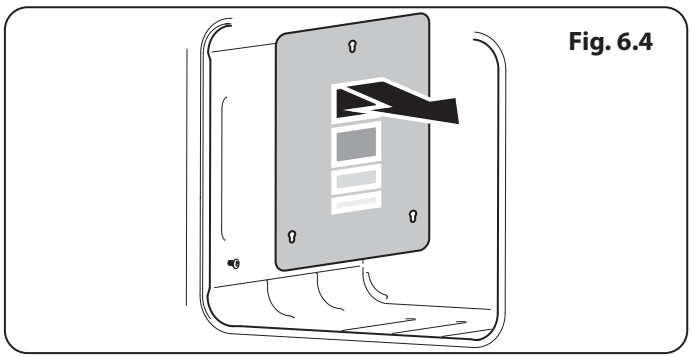


Fig. 6.4

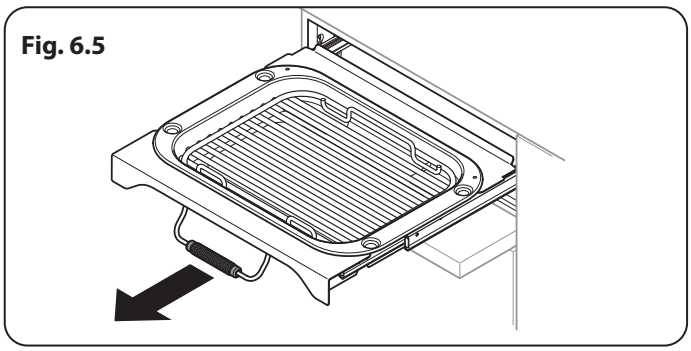


Fig. 6.5

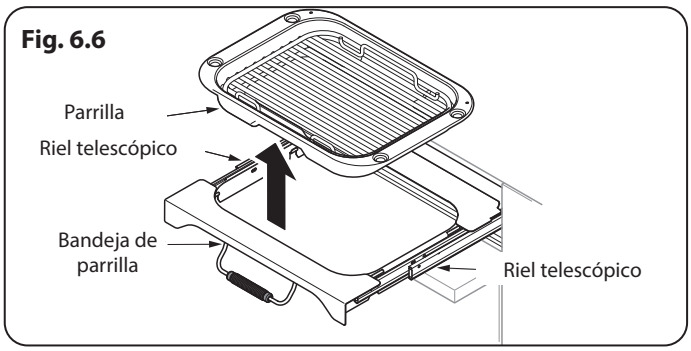


Fig. 6.6

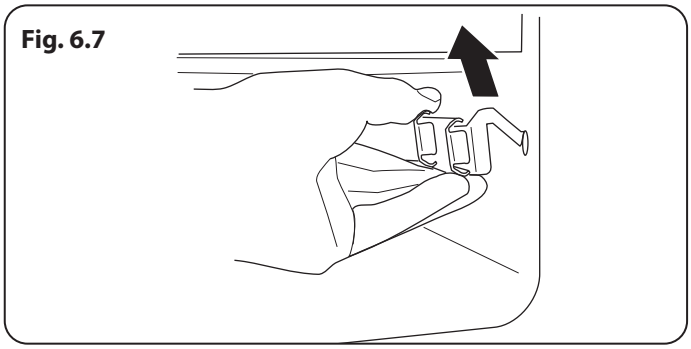


Fig. 6.7

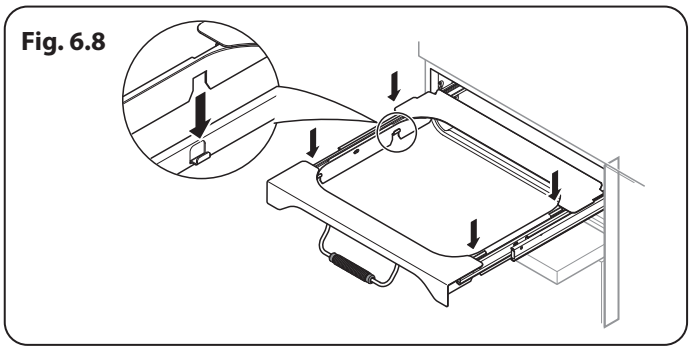


Fig. 6.8

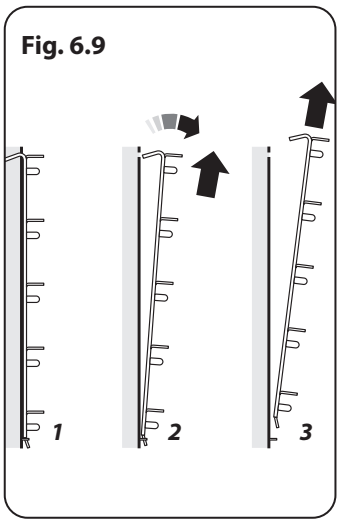


Fig. 6.9

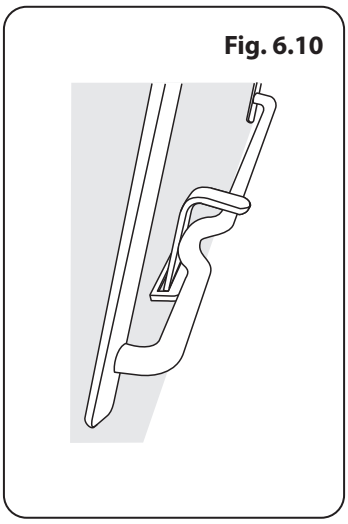


Fig. 6.10

Asadera que se desliza hacia afuera

⚠ **Antes de quitar cualquiera de las partes de la parrilla para la limpieza, asegúrese de que estén fríos, o utilice guantes de cocina.**

Lave la asadera, el trébedes y la charola de la asadera en agua jabonosa caliente. Alternativamente, lave la asadera en un lavavajillas eléctrico.

Después de asar las carnes o cualquier alimento que mancha, deje remojar durante unos pocos minutos en el lavaplatos inmediatamente después de su uso. Las partículas difíciles de retirar pueden ser sacadas del trébedes mediante el uso de un cepillo de nailon.

1. Para sacar la asadera, jale el conjunto de la charola hacia adelante (**Fig. 6.5**) y luego levante la asadera sin el conjunto de la charola de la asadera (**Fig. 6.6**)
2. Por razones de seguridad, empuje la charola de la asadera nuevamente hacia adentro de la cámara de la asadera.
3. Si necesita retirar las correderas telescópicas para permitir la limpieza de la cámara de la asadera, primero retire la charola de la asadera, luego puede descolgar la asadera de los lados de la cámara de la asadera (**Fig. 6.7**).
4. Limpie los lados hasta dejarlos limpios con un paño suave y detergente suave.

⚠ **NO ponga las correderas laterales en un lavavajillas eléctrico.**

5. Una vez que haya terminado, enganche las rieles laterales nuevamente en los lados de la cámara. Jale las rieles telescópicas hacia afuera y ajuste la charola de la asadera en estas rieles, cerciorándose de ubicar los lugares recortados en las pestañas correderas telescópicas (**Fig. 6.8**).
6. Reemplace la asadera.

Los soportes de las rejillas del horno

Los soportes de las rejillas en los lados del horno se pueden retirar para su limpieza.

Retirar los soportes de las rejillas del horno

Retirar las rejillas del horno: Jale la parte superior del soporte de las rejillas hacia arriba y lejos del lado del horno, y luego levante el soporte alejándolo de la abrazadera de ubicación en la parte inferior del lado del horno (**Fig. 6.9**).

Vuelva a ajustar los soportes de las rejillas del horno

Para volver a encajar el soporte lateral: Ubique la pestaña en la parte inferior del soporte en la ranura en la abrazadera de ubicación en la parte lateral del horno (**Fig. 6.10**). Ahora ubique las partes superiores de los brazos laterales en los huecos en la parte superior y suavemente empújelos hacia abajo.

Limpiar la tabla

Los limpiadores listados (**La Tabla 6.1**) están disponibles en supermercados o tiendas especializadas de electrodomésticos.

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

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

Placa		
Pieza	**Acabado**	**Método de limpieza recomendado**
Parte superior de la placa superior	Acero inoxidable	Agua jabonosa caliente, limpiador no abrasivo, paño suave.
Rejillas posa-ollas y tapa de las cabezas de las hornallas	Esmalte de porcelana	Limpiador ligeramente abrasivo, como Bon Ami ® o Soft Scrub®. Lavaplatos.
Exterior de la cocina		
Pieza	**Acabado**	**Método de limpieza recomendado**
Puerta, contorno de la puerta y exterior del cajón de almacenamiento	Esmalte o pintura	Agua jabonosa caliente, paño suave. Cualquier mancha difícil, se retira con detergente suave.
	Acero inoxidable	Agua jabonosa caliente, limpiador no abrasivo, paño suave.
Laterales y base	Superficie pintada	Agua jabonosa caliente, paño suave.
Salpicadura / Grill trasero	Esmalte pintado o acero inoxidable	Agua jabonosa caliente, paño suave. Limpiador en crema, con cuidado, en caso necesario.
Panel de control	Pintura, esmalte o acero inoxidable	Agua jabonosa templada. No utilizar productos de limpieza abrasivos sobre la rotulación.
Botones de control/empuñaduras y bordes	Aluminium	Agua jabonosa caliente, paño suave. Limpiador no abrasivo, agua jabonosa caliente, paño suave.
Cristal/tapa de cristal de la puerta del horno	Vidrio endurecido	Agua jabonosa caliente, limpiador no abrasivo si es necesario.
Horno y asadera		
Pieza	**Acabado**	**Método de limpieza recomendado**
Partes laterales, fondo y techo del horno	Esmalte	Cualquier producto limpiador de horno específico que sea apto para esmalte. **PRECAUCIÓN: LIMPIADORES DE HORNO CORROSIVOS/CÁUSTICOS: SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE.** No permita el contacto con los elementos del horno.
Interior del horno	Porcelain enamel	Limpiahornos de marca adecuado para superficies esmaltadas.
Rejillas de horno, Handyrack, Grill Trivet, Handygrill rack	Cromo	Un limpiador para interiores de hornos que sea apto para cromo. Estropajo con jabón. Lavavajillas.
Fuente de la asadera/lata para carne (únicamente algunos modelos)	Esmalte	Agua jabonosa templada. Estropajo con jabón. Lavavajillas.

La Tabla 6.1

7. Resolución de problemas

Todas las labores de mantenimiento y reparación deben llevarlas a cabo ingenieros de servicio cualificados.

Ignición placa eléctrica o quemadores de placa eléctrica defectuosos

Es la alimentación?

¿Son las ranuras sparker (electrodo de encendido) o el quemador bloqueados por los escombros?

Son el ajuste del quemador y tapas ubicados correctamente? Consulte la sección "Limpieza".

Recuerde que cada hornalla en la superficie de cocción tienen un dispositivo de seguridad especial que para 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 apagado y espere un minuto; luego, inténtelo nuevamente, esta vez sosteniendo la perilla de control durante apenas unos momentos más.

Quemadores Hotplate no se encenderán

Asegúrese de que las piezas de los quemadores se han sustituido correctamente después de limpiar o quitar para la limpieza.

Compruebe que no hay un problema con el suministro de gas. Usted puede hacer esto al asegurarse de que otros aparatos de gas que pueda haber están trabajando.

Hacer la chispa quemadores cuando se pulsa el botón de control? Es la alimentación?

El horno emite vapor

Al cocinar alimentos con un elevado contenido de agua (por ejemplo, patatas fritas al horno), es posible que se aprecie vapor en la rejilla posterior.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que podría surgir una vaharada momentánea al hacerlo. Apártese del horno y deje que se disperse el vapor.

El ventilador del horno hace ruido

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

¿Qué 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.

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

Sí, esto se debe al calor que sube del horno o la parrilla y al calentamiento de estos. No deje abierta la puerta del horno.

La banda se calienta cuando uso el horno o la asadera

La cocina se enfría mediante un ventilador. Si la banda se torna excesivamente caliente cuando la cocina está en uso, entonces el ventilador de enfriamiento ha fallado. Si esto ocurre, por favor póngase en contacto con su instalador, un ingeniero de reparaciones calificado o el departamento de Servicio al Cliente para planificar su reparación.

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

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

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

Los tiempos de cocción pueden ser distintos de los de su horno anterior. Asegúrese de que utiliza las temperaturas y las posiciones de rejilla recomendadas; consulte la guía de cocina con horno.

Los ajustes de control del horno y los tiempos de cocción están destinadas para ser utilizado sólo como una guía.

Las preferencias individuales quizá requieran una mayor o menor temperatura en función de los resultados deseados.

La cocción del horno no es uniforme

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

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

Compruebe que la junta de sellado de la puerta no esté dañada. Asimismo, verifique que el pestillo de la puerta esté ajustado de modo que no exista holgura entre ésta y la junta de sellado.

Si se coloca un plato de agua sobre la rejilla, este debe tener una profundidad homogénea. (Por ejemplo, si es más profundo en la parte posterior, entonces debería elevarse la parte trasera de la cocina o descenderse la parte delantera).

Si la cocina no está nivelada, encargue a su proveedor que la nivele.

El horno no se enciende

¿Es la alimentación?

Si no se enciende, puede 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?

La temperatura del horno aumenta cuanto más vieja es la cocina

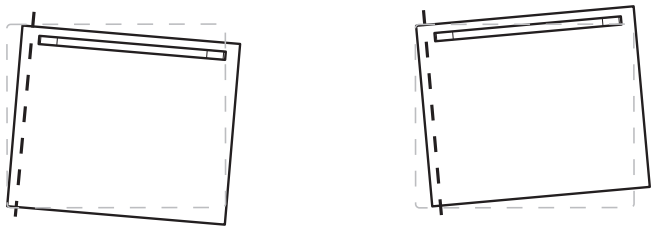
Si la reducción con el mando no ha funcionado o sólo ha funcionado durante un breve período de tiempo, quizá se requiera un nuevo termostato.

La puerta del horno está desalineada

La bisagra inferior de cualquier puerta de horno puede ajustarse para modificar el ángulo de la puerta (**Fig. 7.1**).

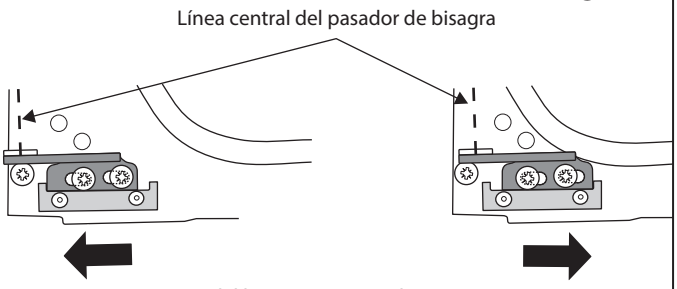
Afloje los tornillos de fijación de la bisagra inferior y utilice la muesca y un destornillador de punta planta para mover la posición de la bisagra y fijarla (**Fig. 7.2**).

Fig. 7.1



Efecto del ajuste de la bisagra, exagerado para mayor claridad

Fig. 7.2



Puerta del horno no mostrada para mayor claridad

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.

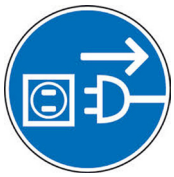
⚠ADVERTENCIA!

- **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.	

9. 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.

10. 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).**

11. Instalación

Necesitará el siguiente equipo para completar la instalación de la cocina satisfactoriamente:

- Multímetro (para comprobaciones eléctricas).
- Llaves Allen.

También necesitará las siguientes herramientas:

1. Cinta métrica de acero

2. Destornillador en cruz

3. Destornillador de cabeza plana

4. Nivel de burbujas

5. Una llave ajustable fija o de copa de 9⁄16 " (13 mm)

6. Llave de conector 5⁄16 " (8 mm) o llave de anillo

Materiales adicionales que podría necesitar:

7. Válvula para cerrar la línea de gas.

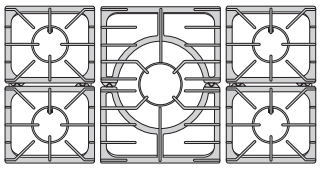
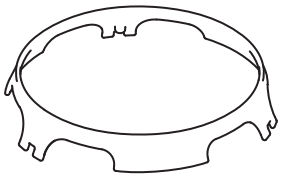
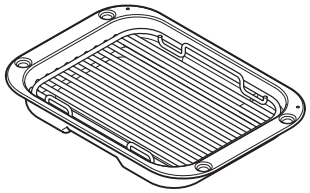
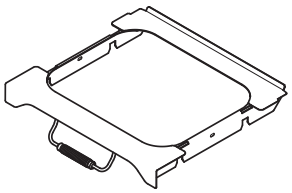
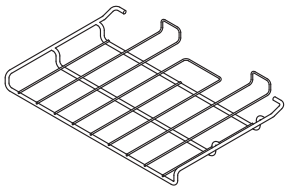
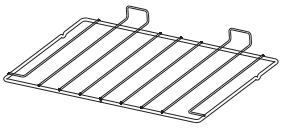
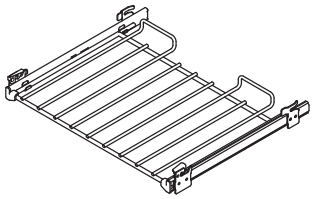
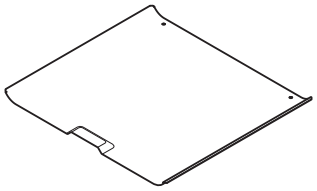
8. Sellador de uniones de tuberías o cinta para roscas de tuberías con Teflon* aprobada por UL que resista la acción de los gases natural y LP.

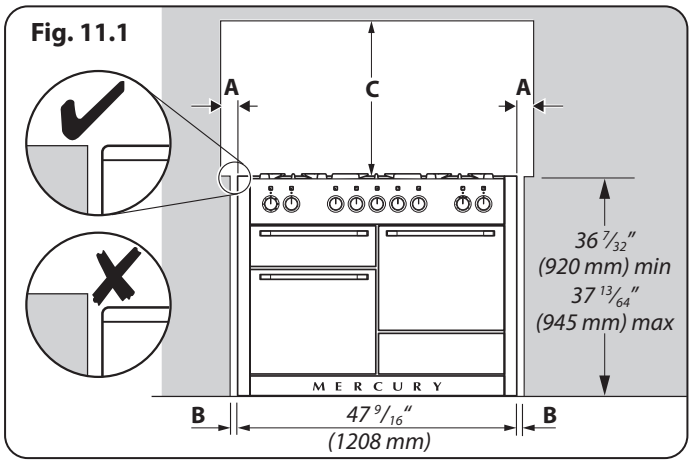
9. Conector de metal flexible para artefactos (½" de diámetro interno). Se recomienda una longitud de 5 pies para mayor facilidad en la instalación pero se aceptan otras longitudes. Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva.

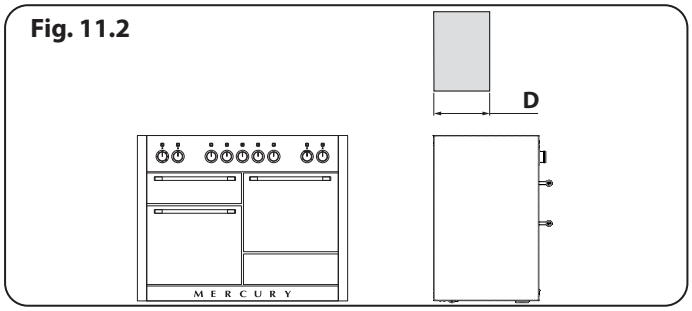
10. Adaptador de unión para conexión a línea de alimentación de gas (¾" o ½" de rosca de tuberías nacional [National Pipe Thread, NPT] x ½" de diámetro interno).

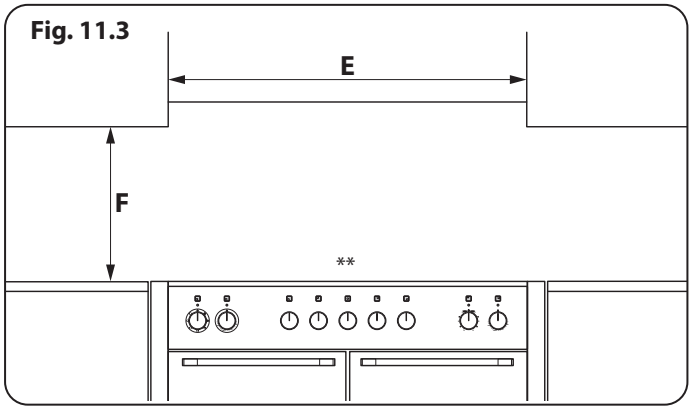
11. Adaptador de unión para conexión a regulador de presión en la cocina (½" de NPT x ½" de diámetro interno).

12. Para proteger cualquier recubrimiento para pisos debajo de la cocina, debe colocarse una plancha de contrachapado de un grosor de ¼" o equivalente sobre la cual ubicar la cocina.

Accesorios incluidos:	
6 rejillas de hierro fundido que se entrelazan	Soporte para wok
	
Asadera y trébedes	Soporte de la asadera
	
1 rejilla que se dobla hacia abajo	2x Estantes plano
	
2 rejillas telescópicas	2 charolas para la base del horno
	







Colocación de la Cocina

Fig. 11.1, **Fig. 11.2** y **Fig. 11.4** Los siguientes diagramas muestran la distancia mínima recomendada entre la cocina y las superficies próximas (**La Tabla 11.1**).

Se recomienda una distancia de 3⁄16" (5 mm) (**La Tabla 11.1**) 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. 11.1**).

*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.

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	47 7⁄16" (1208 mm)	47 7⁄16" (1208 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			

La Tabla 11.1

La profundidad de la cocina es 28 7⁄16" (723 mm) en total (**Fig. 11.4**).

Si la cocina está cerca de una esquina de la habitación, se requiere que se deje un espacio libre de 3 ½" (90 mm) para permitir que las puertas del horno se abran (**Fig. 11.5**). La apertura efectiva de las puertas es ligeramente menor, pero esto permite una cierta protección de su mano cuando abre la puerta.

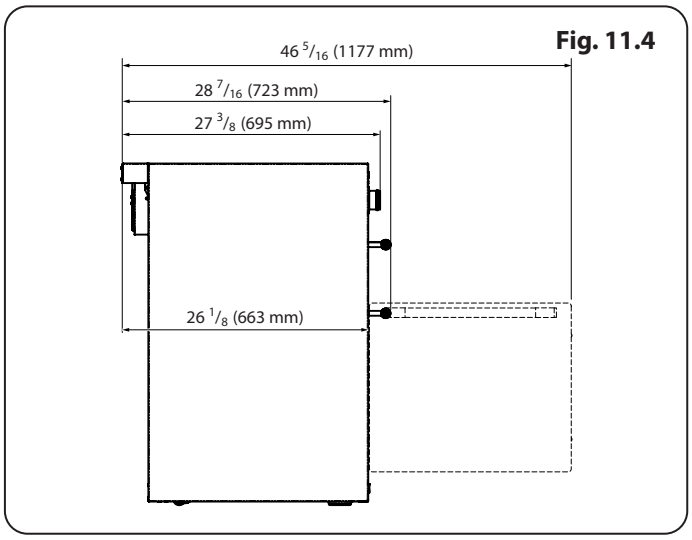


Fig. 11.4

Cuando se realizan ajustes entre gabinetes de la cocina

Se recomienda una distancia de 48" (1218 mm) entre las unidades para permitir el movimiento dentro de la cocina. **NO ENCAJONE** la cocina – debe ser posible mover la cocina, sacarla y meterla para propósitos de que reciba mantenimiento y se la limpie.

En EE.UU. deje un espacio de al menos ⅕" (5 mm) en cada lado de la cocina, (un espacio de 48" (1218 mm) entre unidades). La cocina debe estar ubicada en un lugar central.

En Canadá deje un espacio de al menos ½" (12 mm) en cada lado de la cocina, (un espacio de 48 ½" (1232 mm) entre unidades). La cocina debe estar ubicada en un lugar central.

También se recomienda que usted no construya ningún armario adyacente definitivo hasta que se instale la cocina. Las molduras decorativas o las manijas de las puertas de los armarios y frentes pueden interferir con la apertura de las puertas del horno.

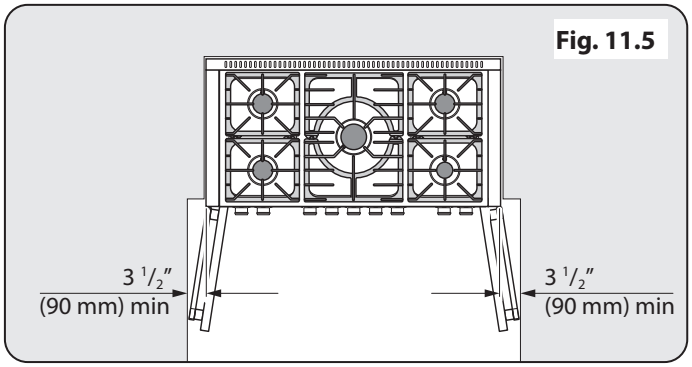


Fig. 11.5

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. 11.6**).

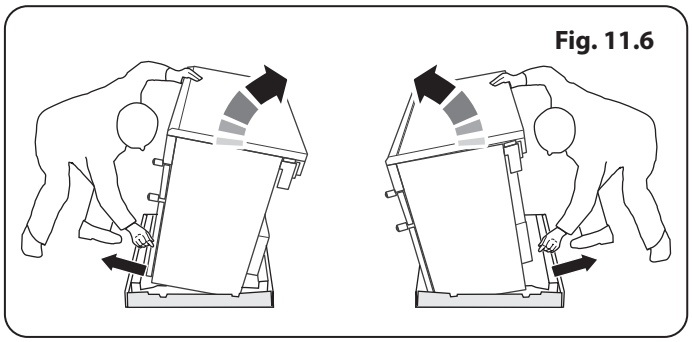
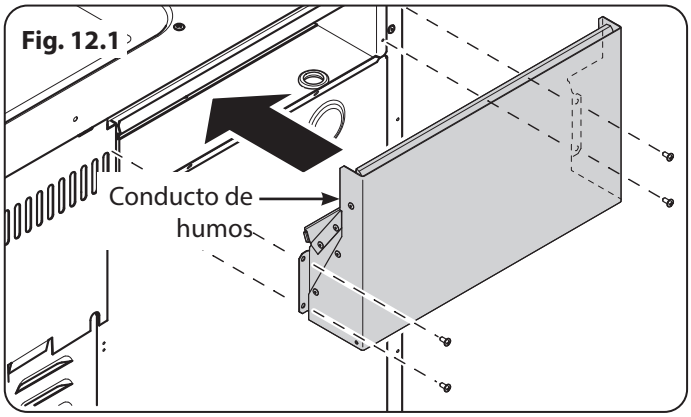
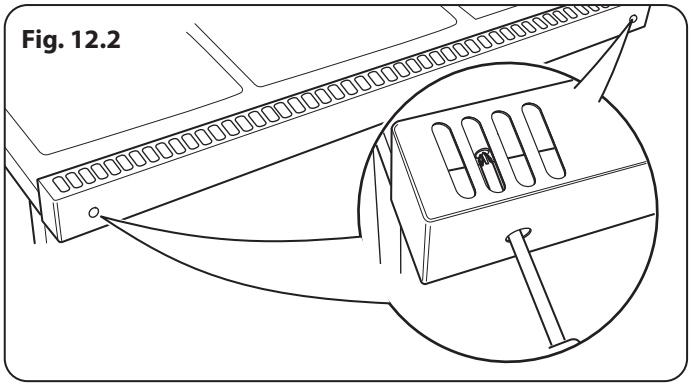
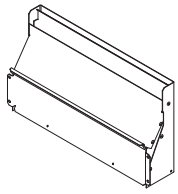
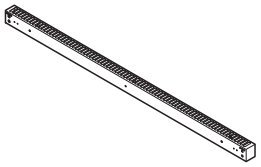
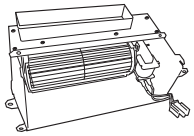
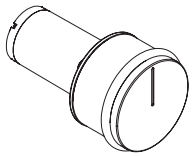


Fig. 11.6

12. Instalación del conducto de humos, de la ventilación del conducto de humos y de los paneles laterales





Comprobar las piezas:	
Conducto de humos	Rejilla del Humero
	
Montaje de ventilador	Botones de control x 9
	

Instale los botones de control

1. Con cuidado empuje las perillas de control para colocarlas en los pivotes.

Instalación del conducto de humos

1. Retire los cuatro tornillos de la apertura del conducto de humos de la asadera (**Fig. 12.1**).
2. Lleve el conducto removible de humos hasta la apertura del conducto de humos de la parrilla. Cerciórese de que la brida inferior del conducto removible de humos se instale dentro del conducto fijo de humos, y se la asegure con firmeza en su lugar con cuatro tornillos (**Fig. 12.1**).

Instalación de la ventilación del conducto de humos

1. Afloje los tres tornillos y tuercas en la parte posterior de la placa de cocción. Instale la ventilación del conducto de humos sobre las tuercas y deslice hacia abajo (**Fig. 12.2**). Apretar las tuercas para fijarlos.

Instalación de la caja del ventilador de refrigeración

1. Retire los seis tornillos donde la caja del ventilador de refrigeración se fijará **Fig. 12.3**.
2. La forma de la clavija molex debe coincidir con el enchufe. Conecte con cuidado la clavija molex al enchufe del conector molex **Fig. 12.4**.
3. El ventilador de refrigeración tiene dos pestañas que se conectan con las ranuras debajo de la ventilación del conducto de humos. Alinee con cuidado las pestañas de la caja del ventilador de refrigeración a las ranuras debajo de la ventilación del conducto de humos **Fig. 12.5**.
4. Vuelva a colocar los seis tornillos **Fig. 12.6**.

⚠ **Antes de instalar los paneles laterales, se recomienda que se establezca la altura requerida para la cocina. Esto simplificará el procedimiento de instalación de los Paneles Laterales.**

Establecimiento de la altura

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

Las patas delanteras y las ruedas traseras pueden ajustarse al nivel de la cocina. (**Fig. 12.7**).

1. 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.
2. Gire la tuerca en el sentido de las agujas del reloj para subirla y en el sentido contrario para bajarla. AMBAS RUEDAS TRASERAS.
3. Para colocar las patas delanteras, gire las bases para subirlas o bajarlas.

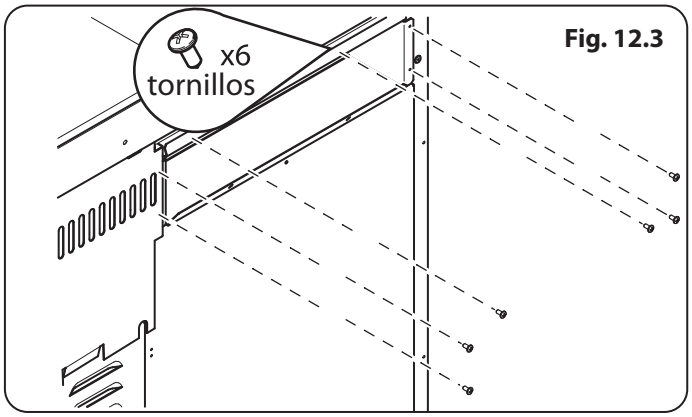


Fig. 12.3

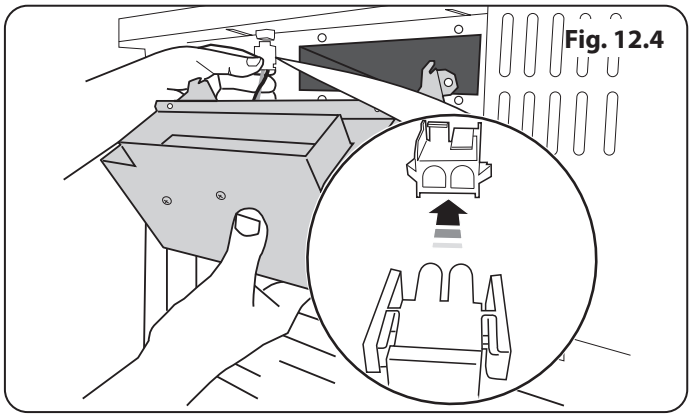


Fig. 12.4

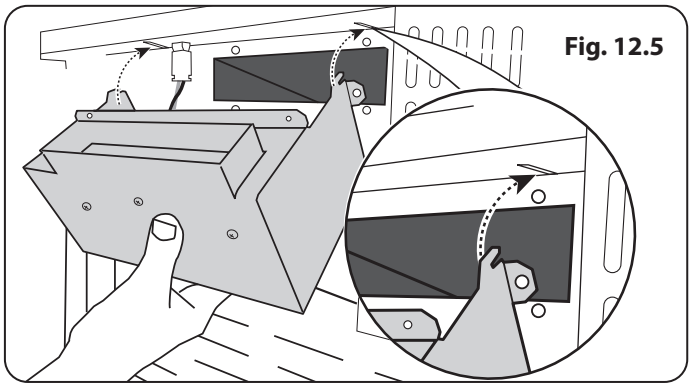


Fig. 12.5

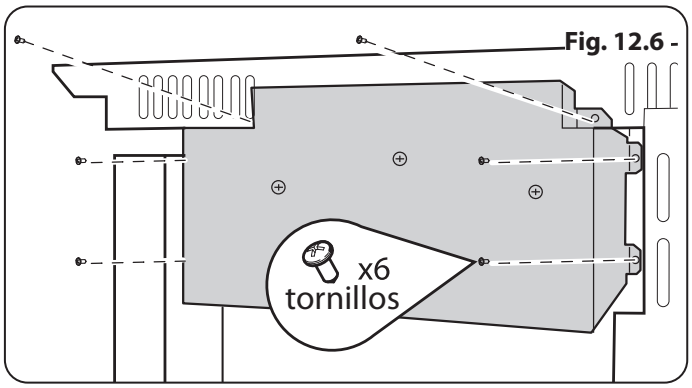


Fig. 12.6 -

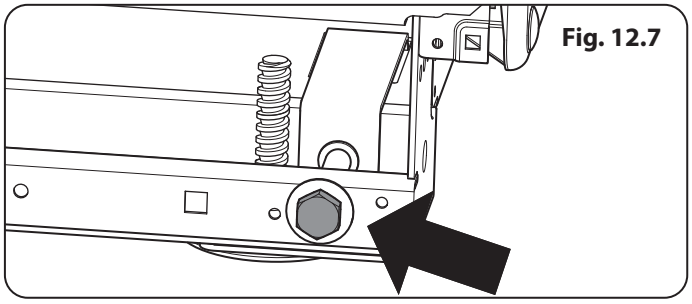


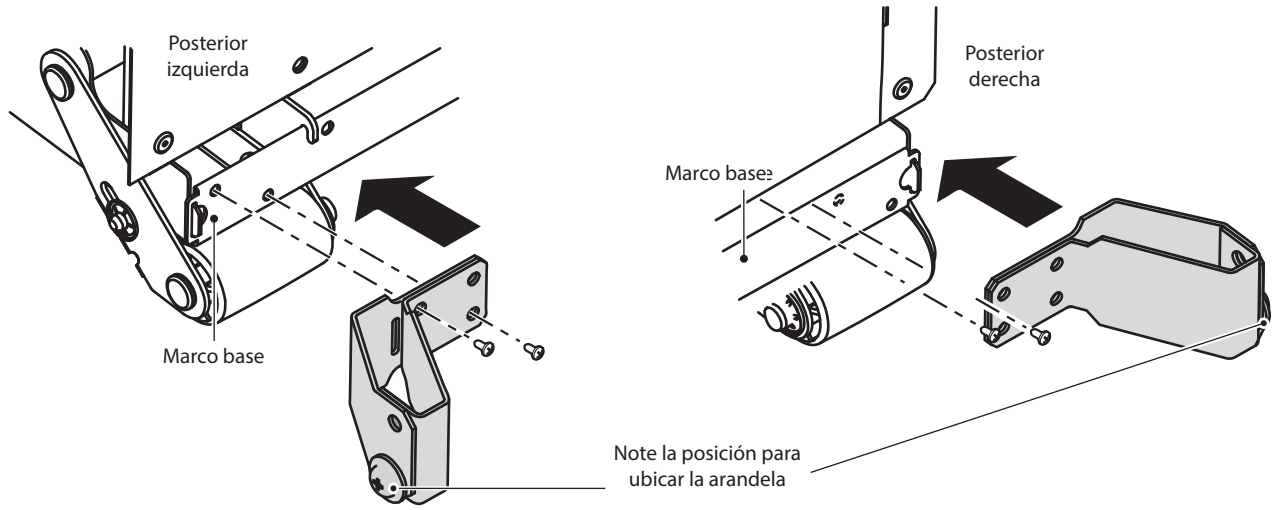
Fig. 12.7

Instalación de las abrazaderas de retención traseras del panel lateral

1. Ubicado en la parte inferior izquierda y esquina trasera derecha de la cocina, retire los dos tornillos (**Fig. 12.8**).
2. Instale las abrazaderas de retención del lado izquierdo y del derecho, asegurándolas al marco base y vuelva a instalar y a ajustar los tornillos (**Fig. 12.8**).

Comprobar las piezas:	
Abrazaderas de retención posteriores para el panel lateral. A052064 - Al lado derecho A052067 - Al lado izquierdo	Paneles laterales A065523 - Al lado derecho A065521 - Al lado izquierdo
Panel lateral con ornamento que oscurece x2 Q050718	Panel inferior (rodapié) Se hace coincidir el color con el de la cocina
Panel inferior (rodapié) Abrazaderas frontales de montaje A052124	Se suministran los tornillos 2x Máquina de tornillos 2x Tornillos autorroscantes

Fig. 12.8



Instalación de ornamentos que oscurecen

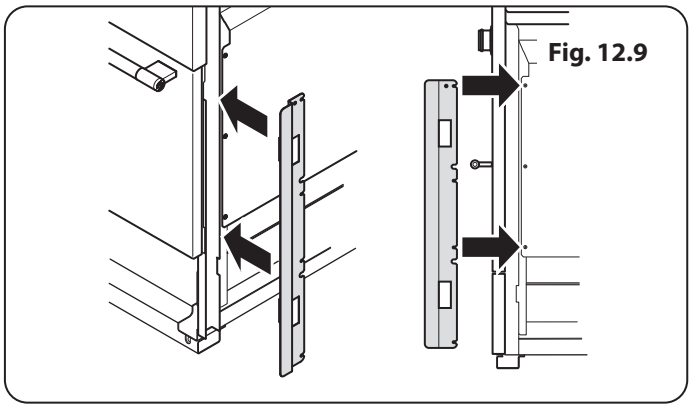
1. Ubicados cerca de la parte frontal de cada lado de la cocina se encuentran tres tornillos Afloje los tornillos superiores e inferiores (**Fig. 12.9**).
2. Deslice el ornamento sobre los tornillos y apriete para asegurarlos.

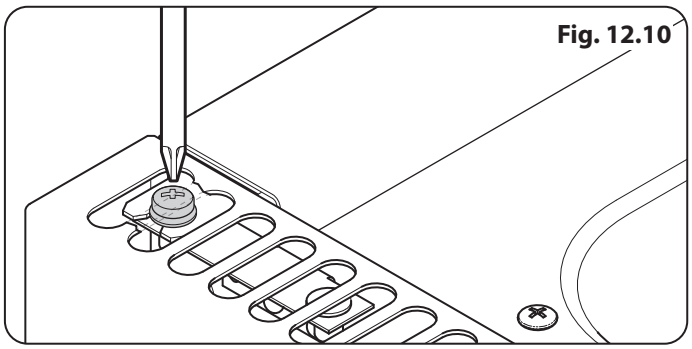
Colocar los paneles laterales

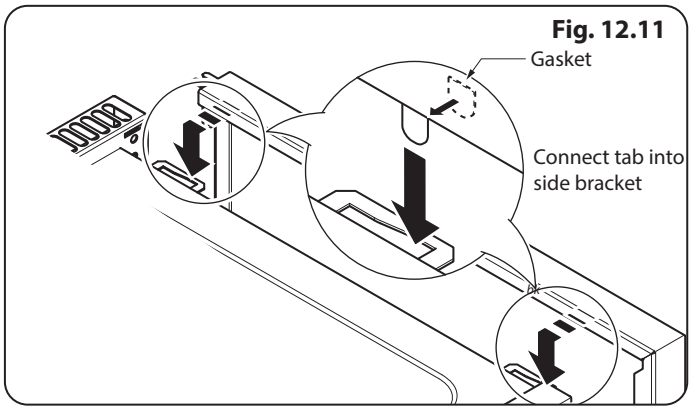
1. Afloje el tornillo en la ventilación del conducto de humos **(Fig. 12.10)**.
2. Dentro de la parte superior de la parte superior del panel lateral se encuentran dos pestañas. Conecte estas pestañas a los recortes en el borde superior de la cocina. **(Fig. 12.11)**.
3. Deslice el panel lateral nuevamente, de manera que la abrazadera del panel lateral en la base se conecte con la arandela de retención trasera y la pestaña con ranuras en la parte superior trasera se conecte al tornillo en la ventilación del conducto de humos **(Fig. 12.12)**.
4. Verifique que todo esté firmemente conectado y apriete el tornillo de la ventilación del conducto de humos para asegurar el panel lateral en su posición **(Fig. 12.10)**.

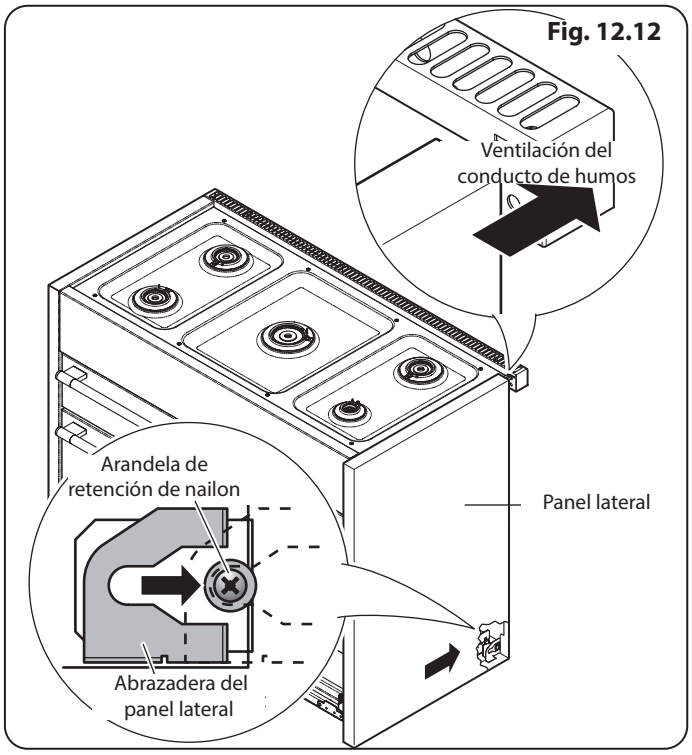
Nota: La parte frontal inferior de los paneles laterales estará aflojada. Estos paneles se ajustarán una vez que el panel inferior (zócalo) sea encajado.

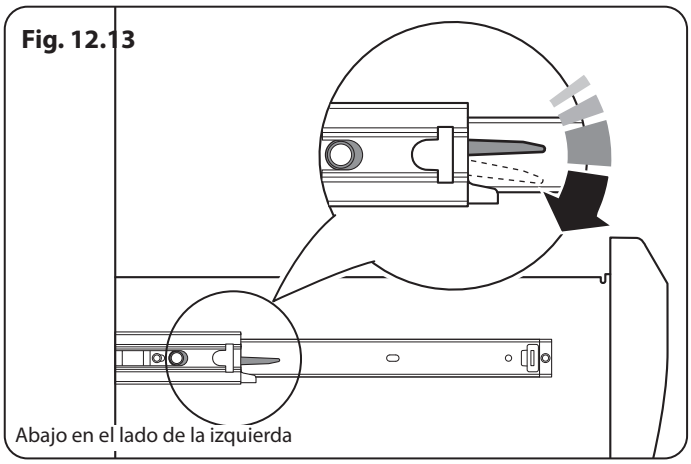
Nota: Si un panel lateral está aflojado, instale una de las juntas adicionales en la cara interna de la abrazadera frontal, ubicando las pestañas y vuelva a instalar.

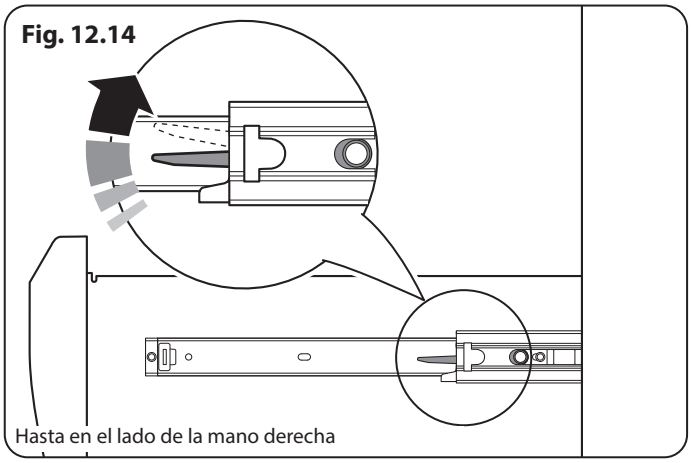


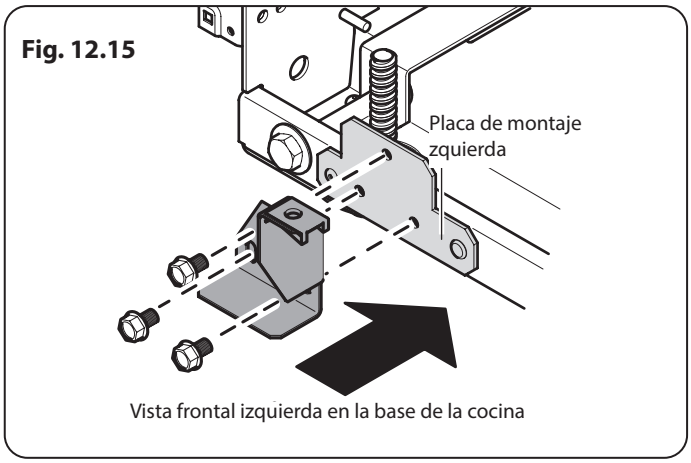


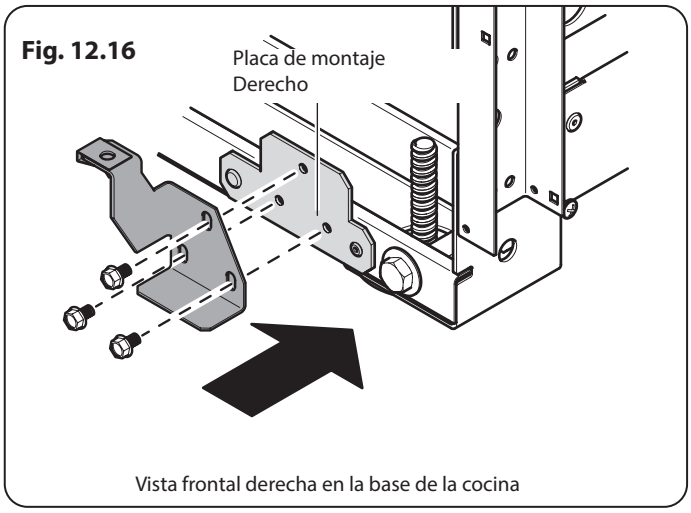












Instale las abrazaderas de montaje frontal

1. Abra la puerta del horno en el lado derecho y jale el cajón sacándolo hasta su punto más extremo posible.
2. Para soltar los agarres de la bandeja por la parte de los rieles, suba los extremos de los ganchos de plástico colocados al lado izquierdo por la parte derecha. Al mismo tiempo, tire de la bandeja y sáquela de los raíles laterales (**Fig. 12.13** y **Fig. 12.14**).

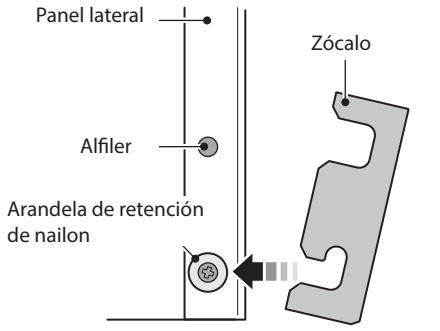
⚠ **Por razones de seguridad, cerciórese de que las correderas de los cajones estén fuera del alcance.**

3. En la parte frontal de la base de la cocina hay dos placas de montaje. Retire los tres tornillos de fijación de cada placa **(Fig. 12.15)**.
4. Instale las abrazaderas frontales de montaje del lado izquierdo y del lado derecho como se muestra en **(Fig. 12.15** y **Fig. 12.16)**. **NO** apriete demasiado los tornillos de montaje en esta etapa.

Instalación del panel inferior *(Zócalo)*

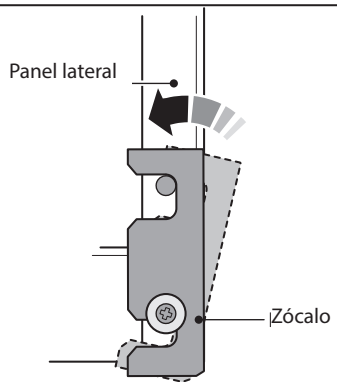
1. Incline un poco la parte inferior del panel para ubicar las ranuras inferiores sobre las arandelas **(Fig. 12.17)**. Ahora haga rotar el panel para instalarlo sobre los pasadores **(Fig. 12.18)**.
2. Mediante el uso de dos tornillos y la llave Allen suministrada, instale de forma aflojada el panel inferior sobre las abrazaderas de montaje **(Fig. 12.20)**. **NO** ajuste en esta etapa.
3. Ajuste el panel inferior para establecer el espacio entre los paneles laterales y las puertas en una forma igual **(Fig. 12.19)** Cuando este posición correcta, utilice una llave de horquilla plana adecuada para apretar los tornillos del soporte y, luego, apriete los tornillos del panel inferior **(Fig. 12.20)** con la llave Allen suministrada.

Fig. 12.17



Vista lateral de la base frontal de la cocina

Fig. 12.18



Vista lateral de la base frontal de la cocina

Fig. 12.19

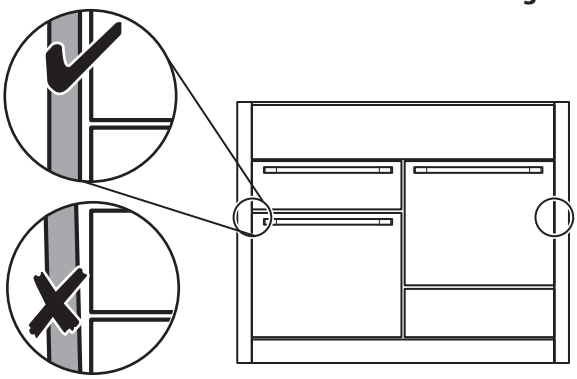


Fig. 12.20

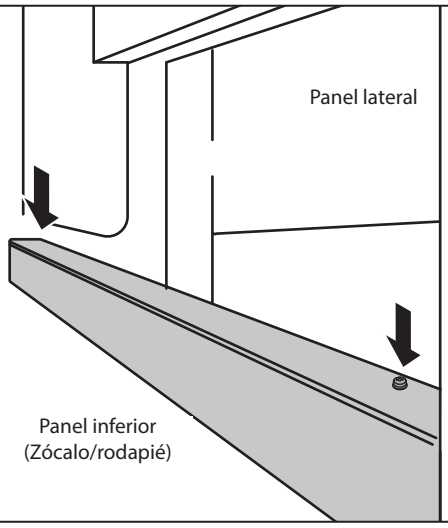
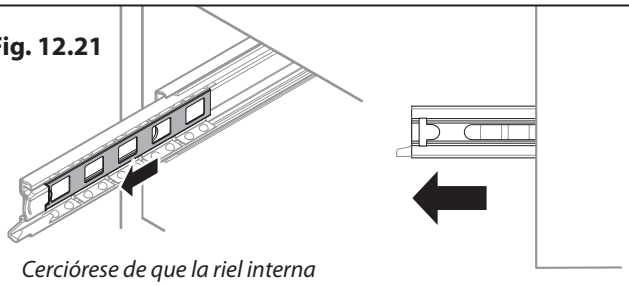
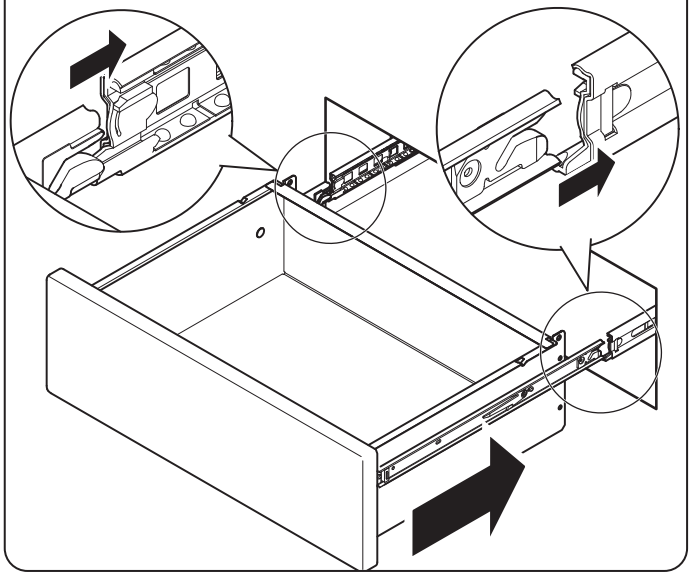


Fig. 12.21



Cerciórese de que la riel interna está jalada hacia adelante.

Fig. 12.22



Instalación del cajón

1. Para instalar el cajón, jale las rieles laterales completamente hacia afuera **(Fig. 12.21)**.
2. Cuidadosamente mueva el cajón hacia atrás entre las rieles y póngalo en descanso sobre las rieles laterales.
3. En cada lado, mantenga la parte delantera del cajón y jale de la riel lateral hacia adelante, de manera que los clips hagan clic entro en su posición, sujete el cajón con las rieles laterales **(Fig. 12.22)**.

Instalación de la cadena de fijación y del dispositivo anti vuelco

1. Una cocina que usa un conector de gas flexible debe estar asegurada con una cadena de fijación adecuada y un dispositivo anti vuelco.
2. Cuando se instale la cadena de fijación, esta se debe mantener lo más corta posible y se la debe fijar firmemente a la tubería rígida en la parte superior, en el lado derecho, en la parte trasera de la cocina, cuando se ve desde el frente **(Fig. 12.23)**.

⚠ **No fije la cadena a una manguera flexible en la base de la cocina.**

3. Se suministra dispositivo anti vuelco adecuado y se lo muestra en la **Fig. 12.24**.
4. Cuando se instale la abrazadera anti-vuelco (**Fig. 12.24** y **Fig. 12.25**), 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.
5. Montar el soporte para que se involucra en lo posible sobre el chasis de la cocina.

⚠ **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.**

Regular las dos ruedas traseras

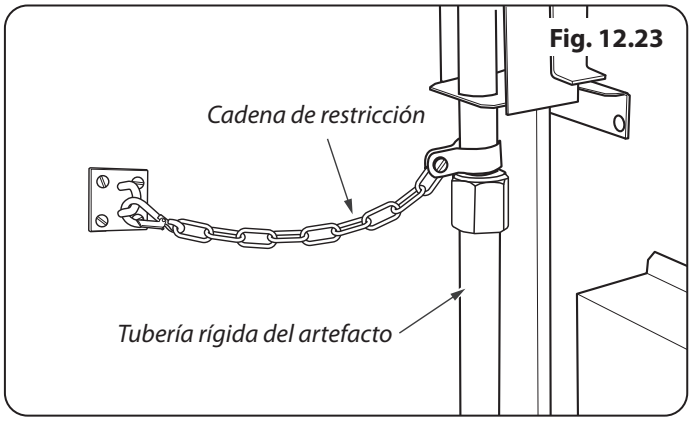
Para ajustar la altura de la parte trasera de la cocina, primero meta una llave ajustable fija o de copa de 13 mm en la tuerca de ajuste hexagonal **(Fig. 12.26)**. Gire la tuerca en el sentido de las agujas del reloj para subirla y en el sentido contrario para bajarla.

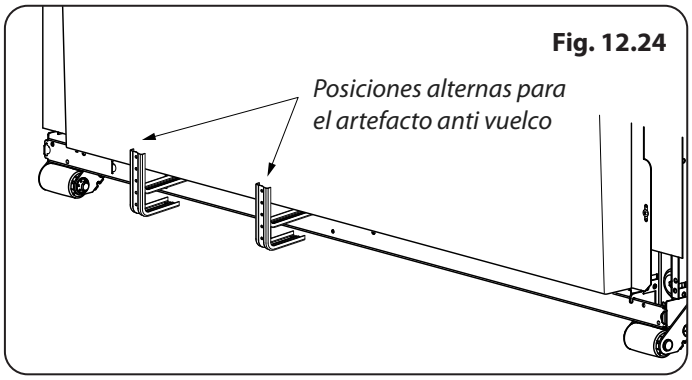
Haga 10 giros completos (de 360º) en dirección de las agujas del reloj. Asegúrese que baja AMBAS RUEDAS TRASERAS.

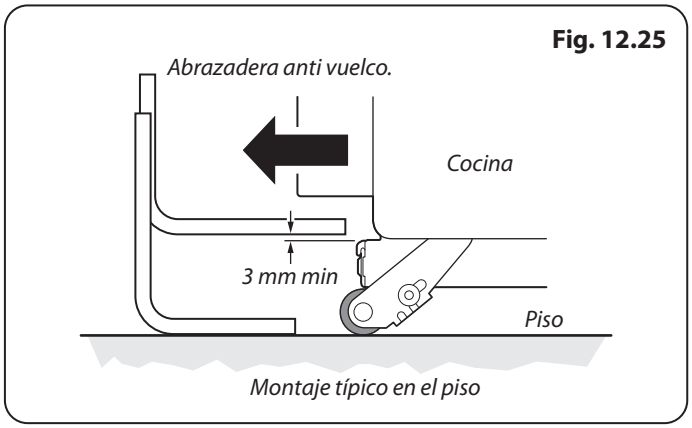
Complete el movimiento

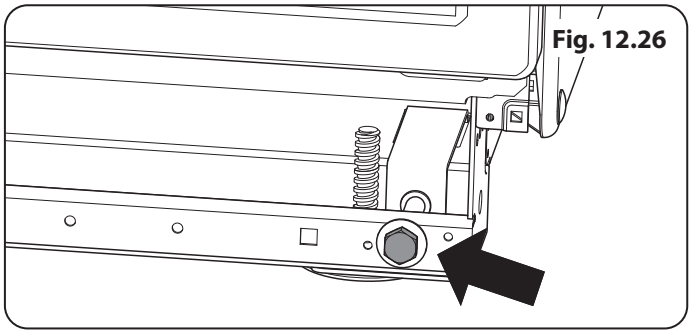
1. Abra las puertas del horno para tener una buena sujeción de la parte inferior de la lámina exterior del panel a medida que mueve el horno (**Fig. 12.27**).
2. Con cuidado, empuje la cocina hacia delante sobre el cartón. Retire el cartón.
3. Coloque la cocina casi en posición final, dejando el espacio justo para poder pasar por detrás de ella.

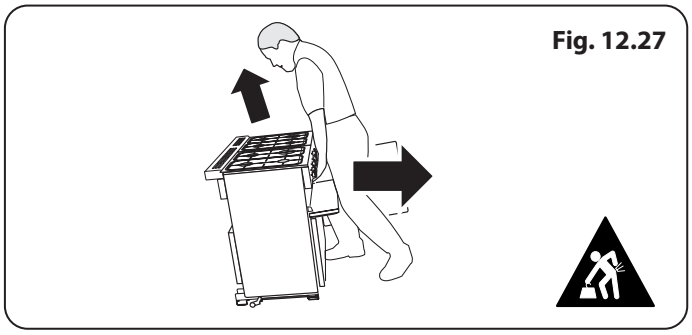
⚠ **No utilice las asas de la puerta ni los tiradores de los botones para mover la cocina.**



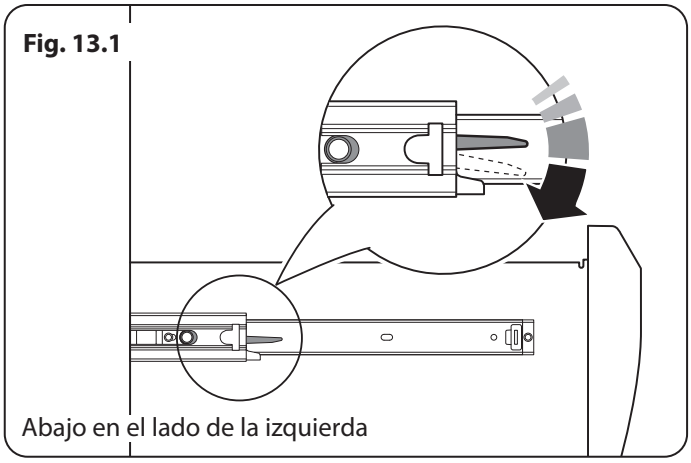


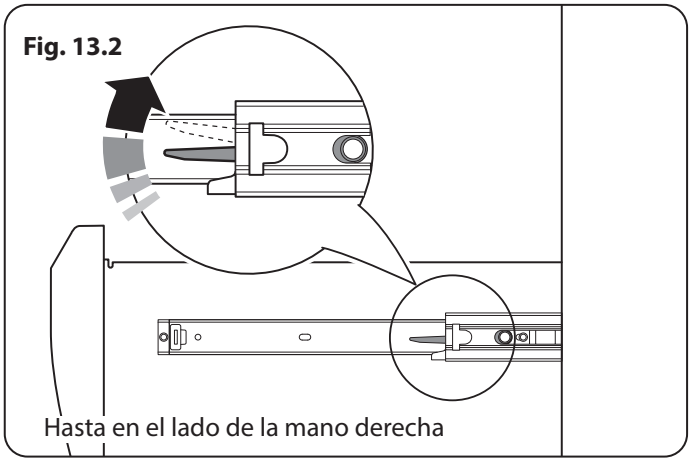


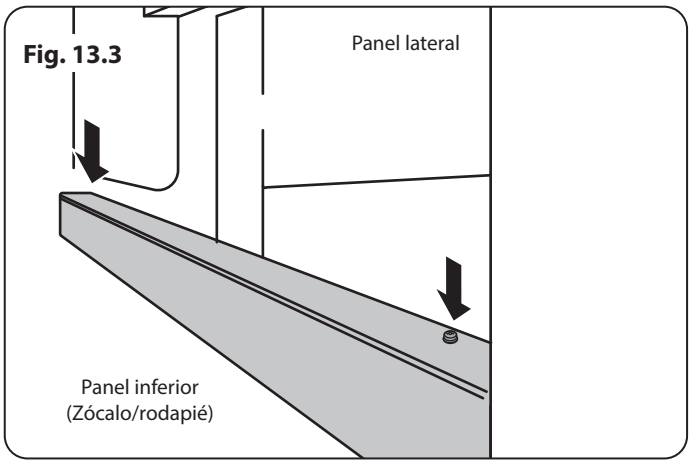


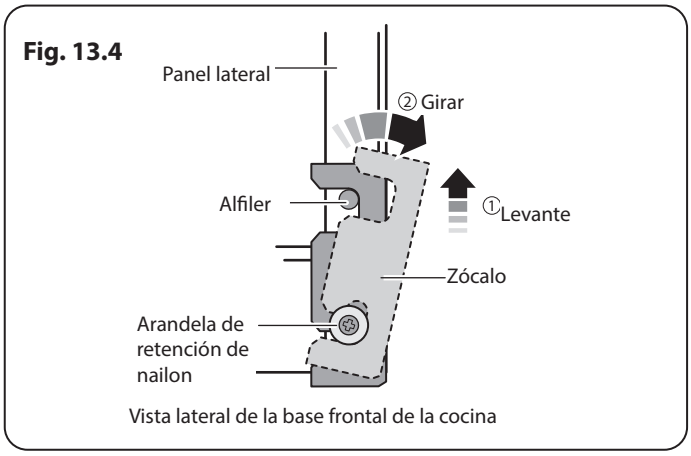


13. Retirar los paneles laterales









Desconecte la electricidad.

Necesita el siguiente equipo para retirar los paneles laterales:

- Destornillador en cruz
- Destornillador de cabeza plana
- Llaves Allen (proporcionadas en un paquete).

Retirar el cajón

1. Jale el cajón hacia afuera a su punto más alejado.
2. Para soltar los agarres de la bandeja por la parte de los rieles (**Fig. 13.1** y **Fig. 13.2**) suba los extremos de los ganchos de plástico colocados al lado izquierdo por la parte derecha. Al mismo tiempo, tire de la bandeja y sáquela de los raíles laterales.

Por razones de seguridad, cerciórese de que las correderas de los cajones estén fuera del alcance.

Remover el panel inferior *(Zócalo/ Rodapié)*

1. Después de retirar el cajón, abra la puerta del horno al lado izquierdo.
2. Afloje los dos tornillos de cabeza Allen (**Fig. 13.3**), levante el panel inferior hacia arriba y ligeramente gire el panel alejándolo de los pasadores (**Fig. 13.4**).

Retirar los paneles laterales

1. Afloje un tornillo en la ventilación (**Fig. 13.5**).
2. Empuje hacia adelante el panel lateral de manera que se aleje de la ventilación del conducto de humos y de la arandela de retención (**Fig. 13.6**).
3. Dentro de la parte superior de la parte superior del panel lateral se encuentran dos pestañas. Mueva del panel lateral hacia arriba y alejándolo de la cocina (**Fig. 13.7**).

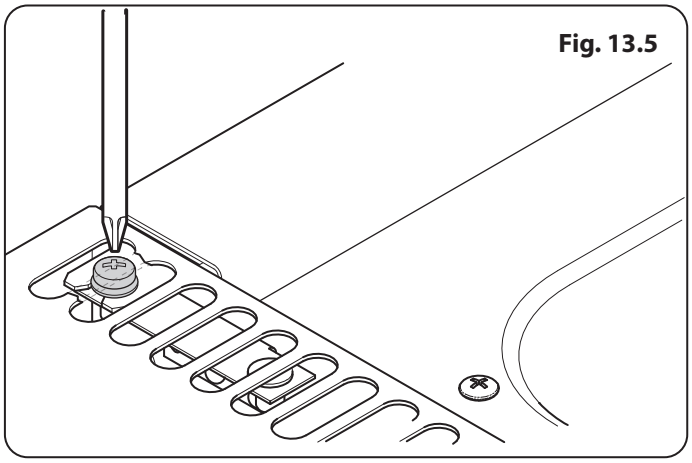


Fig. 13.5

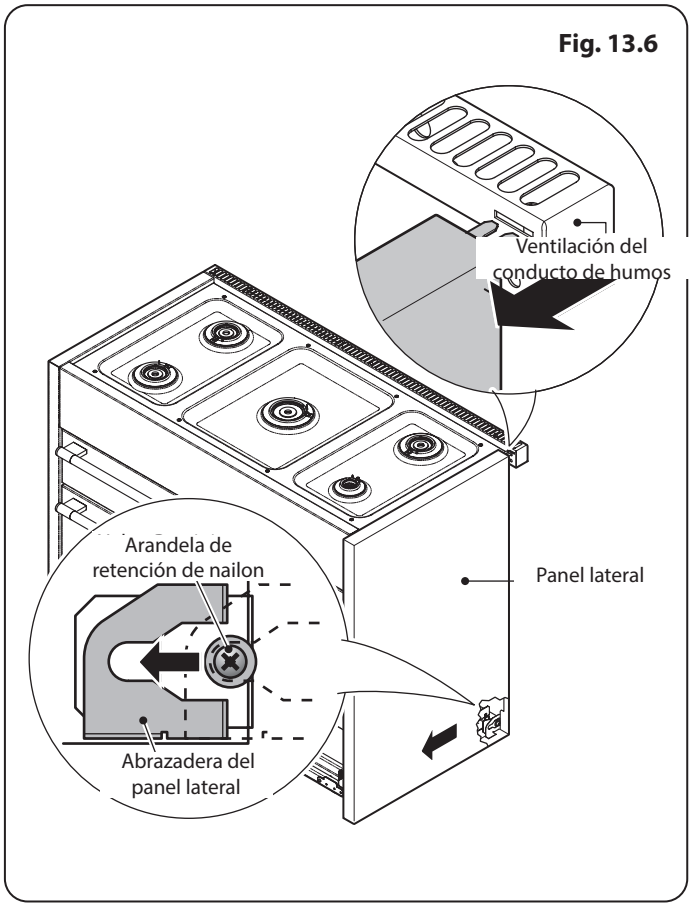


Fig. 13.6

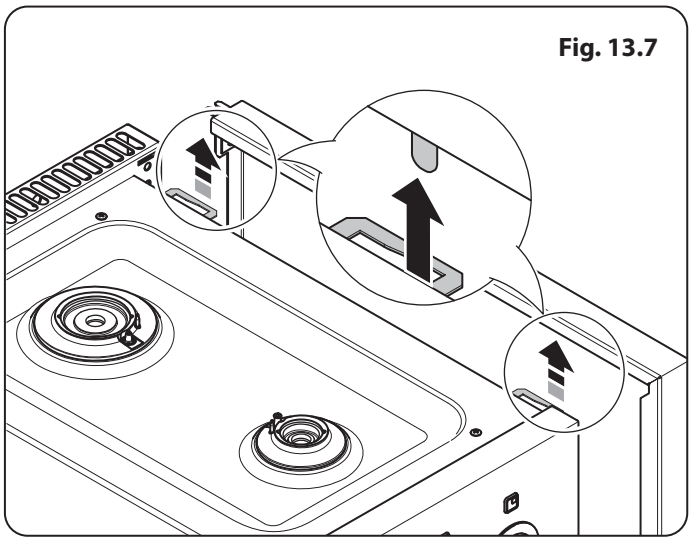


Fig. 13.7

14. Conexión de gas

Fig. 14.1

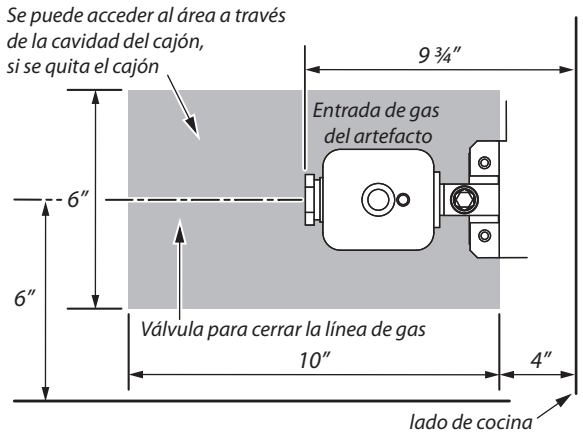


Fig. 14.2

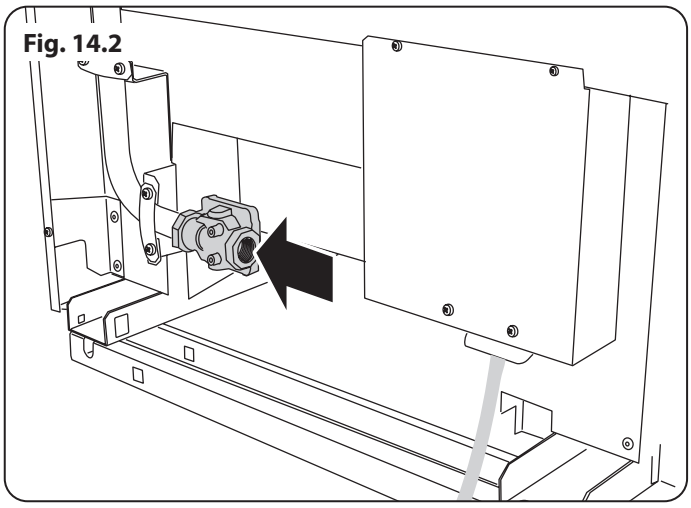
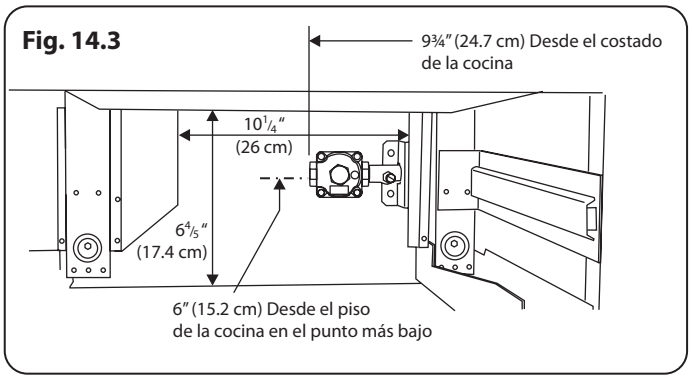


Fig. 14.3



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

En Canadá

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

En el Estado de Massachusetts

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

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

Requisitos de la alimentación de gas

Las ubicaciones de las tomas de la tubería de gas se ubican en la **Fig. 14.1**, la **Fig. 14.2** y la **Fig. 14.3**.

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. 14.4

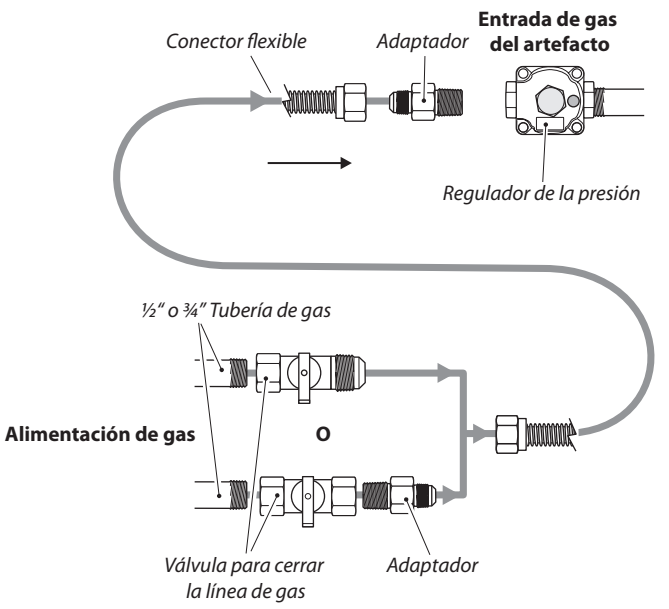


Fig. 14.5

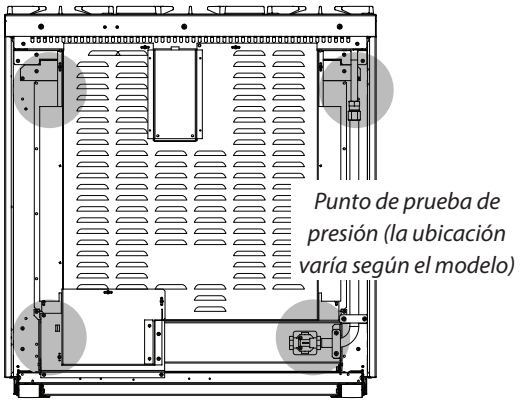


Fig. 14.6

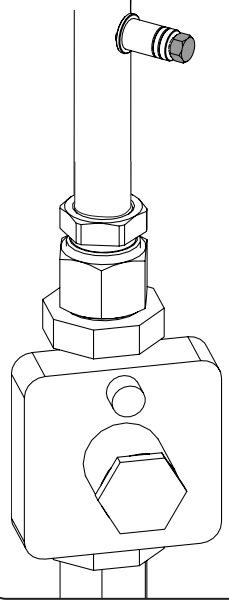


Fig. 14.7

Cómo conectar la cocina a la alimentación de gas

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

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

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.

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 usa el método de tuberías rígidas, debe alinear la tubería cuidadosamente. La cocina no puede moverse después de realizar la conexión.

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

A. Instale una válvula para cerrar la línea de gas manual en la línea de gas, en una ubicación de fácil acceso fuera de la cocina. Asegúrese de que todas las personas que operen la cocina sepan dónde y cómo cerrar la alimentación de gas de la cocina.

B. Instale un adaptador de unión macho de ½" en el codo interno a rosca de ½" de NPT, en la entrada del regulador. Use una llave de reserva para colocar el regulador, a fin de evitar daños. Cuando instale la cocina desde el frente, retire el codo de 90° para una instalación más fácil.

C. Instale un Adaptador de unión macho de 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. Conecte un conector de metal flexible para artefactos al adaptador de la cocina. Ubique la cocina de manera tal que se permita la conexión a la válvula para cerrar el gas.

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. 14.6** y la **Fig. 14.7**) para comprobar si hay fugas en el sistema.

INSTALACIÓN

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

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

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

Al usar presiones de prueba de ½ psig (3,5 kPa) o menos a fin de realizar pruebas del sistema de alimentación de gas, simplemente aísle la cocina del sistema de alimentación de gas cerrando la válvula individual para cerrar el gas.

15. 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

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

⚠ **ADVERTENCIA Instrucciones de puesta a tierra eléctrica Este 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.**

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.

Fig. 15.1

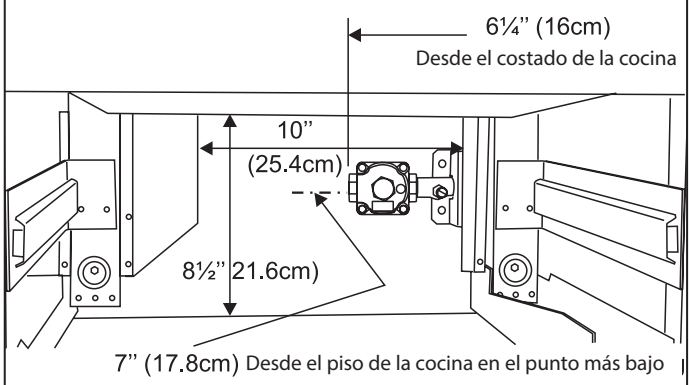
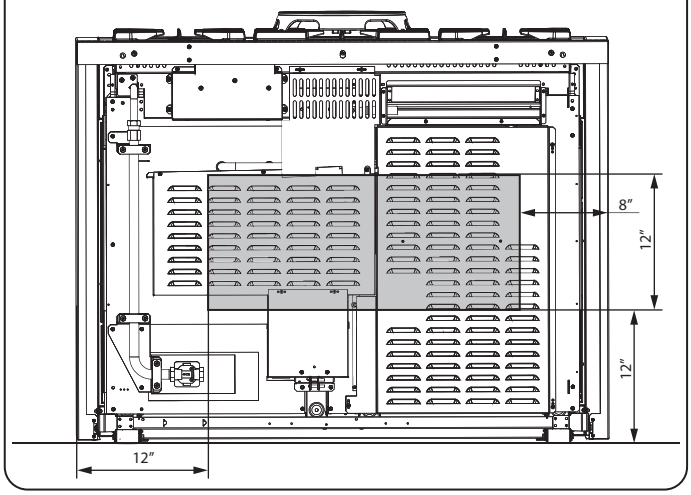


Fig. 15.2



Proporcione alimentación eléctrica adecuada

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

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.

Su gama se suministra con un enlace de tierra que se puede utilizar cuando se conecta a un cable de tres cables. Consulte a su electricista antes de cambiar el kit de cable suministrado.

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. 15.1**). Alterne la ubicación dentro del área sombreada en (**Fig. 15.2**) 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 antes del servicio.

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. 15.3**) 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.

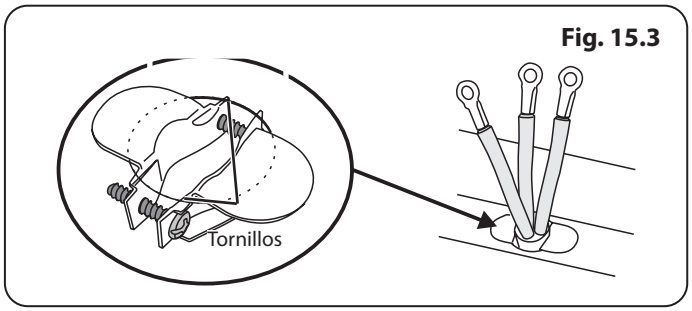
⚠ **Su cocina se suministra con una correa de conexión a tierra que puede usarse al conectar a un cordón de tres hilos. Consulte a un electricista antes de cambiar el kit del cordón suministrado.**

Ponga la correa de conexión a tierra a la neutral y terminal terrestre (**Fig. 15.4**).

El cable neutro o de tierra del cable de alimentación debe conectarse al terminal neutro ubicado en el lado derecho del bloque conector. Los conectores de alimentación deben conectarse a los terminales externos (**Fig. 15.4**).

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.



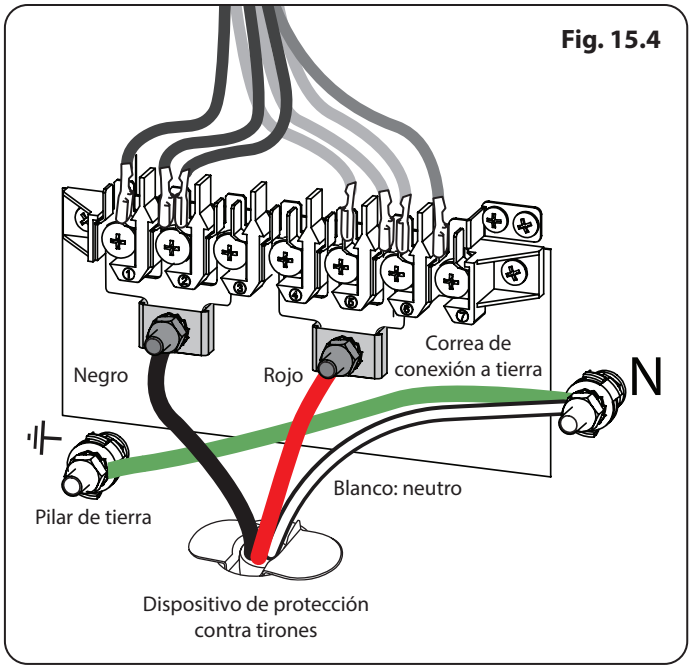


Fig. 15.5

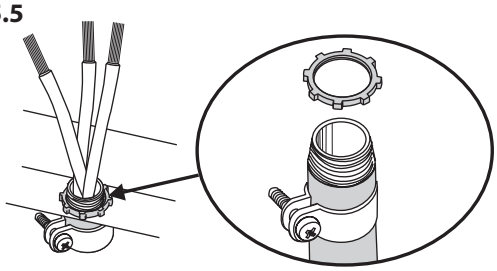


Fig. 15.6

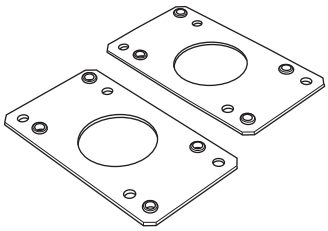


Fig. 15.7

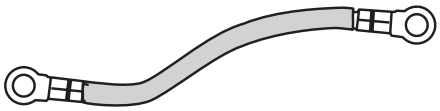
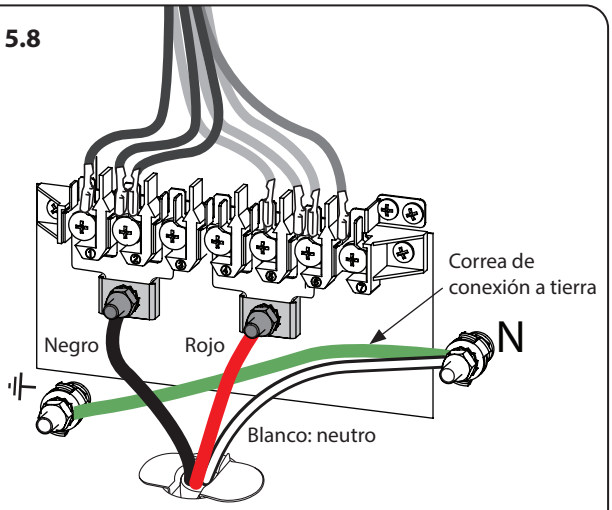


Fig. 15.8



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. 15.5**). Encuentre las placas reductoras (**Fig. 15.6**) 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. 15.5**).

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. 15.7**). 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. 15.8**).

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.

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. 15.9**).

La cocina se envía con placas reductoras para darle una apertura de 1⅛" de diámetro para la conexión del tubo aislante (**Fig. 15.10**). Encuentre las placas reductoras (**Fig. 15.6**) 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.

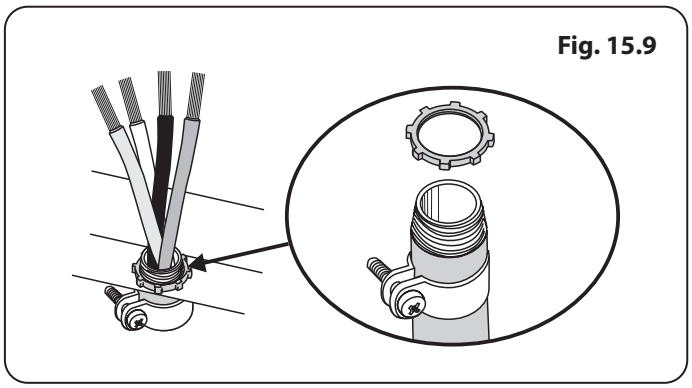
NOTA: No instale el tubo aislante a través de un conector de reducción.

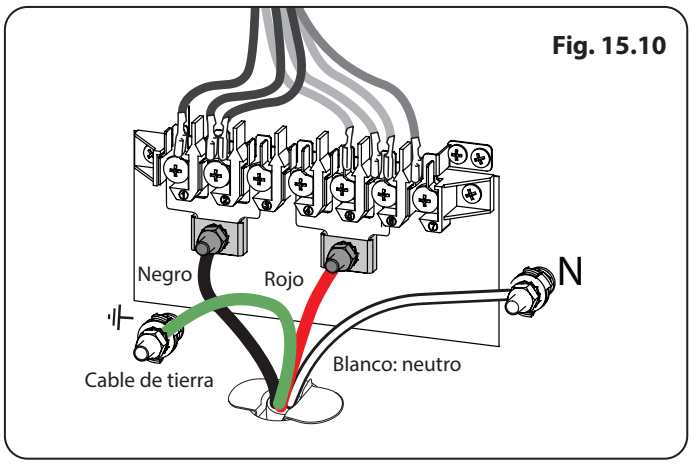
Ponga los cables al pilar de tierra y al bloque terminal (**Fig. 15.10**)

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.

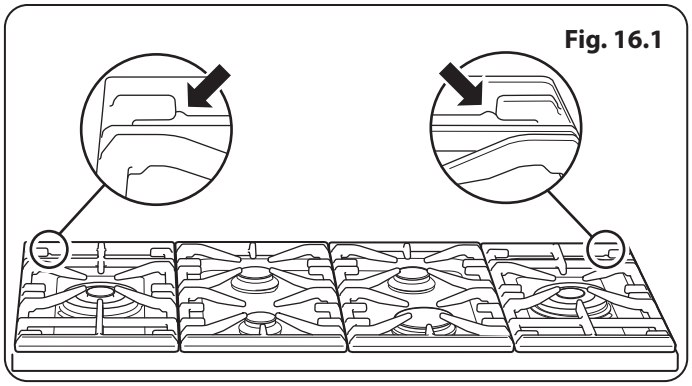
Cuando estén terminadas todas las conexiones

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

16. Ajuste final

Cómo colocar las rejillas posa-ollas

Note que los soportes para sartenes exteriores son entregados, y pueden evitar que los soportes para sartenes centrales se instalen correctamente. Hay una pequeña pestaña en la parte posterior de cada uno de los soportes exteriores. Esta pestaña debe estar orientada hacia el borde exterior de la estufa (**Fig. 16.1**).



Comprobaciones finales

Comprobar la placa de cocina

Consulte de la Sección Vista de conjunto de la cocina y compruebe el funcionamiento de cada zona de cocina. Asegúrese de utilizar ollas y sartenes del tamaño y material correctos.

Verificación de la asadera

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

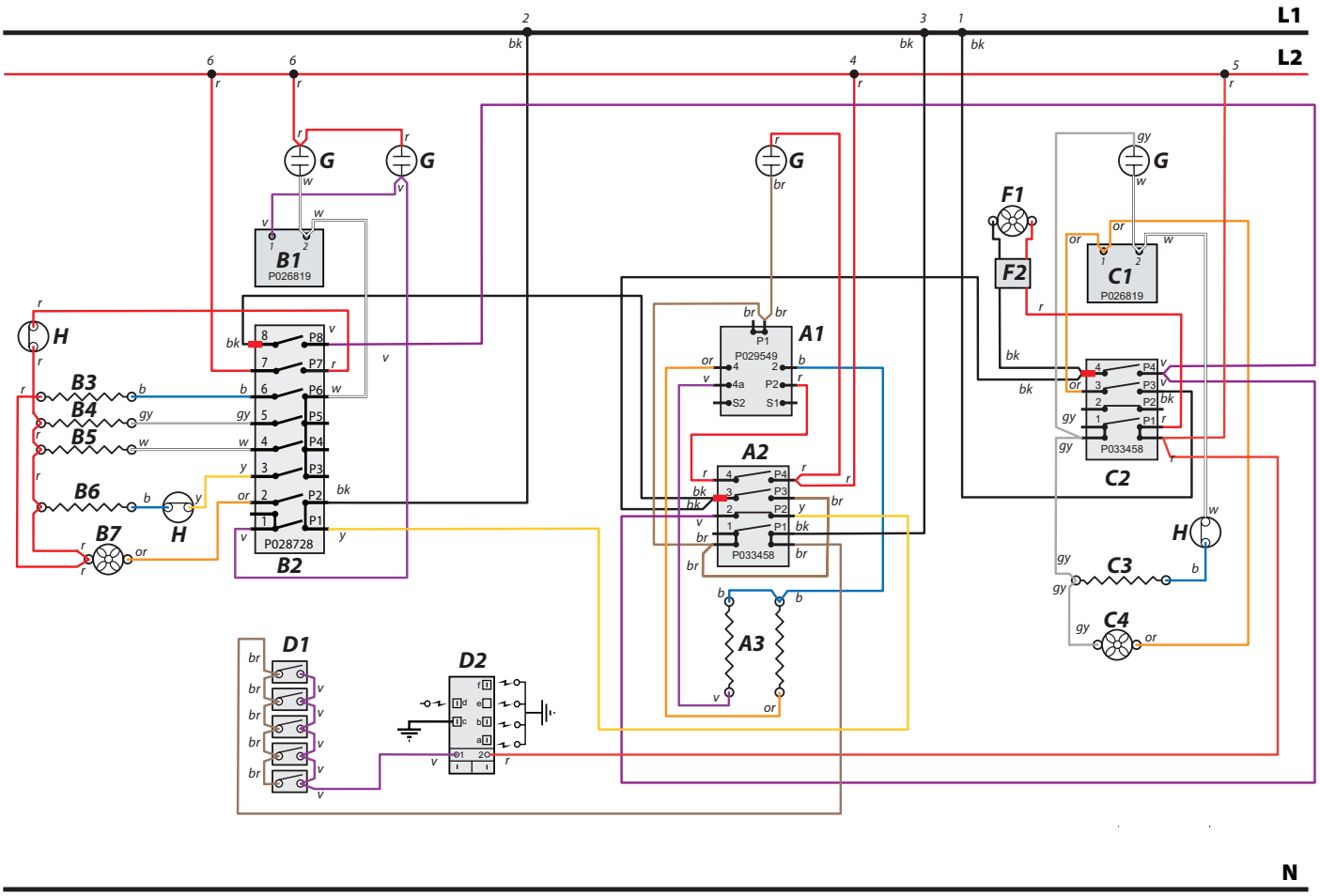
Comprobación del horno

Encienda el horno. Compruebe que los ventiladores del horno empiezan a girar y que el horno se calienta.

Atención al Cliente

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

17. Diagrama de cableado



Código	Descripción
A1	Termostato de la asadera
A2	Controlador de la asadera
A3	Elementos de la asadera
B1	Termostato de horno izquierdo
B2	Bloque de interruptores del horno del lado izquierdo
B3	Elemento inferior en el lado izquierdo
B4	Elemento exterior superior izquierdo del horno
B5	Elemento interior superior izquierdo del horno
B6	Elemento de ventilador izquierdo
B7	Ventilador de horno izquierdo

Código	Descripción
C1	Termostato del horno del lado derecho
C2	Bloque de interruptores del horno del lado derecho
C3	Termostato de horno derecho
C4	Ventilador de horno derecho
D1	Llaves de encendido
D2	Generador de chispa de encendido
F1	Ventilador de enfriamiento
F2	Clavija del conector del ventilador
G	Neones
H	Protección térmica

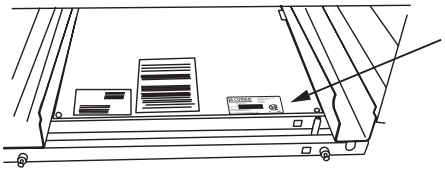
Código	Color
b	Azul
br	Marrón
bk	Negro
or	Naranja
r	Rojo
v	Violeta
w	Blanco
y	Amarillo
gy	Gris

18. 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
Capacidad	240V (2 Wire + N + Grd), 60Hz, 7.47 kW
Protección de circuito de derivación	35 A
Tipo de conexión	NEMA 14-50 P
Carga eléctrica total máxima a 240 V (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.	7.47 kW, (31 A).
Conexión de gas	½" de NPT en el lado trasero derecha

Dimensiones

Altura total	minimo 36 1⁄16" (916 mm)	máximo 37 3⁄16" (941 mm)
Ancho total	47 9⁄16" (1208 mm); Véase "Colocación de la Cocina".	
Fondo total	27 7⁄8" (708 mm)	
Espacio mínimo por encima de la estufa	31½" (800 mm)	
Peso (sin embalaje)	337 LBS (153 Kg)	

Regímenes

Horno	Horno multifunción izquierdo	Horno de ventilador derecho	Asadera
Elemento de ventilador	2.5 kW	2.5 kW	2.3 / 1.15 kW
Elemento superior	1.2 kW	-	-
Elemento de dorado	1.15 kW	-	-
Elemento inferior	1.0 kW	-	-

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	55	17,000 btu/hr	205	17,000 btu/hr	118
Quemadores grande	41	12,000 btu/hr	150	12,000 btu/hr	99
Quemadores delanteros derechos	33	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.

Datos del horno

Horno	Horno multifunción izquierdo	Horno de ventilador derecho
Carga eléctrica total máxima a 240 V	2.5 kW	2.5 kW
Volumen usable (Pies cúbicos)	2.77	2.79

19. Diagrama de cableado

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/