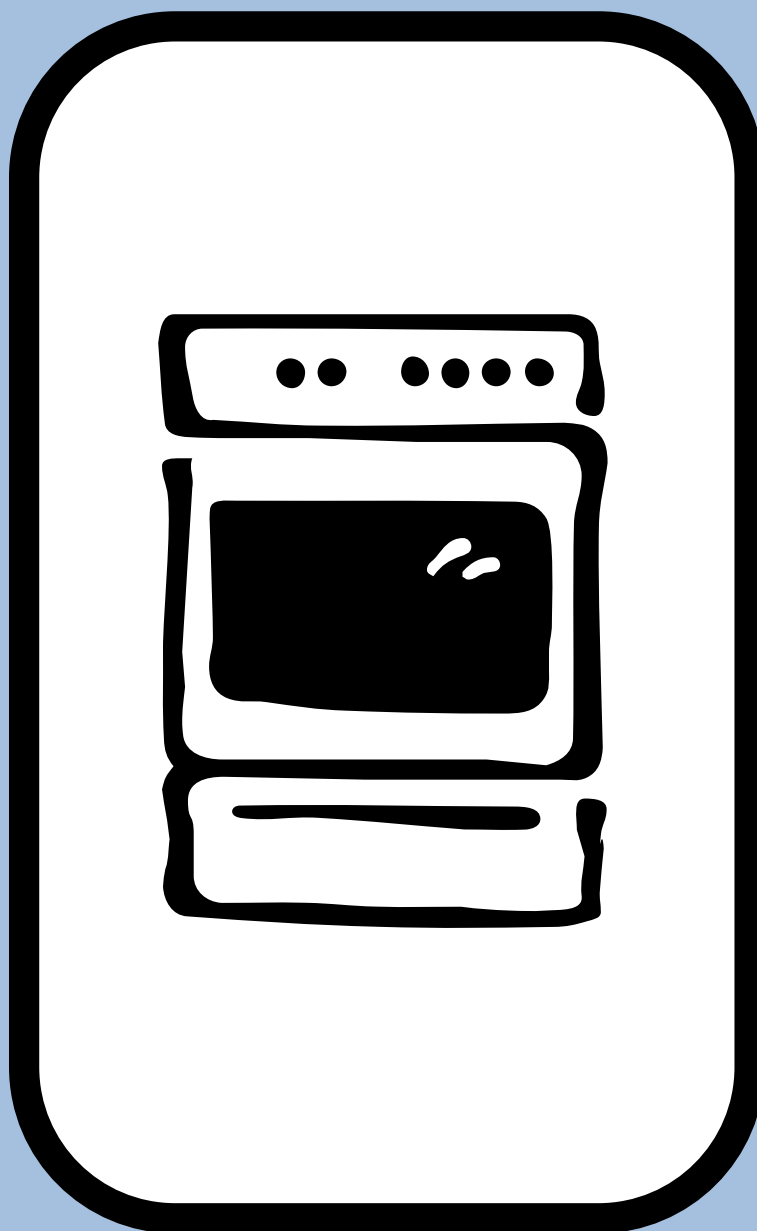


Cocinas a gas y electrogas


MANUAL DE INSTRUCCIONES



Mod. EK 568 - EK 658 - EK 668

ADVERTENCIAS - COCINAS A GAS Y ELECTROGAS

Es muy importante conservar este manual de instrucciones junto al aparato por si fuera necesario consultarlo. Si la cocina fuese vendida o transferida a otro propietario, acuérdesse de entregarlo junto con ella para que el nuevo propietario conozca el funcionamiento de la artefacto y sus advertencias. Las mismas han sido redactadas para su seguridad y la de los demás. Le rogamos, por lo tanto que las lea atentamente antes de instalar o utilizar el artefacto.

- Este artefacto ha sido proyectado para ser usado por adultos. Tenga cuidado por lo tanto, que los niños no se acerquen para jugar con él.
 - Cualquier trabajo de instalación tendrá que ser realizado por un gasista matriculado respetando las normas de seguridad vigentes.
 - Cualquier modificación en la instalación eléctrica de la casa necesaria para instalar el artefacto tiene que ser realizada por un electricista.
 - El Servicio de Asistencia tiene que ser efectuado por un Service Autorizado utilizando sólo repuestos originales.
 - Es peligroso modificar o intentar modificar las características de este artefacto.
- 
- El artefacto permanece caliente durante un tiempo, por lo tanto, tenga cuidado que los niños no toquen la superficie caliente ni se acerquen al artefacto mientras esté funcionando o no se haya enfriado por completo.
 - La tapa superior que traen algunos modelos ha sido diseñada como barrera contra el polvo cuando la misma se encuentra cerrada y como protección contra cualquier salpicadura cuando está abierta.
 - **ATENCIÓN!** antes de cerrar la tapa verifique que los quemadores se encuentren fríos.

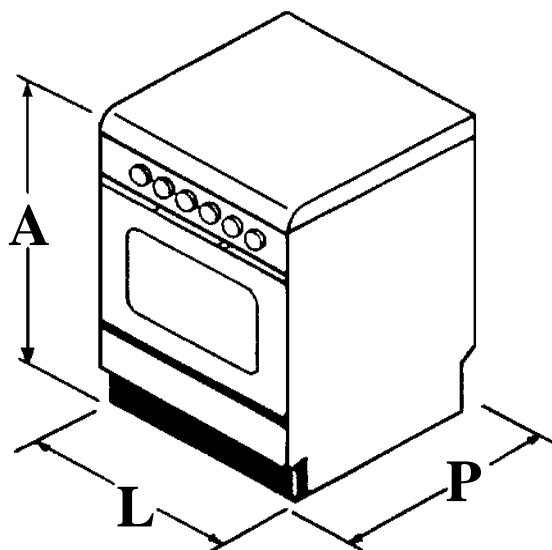
Limpie siempre las salpicaduras de la superficie de la tapa antes de cerrarla o quitarla.
 - Verifique siempre que los mandos estén en posición « ● » cuando el artefacto no se esté usando.
- Cuando utilice el grill o cocine carne sobre la rejilla coloque siempre la bandeja. Ponga un poco de agua en la bandeja para evitar que la grasa desprendida se queme y provoque olores desagradables.
 - Utilice siempre guantes de cocina para sacar los alimentos del horno.
 - Asegúrese que haya suficiente circulación de aire alrededor del artefacto. En caso de que éste fuese insuficiente, podría producirse una falta de oxígeno.
 - Por motivos de higiene y seguridad este artefacto tiene que mantenerse siempre limpio. La formación de grasa o de residuos de alimentos podría causar incendios.
 - Este aparato ha sido ideado para la cocción de alimentos y no tiene que emplearse con otra finalidad.
 - El artefacto tiene que ser alimentado con el tipo de gas que se indica en la etiqueta adhesiva colocada junto a la tubería de conexión del gas.
 - El horno de gas calienta con circulación de aire. Los orificios situados en la base del horno no deben ser tapados.
 - El artefacto pesa mucho, desplácelo con cuidado.
 - Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza desconecte el artefacto y deje que se enfríe.
 - Al usar los quemadores controle que la intensidad de la llama mantenga cierta regularidad.
 - Antes de quitar las ollas del fuego, baje la llama o apáguela.
 - Verifique que las rejillas del horno estén colocadas correctamente (consulte las instrucciones).
 - En el cajón situado bajo el horno pueden ser colocados sólo los platos que resisten al calor. No coloque en él materiales combustibles.
 - No intente nunca reparar el aparato. Las reparaciones efectuadas por una persona no especializada podrían causar daños. Diríjase al Service Autorizado más cercano y exija siempre repuestos originales.

INDICE

Dimensiones de los artefactos	Pág. 3
Instrucciones para el usuario	Pág. 4
Instalación	Pág. 4
Uso	Pág. 5
Horno a gas	Pág. 6
Grill eléctrico y spiedo	Pág. 7
Cocción en el horno a gas	Pág. 8
Mantenimiento	Pág. 10
Instrucciones para el instalador	Pag. 11

DIMENSIONES DE LOS ARTEFACTOS

Tipo	Altura	Ancho	Profundidad
1	850	600	600
2	850	600	500
3	850	500	600



La potencia absorbida total y otras especificaciones técnicas se muestran en la plaqueta de identificación que se encuentra debajo de la plancha enlozada.

Estos aparados están ajustados para gas natural 20 mbar

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

INSTALACIÓN

Es importante que todas las operaciones de instalación y ajuste sean llevadas a cabo por personal calificado, de acuerdo con las normas y reglamentos en vigencia.

Los capítulos especiales para el instalador contienen instrucciones específicas. Antes de usar el artefacto, retire cuidadosamente la película especial que protege las piezas de acero inoxidable y aluminio anodizado.

El aislamiento térmico del horno y la grasa residual del proceso de fabricación producirán humo y olores desagradables durante los primeros minutos de operación.

Se aconseja calentar el horno hasta la temperatura máxima sin alimentos durante aproximadamente 45 minutos antes de usarlo por primera vez.

Cuando el horno y/o el grill están funcionando, el artefacto se calienta considerablemente, en especial la puerta de vidrio del horno y las áreas circundantes. Por lo tanto asegúrese que los niños no jueguen cerca del horno.

Si hay otros artefactos conectados a los tomacorrientes cerca del horno, asegúrese que los cables de alimentación no estén en contacto con las superficies calientes del horno ni queden enganchados en la puerta del mismo.





USO

Perillas de control de la superficie de cocción

Las perillas para el control de los quemadores de la superficie de cocción están situadas en el panel de control.

Las perillas de regulación de los quemadores solamente pueden hacerse girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj, llegando hasta el símbolo "llama pequeña" y vice versa en el sentido contrario.

- no hay flujo de gas
-  flujo de gas máximo
-  flujo de gas mínimo

Algunos modelos están provistos de una **válvula de seguridad**. Este dispositivo corta el flujo de gas si la llama se apaga (debido a derrame de líquidos, corrientes de aire, etc.).

Encendido de los quemadores de la superficie de cocción

Para encender un quemador, acerque una llama al cuerpo del quemador, empuje la perilla de control totalmente hacia adentro y hágala girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el máximo; cuando el quemador esté encendido, ajuste la llama según lo requerido.

En los modelos **con encendido electrónico** empuje el botón de encendido (marcado con una chispa pequeña) y luego haga girar la perilla de control hasta el máximo. Cuando se oprime este botón, se emite una chispa que enciende el quemador. En los modelos provistos con un **dispositivo de seguridad**, la perilla de control debe oprimirse durante aproximadamente 5 segundos hasta que la válvula de seguridad automáticamente mantenga la llama encendida.

Si, después de repetidos intentos, el quemador no se enciende, verifique que la corona del quemador y su casquete estén en la posición correcta.

Para cortar el flujo de gas, haga girar la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "●".

Importante

Las ollas deben colocarse sobre los quemadores solamente cuando están encendidos.

Para asegurar una máxima eficiencia de los quemadores, se aconseja usar solamente recipientes que se adecuen al tamaño del quemador que se usa, de modo que la llama no sobresalga a los costados del recipiente.

Se requiere gran cuidado al cocinar con aceites o grasas, ya que se prenden fuego si se sobrecalientan.



HORNO A GAS

Encendido

- Abra el horno y sostenga una llama junto al orificio lateral derecho como se indica en la Fig. 1;
- Oprima la perilla del horno y hágala girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que se alcance la temperatura máxima.
- Una vez que el horno este encendido, ajuste la llama según lo requerido.

Todos los modelos están provistos con un dispositivo de seguridad, la perilla del horno debe oprimirse durante aproximadamente 5 segundos hasta que la válvula de seguridad automáticamente mantenga el quemador del horno encendido. Si el quemador no se enciende la primera vez, repita la operación manteniendo la perilla oprimida por más tiempo.

Algunos modelos están provistos con **encendido electrónico**, y en este caso, cuando se ha oprimido la perilla del horno, el pulsador marcado con una chispa pequeña debe estar oprimido; una vez que el horno esté encendido, mantenga la perilla del horno oprimida durante aproximadamente 5 segundos.

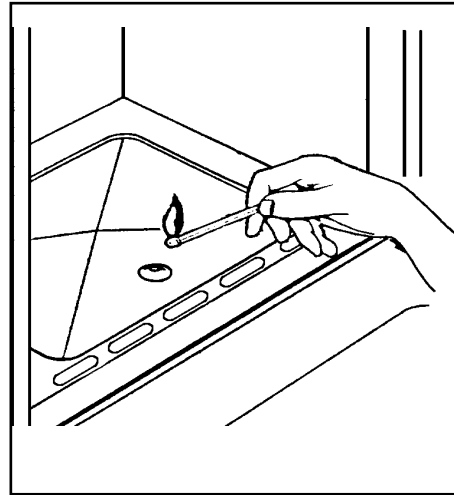


Fig. 1

El quemador del horno debe encenderse con la puerta del horno abierta.

Siempre precaliente el horno por aproximadamente 10 minutos antes de colocar los alimentos en el mismo.

El horno está equipado con una bandeja colectora esmaltada que sirve para recoger los jugos que gotean de los alimentos y una rejilla.

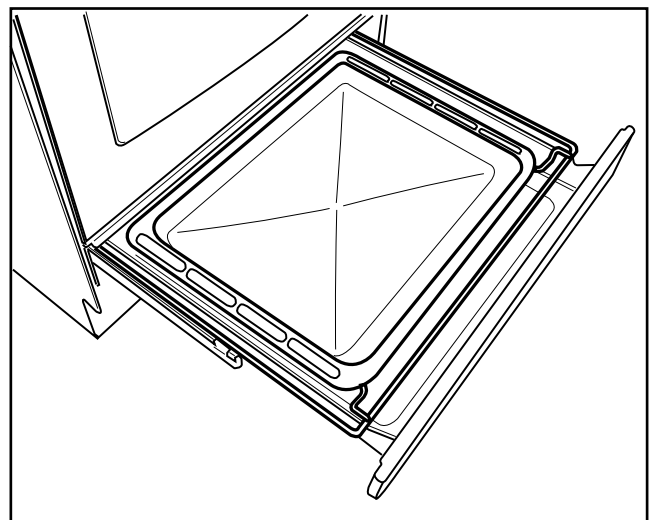


Fig. 2


Posición de la asadera .

Cuando cocine en el horno con la rejilla, coloque debajo de la misma la bandeja colectora.



GRILL ELECTRICO Y SPIEDO

Grill eléctrico (en las cocinas a gas)

En los modelos con horno a gas, oprima y haga girar la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta llegar a la posición detención . Se enciende la lámpara piloto del grill.

Quando se usa el grill, la puerta del horno debe dejarse medio abierta y colocarse la pantalla de protección de las perillas (Fig. 3 - 4).

La bandeja colectora debe colocarse debajo del grill para evitar que la grasa gotee sobre la base del horno.



Algunos modelos pueden estar equipados con un spiedo. Para su uso correcto, proceda de la siguiente manera.

- Coloque el gancho de sostén del asador en el soporte (fig. 5).
- Inserte el asador en los alimento a cocinar y asegúrelo bien.
- Apoye la parte frontal del asador en el gancho, asegurándose que la punta del asador esté bien inserta en el receptáculo del motor del spiedo (Fig. 5).
- Retire la manija.
- Haga girar la perilla del horno hasta la posición grill o, en algunos modelos, encienda el motor haciendo girar la perilla del horno a la posición.



Quando se cocina con el spiedo se aconseja dejar la puerta del horno entre abierta y colocar la pantalla de protección de las perillas como se indica en las Fig. 3 - 4.

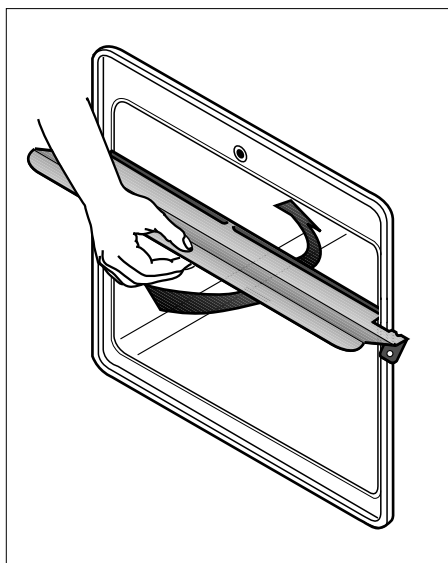


Fig. 3

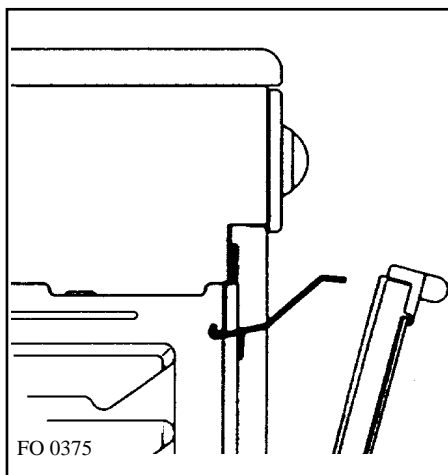


Fig. 4

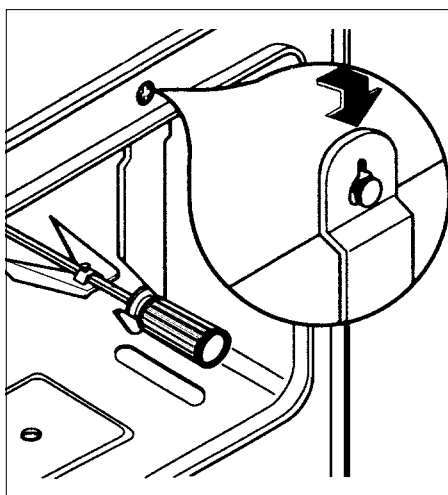


Fig. 5

COCCION EN EL HORNO A GAS

ALIMENTOS	Temp en °C	Estante desde la base
Pasteleria		
Torta de chocolate	175	2
Brioche real	175	3
Torta de frutas	175	3
Masa de tartas	200	3
Tarta de frutas	200	2
Tortas rellenas	200	2
Brioche	200	2
Tarteletas	170	3
Roscas	200	3
Merengues	140	3
Carne (tiempo de cocción por cm de espesor)		
Carne de vaca a fuego lento	175	2
Carne asada	200	2
Carne mechada	200	2
Aves		
Pato 1 1/2-2 kg.	200	2
Ganso 3 kg.	200	2
Pollo	200	2
Pavo 5 kg.	175	2
Aves de caza		
Liebre asada	200	2
Faisán asado	200	2
Soufflés (salados o dulces)	200	2
Pescado		
	200	2
Pizza		
	240	2
Alimentos cocidos al grill		
Costillas		3
Salsichas		3
Pollo		2
Ternera al spiedo (0,6 kg.)		
Pollo al spiedo		

TABLA DE COCCION CON GRILL

COCCION CON GRILL TRADICIONAL

Tipo de cocción	Cantidad Kg.	Estante desde la base	Temp. °C
Pollo	1-1,5	3	Max
Tostadas	0,5	4	Max
Salchichas	0,5	4	Max
Costillas	0,5	4	Max
Pescado	0,5	4	Max

Interruptor de la luz del horno

Enciende la luz del horno.

Lámpara piloto de operación

Indica que hay uno o más elementos de calentamiento encendidos.

Contador de minutos mecánico (modelos provistos)

El contador de minutos puede regularse para un tiempo máximo de una hora. La perilla de regulación (Fig. 6) debe hacerse girar en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la posición de 60 minutos y luego en el sentido contrario hasta el tiempo requerido. Una vez transcurrido el tiempo prefijado, se escucha una señal que automáticamente se corta. Si embargo, el horno continua encendido.

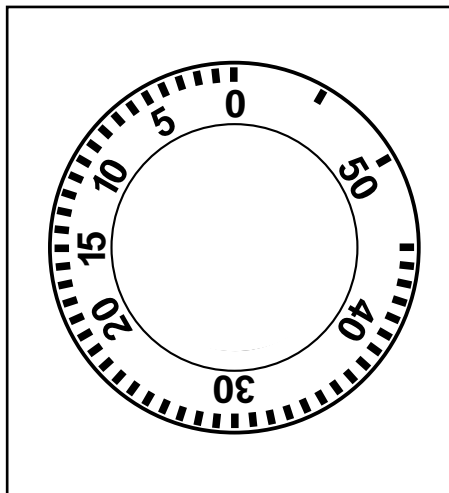


Fig. 6

MANTENIMIENTO

Desconecte el artefacto de la red de electricidad antes de llevar a cabo cualquier tipo de operación de limpieza o mantenimiento.

Limpieza general

Lave las partes esmaltadas con detergente y agua tibia; no use productos abrasivos que pueden rayar las superficies. Limpie los tapas de los quemadores con frecuencia con agua hirviendo y detergente, asegurándose de eliminar todas las incrustaciones. Enjuague con cuidado todas las piezas de acero inoxidable después del uso y séquelas con un paño suave.

Las rejillas de la plancha superior esmaltadas también pueden lavarse en el lavavajillas.

Para manchas rebeldes, use detergentes no abrasivos normales o los productos especiales en venta para tal fin. No deben usarse esponjas de fregar, estropajos de acero ni ácidos.

Limpie la puerta del horno y la tapa de vidrio (si la tuviera) con agua caliente solamente, evitando el uso de paños de textura áspera o sustancias abrasivas; en las cocinas provistas con encendido electrónico.

También asegúrese que los orificios de las tapas de los quemadores nunca estén obstruidos.

Limpieza del horno

Limpie el horno cuidadosamente después del uso, cuando está frío, usando agua caliente y detergente (o los productos especiales en venta para este fin).

Balance de la tapa

La tapa de vidrio está equipada con resortes balanceados especiales. Los resortes están colocados en la bisagra para permitir un suave cierre de la tapa. El balance de la tapa puede regularse de acuerdo con las necesidades ajustando el par de torsión de resorte usando un destornillador.

La fuerza requerida para abrir o cerrar la tapa puede aumentarse ajustando los tornillos (2-3 vueltas) como se indica en la Fig. 7.

Limpieza del respaldo

Es aconsejable pasar un paño suave mojado en agua con jabón templada después de cada uso.

No use jamás productos abrasivos, lana de acero o limpiadores con blanqueadores que podrían dañar el respaldo.

Controles-varios

Periódicamente haga lubricar las llaves de gas por un gasista matriculado. En caso de mal funcionamiento, haga inspeccionar la cocina por el service autorizado.

Reemplazo de la lámpara del horno

Desconecte el artefacto; desatornille la lámpara y reemplácela con una similar adecuada para **altas temperaturas (300°C)** con las siguientes especificaciones:

Tensión: 230 V (50Hz)
Energía: 15W
Ajuste: E14

Limpieza de la puerta del horno

Para una limpieza más completa de la puerta del horno se aconseja desmontarla procediendo de la siguiente forma:

- 1) Abra por completo la puerta.
- 2) Gire 180° los dos pernos en U que se encuentran sobre el brazo de las bisagras.
- 3) Entrecierre la puerta hasta un ángulo de ~ 30°.
- 4) Levante la puerta y la sáquela.
- 5) Vuelva montar la puerta repitiendo al revés las operaciones arriba descritas. (Fig. 8)

Mantenimiento

Para asegurar una operación satisfactoria y seguridad máxima las llaves de regulación de gas deben engrasarse periódicamente. **Esta operación debe ser efectuada por personal matriculado.**

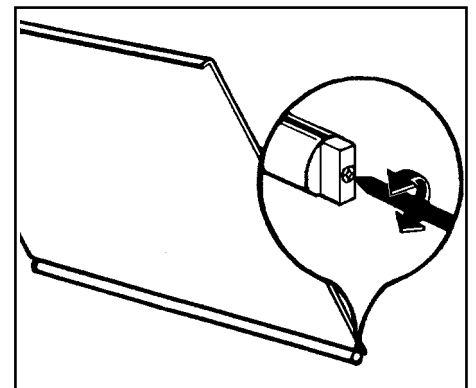


Fig. 7

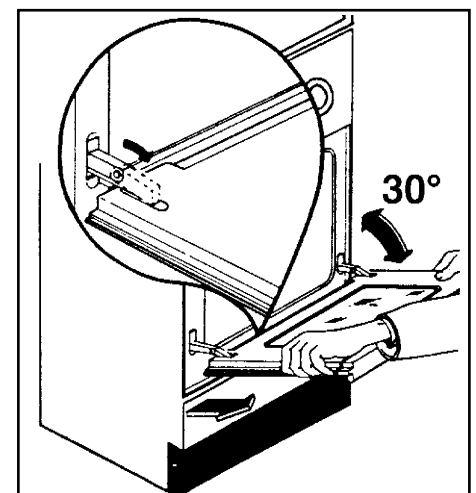


Fig. 8

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Las siguientes instrucciones están destinadas al Gasista Matriculado para permitirle que lleve a cabo las operaciones de la instalación, ajuste y mantenimiento en forma correcta y en cumplimiento de las leyes y reglamentos en vigencia.

Todos los trabajos deben efectuarse con el artefacto desconectado de la red de electricidad; deben tomarse todas las precauciones.

Posicionamiento

Para una operación correcta del artefacto, la zona de la cocina donde está instalado debe estar bien ventilada.

Patas ajustables

Estas cocinas están provistas con patas ajustables (Fig. 9).

Estas patas permiten un leve ajuste de la altura del artefacto para lograr una alineación precisa con los muebles circundantes, la nivelación con las otras superficies de trabajo y la distribución uniforme de los líquidos en las asaderas.

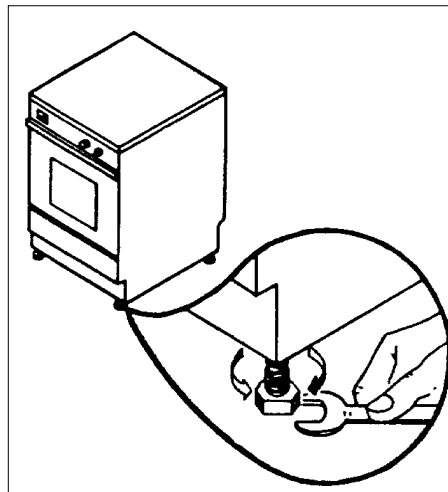


Fig. 9

Montaje del respaldo

Para instalar el respaldo sobre la cocina, seguir los siguientes pasos:

- Colocar a mano izquierda la bisagra del respaldo en el soporte (véase figura 10);
- Realizar la misma operación a mano derecha.

CONEXIÓN DE GAS

La instalación debe ser realizada por un Gasista Matriculado teniendo en cuenta las disposiciones y normas vigentes del Ente Regulador del Gas (ENARGAS).

Este artefacto debe ser conectado a una conexión de un caño rígido para gas. El caño debe ser de media (1/2) pulgada a rosca.

No se permite el uso de caño semirígido o caño flexible así como tampoco el uso de guarnición de cerrado de la conexión con arandela de metal, plástico o de goma.

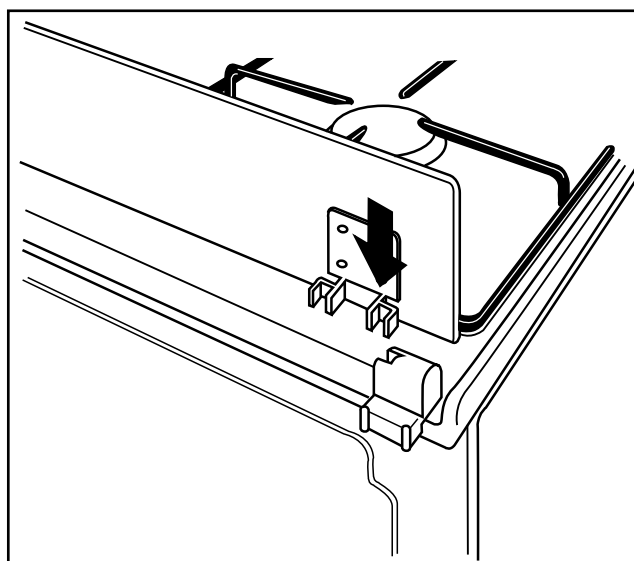


Fig. 10

CONTROL DE PERDIDAS DE GAS

Después de haber abierto la llave del gas, verificar que no haya ningún escape en los puntos de unión, utilizando el método de agua jabonosa.

La formación de pompas de jabón indica un escape.

ADAPTACIÓN A DIFERENTES TIPOS DE GAS

Para adaptar la cocina a un tipo diferente de gas, hay que llevar a cabo las siguientes instrucciones a través de un gasista matriculado, siguiendo las normas vigentes del ente regulador del gas.

Reemplazo de los picos

Para reemplazar los picos siga las instrucciones que figuran a continuación:

- 1) Retire las rejillas.
- 2) Deslice las cubiertas y los divisores de llama fuera de los quemadores.
- 3) Usando una llave de tubos de 7 mm, desatornille y retire (Fig. 11) los picos y reemplácelos con otros adecuados para el tipo de gas que se usa.
- 4) Vuelva a colocar las piezas, siguiendo las instrucciones precedentes en el orden inverso.

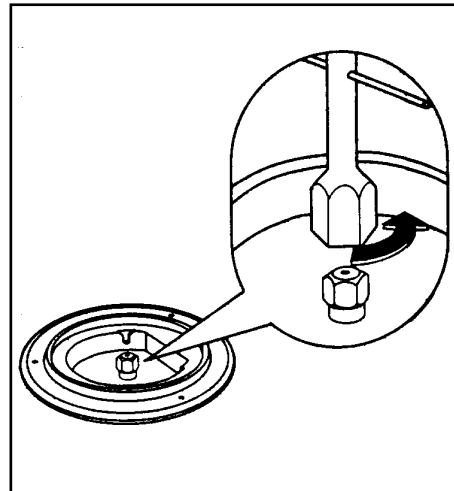


Fig. 11

Para regular el mínimo

Colocar la perilla en la posición de llama mínima y quitar la perilla (Fig. 12)

En el caso de transformación de **gas natural a gas envasado** atornillar a fondo el tornillo de la aguja by-pass del robinete.

Para transformar de **gas envasado a natural** desatornillar 1/4 de vuelta aproximadamente.

Finalmente comprobar que girando rápidamente el robinete desde la posición de máximo a la de mínimo, no se apaguen los quemadores.

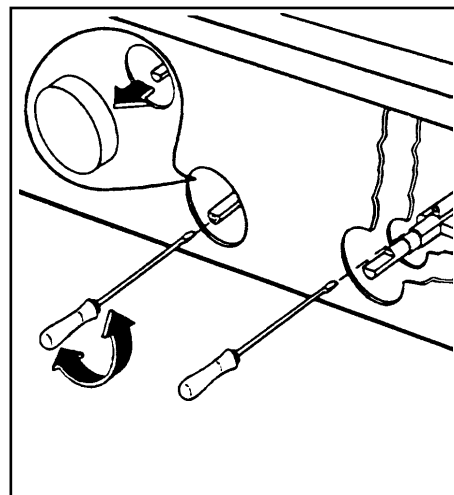


Fig. 12

Como sustituir la boquilla del quemador del horno

Para sustituir el inyector del horno, realizar lo siguiente:

- 1) Extraer el fondo del horno y desatornillar la tuerca de orejas del quemador (véase n°.1 en la Fig. 13).
- 2) Quitar el quemador del horno.
- 3) Con una llave de tubo de 7 mm desatornillar y quitar el inyector y sustituirlo.
- 4) Volver a montar el quemador, siguiendo las precedentes instrucciones en el orden inverso.

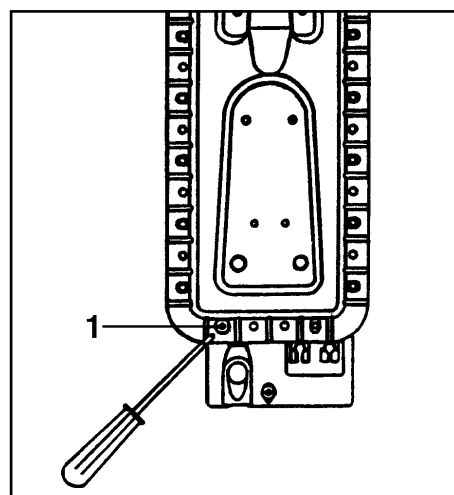


Fig. 13

Regulación al mínimo del quemador del horno

Para las cocinas con robinete hacer lo mismo que para los quemadores superiores.

Para las cocinas con **termostato**, después de haber hecho funcionar el horno a la máxima temperatura con la puerta cerrada, durante aproximadamente 10 minutos,

- 1) Girar el botón del termostato a la posición 140°,
- 2) Quitar el botón.
- 3) En el caso de transformación de **gas natural a gas envasado**, atornillar a fondo el tornillo de aguja del by-pass (Fig. 12).
- 4) En caso de transformación de garrafa a gas natural, desatornillar con 1/2 vuelta de tornillo aproximadamente, hasta obtener una llama pequeña y regular.

Instrucciones para la regulación de la aguja de la valvula by-pass de termostato del quemador del horno.

Para acceder a la regulación de la aguja de cabeza circular by-pass en aquellos modelos que cuentan con la misma, resulta indispensable seguir las presentes instrucciones:

- Desmontar las perillas.
- Desmontar el frente.
- En caso de existencia de un microinterruptor, desmontar la leva.
- Regular utilizando un desatornillador de punta delgada (Fig. 14).
- Por último, comprobar que, al abrir rápidamente el robinete desde su posición máxima a la mínima, los quemadores continúen funcionando encendidos.

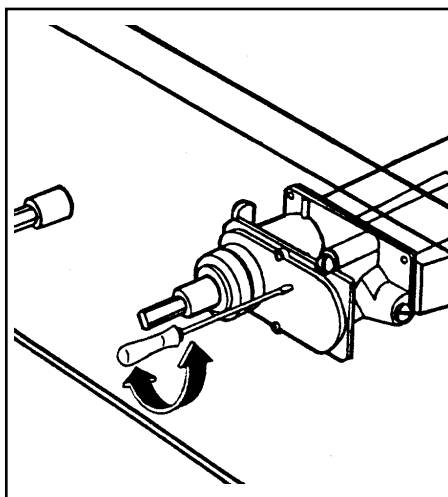


Fig. 14

CARACTERÍSTICAS DE LOS QUEMADORES Y DE LOS INYECTORES

Gas	Quemador	Inyector 1/100 mm	By-pass	Potencia Normal kW	Potencia Reducida kW	Capacidad Normal		Presión de alimentación mbar
						m ³ /h	g/h	
Gas natural	GRANDE (Rápido)	119		3,0	0,65	0,286	-	20
	MEDIO (Semi-rápido)	96		2,0	0,45	0,190	-	
	PEQUENO (Auxiliar)	70		1,0	0,33	0,095	-	
	HORNO	116		3,0	1,0	0,286	-	
GE	GRANDE (Rápido)	86	40	2,8	0,65	-	202	28 - 30/37
	MEDIO (Semi-rápido)	71	32	2,0	0,45	-	144	
	PEQUENO (Auxiliar)	50	28	1,0	0,33	-	72	
	HORNO	82	52	3,0	1,0	-	216	

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar el artefacto asegúrese que:

- 1) El fusible de protección y el sistema de cableado doméstico puedan tomar la carga del artefacto (ver la plaqueta indicadora).
- 2) El sistema de cableado doméstico tenga una conexión a tierra adecuada en cumplimiento con las normas y reglamentos en vigencia.
- 3) El tomacorriente empleado para la conexión eléctrica tiene que poder alcanzarse fácilmente incluso después que el artefacto esté instalado.

de modo tal que en ningún punto supere una temperatura 50°C más alta que la temperatura ambiente.

Si debe reemplazarse el cable de alimentación, el cable de conexión a tierra amarillo/verde debe ser aproximadamente 2 cm más largo que los cables de fase y neutro (Fig. 15).

El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se observan estas medidas de seguridad.

Después de la conexión, los elementos de calentamiento deben probarse haciéndolos funcionar por aproximadamente 3 minutos.

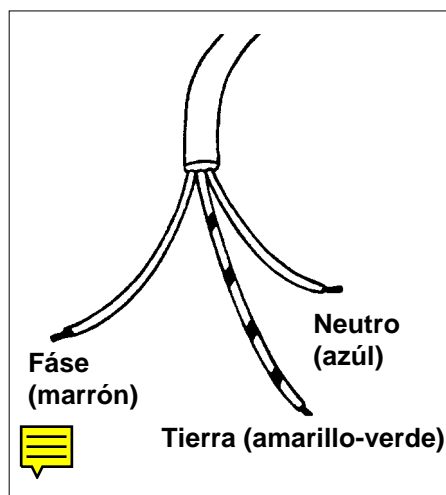


Fig. 15

QUE HACER SI EL ARTEFACTO NO FUNCIONA

Si el artefacto no funcionara correctamente controle los siguientes puntos antes de acudir al servicio de asistencia técnica.

El flujo del gas no le parece normal.

Compruebe que:

- Los agujeros de los divisores de llama de los quemadores no estén atascados.
- El regulador de presión sea funcional.

Un olor a gas

Compruebe que:

- Ninguna llave de paso haya quedado abierta.

Nunca busque un escape de gas con un fósforo o un encendedor, para ese fin utilice agua y jabón.

El horno no calienta.

Compruebe que el botón esté en posición de funcionamiento.

Tiempos de cocción demasiado largos.

Controle que la temperatura regulada sea la más apta a las comidas por cocer.

El horno produce humo.

Aconsejamos limpiarlo después de cada utilización.

Durante la cocción de los alimentos se acumula grasa que no limpie que al no limpiarla producirá humo y olor.

La luz del horno no funciona

Seguramente la lámpara está fundida. Para sustituirla siga las instrucciones proporcionadas en el párrafo que corresponda.

Si después de las operaciones de control arriba mencionadas el aparato siguiera sin funcionar, acuda al más cercano centro de asistencia técnica brindando todos los datos relativos a su horno, como modelo y número de matrícula.

MANTENIMIENTO - ASISTENCIA TÉCNICA

Estos trabajos deben ser efectuados por un gasista matriculado.

Para garantizar el buen funcionamiento, es preciso efectuar periódicamente operaciones de engrase de los robinetes para la regulación del gas.

El mantenimiento se efectúa de la siguiente manera:

- Quite los botones y extraiga el panel anterior tras sacar los tornillos de sujeción.
- Desenrosque los dos tornillos que se hallan en los lados de la vara del robinete.
- Extraiga el cono y límpielo con gran cuidado.
- Finalmente extienda una ligera capa de grasa del tipo no soluble a los hidrocarburos y adecuado a robinetes para gas.

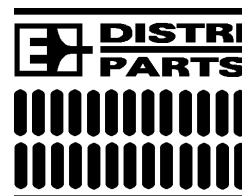
Ponga atención que un exceso de grasa no atasque los agujeros para el flujo del gas. Vuelva a montar todo con el máximo cuidado actuando al revés las operaciones descritas arriba.

REPUESTOS ORIGINALES

Este aparato fue ensayado y puesto a punto por personal experto y especializado antes de salir de fábrica para brindar los mejores resultados de funcionamiento. Toda reparación o puesta a punto que fuera necesaria posteriormente tiene que efectuarse con el máximo cuidado y atención.

Por esa razón recomendamos acuda siempre al Centro de Asistencia Técnica Electrolux especificando el tipo de problema y el modelo de aparato.

Los repuestos originales, certificados por el fabricante del producto y caracterizados por la siguiente marca



pueden encontrarse sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica.