

Manual de Instrucciones

Gafa

Electrodomésticos

COCINA A GAS

MODELOS:

CGB56 | CGX56



ÍNDICE

BIENVENIDA	3
DESCRIPCIÓN DE LA COCINA	4
SEGURIDAD	6
ESCAPE DEL GAS	9
INSTALACIÓN	10
CÓMO USAR	17
PREVENCIÓNES Y CONSEJOS	20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	25
CONSEJOS AMBIENTALES	27
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	28
ETIQUETAS DE MARCADO	29
IMPORTANTE	30
GARANTÍA	31

**ATENCIÓN: REGISTRE SU GARANTÍA
AL 0800-555-4232
informate en www.gafa.com.ar**

Como fabricantes te recomendamos que registres tu garantía para poder brindarte beneficios muy importantes, respaldar tu producto con partes y piezas originales y el servicio de personal capacitado.

Gafa

Electrodomésticos

BIENVENIDA

Gracias por elegirnos, usted ha escogido un producto marca Gafa que es garantía de seguridad, calidad y duración.

Usted incorpora a su hogar un artefacto de calidad que cuenta con un moderno diseño, alta tecnología y un servicio técnico especializado con cobertura en todo el país.

Lea completamente este manual y siga cada una de las indicaciones, de esta forma podrá usar su aparato correctamente y evitar posibles accidentes; respetar las condiciones de mantenimiento y limpieza descritas alargan la vida útil de su electrodoméstico.

Guarde este manual en un lugar apropiado y accesible, podrá necesitarlo para consultas puntuales o para el uso de la póliza de garantía.

Le recordamos que Gafa cuenta con la mejor y más grande red de Servicio Técnico en todo el país además del Servicio de Atención Telefónica, al cual Ud. puede acceder llamando al 0800-555-4232 (gafa) y le responderemos a la brevedad cualquier consulta sobre este producto u otro de marca Gafa.

Al registrar su garantía puede agilizar sus trámites indicando modelo y número de serie. Agradecemos tu contacto al 0800-555-4232 o a través de www.gafa.com.ar

ADVERTENCIA

- La instalación, reparación, mantenimiento o uso inadecuado o defectuoso de este artefacto, pueden causar daños a la propiedad y/o a las personas.
- Lea atentamente el manual de instrucciones entregado con este artefacto y siga las mismas, en el uso de éste.
- Este aparato debe ser utilizado sólo para uso doméstico. El fabricante o importador no asume ninguna responsabilidad por otro uso.
- 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, asegurarse 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 ponderse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

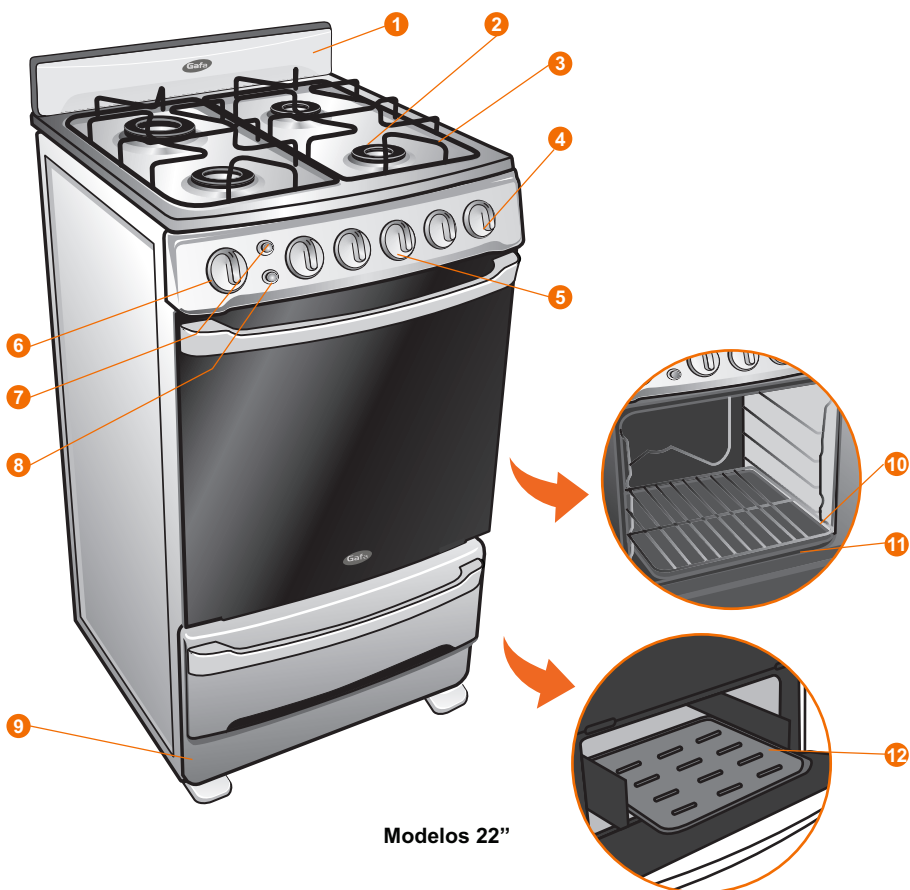
DESCRIPCIÓN DE LA COCINA

Estimado Señor (a):

Usted es ahora dueño de una cocina Gafa que es garantía de calidad y durabilidad. Al elegir este producto usted incorporó a su hogar un artefacto que cuenta con un moderno diseño y el respaldo de una alta tecnología.

Nuestros deseos han sido proporcionar la máxima comodidad con una serie de bondades que usted irá descubriendo y sabrá apreciar.

Para que su cocina le proporcione un máximo rendimiento, usted debe familiarizarse con ella de manera de usarla, siempre en su forma correcta, es por lo que te recomendamos seguir las instrucciones de este manual.



DESCRIPCIÓN DE LA COCINA

- 1 Respaldo
- 2 Quemadores sellados
- 3 Rejillas tablero
- 4 Perillas de los quemadores
- 5 Perilla del horno
- 6 Timer
- 7 Encendido luz en el horno
- 8 Encendido eléctrico
- 9 Zócalo
- 10 Rejilla del horno
- 11 Bandeja central / goteo
- 12 Cajón parrilla

Cuadro de consumo térmico nominal Gas Natural (G.N.) y Gas Licuado de Petróleo (G.L.P.)

Tipo de quemador	Consumo térmico kW (Kcal/h)	
	G.N.	G.L.P.
Rápido	1 x 3.6 (3100)	1 x 3,6 (3100)
Semi rápido	2 x 1.98 (1700)	2 x 1,98 (1700)
Auxiliar	1 x 1,16 (1000)	1 x 1,16 (1000)
Horno (H)	1 x 2.6 (2240)	1 x 2.53 (2180)

Diámetros de ollas recomendados

Máximo: 22 cm en todas

Mínimo: 9 cm en hornalla auxiliar

12 cm en hornallas semirapidas

16 cm en hornalla rápida

ADVERTENCIA

El producto que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma. Lea la información referente a su operación.

El producto que usted ha comprado puede tener un enchufe diferente del que se muestra en las figuras de este manual, siendo que el que viene en el producto cumple la especificación eléctrica de su país.

El uso de "planchetas", u ollas con mayor diámetro que el recomendado, puede ocasionar daños en su producto, los cuales no serán cubiertos por la garantía.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Para los niños

Evite accidentes. Después de retirar la cocina de su embalaje, mantenga el material de empaquetado lejos del alcance de los niños.

No permita que niños manipulen la cocina, aún cuando esta se encuentre apagada.

Tenga cuidado para que los niños no toquen la superficie de la cocina, ni permanezcan cerca de la misma cuando se esté usando o aún esté caliente o apagada.

Para el usuario / instalador

Cuidados con las partes eléctricas

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

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

No modifique el enchufe de su cocina.

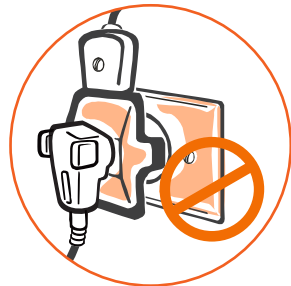
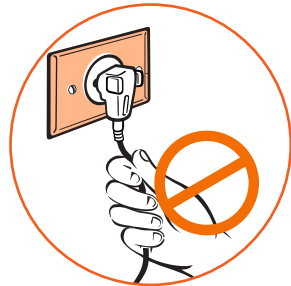
No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo. En caso de necesitar el cambio del cable de alimentación eléctrica por estar arruinado, llame al Servicio Técnico o a un electricista capacitado.

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.



SEGURIDAD

Cuidados con alimentos y utensilios

Para manipular o retirar los alimentos del horno, utilice guantes de cocina.

Nunca deje paños o materiales inflamables sobre la tapa de vidrio durante el uso de la cocina.

Al utilizar aceite o manteca al freír, los cuidados deben ser aún mayores pues estos son inflamables.

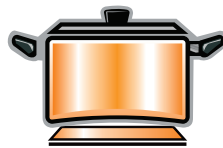
No guarde utensilios dentro de la cocina principalmente los que presenten residuos o gran cantidad de aceite o grasa.

No utilice ollas con fondo concavo o convexo para evitar accidentes.

Nunca deje el mango de las ollas para afuera de la cocina.



Incorrecto



Incorrecto



Correcto

Cuidados con la limpieza

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la cocina fría.

Por motivos de higiene y seguridad, debe mantener su cocina siempre limpia.

La acumulación de grasa u otros alimentos podría causar malfuncionamiento y riesgo de accidentes (ver los procedimientos de limpieza).

Cuidados generales

Evite que animales se acerquen a la cocina, principalmente si está encendida. Las partes cerca de los quemadores, las partes externas, los tiradores y la puerta se calientan y pueden causar quemaduras.

Antes de encender el horno, abra totalmente su puerta para evitar que se acumule gas dentro del mismo. Asegúrese que el horno se haya encendido antes de cerrar la puerta.

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

Los orificios en la base del horno no deben obstruirse. Las paredes del horno no deben revestirse con hojas de papel de estaño, principalmente la base del horno.

Verifique siempre que las perillas estén en la posición "0" (apagado) cuando no se esté utilizando la cocina.

Si falta electricidad, cerciódese de que ninguna perilla de la cocina esté abierta antes de usar un fósforo para encender la llama. Nunca use llamas o chispas para ubicar escapes de gas pues estas podrían provocar explosiones. Utilice una esponja con espuma de jabón o detergente líquido.

Vacaciones

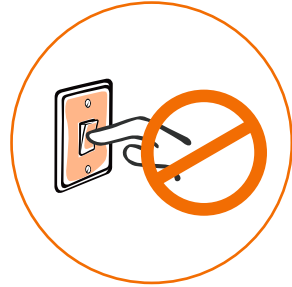
Al ausentarse por largo tiempo, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas.

ESCAPE DEL GAS

Escape del gas

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

01. No encienda cualquier tipo de llama.
02. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.
03. 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.
04. Cierre la llave de paso de gas.
05. Verifique en el frente de la cocina que todas las perillas estén en posición de apagado.
06. Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.
07. Si su cocina recibe gas de la calle o de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a la compañía de gas responsable.
08. Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema.



INSTALACIÓN

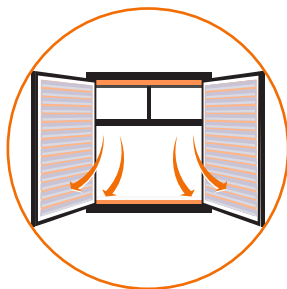
La instalación debe ser realizada por un gasista matriculado, en un todo de acuerdo a las Disposiciones y Normas Mínimas para efectuar las Instalaciones Domiciliarias de Gas, según lo establece el ENARGAS.

Desempaque

01. Lleve el aparato hasta cerca del lugar en el que lo desea instalar y retire su embalaje externa.
02. Tome cuidado al desempacar e instalar la unidad. Los bordes afilados podrían causarle accidentes.
03. Retirar el embalaje del kit que se encuentra dentro del cajon del horno.
04. Retirar el embalaje del kit que se encuentra en el cajon parrilla.
05. 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

01. No instalar la cocina en locales sin ventilación permanente.
02. La utilización de una cocina a gas produce calor y humedad en el lugar en que se instala.
03. 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.
04. 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.



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

INSTALACIÓN

05. Las corrientes de aire no deben dificultar el buen funcionamiento de la cocina o apagar la llama.
06. 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.
07. Verifique si su residencia posee un tomacorriente eléctrico exclusivo y en perfecto estado para la cocina.
08. Nunca instale la cocina sobre alfombras.
09. Evite instalar la cocina al lado del refrigerador. En caso de dudas, consulte el manual.

Instalación del producto:

01. Nunca use la manija del horno para levantar su cocina, abra la puerta del horno y sujétela del interior.
02. 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. Tenga especial cuidado a la hora de retirar el film en las uniones de paneles. Para tal operación puede ayudarse de una espátula plástica.
03. Ponga los quemadores con sus componentes y las rejillas en los lugares debidos de la cubierta de la cocina.



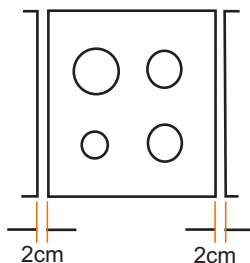
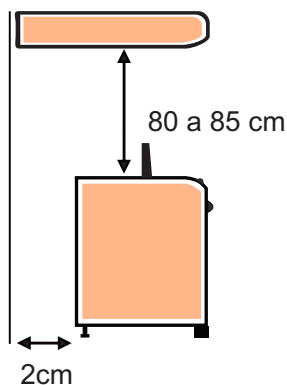
INSTALACIÓN

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

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

06. Si la cocina se instala próxima a una pared de madera, instale un panel resistente al fuego próximo de la pared y asegúrese que hay una distancia mínima de 2cm entre la cocina y dicho panel.

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



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

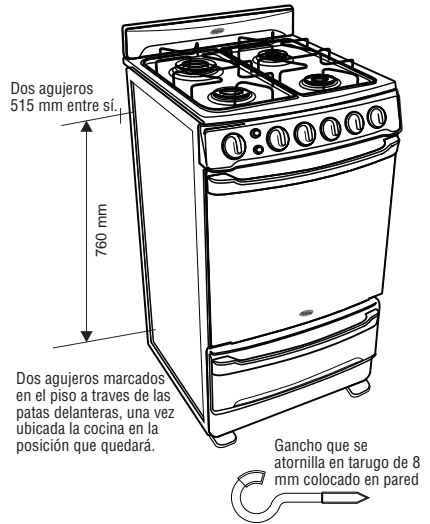
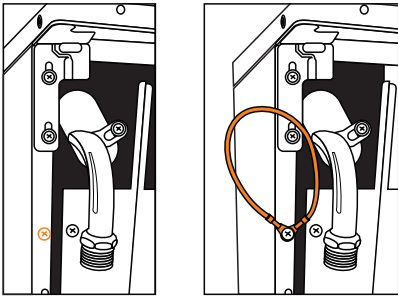
Como amurar el producto

Para cumplir con la reglamentación vigente, su producto debe fijarse al piso y a la pared, para evitar posibles desplazamientos y/o basculamientos.

INSTALACIÓN

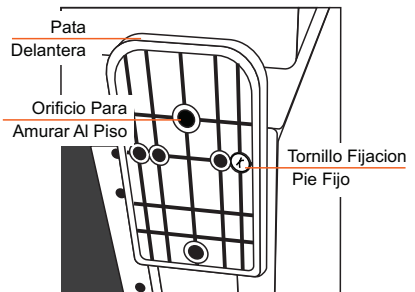
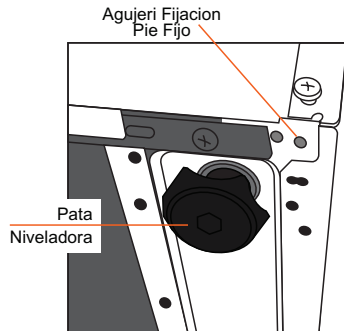
Fijación a la pared

1. Realice 2 marcas en la pared para colocar los tarugos. A una altura de 760 mm respecto al piso, y a una distancia de 515 mm entre sí.
2. Perfore la pared, coloque los tarugos suministrados, y atornille los ganchos.
3. Retire los tornillos laterales, y fije el cable, uniendo los dos ojales con el mismo tornillo.



Fijación al piso

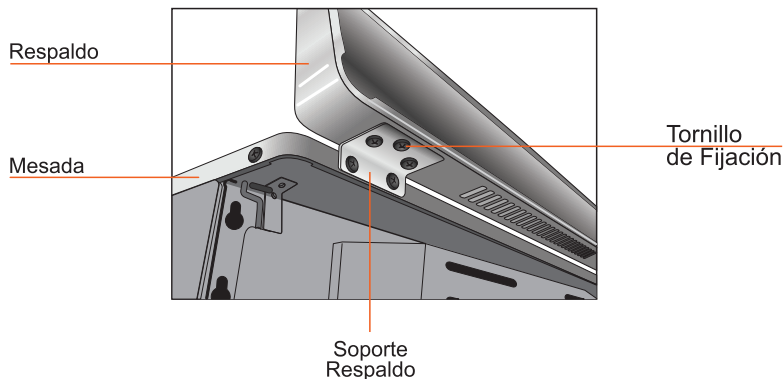
1. Retire las patas niveladoras delanteras que se encuentran en la parte inferior del producto.
2. Fije las patas delanteras al chasis, con los tornillos suministrados (un tornillo por pata).
3. Posicione el producto en su lugar, y marque el piso utilizando como referencia, los orificios de las patas delanteras.
4. Perfore el piso y coloque los tarugos plásticos provistos.



INSTALACIÓN

Una vez realizada la conexión de gas con la conexión flexible correspondiente, enganche el producto en la pared, y luego fije las patas al piso utilizando los tornillos provistos.

COMO MONTAR EL RESPALDO



El respaldo se encuentra en la parte trasera de la cocina sostenido con el embalaje principal. Cuando se desembala la cocina se retira el respaldo.

Fije primero los soportes del respaldo a la mesada (lado de 2 agujeros), con los tornillos provistos, luego fije el respaldo a ambos soportes (lado de 3 agujeros).

Los soportes de respaldo deben quedar posicionados como se muestra en la imagen (hacia la parte trasera de la cocina).

INSTALACIÓN DEL GAS

01. Su cocina está ajustada de fábrica para gas natural.
02. Utilice conexión rígida de acero con revestimiento epoxi o conexión flexible certificada para el gas que corresponda, en ese caso asegurese que:
 - La conexión flexible no tenga enmiendas.
 - No la pase por detrás de la cocina ni pase cerca de las salidas de aire caliente.
03. Para convertir la cocina de Gas natural a Gas GLP contacte un Centro de Servicio Autorizado para que proceda de la siguiente manera:
 - Quite las rejillas de apoyo de ollas
 - Quite las tapas y cuerpos de quemadores
 - Quite los inyectores de gas natural de a uno y vaya reemplazandolos por el correspondiente de GLP, según cuadro:

INSTALACIÓN

Robinete



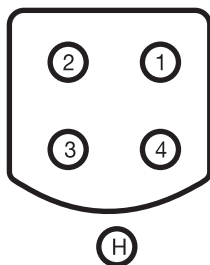
Válvula



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

- Una vez reemplazados los inyectores quite los tornillos de fijación del frente de llaves al soporte de barral y por allí ingrese un destornillador fino punta plana y gire los tornillos de by pass de robinetes y valvula en sentido horario hasta hacer tope.
- La entrada de aire primario para el quemador del horno debe ser de 3 mm para gas natural y de 5 mm para gas envasado.

Ubicación de inyectores cocina multigas



Queimador	G.N.	G.L.P
1	1,07	0,74
2	1,45	1,00
3	0,85	0,60
4	1,07	0,74
Horno (H)	1,20	0,85

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)	150	330
Pulgada de CA (columna de agua)	8	13
kPa	1.96	3.24
mBar	20	33

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.

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

INSTALACIÓN

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.

01. Antes de conectar su cocina, verifique que la tensión (voltaje) del tomacorriente es de 220V, con un Mínimo de 196 V y Máximo de 242 V.
02. Instale adecuadamente el cable a tierra de su cocina de acuerdo con la norma nacional y no use adaptadores de 3 a dos espigas.
03. Si hay necesidad de modificar la instalación eléctrica, esta tarea deberá ejecutarla personal calificado, de acuerdo con las normas en vigor.
04. Si el tomacorriente o disyuntor usados para la conexión son fáciles de alcanzar, inclusive después de haber instalado la cocina.
05. 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.
06. No use extensiones o conectores en "T".
07. Nunca conecte el cable a tierra a tubos de gas o tubos de PVC.
08. Asegúrese de que el cable de conexión eléctrica no pase por detrás de la cocina.

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.

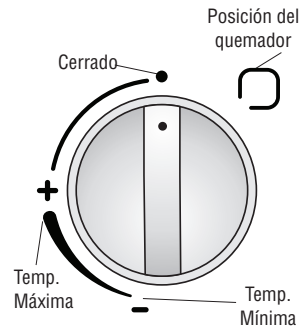
CÓMO USAR

Antes de usar la cocina por la primera vez

01. Limpie la cubierta de acero inoxidable removiendo todos los residuos de adhesivo de acuerdo con las instrucciones de limpieza.
02. El aislamiento térmico de la cocina produce durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores característicos.
03. 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.
04. Déjelo enfriar y, en seguida, limpie el piso del horno con agua tibia.
05. Todos los accesorios, inclusive las rejillas, deben lavarse antes de utilizarlos por primera vez.

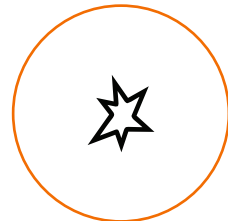
Encendido de quemadores

01. Partiendo de la posición CERRADO (0) oprima y gire en sentido antihorario la perilla correspondiente al quemador seleccionado hasta la posición MÁXIMO.
02. 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.



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

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

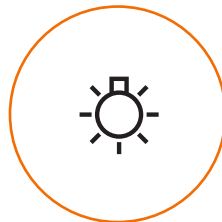


Encendido eléctrico

CÓMO USAR

Luz del horno

01. Identifique el interruptor del luz del horno en frente de su cocina, y presiónelo para encender.
02. Para apagar, presióné nuevamente el interruptor.



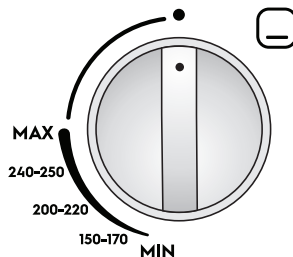
Interruptor del luz

Uso del horno

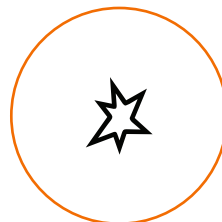
Antes de encender su horno, retirar elementos:

- Bandeja de goteo;
- Rejilla.

01. Abra totalmente la puerta del horno
02. En la posición Cerrado (O) oprima y gire, en sentido antihorario, la perilla del horno hasta la posición MAXIMO.
03. Oprima el pulsador hasta que se encienda el quemador y mantenga presionada la perilla del horno 15 segundos más para permitir que el calor de la llama active la válvula de seguridad.



Si al soltar la perilla del horno el quemador se apagara, colóquela en la posición de CERRADO y aguarde 5 minutos antes de repetir la operación 03.



Encendido eléctrico

Horno autolimpiante

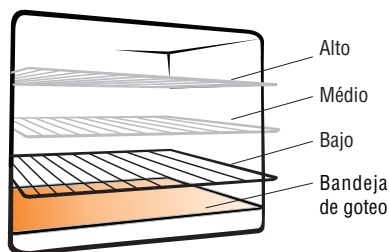
El horno autolimpiante tiene un revestimiento con esmalte especial de porcelana. Este revestimiento no es tóxico, no emite olores que puedan cambiar el sabor de los alimentos y no interfiere en la calidad y el tiempo de cocción. La combinación de la textura y los agentes oxidantes del esmalte ayudan a disipar la grasa durante todo el tiempo en que el horno funcione. Luego, el proceso de limpieza es continuo y las manchas de grasa son químicamente rotas y eliminadas.

CÓMO USAR

Rejillas del horno

La altura de la rejillas del horno dependerá del alimento que se cocinará.

01. Use en la posición central para hornear pan, tortas, etc.
02. Siga las instrucciones de cocción de cada receta.
03. Para hornear pan, galletas, pizza o similares, utiliza la bandeja de goteo al hornear arriba de la rejilla.



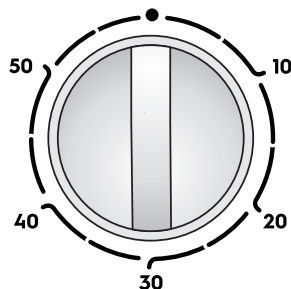
Nunca hornee comida directamente en el quemador o en una bandeja apoyada en el quemador del horno.

Timer

Las cocinas con timer poseen una perilla con los minutos marcados en su contorno, que genera una señal sonora (campanilla) al cumplirse el tiempo seleccionado.

Modo de uso: Para realizar una correcta regulación, gire al mando en el sentido horario hasta la posición máxima y luego gírelo en el sentido antihorario hasta alcanzar la cantidad de minutos deseada. La perilla retrocederá durante el tiempo seleccionado hasta alcanzar su posición inicial, generando una señal sonora una vez cumplido dicho período.

El timer puede utilizarse independientemente de las funciones de cocción.



El funcionamiento del horno no se interrumpe al finalizar el tiempo seleccionado.

Prevenções

01. No utilice ninguna protección en la cavidad del horno como papel aluminio, pues puede bloquear la circulación del aire y gas.
02. Mientras cocine evita tocar las rejillas y quemadores, espere un tiempo para su enfriamiento.
03. Cuando cocine en el horno evite tocar el vidrio, las superficies externas e internas y accesorios del mismo, espere un tiempo para su enfriamiento.
04. Evite el ingreso de niños a la cocina mientras está cocinando.
05. Jamás permita que el niño se siente en la puerta, y tampoco asiente objetos pesados sobre la misma.
06. Para evitar descargas eléctricas, al cambiar o limpiar la lámpara asegúrese de que la cocina esté desconectada del tomacorriente.

Recomendaciones importantes

Para un consumo menor de gas y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de ollas con un diámetro adaptado al tamaño de los quemadores (fig.1 y 2), evitando que la llama queme en vacío (fig.3).

Se recomienda que tan pronto como el líquido entre en ebullición, se reduzca la llama hasta lo mínimo posible manteniendo la ebullición.

Asegúrese de que haya circulación de aire en el ambiente donde está instalada la cocina.

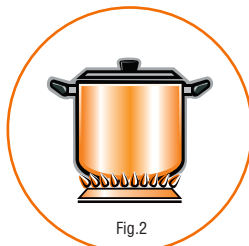
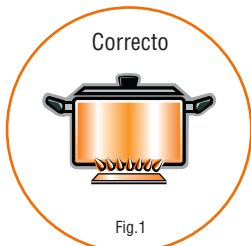
Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la olla sobre la rejilla. Siempre baje o apague la llama antes de retirar la olla.

Durante la cocción, cuando se utilizan aceites y otras grasas, es necesario estar atento, pues al derramarse podrán incendiarse.

Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las rejillas.

Elija el quemador en relación al tamaño de la olla a utilizarse.

Cuando use y limpie los quemadores evite que restos de comida entren en los espacios, pues pueden obstruir el paso del gas.



PREVENCIÓNES Y CONSEJOS

Consejos para cocción al horno

Para preparar asados, siempre es necesario hacer un precalentamiento de aproximadamente 15 minutos en la posición máxima, antes de colocar el alimento dentro del horno.

Para la cocción de dulces

Los dulces deben cocerse a una temperatura moderada (normalmente entre 180°C y 205°C) y requieren el precalentamiento del horno (cerca de 15 minutos).

No abra la puerta del horno cuando cocine platos fermentados (por ejemplo: pan, masas fermentadas y suflés); corrientes de aire frío impiden que la masa crezca. Para verificar el grado de cocción, introduzca un palillo de dientes en el centro del alimento; si el palillo sale seco el dulce está cocido en su punto.

Para hacer esta verificación, espere que haya pasado por lo menos 3/4 del tiempo de cocción previsto.

Si el dulce se hace más por fuera que por dentro, será necesario un tiempo de cocción mayor a una temperatura más baja.

Para asar pescado

Ase los pescados pequeños a una temperatura alta. Los pescados medianos, deben empezar a asarse a una temperatura alta y después se debe ir disminuyendo la temperatura gradualmente. Los pescados grandes, desde el principio, a una temperatura moderada.

Verifique si el pescado está bien asado levantando delicadamente una punta; la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que se trate de salmón, trucha u otro que posea coloración diferente.

Para asar carne en horno o parrilla

La carne que se desea asar en el horno deberá pesar por lo menos 1 kg, para evitar que se seque demasiado, pudiendo ser de menos peso si lo hace en la parrilla, teniendo el cuidado de hacerlo con cambio rápido de posición <vuelta y vuelta>. Si la pieza de carne no tiene mucha grasa, use en el horno aceite.

El aceite no será necesario si la pieza de carne tiene suficiente grasa propia o si se usa la parrilla. Cuando la pieza posea grasa en apenas uno de los lados, póngala en el horno o en la parrilla con ese lado volteado para arriba; la grasa al derretirse, untará suficientemente la parte que quedó para abajo.

Empiece la cocción de las carnes rojas a una temperatura elevada, reduciéndola después para acabar la cocción por dentro.

La temperatura de cocción de las carnes blancas puede ser moderada del principio hasta el final. Se puede verificar el grado de cocción trinchanto la carne con un tenedor; si está firme, significa que está cocida en su punto.

PREVENCIÓN Y CONSEJOS

Las piezas de carne roja deberán retirarse del refrigerador una hora antes de cocerlas, para que no se endurezcan con la variación brusca de temperatura.

Ponga el asado en el horno en recipientes adecuados con borde bajo (un recipiente con borde alto dificulta la entrada del calor) o directamente sobre la parrilla, donde la grasa escurre directamente a la asadera que la contiene.

Terminado la cocción, se aconseja aguardar por lo menos 15 minutos antes de cortar la carne para que los jugos no escurran. Antes de servirse, los platos pueden mantenerse en el calor del horno en temperatura mínima.

TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS - HORNO

TIPOS	TIEMPOS (min.)	TEMPERATURAS °C
DULCES		
Pasteles	35/45	205/230
Torta de Mermelada	40/50	180/205
PESCADO		
Filetes	15/20	180/205
Asado	25/30	205/230
Asado con papel de aluminio	20/25	205/230
CARNE		
Vitela	60/70	180/205
Cerdo	70/80	180/205
Pollo	80/90	205/230
Pavo	80/90	205/230
Carne de Res	70/80	205/230
Cordero	85/95	205/230
Pizza	20/30	205/255
Focaccia Italiana	25/35	205/230
Pan	40/50	230/255
SUFLÉS		
Suflé de verduras	30/40	180/205
Masa cocida	35/45	205/55

Obs.: Los datos de la tabla son apenas indicaciones. La experiencia, los diferentes hábitos alimenticios y las opciones personales sugerirán las variaciones que deben efectuarse. Los tiempos y las temperaturas que se indica son válidos para cantidades medianas de alimentos (carnes 1/1,5 kg; masas para dulces, pizzas, pan 0,5 / 0,8 kg).

Limpeza general

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la cocina fría.

No use, bajo ninguna circunstancia, agentes de limpieza como: kerosén, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, productos químicos o abrasivos, pues estos pueden causar manchas.



Para la limpieza de las partes de acero inoxidable, de los esmaltados, de los vidrios y del panel use una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y jabón neutro. No utilice estropajos metálicos, polvos abrasivos y sustancias corrosivas que puedan rayar dichas partes.

Conserve los electrodos de encendido eléctrico de los quemadores, limpios de costras de suciedad.

No utilice papel de estaño para forrar la cubierta de la cocina, pues puede causar manchas en la cubierta y perjudicar el funcionamiento de los electrodos.

No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: vinagre, café, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., permanezcan por mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas (tapas de los quemadores, las rejillas, la cubierta y el piso del horno).

La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los esparcidores debe llevarse a cabo periódicamente con agua tibia y jabón neutro. Antes de volverlos a poner en su lugar, enjuague bien y verifique si todos están limpios y secos.

Pueden surgir puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Pero, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la cocina.

En las rejillas de la mesa es normal el surgimiento de marcas blancas o plateadas que parecen ralladuras. Esas marcas acontecen debido al residuo del metal del fondo de ollas que se acumula en las rejillas.

No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para no desregular la llama o causar obstrucciones. Si eso sucede, apague el quemador, espere que se enfríe y limpie con un paño húmedo.

No se recomienda usar estropajos, ya que deterioran la superficie.

Cuidados con el horno autolimpiante

Si ocurre una gran concentración de grasa en las paredes internas del horno con revestimiento autolimpiante, por el rebosamiento directo de aceite, se recomienda hacer una limpieza manual. Hágalo de la siguiente manera:

Saque las rejillas. Caliente el horno, en la graduación de llama alta por aproximadamente 2 a 3 minutos para ablandar los residuos de grasa, después de ese periodo, apague el horno. Certifíquese que la temperatura en el interior del horno esté soportable antes de realizar cualquier limpieza, para evitar riesgos de quemaduras. Quite el exceso de grasa con un paño seco.

Con una esponja suave humedecida en agua y amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de agua), ablande los residuos de grasa.

Enjuague el horno al presionar con una esponja humedecida en agua fría, sin fregar.

Les aconsejamos prender el horno, por 10 minutos, en la posición máxima para secar internamente.

Sustituir una lámpara quemada

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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Asistencia al consumidor

Si su cocina presenta algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Autorizado, verifique a continuación si la causa de la falla no es fácil de resolver o si no se trata de una falla de utilización, lo que podría ser fácil y ser rápidamente corregida, sin la necesidad de llamar a un técnico.

También, a través del código QR al final de esta sección, puede acceder a nuestro canal de You Tube, donde encontrará mas consejos y sugerencias.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Quemador no enciende.	No se han seleccionado correctamente las perillas para la cocción.	Verifique las perillas y repita las operaciones indicadas en el punto "Como usar".
	En la instalación eléctrica de la residencia el disyuntor está desconectado o falta electricidad.	Encienda el disyuntor o llame un electricista de su confianza.
	La llave de paso de gas está cerrada.	Abra la llave de paso.
	Llama amarilla/roja.	Verifique si el gas no está acabándose o si el quemador no está sucio/húmedo.
La puerta del horno está empañada.	Humedad entre los vidrios.	Dependiendo de las condiciones atmosféricas es normal. Encienda el horno y espere algunos minutos.
La luz del horno no se enciende (Sólo algunos modelos).	Lámpara quemada / Sin lámpara.	Adquiera una lámpara para cocina, y sustitúyalo.
	Sin energía eléctrica.	Verifique si el enchufe está conectado al tomacorriente y si hay energía en el tomacorriente. Verifique si el disyuntor está conectado.
Sale humo del horno.	Horno sucio de grasa o salsa.	Limpie el horno después de cada utilización como se indica en el punto "Limpieza y mantenimiento"

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Hay formación de humedad en los alimentos y en la parte interna del horno.	Se ha dejado los alimentos por mucho tiempo en el interior del horno después del final de la cocción.	No deje los alimentos en el horno por más de 15 minutos después del término de cocción.
Asa demasiado lentamente / Asa demasiado rápido.	Los tiempos de cocción y la temperatura seleccionada no están correctos.	Consulte el punto tiempo en la “Tabla de tiempos y temperaturas” Verifique si el gas no está acabándose.
Quemador enciende en forma defectuosa.	El plato espartallamas no está bien colocado sobre el quemador.	Coloquelo correctamente.

¿Qué hacer cuando huele gas?

1. No encienda ningún interruptor en la casa o el horno.
2. No encienda ninguna cerilla, mechero u otro objeto que genere combustión.
3. Gire todas las perillas a la posición de apagado.
4. Cierre y desconecte la llave de gas de la cocina.
5. Abra la puerta y ventanas para circular el aire.
6. Abra y reconecte la conexión de gas.



También, a través del código QR puede acceder a nuestro canal de Youtube, donde encontrará más consejos y sugerencias.

Si el olor continua, cierre la llave de gas y llame al servicio autorizado.

CONSEJOS AMBIENTALES

El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañías de reciclaje.

De acuerdo con la directriz de la RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), en inglés WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment), se debe coleccionar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos separadamente. Si futuramente usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Sírvase enviar el aparato a los puntos de colecta de RAEE donde los haya disponibles.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DATOS TECNICOS PARA EL MANUAL USUARIO

MODELO	CGB56	CGX56
Color	Blanco	Acero Inoxidable
Tensión - Corriente	220 V / A-50Hz 0,1A	220 V / A-50Hz 0,1A
Tapa de vidrio templado (V) o respaldo (R)	R	R
Quemador rápido (un)	1	1
Quemador semi rápido (un)	2	2
Quemador auxiliar (un)	1	1
Encendido eléctrico - quemadores	sí	sí
Encendido eléctrico - horno	sí	sí
Luz del horno	sí	sí
Control temperatura del horno	Termocontrol	Termocontrol
Vidrio	Serigrafado	Serigrafado
Rejilla del horno	sí	sí
Bandeja de goteo	sí	sí
Timer	sí	sí
Grill eléctrico	no	no
Peso neto (kg)	39,5	39,5
Dimensiones (mm)*	560 x 850 x 570	560 x 850 x 570

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

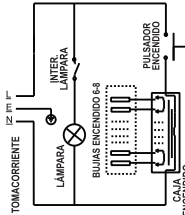
Gafa

COCINA MULTIGAS CGB56

Modelo: **CGB56**
 Tipo Gas: **GN o GLP**
 Categoría: **I12H3P**
 Clase: **I**
 Tensión: **220V**
 Corriente: **A-50Hz 0,1A**
 Tamaño: **56cm (22")**
 Capacidad Horno: **60 L**
 Lámpara: **25 W**

Capacidad Térmica: (Total) **11,45 kW**
 Presiones Gas Nat. **1,76 kPa (180 mmca)**
 Gas Env. **2,74 kPa (280 mmca)**
 Dimensiones: (mm) **560x850x570**
 Peso Neto: **39,5 kg**
 Año de Fabricación: **2014**
 PNC: **943 04 00 85**
 Serie N°.: **0000001**

DIAGRAMA ELECTRICO



Fabricante:
FRIMETAL S.A.
 Battle Ordoñez 3436 (S2012HFT)
 Rosario - Santa Fe
 TEL.: 4657100 FAX: 4657192
 NAG 312-2010 Matr. N°M01-1599-01-014
 02-1599-01-014 Aprob. Elect IRAM segun
 normas IEC 60335-2-102 & IEC 60336-2-6



CONSUMO DE QUEMADORES

gas	Rápido (x1)		S-Rápido (x2)		Auxiliar (x1)		Horno (x1)	
	N	E	N	E	N	E	N	E
kcal/h	3100	3100	1700	1700	1000	1000	2240	2180
kW	3,6	2,44	1,98	1,74	1,16	1,16	2,6	2,53

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

Mod. **CGB56**

Matr.: **M01-1599-01-014** Serie N°: **000001** Tel 4126 6100
02-1599-01-014

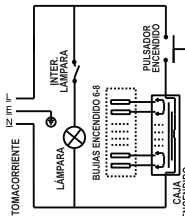
Gafa

COCINA MULTIGAS CGX56

Modelo: **CGX56**
 Tipo Gas: **GN o GLP**
 Categoría: **I12H3P**
 Clase: **I**
 Tensión: **220V**
 Corriente: **A-50Hz 0,1A**
 Tamaño: **56cm (22")**
 Capacidad Horno: **60 L**
 Lámpara: **25 W**

Capacidad Térmica: (Total) **11,45 kW**
 Presiones Gas Nat. **1,76 kPa (180 mmca)**
 Gas Env. **2,74 kPa (280 mmca)**
 Dimensiones: (mm) **560x850x570**
 Peso Neto: **39,5 kg**
 Año de Fabricación: **2014**
 PNC: **943 04 00 86**
 Serie N°.: **0000001**

DIAGRAMA ELECTRICO



Fabricante:
FRIMETAL S.A.
 Battle Ordoñez 3436 (S2012HFT)
 Rosario - Santa Fe
 TEL.: 4657100 FAX: 4657192
 NAG 312-2010 Matr. N°M01-1599-01-014
 02-1599-01-014 Aprob. Elect IRAM segun
 normas IEC 60335-2-102 & IEC 60336-2-6



INDUSTRIA ARGENTINA

CONSUMO DE QUEMADORES

gas	Rápido (x1)		S-Rápido (x2)		Auxiliar (x1)		Horno (x1)	
	N	E	N	E	N	E	N	E
kcal/h	3100	3100	1700	1700	1000	1000	2240	2180
kW	3,6	2,44	1,98	1,74	1,16	1,16	2,6	2,53

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

Mod. : **CGX56**

Matr.: **M01-1599-01-014** Serie N°: **000001** Tel 4126 6100
02-1599-01-014

IMPORTANTE

- a) Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables;**
- b) No obstruir la salida de los gases de combustión del horno o asador;**
- c) No debe utilizarse cómo calefactor de ambiente;**
- d) Si huele a gas: Abra las ventanas, no accione interruptores eléctricos, apague todas las llamas cerrando la válvula general de paso y llame inmediatamente a un gasista matriculado para que solucione el problema. Si este no lo puede solucionar, llame 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 cómo juguete.**

GARANTÍA

Frimetal S.A. garantiza el normal funcionamiento de este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio de material, por el término de 12 meses, contados a partir de la fecha de compra por parte del usuario, comprometiéndose a reparar o cambiar sin cargo alguno cualquier pieza o componente que fallare en condiciones normales de uso doméstico dentro del mencionado periodo. Quedan exceptuados de esta garantía las lámparas, y todas las fallas, roturas, accidentes o desgastes producidos por maltrato o uso indebido del producto, además de cualquier reparación o intento de reparación por parte de terceros no autorizados por la empresa. El presente producto ha sido diseñado sólo para su uso doméstico, por lo que cualquier utilización diferente que produzca cualquier falla de funcionamiento no será reconocido por esta garantía. Toda intervención del personal técnico de Frimetal S.A. o técnico autorizado por la empresa, realizada dentro del plazo cubierto por esta garantía, y que no fuere originada por falla o defecto alguno, tendrá que ser abonada por el usuario.

Para poder registrar su Garantía de Fábrica, deberá comunicarse con el 0800-555-4232. Recuerde tener al alcance la factura de compra ya que se le preguntarán los siguientes datos para continuar con el proceso: Nombre del cliente, Producto que posee, Número de Serie del producto, Comercio en donde lo compró, Fecha de Compra y Número de Factura.

A efecto de un correcto funcionamiento y de la validez de esta garantía, este artículo deberá instalarse respetando las indicaciones explicadas en el manual de uso que forma parte indisoluble de la misma.

Se deja expresa constancia que la presente garantía es válida para los productos adquiridos en la República Argentina y que la misma es válida en tanto y en cuanto dicho producto no sea re-exportado hacia otro país. Asimismo deberá cumplimentar los requisitos exigidos por la ley 24.240 y haber sido adquirido de uno de los vendedores autorizados por FRIMETAL S.A.. Esta garantía se limita exclusivamente al territorio de la República Argentina.

IMPORTANTE: Guarde la factura, remito o comodato, según sea su caso, ya que serán requeridos por el servicio ocial post venta, en el caso de necesitar hacer uso del mismo durante el período de garantía de su unidad.

Si Ud. no tuviera factura, remito, comodato, el servicio ocial post venta podrá requerirle el pago del trabajo realizado.

Al registrar su garantía puede agilizar sus trámites indicando modelo y número de serie.

Agradecemos tu contacto al 0800-555-4232 o a través de www.gafa.com.ar

Frimetal S.A.

Battle y Ordóñez 3436 (S2012HFT) Rosario, Argentina (0341) 4657100

<http://www.gafa.com.ar> - e-mail: info@gafa.com.ar - atencionalcliente@gafa.com.ar

Registre su Garantía de Fábrica

0800-555-4232

En caso de requerir **Asistencia Técnica**
comunicarse con nuestra **Línea Gratuita**.

Un amplia red de **Servicios Técnicos**
distribuidos en todo el país a su disposición.

ra.moc.afag@etneilclanóicneta
www.gafa.com.ar
info@gafa.com.ar

FRIMETAL S.A. se reserva el derecho a realizar cambios sin previo aviso.

FABRICA Y DISTRIBUYE: FRIMETAL S.A.

Batlle y Ordóñez 3436 C.P. S2012HFT - Rosario - Argentina - Código 2361469 - Rev.04 Mayo2021



Electrodomésticos