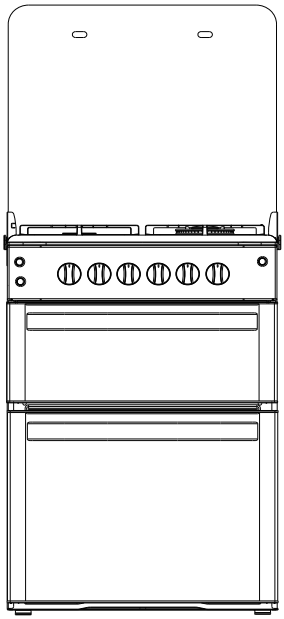
Instructions Manual
Manual de Instrucciones

COCINA



MODELS/MODELOS:

XI-CO6020DX

Read this manual before using your device and save for future reference.
Lea este manual antes de usar su aparato y guarde para futura referencia.

ADVERTENCIA:

Para evitar riesgo de sobrecalentamiento y daños en el equipo, no encienda ambos quemadores del horno a gas de forma simultánea. Utilice únicamente un quemador a la vez.

SPANISH

LEA ESTE MANUAL CON ATENCION ANTES DE USAR ESTE EQUIPO. GUARDELO EN UN LUGAR SEGURO PARA FUTURAS REFERENCIAS

Lea este manual con cuidado ya que le ofrece información importante acerca de la segurided, instalación, uso y mantenimiento de su producto. Este producto sólo debe usarse con el objetivo para el cual fue diseñado: cocina personal. Cualquier otro uso es considerado inapropiado, por ende, peligroso. El fabricante y/o distribuidor no podrá ser considerado responsable por cualquier daño causado por el uso inapropiado, incorrecto o irrazonable.



CUIDADO

Si el aparato se daña o no funciona correctamente, cierre la válvula de gas y desconéctelo. No intente manipularlo por su cuenta. Para cualquier reparación, contacte a un servicio autorizado y use piezas originales. El fabricante y/o distribuidor declina de toda responsabilidad en caso de fallas por no seguir estas instrucciones.



CUIDADO

Todos los aparatos deben estar equipados con un regulador y una presión de gas nominal de 2,8-3,0 Kpa.

USO DE LA PRESIÓN DE GAS

Articulo	Tipo de gas	OP.Presion(Kpa)
Pequeño quemador	L.P.G	2. 8—3. 0
Quemador medio	L.P.G	2. 8—3. 0
Quemador grande	L.P.G	2. 8—3. 0
Calentador eléctrico en horno	Eléctrico	1000Wx1, 220V

⚠WARNING

Use la presión de gas adecuada para operar!
Esta estufa fue diseñada para uso con gas LP and NG.
Utilice siempre un regulador de presión diseñado específicamente para su estufa de gas.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION

Este producto debe ser instalado siguiendo las regulaciones locales. Cualquier instalación o ajuste debe ser hecho por personal técnico autorizado.

El fabricante y/o distribuidor declina cualquier responsabilidad por cualquier daño,directo o indirecto,por no seguir estas instrucciones.

VENTILACION
El lugar donde va a ser instalado este producto debe estar totalmente ventilado para permitir una apropiada combustión de gas y una ventilación correcta durante el uso del producto. El flujo de aire necesario para una combustión no debe ser menor a 2m3/h por cada kW del poder de la estufa.

POSICION DE LA ESTUFA
Este producto puede ponerse entre los muebles de la cocina siempre y cuando se mantenga las siguientes distancias:
-630 mm libres arribas del aparato.-30 mm libres entre los lados.Los muebles alrededor de la estufa deben soportar temperaturas hasta 75 grados centígrados.

CONEXIÓN DE GAS
Este producto debe ser conectado siguiendo regulaciones existentes. Este producto ha sido probado y establecido para operar con el tipo de gas indicado.

CONEXIÓN USANDO UNA MANGUERA FIJAGAS MATURAL BUTANO PROPANO
Debe utilizar tubería de cobre.
Desenrosque la conexión de la manguera y conéctela al final de la tubería para que enrosque con la conexión del codo.

CONEXIÓN USANDO UNA MANGUERA DE CAUCHO
Haga la conexión usando una manguera que tenga el sello de aprobación y conéctela a la manguera Standard.
La manguera debe ser reemplazada cuando se requiera y debe estar asegurada.

El diámetro de la tubería dependerá del tipo de gas:

Para LPG, use una tubería con conexión con un diámetro de 8mm.
Para METANO, use una tubería con conexión con un diámetro de 12mm.

CONEXIÓN USANDO UNA MANGUERA DE METAL
Esta conexión debe hacerse usando una manguera que cumpla con las regulaciones nacionales.



IMPORTANTE
Después que hace la instalación, verifique que las mismas están seguras.

Nunca utilice una llama para probar si hay escapes, para esto use una solución de jabón. La conexión de gas nunca debe ser mayor a 1.5 metros de largo y no debe ponerse detrás del producto.

HACER LA CONCEXION DEL GAS
Las estufas con compartimientos de gas pueden utilizar cilindros de gas de 10 y 15kg.El cilindro deberá equiparse con un reductor de presión. La conexiób ak cukubdri deberá hacerse siguiendo las regulaciones locales para este tipo de instalación. La manguera de conexión deberá tener un diámetro interno de 8 mm. La manguera deberá conectarse a la manguera de la estufa y al reductor de presión usando un ajustador.

Siempre siga estas instrucciones al conectar un cilindro de gas:
-La conexión de la manguera de gas no debe medir más de un metro.
-La conexión del reductor de presión debe estar hacia la parte de delante de la estufa.
-La manguera NO debe tocar ninguna parte caliente de la estufa.
-El cilindro debe ser ubicado de tal manera que no toque ninguna parte del horno.



CUIDADO
Algunas partes de la estufa están protegidas por una filmina. Antes de usar la estufa, quite esta filmina con cuidado, cortando las esquinas con un cuchillo. La filmina cubre algunas partes del producto. En caso de que le haya quedado residuos de goma, use jabón y agua para eliminarlos.

AJUSTANDO LAS PATAS
Fije las patas a la estufa introduciéndolas completamente y fijándolas.

ADAPTAR LA ESTUFA A DIFERENTES TIPOS DE GAS
Esta estufa puede funcionar con diferentes tipos de gas, donde cada uno requiere inyectores y ajustes específicos. Para hacer cambios, desconecte el aparato del gas y haga lo siguiente:

PLACA DE LOS QUEMADORES
Remueva los quemadores, desenrosque los tornillos de los lados para liberar la placa.

REEEMPLAZANDO LOS INYECTORES
Use una llave de tuerca de 10mm para desenroscar los inyectores y cambiarlos por los que se ajustan al tipo de gas a utilizar.

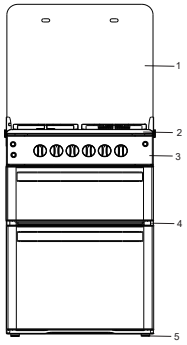
REGULAR EL AIRE
Use el cuello metálico en los soportes de los quemadores.

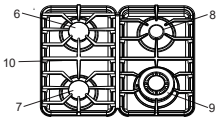
PELIGRO DEL HORNO
Un niño o un adulto puede inclinar el alcance y ser asesinado.
Instalación de cadena de seguridad a la pared.
Vuelva a conectar la cadena de seguridad, si se mueve el rango.



INSTRUCCIÓN

Dimensiones del rango





1	Splash en la espalda / Tapa de cubierta de vidrio
2	Placa Superior
3	Frontal Angular
4	Horno (encender manual el gas)
5	Base Plastica
6	Quemador lzq. trasera
7	Quemador lzq. trasera
8	Quemador lzq. delantera
9	Quemador delantero derecho
10	Estantes
11	Encendido automático
12	Luz en el horno
13	Tubo de calefacción superior

IMAGEN 1

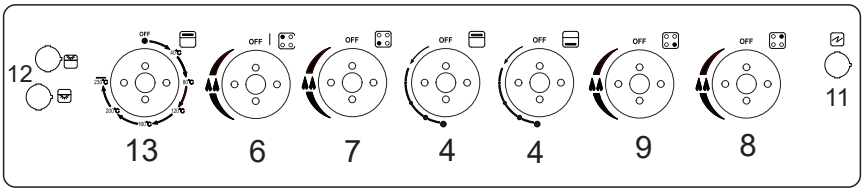


IMAGEN 2

LIMPIEZA

CUIDADO

Antes de limpiar o hacer cualquier mantenimiento, desconecte el suministro de gas de la estufa.
Los quemadores y el horno deben ser limpiados periódicamente para evitar acumulación de grasas que podríab caysar gases tóxicos, males olores, e inclusive daños a través del tiempo.
Si remueve alguna parte para limpieza, asegúrese de que ponerla nuevamente en su lugar.
Nunca utilice cuchillas, detergente en polvo o esponjas con abrasivos.
Nunca use productos que contengan ácidos o cloro.
Si no consigue productos en el mercado para la limpieza de su estufa, use agua del grifo a temperatura regular con un poco de jabón líquido. Todo residuo de detergente debe ser removido y secado completamente antes de volver a usar la estufa.



Consejos de limpieza

Quemadores de superficie
Limpiar con agua jabonosa tibia y un suave
paño.
Limpie los derrames inmediatamente después de que el quemador se haya enfriado.

Ventana de vidrio del horno / Panel de control frontal
manténgala limpia con calor,
agua jabonosa o limpiacristales en aerosol.
Use una esponja plástica para fregar áreas muy sucias. Enjuague bien. No utilice lana de acero o limpiadores abrasivos.

Cómo funciona el horno inferior a gas: quemador y grill

Guía de uso: por qué no conviene usar ambos al máximo al mismo tiempo

La configuración de la cocina

Se trata de una cocina con cuatro hornallas a gas y dos hornos independientes:

- Horno superior (chico): funciona únicamente como grill eléctrico. Tiene una resistencia en la parte de arriba y no usa gas en ningún momento.
- Horno inferior (grande): tiene dos elementos a gas independientes dentro de la misma cámara: un quemador de horno (para cocción/horneado) y un grill a gas (para gratinar).

Comportamiento normal del horno inferior

Si se encienden al mismo tiempo el quemador y el grill a gas del horno inferior al máximo, el grill se apaga solo al poco rato, aunque la perilla siga en la posición de encendido. Esto es un comportamiento esperado del diseño de la cocina, no una falla del artefacto: es la forma en que el sistema evita que ambas llamas se sostengan juntas, al máximo, dentro de un mismo espacio cerrado.

Por qué ocurre

Toda llama de gas necesita, además de gas, una cantidad suficiente de aire (oxígeno) para arder de forma estable. Por seguridad, cada llama de la cocina está controlada por una **termocupla**: un sensor que debe permanecer en contacto directo y constante con la llama para mantener abierta la válvula de gas. Si la llama se debilita, se "levanta" o arde de forma inestable aunque sea por un instante, la termocupla se enfría y la válvula corta el paso de gas automáticamente.

El horno inferior es un espacio cerrado, con entradas de aire limitadas. Cuando el quemador y el grill funcionan a la vez, ambas llamas compiten por el mismo aire disponible dentro de esa cámara. Como el grill suele ser la llama más chica o más sensible de las dos, es la que se desestabiliza primero por falta de aire suficiente para una combustión completa. Ese instante de inestabilidad alcanza para que su termocupla se enfríe y la válvula de seguridad corte el gas: el grill se apaga, y esto es justamente lo que interrumpe la combinación antes de que ambas llamas se sostengan juntas por más tiempo.

Por qué no conviene usar ambos al máximo a la vez

Usar el horno inferior solo con el quemador, o solo con el grill, al máximo, no genera ningún inconveniente: cada llama por separado trabaja dentro de su rango normal. Pero si el quemador y el grill se mantuvieran encendidos juntos al máximo por un tiempo prolongado, la cámara recibiría el calor combinado de ambas fuentes a la vez, muy por encima de lo que entrega una sola, y eso sí puede generar recalentamiento y humo dentro del horno. El corte automático del grill, explicado arriba, es en la práctica lo que evita que esa combinación se sostenga en el tiempo.

El horno chico

El horno superior es exclusivamente un grill eléctrico (a resistencia). No tiene ningún componente ni llama a gas: funciona de forma totalmente independiente del horno inferior y no se ve afectado por este comportamiento.

En la práctica

- Para gratinar: usar el grill a gas del horno inferior.
- Para hornear: usar el quemador del horno inferior.
- Para dorar algo ya horneado: apagar el quemador y terminar unos minutos solo con el grill.
- Para gratinar sin afectar lo que se está horneando abajo: usar el horno chico (grill eléctrico), que funciona en forma independiente.