



56GXQ, 56DBQ,
56DXQ, 76GSR,
76DXR

.....
COCINAS A GAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES



LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE PONER EN
FUNCIONAMIENTO ESTE ARTEFACTO.

Manual del Usuario

Felicitaciones! Es usted un cliente especial que ha acabado de adquirir un producto con la calidad mundial Electrolux.

En este manual usted encontrará toda la información para su seguridad y el uso adecuado de su cocina.

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto y guarde este manual cómo referencia futura. Guarde la factura de compra; la garantía vale solamente mediante su presentación al Servicio Autorizado.

⚠ ATENCIÓN

- Este aparato debe ser utilizado sólo para uso doméstico. El fabricante o importador no asume ninguna responsabilidad por otro uso.
- Para el correcto funcionamiento del equipo, la presión del gas de alimentación debe ser la adecuada. Antes de conectar el equipo, verifique que la presión esté dentro de los valores indicados en la tabla de la pagina 11.
- Se aconseja conservar este manual de instrucciones de modo que pueda ser consultado para todas las indicaciones y consejos que sean útiles para un correcto y óptimo uso.
- La instalación de su cocina debe seguir las instrucciones que se describen en este manual. Lea las instrucciones de uso antes de encender este artefacto.
- Este artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 3000 metros sobre el nivel del mar.
- Este artefacto está calibrado para operar con gas natural, se puede cambiar a gas licuado de petróleo (G.L.P.) siguiendo las instrucciones indicadas en Cambio de gas.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
- Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la etiqueta.
- Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión, su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor.
- Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

Este manual atiende a las cocinas a gas. Luego, observe el modelo de su producto en la factura de compra para identificar las informaciones correctas en ese manual.

La etiqueta de identificación donde están las informaciones de código, modelo, fabricante y otras, será utilizada por el Servicio Técnico, si su cocina necesita ser reparada. No la saque del lugar donde está pegada.

Sugerencias ambientales



El material del empaque es reciclable. Trate de seleccionar plásticos, papel y cartón y enviar a las empresas de reciclaje.

Este producto no puede ser tratado como basura doméstica. Al contrario, debe entregarse a un centro de reciclaje en su región, para ser procesado junto a equipos electro/electrónicos. para reciclaje de equipos electro electrónicos.

Índice

1. Seguridad	2
2. Descripción	5
3. Instalación	9
4. Cómo Usar	13
5. Limpieza y Mantenimiento	18
6. Soluciones de Problemas	21
7. Sugerencias y Consejos	22
8. Especificaciones Técnicas	24
9. Tabla de Características	26
10. Esquema Eléctrico	26
11. Etiquetas de marcado	28

1. Seguridad

Para los niños

Evite accidentes. Después de desenvolver la cocina, mantenga el material del empaque lejos de los niños.

No permita que los niños manejen la cocina, aunque el producto esté apagado.

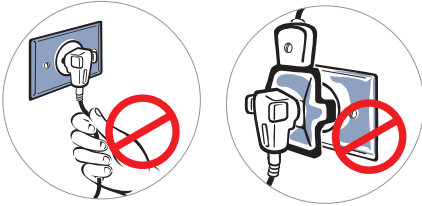
Ponga atención para que los niños no toquen la superficie de la cocina, tampoco se queden cerca de ella, tanto cuando el producto se encuentre en funcionamiento, como cuando esté apagado pero todavía se encuentre caliente.

Para el usuario / instalador

Cuidados con las partes eléctricas

Para evitar descargas eléctricas, desconecte la cocina del tomacorriente siempre que la esté limpiando o esté en mantenimiento.

Nunca desconecte la cocina tirando por el cable eléctrico. Desconéctela tirando por el enchufe.



No modifique el enchufe de su cocina.

No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo. En caso de necesitar el cambio del cable de alimentación eléctrica por estar arruinado, llame al Servicio Técnico o a un electricista capacitado.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de la cocina.

Tome cuidado para no apoyar la cocina sobre un cable eléctrico.

Conecte su cocina a un tomacorriente exclusivo, no utilice extensiones o conectores en "T".

Antes de sustituir una lámpara quemada o de instalar una nueva, los quemadores de la cocina deben estar apagados y se debe desconectar el cable eléctrico del tomacorriente. De esta manera se evitarán accidentes. Cambie la lámpara por otra de cocina (25 W), verificando la tensión de la red local.

CUIDADOS CON ALIMENTOS Y APARATOS



Incorrecto



Incorrecto



Correcto

Para manejar o retirar los alimentos del horno, póngase guantes térmicos de protección.

Para evitar accidentes, no utilice cacerolas con fondo redondeado.

Nunca deje el mango afuera de la cocina.

Al utilizar aceite o grasa en las frituras, hay que tener más cuidado, pues son inflamables.

No almacene aparatos en la cocina, principalmente los que presenten residuos o gran cantidad de aceite

o grasa.

CUIDADOS CON LA LIMPIEZA

Por cuestiones de higiene y seguridad, se debe mantener la cocina siempre limpia. La acumulación de grasa u otros alimentos pueden llevar al mal funcionamiento y riesgos de accidentes (consulte limpieza y mantenimiento).

Después de limpiar el panel de control, certifíquese que los botones están en la posición "apagado", principalmente el botón del horno, que gira libremente para los dos sentidos.

CUIDADOS GENERALES

Nunca deje paños o materiales inflamables sobre la tapa de cristal durante el uso de la cocina. Mantenga a los niños y a los animales lejos de la cocina, principalmente cuando está en uso. Las partes próximas a los quemadores, las partes externas, los tiradores y la puerta calientan y pueden causar quemaduras.

La instalación de la cocina debe seguir las instrucciones descritas en este manual.

Antes de encender el horno, abra totalmente su puerta para evitar acumulación de gas en el interior. Certifíquese que el horno está encendido antes de cerrar la puerta.

Al ausentarse por un período largo, cierre la llave de paso de gas.

Evite la instalación de la cocina cerca de materiales inflamables: cortinas, paños de cocina, etc.

Los agujeros en la parte inferior de la cocina no deben ser obstruidos. Las paredes del horno no deben ser revestidas con hojas de papel aluminio, principalmente la base.

Verifique siempre si los botones están en la posición "●" (apagado) cuando la cocina no está en uso.

Si hay piezas dañadas, vaya al Servicio Técnico y adquiera solo piezas y accesorios originales para sustitución.

Nunca use llamas o chispas para localizar escapes de gas, pues pueden causar explosión. Utilice una esponja con espuma de jabón o detergente líquido.

En caso de falta de energía eléctrica, certifique que ningún botón de control de la cocina está abierto antes de usar un fósforo para encender la llama.

Escape del Gas

Al sentir olor a gas dentro de la casa, tome las siguientes precauciones:

1. No encienda cualquier tipo de llama.
2. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.
3. No utilice el teléfono ni teléfonos celulares que estén cerca del lugar, salga del ambiente en cuestión y llame desde un lugar abierto y ventilado.
4. Cierre la llave de paso de gas.
5. Verifique en el frente de la cocina que todas las perillas estén en posición de apagado.
6. Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.

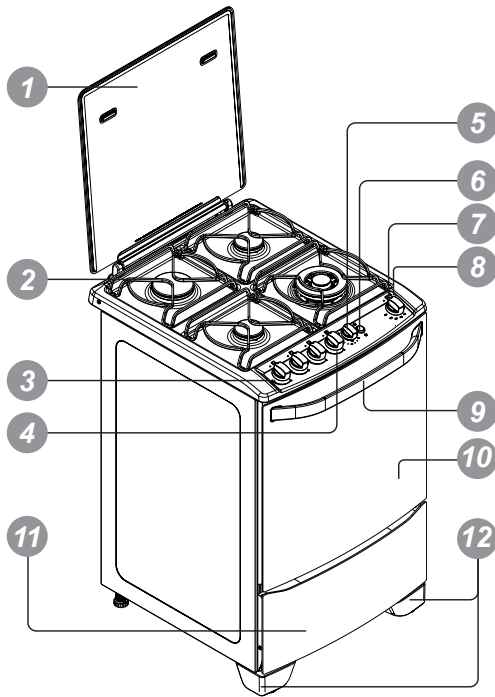


7. Si su cocina recibe gas de la calle o de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a un gasista matriculado para que detecte y solucione el escape de gas de su domicilio, y si no puede encontrar el escape, o no lo puede solucionar, llame a la compañía de gas responsable.
8. Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema.

Vacaciones

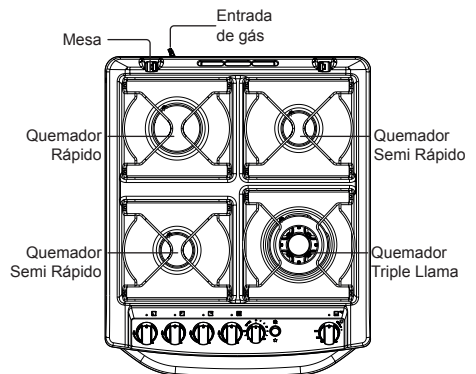
Al ausentarse por largo tiempo, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas.

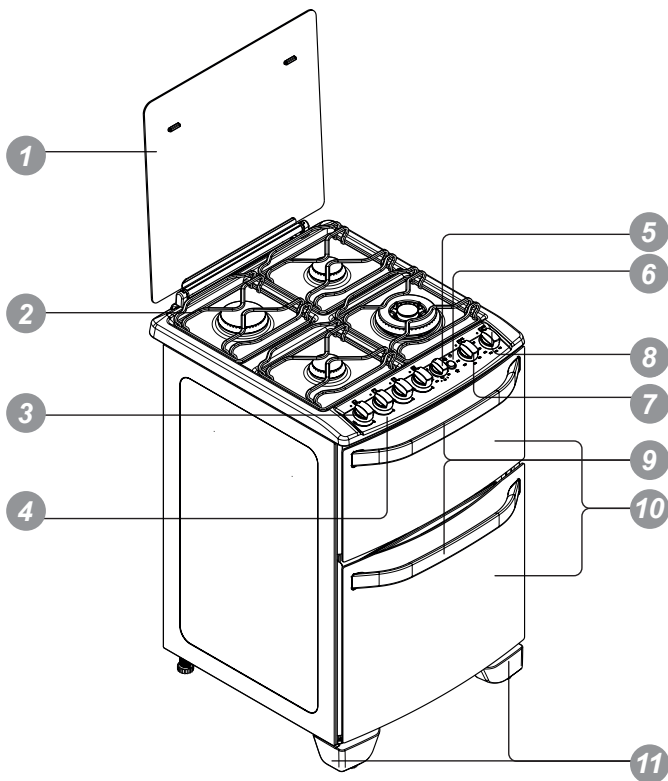
2. Descripción



Piezas Modelo 56GXQ

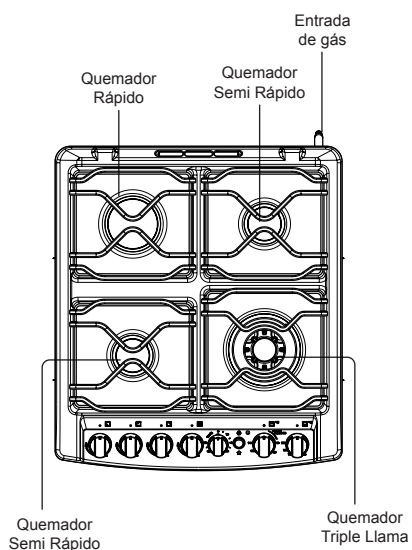
1. Tapa de cristal
2. Rejillas de hornallas
3. Perillas de control de la cocina
4. Panel de control
5. Timer
6. Perilla para luz del horno/encendido automático
7. Perilla de control de la temperatura del horno
8. Luz del grill
9. Manija de la puerta
10. Puerta del horno
11. Panel fijo
12. Cubierta de los pies y pies niveladores

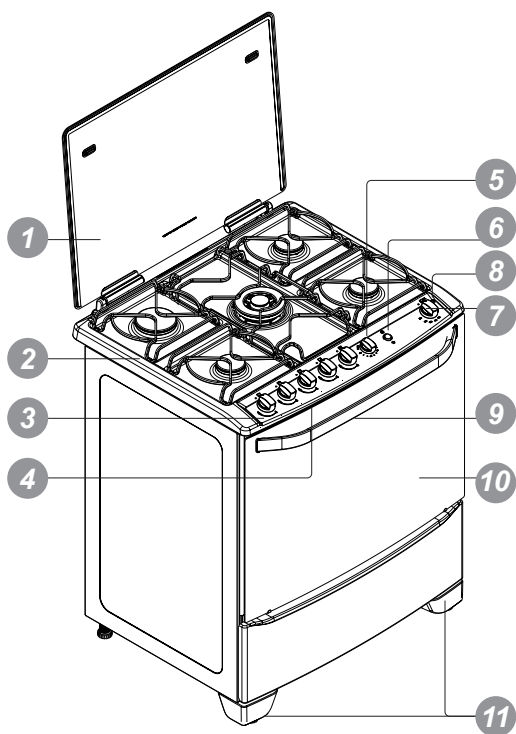




Piezas Modelos 56DBQ/56DXQ

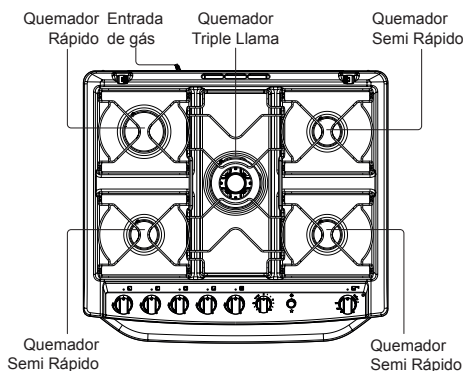
1. Tapa de cristal
2. Rejillas de hornallas
3. Perillas de control de la cocina
4. Panel de control
5. Timer
6. Perilla para luz del horno/encendido automático
7. Perilla de control del horno superior (eléctrico)
8. Perilla de control del horno inferior (gas)
9. Manija de la puerta
10. Puerta del horno (2 puertas)
11. Cubierta de los pies y pies niveladores

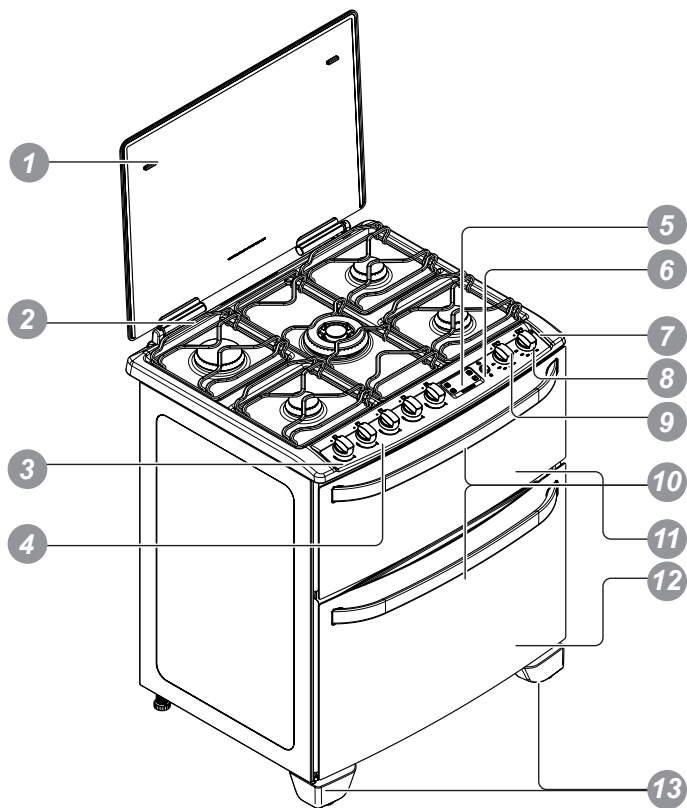




Piezas Modelo 76GSR

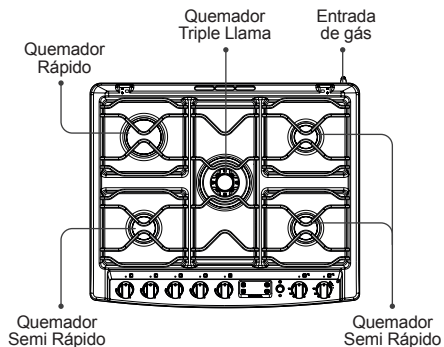
1. Tapa de cristal
2. Rejillas de hornallas
3. Perillas de control de la cocina
4. Panel de control
5. Timer
6. Perilla para luz del horno/encendido automático
7. Perilla de control de la temperatura del horno
8. Luz del grill
9. Manija de la puerta
10. Puerta del horno
11. Cubierta de los pies y pies niveladores





Piezas Modelo 76DXR

1. Tapa de cristal
2. Rejillas de hornallas
3. Perillas de control de la cocina
4. Panel de control
5. Timer digital
6. Perilla para luz del horno/encendido automático
7. Luz del grill
8. Perilla de control del horno superior
9. Perilla de control del horno inferior
10. Manija de la puerta
11. Puerta del horno superior
12. Puerta del horno inferior
13. Cubierta de los pies y pies niveladores



3. Instalación

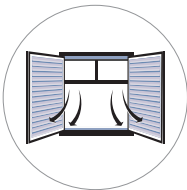
La instalación debe ser realizada por un gasista matriculado, de acuerdo a las Disposiciones y Normas Mínimas para efectuar las Instalaciones Domiciliarias de Gas, según lo establece el ENARGAS.

Desempaque

1. Lleve el artefacto hasta cerca del lugar en el que lo desea instalar y retire su embalaje externo.
2. Tome cuidado al desempacar e instalar la unidad. Los bordes afilados podrían causarle accidentes.
3. Retirar el embalaje del Kit que se encuentra dentro del cajón del horno.
4. Retirar el embalaje del Kit que se encuentra en el horno.
5. El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañías de reciclaje.

Condiciones del lugar de instalación

1. No instalar la cocina en locales sin ventilación permanente.
2. La utilización de una cocina a gas produce calor y humedad en el lugar en que se instala.
3. Asegúrese que haya circulación de aire en el lugar de instalación del producto, manteniendo la ventilación natural o instalando un extractor de aire. Mala ventilación produce falta de oxígeno, lo que es perjudicial para el desempeño de la cocina y para la salud.



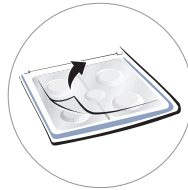
4. La utilización intensiva y prolongada de la cocina requiere una ventilación suplementaria, por ejemplo abrir una ventana o permitir una ventilación más eficaz que aumente el flujo de aire.
5. Las corrientes de aire no deben dificultar el buen funcionamiento de la cocina o apagar la llama.
6. Para instalar su cocina con GLP por tubería, verifique si su residencia posee una llave de paso de pared, exclusiva para la cocina y en buenas condiciones de utilización.
7. Verifique si su residencia posee un tomacorriente eléctrico exclusivo y en perfecto estado para la cocina.
8. Nunca instale la cocina sobre alfombras.
9. Evite instalar la cocina al lado del refrigerador. En caso de dudas, consulte el manual.



Si hay alguna pieza defectuosa, diríjase al Servicio Autorizado y adquiera solamente piezas y accesorios originales para su sustitución.

Instalación de la cocina

1. Nunca use la manija del horno para levantar su cocina, abra la puerta del horno y sujétela del interior.
2. Después de retirar el embalaje, retire con cuidado el plástico de la cubierta que protege el acero inoxidable. No



utilice la cocina con este plástico pues podrá dañar el acero inoxidable. El calor va a derretir el plástico y retirarlo después es muy difícil.

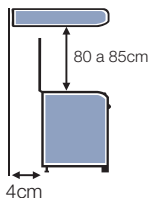
No utilice elementos cortantes o punzantes para retirar dicho film.

Para facilitar la remoción, proceda cuidadosamente, evitando tirar bruscamente, para evitar la rotura del film.

3. Ponga los quemadores con sus componentes y las rejillas en los lugares debidos de la cubierta de la cocina.



4. Se recomienda dejar mínimo 2 cm de espacio entre la cara posterior de la cocina y la pared para salida de calor del horno.



5. Respete la altura de 80 a 85cm entre la cocina y un mueble, un extractor de aire o una campana instalada sobre el producto. Esta cocina no ha sido proyectada para empotrarla.

6. Deje suficiente espacio entre la parte posterior de la cocina y la pared para permitir la apertura de la tapa de vidrio.

7. Si la cocina se instala próxima a una pared, instale un panel resistente al fuego próximo a la pared y asegúrese que hay una distancia mínima de 4cm entre la cocina y la pared.

8. Asegúrese de no bloquear las salidas de gas del horno, incluyendo la chimenea y las ventilaciones de gas.

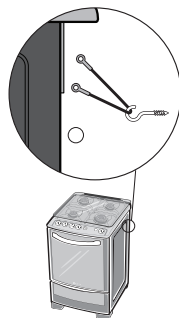
9. Marque la pared y el piso donde realizar agujeros de fijación. En la pared a la altura de 770mm y a 515mm entre si, y en el piso marcando a través de los orificios del piso interior del horno.

10. Perfore pared y piso y coloque los tarugos plásticos provistos.



La garantía no cubre los problemas causados por instalaciones impropias o cambios realizados por personal no calificado.

11. Tome los extremos de cada cable de fijación, una los extremos de cada cable y fíjelos a los tornillos posteriores de la cocina, el lazo resultante se cuelga en los ganchos de la pared. Antes de pasar el lazo por los ganchos de la pared, realice la conexión de gas con la conexión flexible correspondiente.



12. Una vez sujetos los cables en la parte posterior, fije la cocina al piso.

Instalación eléctrica

Para su seguridad, solicite que un electricista de su confianza verifique las condiciones de la red eléctrica del lugar de instalación de la cocina, o entre en contacto con el Servicio Autorizado.

1. Antes de conectar su cocina, verifique que la tensión (voltaje) del tomacorriente es de 220V, con un Mínimo de 202V y Máximo de 231V.
2. Instale adecuadamente el cable a tierra de su cocina de acuerdo con la norma nacional y no use adaptadores de 3 a dos espigas.
3. Si hay necesidad de modificar la instalación eléctrica, esta tarea deberá ejecutarla personal calificado, de acuerdo con las normas en vigencia.
4. Verifique que el tomacorriente o disyuntor usados para la conexión son fáciles de alcanzar, inclusive después de haber instalado la cocina.
5. El cable de alimentación deberá ponerse de manera que nunca toque las partes calientes de la cocina, pues el aislamiento eléctrico podría derretirse y ocasionar un cortocircuito.
6. No use extensiones o conectores en "T".
7. Asegúrese de que el cable de conexión eléctrica no pase por detrás de la cocina.

Nivelación de la cocina

Para evitar problemas de funcionamiento de su cocina, principalmente para asar alimentos en el horno, es importante que el aparato esté nivelado. Para ello, utilice una forma con agua sobre las rejillas y observe si el nivel del agua está alineado con el borde de la forma. De no estar, gire los pies de la cocina hasta que el nivel del agua se alinee con el borde de la forma.

Instalación del gas

1. Su cocina está ajustada de fábrica para gas natural.
2. Utilice conexión rígida de acero con revestimiento epoxi o conexión flexible certificada (normalizada) para el gas que corresponda, en ese caso asegúrese que:
 - La conexión flexible no debe tener enmiendas.
 - No la pase por detrás de la cocina ni pase cerca de las salidas de aire caliente.



En caso de tener alguna duda, consulte un electricista.

No modifique el enchufe de su cocina.

No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de la cocina.

Importante

Para el correcto funcionamiento del producto, la presión del gas de alimentación debe encontrarse dentro de los siguientes valores:

Si su cocina está conectada a una red de Gas Natural:

Gas Natural (GN)		
mmCA (columna de agua)	150	250
Pulgada de CA (columna de agua)	6	10
kPa	1.47	2.45
mBar	15	25

Si su cocina está conectada a una red de Gas Envasado:

Gas Licuado (GLP)		
mmCA (columna de agua)	250	310
Pulgada de CA (columna de agua)	8	12.2
kPa	1.96	3.04
mBar	20	34

En caso de que la presión se encuentre por fuera de estos valores, contacte a un gasista matriculado para solucionar el problema.

El uso del producto con presiones fuera de lo especificado podría ocasionar daños en el mismo que no están cubiertos por la garantía o percibir un mal desempeño en la cocción de los alimentos

Para convertir la cocina de Gas Natural a Gas Licuado contacte un Centro de Servicio Autorizado para que proceda de la siguiente manera:

- Quite las rejillas de apoyo de las ollas
- Quite las tapas y cuerpo de los quemadores.
- Quite los inyectores de Gas Natural de a uno y vaya reemplazándolos por el correspondiente de GLP (véase cuadro de inyectores de la página 12)
- Abra la puerta del horno a gas, quite la chapa negra del piso, cambie el inyector situado al lado del quemador. Repita este procedimiento si la cocina tiene dos cavidades a gas.
- Una vez reemplazado los inyectores se deben regular las válvulas. Para tener acceso a las válvulas abra la puerta del horno, y retire la tapa negra que se encuentra bajo la mesa inoxidable. Luego, utilice un destornillador acodado de punta plana, para girar en sentido horario el tornillo by-pass de cada una de las válvulas. Gire hasta hacer tope.

Para la posición de los quemadores en cada modelo, vea las páginas 5 a 8.

Girar By-pass en sentido horario hasta hacer tope para pasar de gas natural a gas licuado.



Válvula



En caso de dudas o adquisición de accesorios para la instalación del producto, consulte el Servicio Autorizado.

Tabla de Inyectores para uso en Gas Licuado

Kit Regulación GE 56GXQ/56DBQ/56DXQ Dual gas	Marcado	Aplicación	Cantidad
Inyector tipo A diám 0,74	74	Semi rápido	2
Inyector tipo A diám 0,90	90	Rápido	1
Inyector tipo A diám 1,05	105	Llama triple	1
Inyector tipo E diám 0,86	86	Horno	1
Kit Regulación GE 76GSR Dual gas	Marcado	Aplicación	Cantidad
Inyector tipo A diám 0,74	74	Semi rápido	3
Inyector tipo A diám 0,90	90	Rápido	1
Inyector tipo A diám 1,05	105	Llama triple	1
Inyector tipo E diám 0,86	86	Horno grande	1
Kit Regulación GE 76DXR Dual gas	Marcado	Aplicación	Cantidad
Inyector tipo A diám 0,74	74	Semi rápido	3
Inyector tipo A diám 0,90	90	Rápido	1
Inyector tipo A diám 1,05	105	Llama triple	1
Inyector tipo A2 diám 0,70	70	Horno pequeño	1
Inyector tipo A diám 0,90	90	Horno grande	1

Tabla de Inyectores para uso en Gas Natural

Kit Regulación GE 56GXQ/56DBQ/56DXQ Dual gas	Marcado	Aplicación	Cantidad
Inyector tipo D diám 0,96	96	Semi rápido	3
Inyector tipo D diám 1,19	119	Rápido	1
Inyector tipo D diám 1,45	145	Llama triple	1
Inyector tipo B diám 1,15	115	Horno	1
Kit Regulación GE 76GSR Dual gas	Marcado	Aplicación	Cantidad
Inyector tipo D diám 0,96	96	Semi rápido	2
Inyector tipo D diám 1,19	119	Rápido	1
Inyector tipo D diám 1,45	145	Llama triple	1
Inyector tipo B diám 1,20	120	Horno grande	1
Kit Regulación GE 76DXR Dual gas	Marcado	Aplicación	Cantidad
Inyector tipo D diám 0,96	96	Semi rápido	3
Inyector tipo D diám 1,19	119	Rápido	1
Inyector tipo D diám 1,45	145	Llama triple	1
Inyector tipo D diám 0,96	96	Horno pequeño	1
Inyector tipo B diám 1,24	124	Horno grande	1

ATENCIÓN

El modelo 76DXR posee un sistema de ventilación con funcionamiento automático. Durante el uso de la cocina o el horno, la ventilación podrá comenzar a funcionar y habrá un ruido característico del ventilador.

4. Cómo usar






Antes de usar la cocina por la primera vez

1. Limpie la cubierta de acero inoxidable removiendo todos los residuos de adhesivo de acuerdo con las instrucciones de limpieza.
2. El aislamiento térmico de la cocina produce durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores característicos.
3. Al usarlo por primera vez, caliente el horno vacío de la cocina durante aproximadamente 45 minutos, en el grado de temperatura máximo para retirar el olor y humos normales al primer uso.
4. En los modelos con GRILL, prenda el grill por 3 minutos antes del primer uso (verifique que el modelo de su producto tiene ese componente en la tabla de características)
5. Déjelo enfriar y, en seguida, limpie el piso del horno con agua tibia.
6. Todos los accesorios, inclusive las rejillas, deben lavarse antes de utilizarlos por primera vez.



Botón de control de gas

Los botones de funcionamiento de los quemadores están en el panel de comando.

Panel de Control

-  Posición del quemador
-  Horno pequeño (modelos 56DBQ/56DXQ/76DXR)
-  Horno grande
-  Encendido automático
-  Encendido de la lámpara del horno

Botones de control de la mesa

- Cerrado (posición inicial)
-  Máximo
-  Mínimo

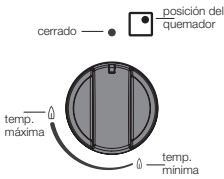
Tapa de vidrio

1. Deje que los quemadores, rejillas y mesa se enfríen antes de bajar la tapa de vidrio. Nunca encienda los quemadores de la mesa con la tapa bajada. El calor de la llama o de las partes de la mesa puede quebrar la tapa de vidrio.
2. La función de la tapa de la cocina, cuando esta baja, es proteger la superficie contra la acumulación de polvo y evitar las salpicaduras de grasa en la pared cuando esté levantada.
3. No utilice la tapa de la cocina como superficie de trabajo.
4. No coloque objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio (límite de 3,0 kg y 50°C).

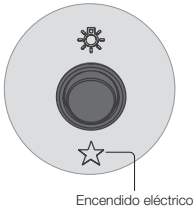


ATENCIÓN: las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

Encendido de quemadores



1. Partiendo de la posición CERRADO (O) oprima y gire en sentido antihorario la perilla correspondiente al quemador seleccionado hasta la posición MÁXIMO.

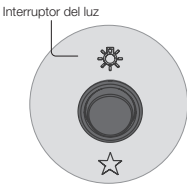


2. Mantenga presionada la perilla y simultáneamente presione el pulsador de encendido hasta que se produzca el encendido del quemador. Luego

suelte el pulsador de encendido y mantenga presionada la perilla 10 segundos más para que el calor de la llama active la válvula de seguridad.

3. A continuación suelte la perilla. El quemador quedará encendido normalmente.

Luz del horno



1. Identifique el interruptor del luz del horno en frente de su cocina, y presiónelo para encender.

2. Para apagar presione el interruptor cómo indica el dibujo.



Es normal que todos los quemadores tengan chispas continuas cuando se presiona el encendido eléctrico.

El color azul de la llama verifica el normal funcionamiento.

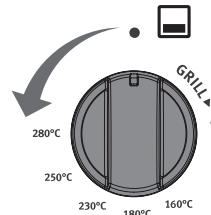
En caso de una extinción accidental de alguna llama, cerrar la perilla correspondiente y no intentar volver a encender por lo menos durante 1 minuto.

Uso del horno

Antes de encender su horno, retirar elementos:

- Asadera;
- Rejilla.

1. Abra totalmente la puerta del horno



2. En la posición Cerrado (O) oprima y gire, en sentido antihorario, la perilla del horno hasta la posición MAXIMO.



unos 15 segundos para permitir que el calor de la llama active la válvula de seguridad.

Este dispositivo no se debe accionar por más de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, colocar en posición Cerrado, abrir la puerta del recinto y esperar 3 minutos antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.



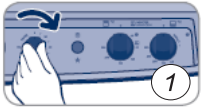
Al utilizar el horno inferior, se presentara una transferencia de calor hacia el horno superior, por tal motivo, dicho horno superior deberá estar libre de artefactos como bandejas, y otros utensilios de cocina. Además se recomienda tener precaución al momento de manipular el mismo.

Horno Pequeño

El horno pequeño es recomendado para recetas de platos bajos, como pizza, pasta, carne, vegetales, suflés. Deje una distancia entre los alimentos y las paredes del horno (aprox. 4cm). El horno pequeño puede ser utilizado simultáneamente con el horno grande. Al utilizar los dos hornos simultáneamente, puede necesitarse ajustar el tiempo de cocción.

Horno Pequeño Eléctrico (sólo para los modelos 56DBQ/56DXQ)

Para utilizar el horno eléctrico es necesario accionar el timer. Siga las instrucciones abajo:



1. Gire el botón del timer en el sentido de las agujas del reloj (hacia la derecha) hasta la marca de 120 min. y, a continuación, sitúelo en la indicación de tiempo deseada.



2. Gire el botón de temperatura del horno superior en el sentido de las agujas del reloj (hacia la derecha) y sitúelo en la indicación de temperatura deseada.

Indicador de Calentamiento

El indicador de calentamiento (lámpara roja) enciende cuando las resistencias calefactoras del horno superior (eléctrico) se accionan, es decir, el horno se está calentando a la temperatura deseada. El horno superior (eléctrico) está equipado con un termostato que permite un mayor control de temperatura, una vez alcanzada la temperatura, las resistencias se apagan automáticamente y el indicador de calefacción (lámpara roja) apaga. El horno superior (eléctrico) mantiene la temperatura deseada a lo largo de su funcionamiento volviendo a conectar las resistencias cuando sea necesario.

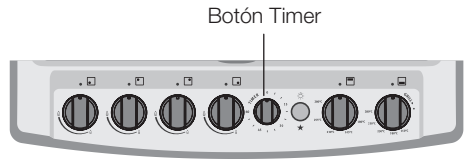
Función Mantener Caliente

Para mantener sus platos calientes, gire el mando de temperatura hasta la posición de 90°C, gire el botón del temporizador hasta el tiempo deseado y coloque los alimentos que se deben mantener calientes cubiertos con tapa o papel de aluminio. No utilice recipientes frágiles al calor.

Temperatura del los hornos

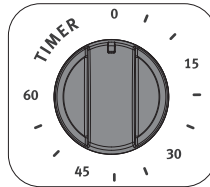
La escala de temperatura indicada alrededor de la perilla del horno es aproximada a la temperatura real en el interior del mismo.

Timer Mecánico

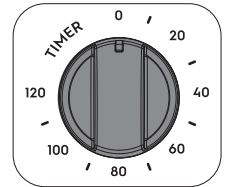


Utilice el Timer para contar los minutos siempre que desee programar el tiempo de cocción de un alimento o utilizar el grill.

Este timer no enciende el horno, tampoco apaga el horno al final del tiempo seleccionado. Para activar el timer, gire el botón en el panel de control, inicialmente hacia la derecha, hasta el final de su curso, hasta que coincida con la la posición máxima. Luego, gírelo hacia la izquierda hasta la indicación de los minutos deseados en el intervalo de 0-60 minutos o 0-120 minutos. Al final del tiempo seleccionado, se emitirá una señal sonora.



60 min
(56GXQ y 76GSR)

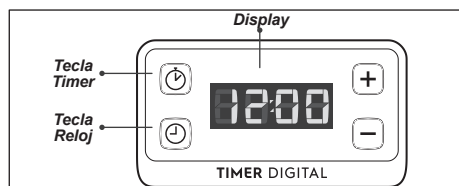


120 min
(56DBQ y 56DXQ)

Panel Digital (sólo para el modelo 76DXR)

Su cocina está equipada con un panel digital que le permite ajustar el reloj y utilizar el temporizador contador de tiempo regresivo y el tiempo de funcionamiento del grill.

Cualquier operación se cancelará en aproximadamente 20 segundos si no se confirma.



Advertencia Sonora “BIP”

Cada vez que se activa el control correcto, el panel digital emite un “bip”. Si presiona una tecla y no oye el “bip”, la cocina no aceptó el comando.

El “bip” largo indica cuando se ha completado una operación.

Si el comando deseado no está permitido, la cocina devolverá 3 pitidos cortos.

Ajuste del reloj

El reloj funciona en el modo 24 horas y se puede ajustar cada vez que lo desee.

Al conectar el enchufe en el toma o cuando haya falta de energía, la pantalla entrará automáticamente en la función de ajuste del reloj con el indicador de hora parpadeante. Para ajustar, siga los siguientes pasos:

1. Ajuste las horas presionando la tecla “+” o “-”. Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.
2. Pulse la tecla Reloj para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear.
3. Ajuste los minutos presionando la tecla “+” o “-”. Mantenga presionada para un avance más rápido.

4. Pulse la tecla Reloj para confirmar. Un “bip” largo indica que la operación se ha completado.

Para volver a ajustar el reloj, pulse la tecla de reloj y siga los pasos anteriores.

Accionar el Timer Sonoro

Utilice el Timer Sonoro siempre que desee controlar el tiempo de cocción de un alimento. El temporizador se puede programar en el tiempo máximo de 9h59min. Para programarlo, siga los siguientes pasos:

1. Pulse la tecla Timer. El indicador de hora comenzará a parpadear para cambiar.
2. Ajuste las horas presionando la tecla “+” o “-”. Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.
3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear.
4. Ajuste los minutos presionando la tecla “+” o “-”. Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.
5. Pulse la tecla Timer para confirmar e iniciar la cuenta regresiva del tiempo. Observe que el primer dígito de la pantalla comienza a oscilar mostrando que el temporizador está en funcionamiento.
6. Al llegar al tiempo “0:00” un aviso sonoro se emitirá durante 2 minutos. Para apagarlo antes de este tiempo, pulse cualquier tecla.

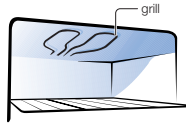
Para cancelar la cuenta, mantenga pulsada la tecla Timer durante aproximadamente 3 segundos.

Funcionamiento del Grill (Parrilla)

El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja que sirve para dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos.

Ponga el alimento sobre la rejilla del horno y posicónela en la guía correspondiente según el tipo de alimento:

- Carnes fileteadas y finas son puestas en la guía más cerca del grill;
- Asados enrollados, aves y otros, son puestos sobre la guía central.



Modelos 56GXQ y 76GSR

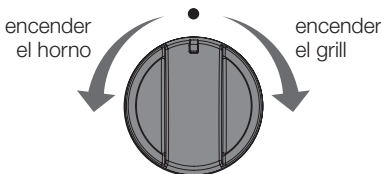
Para utilizar el grill, hay que accionar el timer. Siga las orientaciones abajo.

1. Gire el perilla del timer hacia la derecha hasta marcar 60 minutos.
2. Gire el perilla del timer hacia la izquierda y póngalo en la indicación del tiempo deseada.
3. Gire el perilla del horno hacia la derecha hasta que la luz del grill se encienda.



Observe que la luz del grill al lado del perilla se mantendrá encendida mientras el grill funcione. El grill se apaga al final del tiempo seleccionado en el timer o al girar el perilla del horno hacia la izquierda hasta que llegue a la posición "●". Por cuestiones de seguridad, el grill eléctrico y el horno a gas no funcionan simultáneamente – la perilla que enciende el grill apaga el horno. Al usar el grill, recuerde que la temperatura aumenta mucho más rápido que con las otras formas de cocción de los hornos. Cuidado para no quemar los alimentos y tampoco quemarse.

La perilla gira en las dos direcciones: hacia la derecha, enciende el grill; hacia la izquierda, enciende el horno. En la posición indicada en la figura del botón, el horno y el grill está apagado.



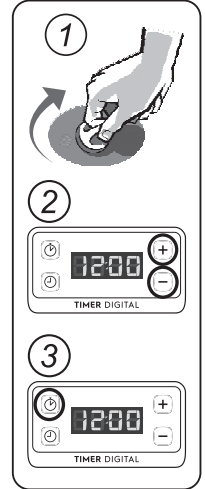
Perilla del grill

Como la perilla del horno es la misma que prende el grill, después de utilizar la cocina, verifique que está apagado. La luz al lado del perilla indica si el grill está funcionando o no, cuando está apagada, significa que está apagado.

Grill con timer digital (sólo para 76DXR)

Para utilizar el grill, hay que accionar el timer. Siga las orientaciones abajo.

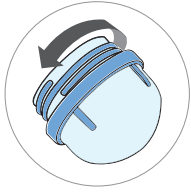
1. Gire el perilla horno en el sentido de las agujas del reloj hasta su fin de carrera.
2. Aparecerá el mensaje "grill" en la pantalla y, a continuación, la opción de ajuste de tiempo. Utilice las teclas "+" o "-" para establecer el tiempo de utilización del grill (tiempo máximo de 20 minutos).
3. Pulse la tecla Timer para confirmar y activar la parrilla.
4. Si desea apagar el grill antes del tiempo de finalización o cambiar el tiempo ajustado de funcionamiento del grill, basta girar el botón del horno en el sentido antihorario hasta la posición apagada y si desea volver a conectar el grill basta repetir las operaciones 1, 2 y 3.



ADVERTENCIA: Tanto el grill (modelos 56GXQ, 76GSR, y 76DXR), como el horno eléctrico (modelos 56DBQ y 56DXQ), solo funcionaran si tanto el timer como la correspondiente perilla están accionados.

En caso de dudas ver las instrucciones a su modelo correspondiente.

Instalación, limpieza o cambio de la lámpara



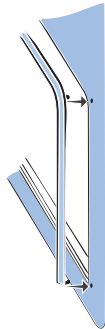
¡Atención!

Para evitar descargas eléctricas, al cambiar, limpiar o instalar el foco asegúrese de que la cocina esté desconectada del tomacorriente. Para

retirar la lámpara del horno gire el protector de vidrio en el sentido anti-horario. Después de retirar el protector, gire la lámpara también en el sentido anti-horario. Proceda de manera inversa para colocar la lámpara y el protector nuevamente. Ver la potencia correcta del foco para su modelo en “Especificaciones Técnicas”.

Junta del horno

Si necesita montar y/o desmontar la burleta del horno, hay que observar la perfecta posición de los ganchos.



5. Limpieza y mantenimiento

Limpieza General

Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desenchufe la cocina y cierre el gas. Se debe limpiar con la cocina fría.

Nunca utilice agentes de limpieza en base de cloro (hipoclorito de sodio, agua sanitaria, etc.), kerosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagre, jugo de limón, productos químicos o abrasivos, pues pueden causar



manchas y accidentes. Tampoco debe ser utilizado un limpiador a vapor pues la presión del vapor puede llevar la humedad en los componentes eléctricos, causando un cortocircuito.

Para limpiar la mesa, saque las rejillas, los quemadores y las perillas. Lave la mesa y las piezas. Individualmente con la parte más suave de la esponja, detergente neutro y agua. No utilice en la mesa la parte verde y abrasiva de las esponjas, productos abrasivos y sustancias corrosivas que puedan rayar la pieza. Para eliminar manchas en las piezas de acero inoxidable, utilizar productos específicos para la limpieza y pulido. Para quitar la suciedad más resistente en las rejillas y tapas de los quemadores, utilice una esponja de lana de acero seca en las piezas secas, con movimientos circulares.

Antes de ponerlos otra vez en su lugar, séquelos bien y verifique si todos están limpios y secos. Verifique si están bien encajados. Encienda los quemadores y déjelos encendidos por aproximadamente 1 minuto para garantizar el sacado completo. Pueden presentarse puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Sin embargo, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la cocina.

No utilice papel aluminio para cubrir la mesa de la cocina, pues puede manchar la mesa y perjudicar el funcionamiento de los chisperos. No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, café, leche, agua salada, salsa de tomate, etc., permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies de la mesa, quemadores o superficies esmaltadas (tapas de los quemadores, rejillas, parte superior e inferior del horno). En el caso de derrames, limpie inmediatamente. En las rejillas de las hornallas, es normal encontrar marcas blancas o plateadas que parecen raspados. Esas marcas ocurren debido al residuo del metal en el fondo de las cacerolas que se acumula en las rejillas. Se remueven fácilmente con esponja de acero seca.

La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los distribuidores debe ser realizada periódicamente con agua tibia y jabón neutro o detergente tipo para lavavajillas neutral. No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para que no desregule la llama o atasque el quemador. Si eso ocurre, apague el quemador, espere enfriar y limpie con un paño húmedo.

Tenga cuidado principalmente cuando la mesa esté sin los quemadores. No deje caer suciedad en el sistema de gas, pues puede desregular la llama u obstruir el pequeño agujero de salida de gas.

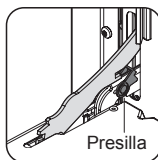
Si eso ocurre, utilice una aguja para limpieza específica de las cocinas.

Conserve limpios y sin suciedad los chisperos de encendido electrónico de los quemadores.

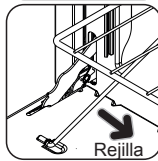
Limpeza de los quemadores

Evite que se derramen alimentos sobre los quemadores durante la cocción. Si eso ocurriera, limpie cuidadosamente el agujero con una pequeña aguja. No deje las piezas de los quemadores inmersas en agua con detergente por más de 10 minutos. No ponga los quemadores aún calientes en el agua fría, ya que puede causar deformación por choque térmico.

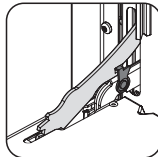
Desmontaje/montaje de la puerta del horno



Abra completamente la puerta del horno, levante la presilla de la bisagra de la puerta como se indica en las figuras al lado.



Sostenga la puerta por los laterales, ciérrela lentamente hasta que note que las bisagras están trabadas en las presillas. Desenganche la puerta con cuidado liberando las bisagras del cuerpo de la cocina.



Para el montaje, ejecute la operación contraria, con cuidado para que el encaje se introduzca en el lugar correcto.

Rejillas autodesslizantes.

La rejilla tiene un sistema autodesslizante con dos estanterías y tres niveles de altura. Para regular la altura, saque la estantería superior al levantar el gancho de la parte trasera de la estantería superior (fig. 1).

Ponga otra vez la estantería al encajar en la guía lateral (fig. 2), empuje hasta que el gancho trabe en la parte trasera de la estantería.

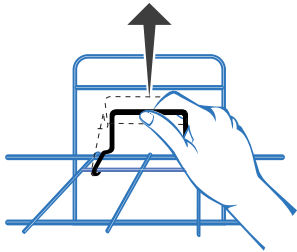


figura 1

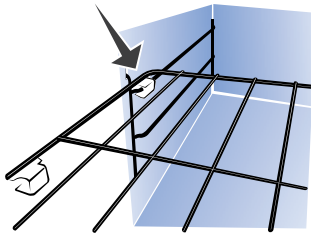
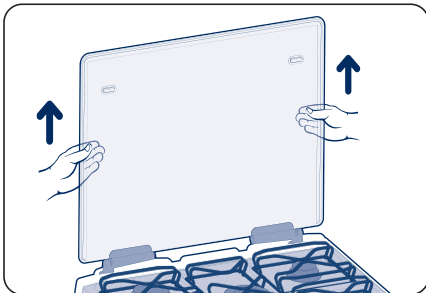


figura 2

Tapa de vidrio removible

La tapa de vidrio balanceada puede ser fácilmente removida. Saque la tapa al sujetarla con las dos manos. Desencaje de los soportes y tire para arriba. Lave la tapa de vidrio con esponja, detergente neutro y agua.

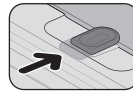
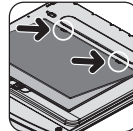
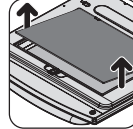
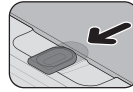


Desmontaje del vidrio de la puerta

La puerta del horno tiene un sistema para facilitar la limpieza. Siga las etapas abajo.

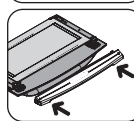
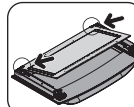
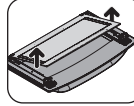
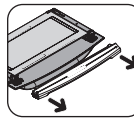
Para los modelos 56GXQ y 76GSR

1. Abra la puerta del horno por completo;
2. Deslice la traba hasta la posición indicada;
3. Retire el vidrio interior y limpie los vidrios y la puerta con esponja, detergente neutro y agua;
4. Encaje el vidrio interior en los soportes inferiores colocándolo sobre la puerta;
5. Vuelva la traba a la posición inicial y asegúrese de que el vidrio está bloqueado



Para los modelos 56DBQ, 56DXQ y 76DXR

1. Abra la puerta del horno;
2. Presione los pestillos laterales y tire de la pieza plástica hacia delante para liberar el vidrio interior.
3. Retire el vidrio interior y limpie los cristales y la puerta del horno con esponja, detergente neutro y agua.
4. Después de la limpieza, encaje el vidrio interior en los soportes inferiores y colóquelo sobre la puerta
5. Alinee la pieza plástica con los tacos y empuje hasta que oiga un clic.



6. Solución de Problemas

Servicio de Atención al Consumidor

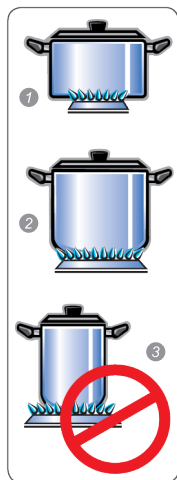
Si su cocina presenta algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Técnico, verifique si la causa no es de fácil resolución o si no es falla en el uso, lo que puede ser corregido de modo fácil y rápido, sin tener que esperar al técnico. También, a través del código QR en esta sección, puede acceder a nuestro canal de You Tube, donde encontrará mas consejos y sugerencias.

Problemas	Probables Causas	Correcciones
El horno no funciona (No enciende)	Los botones de comando no fueron seleccionados correctamente para la cocción	Verifique los botones y repita las operaciones indicadas en el ítem Cómo Usar.
	En la instalación eléctrica del hogar, el disyuntor está apagado o falta energía eléctrica.	Conecte el disyuntor o llame a un electricista de su confianza.
	La válvula de gas está cerrado.	Abra la válvula
	Llama amarilla/roja.	Verifique si el gas no está acabando o si no hay suciedad/humedad en el quemador.
Sale humo del horno.	Horno sucio de grasa o salsa.	Limpie el horno después de cada utilización según el ítem Limpieza y Mantenimiento.
La luz del horno no enciende.	Lámpara quemada / sin lámpara	Adquiera, en el Servicio Técnico, una lámpara E14 para la cocina y sustituya/instale, Según las informaciones en la página 9 y certifíquese que esté bien apretada.
	Sin energía eléctrica	Verifique si está enchufado y si hay energía en el enchufe. Verifique si el disyuntor está conectado.
Hay formación de humedad en los alimentos y en el interior del horno	Los alimentos son dejados mucho tiempo en el interior del horno después del término del cocimiento.	No deje los alimentos en el horno por más de 15 minutos después que finalizar la cocción
Asa muy lentamente/ Asa muy rápidamente	Los tiempos de cocción y la temperatura seleccionada no están correctos.	Consulte el ítem Tiempo en la Tabla de Tiempos y Temperaturas.
		Verifique si el gas no está acabando. Hacer el precalentamiento, poner el alimento en el horno y mantener la temperatura alta por más 6-8 minutos. Después, ajuste para la temperatura recomendada en la Tabla de Tiempos y Temperaturas.
Quemador de la mesa no enciende.	Distribuidor mal ubicado.	Verifique si el distribuidor está correctamente montado.
Residuo de goma.	Residuo de goma de las etiquetas.	Saque las etiquetas antes de utilizar la cocina. Utilice esponja suave y limpiador líquido multiuso.
El grill no funciona. (No enciende)	El interruptor de voltaje está en una posición distinta de la tensión de su hogar	Ponga el interruptor en la posición 127 V o 220 V, según la tensión de su hogar.
	El timer no está activado.	Determine el tiempo de funcionamiento en el timer.
El quemador no permanece encendido	El sistema de bloqueo de gas no fue desactivado correctamente.	Después de encender el quemador, siga presionando el botón de control por 10 segundos, hasta que el sistema de bloqueo de gas se desactive.
Puerta del Horno empañada	Humedad entre los cristales	Según las condiciones atmosféricas, eso es normal. Encienda el horno y espere algunos minutos.

Si las correcciones sugeridas no son suficientes, llame al Servicio Técnico, que está a su disposición.

7. Sugerencias y consejos

Recomendaciones Importantes



Para menor consumo de gas y mejor aprovechamiento, se aconseja utilizar cacerolas con diámetro adaptado al tamaño de los quemadores (figs. 1 y 2), lo que evita que la llama quemé en el vacío (fig. 3).

Se recomienda que tan pronto el líquido empiece a hervir, la llama se reduzca hasta lo mínimo posible, lo que mantiene el hervor. Asegúrese que haya circulación de aire en el entorno donde se instale la cocina.

Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la cacerola sobre la rejilla.

Baje o apague la llama antes de sacar la cacerola.

Durante la cocción, cuando se utiliza aceites y otras grasas, hay que estar atento, pues al rebasar los bordes pueden encenderse en llamas.

Utilice solo cacerolas con fondo llano y que garanticen una buena estabilidad sobre las rejillas

Cuadro de diámetros mínimos y máximos de cacerola

Quemador	Diámetro mínimo	Diámetro máximo
Llama triple	16cm	24cm
Rápido	16cm	22cm
Semi rápido	9cm	22cm

Consejos para para la cocción al horno

Para preparar asados, siempre hay que calentar previamente el horno por aproximadamente 10 minutos en posición máxima. Luego poner el alimento dentro del horno y mantener la temperatura alta durante 6-8 minutos. Después, ajuste la temperatura recomendada en la Tabla de Tiempos y Temperaturas.

Para la cocción de dulces

Los dulces deben ser cocidos a una temperatura moderada (normalmente entre 205°C y 230°C) y requieren el calentamiento previo del horno (cerca de 15 minutos).

No abra la puerta del horno al cocer platos fermentados (Por ejemplo: Pan, pastas fermentadas y suflés), la corriente de aire frío bloquea su crecimiento.

Para verificar el grado de cocción, ponga un palito en el centro del alimento; si sale seco, el dulce está cocido a punto. Para hacer dicha verificación, espere que pase al menos un 3/4 del tiempo de cocción previsto

Si el dulce está más cocido por fuera que en la parte interior, se necesita más tiempo de cocción, en una temperatura inferior.

Para uso del grill

Utilice para gratinar o dorar pasta, carne, suflés, dulces, etc. Para un mejor control, se recomienda utilizar el grill con la puerta entreabierta o, si lo prefiere, con la puerta cerrada, bajo constante observación, pues su calentamiento es muy rápido.

En el grill se asan carnes y pescados, en general, de poco espesor; aves abiertas en el medio, algunas legumbres (por ejemplo: Calabaza, berenjena, tomate, etc.), pinchos de carne o pescado y mariscos. La carne y el pescado asados en el grill deben ser ligeramente untados con aceite y puestos sobre la rejilla en la guía más cerca del grill la intensidad de calor será controlada por la altura de la rejilla. El calor es más intenso en los niveles superiores, luego, se debe poner el alimento del modo más conveniente, de acuerdo con la receta a preparar.

Para asar pescado

Ase pescados de tamaño pequeño a una temperatura alta. Los pescados de tamaño mediano, inicialmente a una temperatura alta y luego reduciendo gradualmente. Los pescados de tamaño grande, desde el inicio, a una temperatura moderada. Verifique si el pescado está bien asado al levantar con cuidado una punta; la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que sea salmón, trucha u otro que tenga coloración.

Para asar carne

La carne a ser asada en el horno deberá pesar, por lo menos, 1 Kg., para evitar que quede muy seca. Si la pieza de carne es delgada, utilice aceite o margarina o un poco de los dos. La margarina y el aceite no serán necesarios si la pieza de carne tiene mucha grasa. Cuando la pieza tiene grasa solo en uno de los lados, póngalo al horno con este lado hacia arriba; la grasa, al derretir, va a untar de modo suficiente la parte que está por debajo.

Empiece la cocción de las carnes rojas a una temperatura elevada y reduzca después para acabar la cocción de la parte interior.

La temperatura de cocción de las carnes blancas puede ser moderada desde el inicio al fin.

El grado de cocción puede ser verificado con un tenedor; si está firme, significa que está cocido a punto.

Las piezas de carne roja deberán ser retiradas del refrigerador una hora antes de cocinarlas, para que no endurezcan con la variación brusca de la temperatura. Ponga el asado en el horno

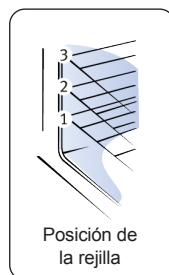
en recipientes adecuados con el borde bajo (un recipiente con el borde alto dificulta la entrada del calor) o entonces directamente sobre la rejilla, con una forma grande en la rejilla inferior para coleccionar las gotitas y la grasa.

Después de cocido, se aconseja esperar, por lo menos, 15 minutos antes de cortar la carne para que la salsa no escurra. Antes de servir los platos, estos pueden mantener el calor del horno a la temperatura mínima.

**Tabla de Tiempos y Temperaturas – horno grande
(modelo 76GSR y 76DXR)**

Cocimiento al horno

Dulces	Posición en la rejilla	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Tarta mediana	2	230	27
Carne	Posición en la rejilla	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Pavo (3,3 kg)	2	230	125
Costilla (3,0 kg)	2	280	180
Pasta	Posición en la rejilla	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Lasaña (2 kg)	2	230	50
Pan (3 un.)	2	230	35
Pescado	Posición en la rejilla	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Pescado entero relleno (2,5 kg)	2	230	105



**Tabla de Tiempos y Temperaturas – horno grande
(modelo 56GXQ, 56DBQ y 56DXQ)**

Cocimiento al horno

Dulces	Posición en la rejilla	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Tarta mediana	2	230	27
Carne	Posición en la rejilla	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Pavo (3,3 kg)	2	230	145
Costilla (3,0 kg)	2	280	195
Pasta	Posición en la rejilla	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Lasaña (2 kg)	2	230	50
Pan (3 un.)	2	230	35
Pescado	Posición en la rejilla	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Pescado entero relleno (2,5 kg)	2	230	140

Los datos de la tabla son solo indicativos. La experiencia, los distintos hábitos alimentarios y el gusto personal van a sugerir las variaciones a efectuarse. Hay que realizar un precalentamiento de, mínimo 10 minutos, en la temperatura máxima. Después de poner el alimento al horno, cuente más 6 minutos para ajustar la temperatura deseada.

8. Especificaciones técnicas

Modelo	56GXQ	56DBQ 56DXQ	
Altura con tapa cerrada (mm) mínima*	950	950	
Altura con tapa abierta (mm) - mínima*	1455	1455	
Altura de la mesa (mm) - mínima*	910	910	
Ancho (mm)*	562	562	
Profundidad (mm)*	680	680	
Profundidad con puerta del horno abierta (mm)*	1167	1074	
Tensión (V)	220	220	
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	
Corriente eléctrica del grill (A)	5,2	8,0	
Lámpara:	25W – E14	25W – E14	
Potencia del horno grande	2324W / 8,37MJ/h	2324W / 8,37MJ/h	
Potencia del horno pequeño	-	1700W / 6,12MJ/h	
Potencia de los quemadores	Semi rápido	1860W / 6,7MJ/h	1860W / 6,7MJ/h
	Rápido	2673W / 9,6MJ/h	2673W / 9,6MJ/h
	Llama triple	3312W / 11,9MJ/h	3312W / 11,9MJ/h
Potencia grill eléctrico	(W)	1120W	-
	(KJ/h)	4,32 MJ/h	-
Tipo de gas:	Presión del gas GLP	2,74 kPa	2,74 kPa
	Presión del gas GN	1,76 kPa	1,76 kPa
Clasificación del producto (categoría y tipo)	II 2 H 3 P	II 2 H 3 P	

Modelo	76GSR	76DXR	
Altura con tapa cerrada (mm) mínima*	950	950	
Altura con tapa abierta (mm) - mínima*	1455	1455	
Altura de la mesa (mm) – mínima*	910	910	
Ancho (mm)*	762	762	
Profundidad (mm)*	680	680	
Profundidad con puerta del horno abierta (mm)*	1167	1074	
Tensión (V)	220	220	
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	
Corriente eléctrica del grill (A)	5,3	5,3	
Lámpara:	25W – E14	25W – E14	
Potencia del horno grande	2441W / 8,8MJ/h	2673W / 9,6MJ/h	
Potencia del horno pequeño	-	1801W / 6,48MJ/h	
Potencia de los quemadores	Semi rápido	1860W / 6,7MJ/h	1860W / 6,7MJ/h
	Rápido	2673W / 9,6MJ/h	2673W / 9,6MJ/h
	Llama triple	3312W / 11,9MJ/h	3312W / 11,9MJ/h
Potencia grill eléctrico	(W)	1120W	1200 W
	(KJ/h)	4,32 MJ/h	4,32 MJ/h
Tipo de gas:	Presión del gas GLP	2,74 kPa	2,74 kPa
	Presión del gas GN	1,76 kPa	1,76 kPa
Clasificación del producto (categoria y tipo)	II 2 H 3 P	II 2 H 3 P	

IMPORTANTE

Este producto fue elaborado y debe ser utilizado solamente para uso doméstico.

Nota:

*** Las dimensiones son aproximadas, cualquier mínima variación que pueda existir, no afecta la capacidad (Lts) del producto.**

Disyuntores

Se recomienda instalar un disyuntor exclusivo para la cocina.

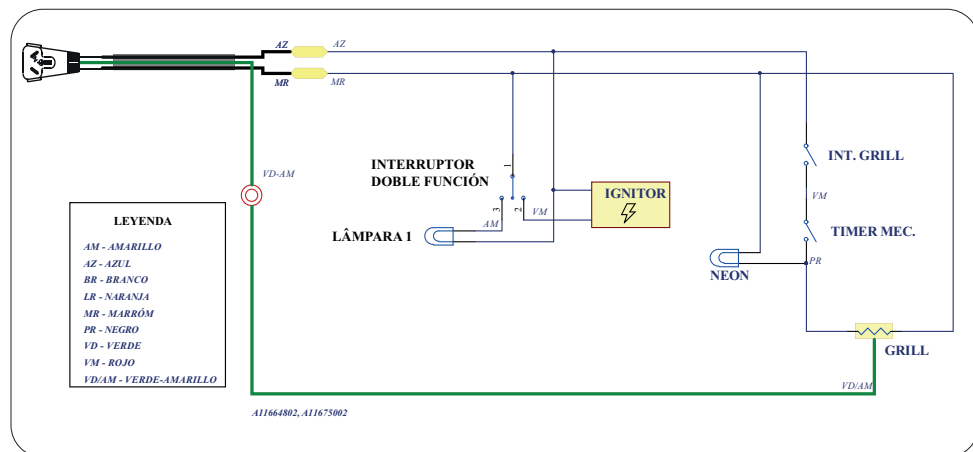
Si tiene duda sobre el sistema eléctrico de su hogar, consulte la compañía de energía eléctrica. Los cables del enchufe donde se conectará su cocina deben ser de cobre y tener sección mínima según la norma local.

9. Tabla de características

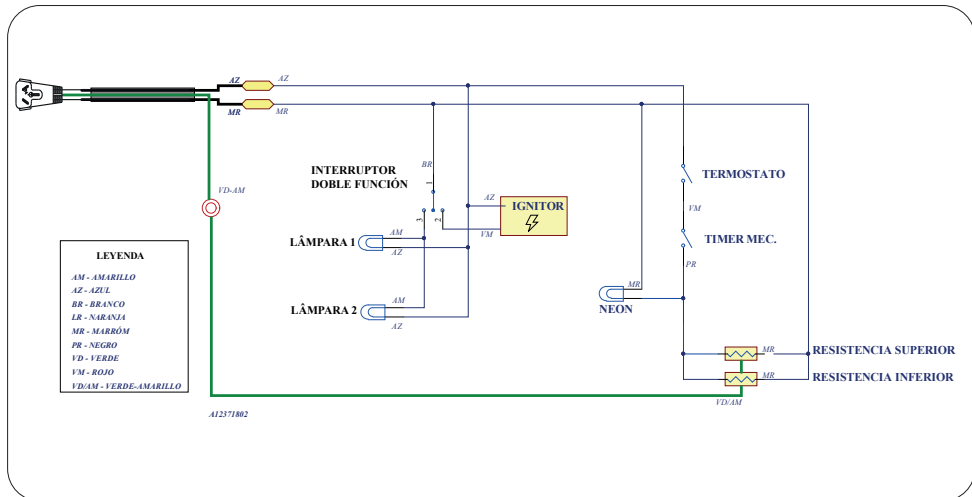
Características	56GXQ	56DBQ 56DXQ	76GSR	76DXR
Tapa balanceada removible	Sí	Sí	Sí	Sí
Quemador semi rápido	2	2	3	3
Quemador rápido	1	1	1	1
Quemador de llama triple	1	1	1	1
Bloqueo de gas – horno(s)	Sí	Sí	Sí	Sí
Volumen útil del horno – litros	59,3	40,2 + 68,3	85,6	40,2 + 84,9
Encendido automático	Sí	Sí	Sí	Sí
Timer cuenta minutos	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Digital
Rejillas Autodeslizantes: Horno Grande	2	2	2	2
Rejillas deslizantes: Horno Pequeño	--	1	--	1
Grill eléctrico – horno grande	Sí	No	Sí	Sí
Peso sin empaque (kg)	39,5	48,5	46,5	58,5
Peso con empaque (kg)	41	50	48	60

10. Esquema Eléctrico

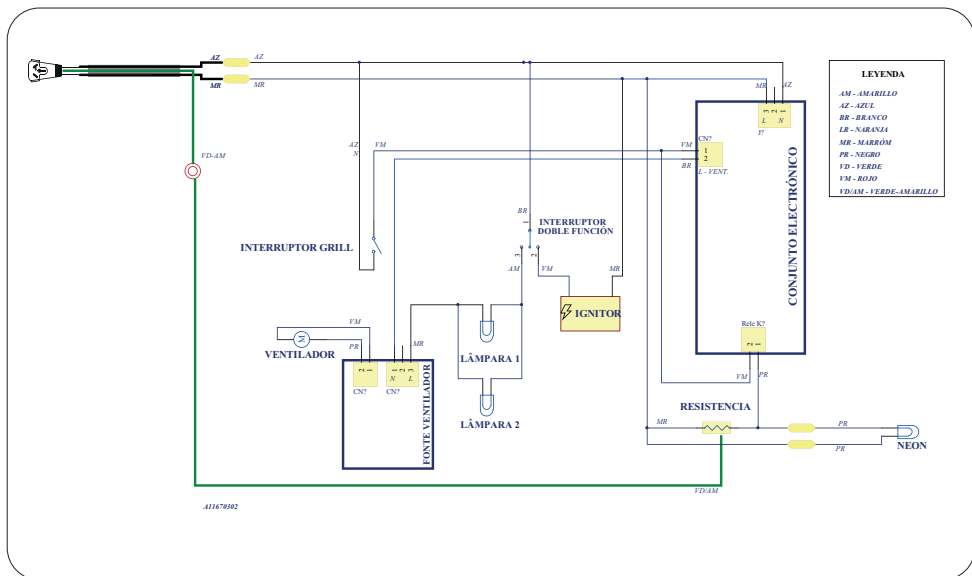
56GXQ y 76GSR



56DBQ y 56DXQ



76DXR



11. Etiqueta de Marcado

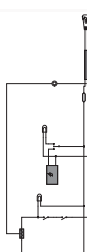


COCINA MULTIGAS

56GXQ

Modelo: 56GXQ
 Tipo Gas: GN o GLP Capacidad Térmica (Total) 12kW
 Categoría: I12H3P Presiones Gas Nat. 1,76 kPa (180mmca)
 Clase: I Gas Env. 2,74 kPa (280mmca)
 Tensión: 220V Dimensiones: (mm) 562X950X680
 Corriente: A-50Hz 5,2A Peso Neto: 39,5 kg
 Tamaño: 56cm (22") Año de Fabricación: 2019
 Capacidad Horno: 59,3L PNC: 943 02 00 86
 Lámpara: 25W Serie Nº.: 1

DIAGRAMA ELÉCTRICO



Fabricante:
FRIMETAL S.A.
 BATLLE ORDOÑEZ 3436 (S20 12HFT)
 ROSARIO - SANTA FE
 TEL.: 4657100 FAX: 4657192
 NAG 312 (2010) Matr.
 Aprob. Elect. IRAM
 Según Normas IEC 60335-2-102 &
 IEC 60335-2-6



INDUSTRIA ARGENTINA

CONSUMO DE QUEMADORES

	Triple Llama(1)		Rápido(1)		S-Rápido(2)		Horno	
	N	E	N	E	N	E	N	E
kcal/h	2850	2850	2300	2300	1600	1600	2000	2000
kW	3,31	3,31	2,67	2,67	1,86	1,86	2,32	2,32

NO INSTALAR EN LOCALES SIN VENTILACION PERMANENTE

NOTA: En caso de querer convertir este artefacto a gas envasado ver manual de instrucciones o llamar a nuestro servicio técnico.
 Además del cambio de inyectores, se debe girar el by-pass de los robinetes y la válvula o termostato, en sentido horario hasta hacer tope.

Mod. **56GXQ**

Matr: M01-1599-01-019
 02-1599-01-019

Serie Nº: **0001**

Tel 0800 222 3589

Mod. **56GXQ**

Matr: M01-1599-01-019
 02-1599-01-019

Serie Nº: **0001**

Tel 0800 222 3589

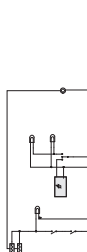


COCINA MULTIGAS

56DXQ

Modelo: 56DXQ
 Tipo Gas: GN o GLP Capacidad Térmica (Total) 12 kW
 Categoría: I12H3P Presiones Gas Nat. 1,76 kPa (180mmca)
 Clase: I Gas Env. 2,74 kPa (280mmca)
 Tensión: 220V Dimensiones: (mm) 562X950X680
 Corriente: A-50Hz 8,0A Peso Neto: 48,5 kg
 Tamaño: 56cm (22") Año de Fabricación: 2019
 Capacidad Horno:40,2+68,3L PNC: 943 02 00 88
 Lámpara: 25W Serie Nº.: 1

DIAGRAMA ELÉCTRICO



Fabricante:
FRIMETAL S.A.
 BATLLE ORDOÑEZ 3436 (S20 12HFT)
 ROSARIO - SANTA FE
 TEL.: 4657100 FAX: 4657192
 NAG 312 (2010) Matr.
 Aprob. Elect. IRAM
 Según Normas IEC 60335-2-102 &
 IEC 60335-2-6



INDUSTRIA ARGENTINA

CONSUMO DE QUEMADORES

	Triple Llama(1)		Rápido(1)		S-Rápido(2)		Horno Grande	
	N	E	N	E	N	E	N	E
kcal/h	2850	2850	2300	2300	1600	1600	2000	2000
kW	3,31	3,31	2,67	2,67	1,86	1,86	2,32	2,32

NO INSTALAR EN LOCALES SIN VENTILACION PERMANENTE

NOTA: En caso de querer convertir este artefacto a gas envasado ver manual de instrucciones o llamar a nuestro servicio técnico.
 Además del cambio de inyectores, se debe girar el by-pass de los robinetes y la válvula o termostato, en sentido horario hasta hacer tope.

Mod. **56DXQ**

Matr: M01-1599-01-018
 02-1599-01-018

Serie Nº: **0001**

Tel 0800 222 3589

Mod. **56DXQ**

Matr: M01-1599-01-018
 02-1599-01-018

Serie Nº: **0001**

Tel 0800 222 3589



COCINA MULTIGAS

Modelo:	56DBQ	56DBQ
Tipo Gas:	GN o GLP	Capacidad Térmica (Total) 12 kW
Categoría:	I12H3P	Presiones Gas Nat. 1,76 kPa (180mmca)
Clase:	I	Gas Env. 2,74 kPa (280mmca)
Tensión:	220V	Dimensiones: (mm) 562X950X680
Corriente:	A-50Hz 8,0A	Peso Neto: 48,5 kg
Tamaño:	56cm (22")	Año de Fabricación: 2019
Capacidad Hornos:	402+68,3L	PNC: 943 02 00 87
Lámpara:	25W	Serie Nº.: 1

CONSUMO DE QUEMADORES

Gas	Triple Llama (1)		Rápido (1)		S-Rápido (2)		Horno Grande	
	N	E	N	E	N	E	N	E
kcal/h	2850	2850	2300	2300	1600	1600	2000	2000
kW	3,31	3,31	2,67	2,67	1,86	1,86	2,32	2,32

Mod. **56DBQ**

Matr: M01-1599-01-018
02-1599-01-018

Serie Nº: **0001**

Tel 0800 222 3589

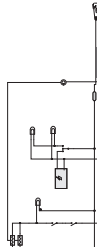
Mod. **56DBQ**

Matr: M01-1599-01-018
02-1599-01-018

Serie Nº: **0001**

Tel 0800 222 3589

DIAGRAMA ELÉCTRICO



Fabricante:

FRIMETAL S.A.

BATLLE ORDOÑEZ 3436 (S20 12HFT)

ROSARIO - SANTA FE

TEL.: 4657100 FAX: 4657192

NAG 312 (2010) Matr.

Aprob. Elect. IRAM

Según Normas IEC 60335-2-102 & IEC 60335-2-6



INDUSTRIA ARGENTINA

NO INSTALAR EN LOCALES SIN VENTILACION PERMANENTE

NOTA: En caso de querer convertir este artefacto a gas envasado ver manual de instrucciones o llamar a nuestro servicio técnico.

Además del cambio de inyectores, se debe girar el by-pass de los robinetes y la válvula o termostato, en sentido horario hasta hacer tope.



COCINA MULTIGAS

Modelo:	76GSR	76GSR
Tipo Gas:	GN o GLP	Capacidad Térmica (Total) 14kW
Categoría:	I12H3P	Presiones Gas Nat. 1,76 kPa (180mmca)
Clase:	I	Gas Env. 2,74 kPa (280mmca)
Tensión:	220V	Dimensiones: (mm) 762X950X680
Corriente:	A-50Hz 5,3A	Peso Neto: 46,5 kg
Tamaño:	76cm (30")	Año de Fabricación: 2019
Capacidad Horno:	85,6L	PNC: 943 04 00 83
Lámpara:	25W	Serie Nº.: 1

CONSUMO DE QUEMADORES

Gas	Triple Llama (1)		Rápido (1)		S-Rápido (3)		Horno	
	N	E	N	E	N	E	N	E
kcal/h	2850	2850	2300	2300	1600	1600	2100	2100
kW	3,31	3,31	2,67	2,67	1,86	1,86	2,44	2,44

Mod. **76GSR**

Matr: M01-1599-01-020
02-1599-01-020

Serie Nº: **0001**

Tel 0800 222 3589

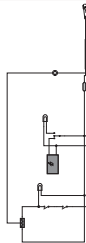
Mod. **76GSR**

Matr: M01-1599-01-020
02-1599-01-020

Serie Nº: **0001**

Tel 0800 222 3589

DIAGRAMA ELÉCTRICO



Fabricante:

FRIMETAL S.A.

BATLLE ORDOÑEZ 3436 (S20 12HFT)

ROSARIO - SANTA FE

TEL.: 4657100 FAX: 4657192

NAG 312 (2010) Matr.

Aprob. Elect. IRAM

Según Normas IEC 60335-2-102 & IEC 60335-2-6



INDUSTRIA ARGENTINA

NO INSTALAR EN LOCALES SIN VENTILACION PERMANENTE

NOTA: En caso de querer convertir este artefacto a gas envasado ver manual de instrucciones o llamar a nuestro servicio técnico.

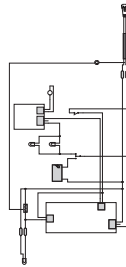
Además del cambio de inyectores, se debe girar el by-pass de los robinetes y la válvula o termostato, en sentido horario hasta hacer tope.



COCINA MULTIGAS

Modelo: 76DXR **76DXR**
 Tipo Gas: GN o GLP Capacidad Térmica (Total) 16 kW
 Categoría: I12H3P Presiones Gas Nat. 1,76 kPa (180mmca)
 Clase: I Gas Env. 2,74 kPa (280mmca)
 Tensión: 220V Dimensiones: (mm) 762x950x680
 Corriente: A-50Hz 5,45A Peso Neto: 58,5 kg
 Tamaño: 76cm (30") Año de Fabricación: 2019
 Capacidad Horno: 40,2+84,9L PNC: 943 04 00 84
 Lámpara: 25W Serie N°.: 1

DIAGRAMA ELÉCTRICO



Fabricante:
FRIMETAL S.A.
 BATLLE ORDOÑEZ 3436 (S20 12HFT)
 ROSARIO - SANTA FE
 TEL.: 4657100 FAX: 4657192
 NAG 312 (2010) Matr.
 Aprob. Elect. IRAM
 Según Normas IEC 60335-2-102 &
 IEC 60335-2-6



INDUSTRIA ARGENTINA

CONSUMO DE QUEMADORES

	Triple Llama (1)		Rápido (1)		S-Rápido (3)		Horno Grande		Horno Pequeño	
	N	E	N	E	N	E	N	E	N	E
kcal/h	2850	2850	2300	2300	1600	1600	2300	2300	1550	1550
kW	3,31	3,31	2,67	2,67	1,86	1,86	2,67	2,67	1,8	1,8

NO INSTALAR EN LOCALES SIN VENTILACION PERMANENTE

NOTA: En caso de querer convertir este artefacto a gas envasado ver manual de instrucciones o llamar a nuestro servicio técnico.
 Además del cambio de inyectores, se debe girar el by-pass de los robinetes y la válvula o termostato, en sentido horario hasta hacer tope.

Mod. **76DXR** Matr: M01-1599-01-021
 02-1599-01-021

Serie N°: **0001** Tel 0800 222 3589

Mod. **76DXR** Matr: M01-1599-01-021
 02-1599-01-021

Serie N°: **0001** Tel 0800 222 3589

IMPORTANTE

- a) Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables;**
- b) No obstruir la salida de los gases de combustión del horno o asador;**
- c) No debe utilizarse como calefactor de ambiente;**
- d) Si huele a gas: Abra las ventanas, no accione interruptores eléctricos, apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso y llame inmediatamente al Servicio de Supresión de Fugas o a su proveedor de gas.**
- e) Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.**
- f) Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.**

