

**MANUAL DE INSTRUCCIONES****COCINAS-HORNOS-ANAFES**

# **DOMEC**

*Para el correcto funcionamiento y cuidado del artefacto, como también del mueble que lo contiene, es muy importante que el mismo cumpla lo recomendado en los dibujos del Manual, principalmente lo referente a las aberturas de ventilación.*

*No utilizar el artefacto para calentar el ambiente.*

*En este manual encontrara las indicaciones para efectuar una correcta instalación y lograr un funcionamiento adecuado.*

## Índice

• <i>Advertencias generales</i>	<i>Pág. 3</i>
• <i>Instrucciones para el instalador</i>	<i>Pág. 5</i>
• <i>Conexión de la parte de gas</i>	<i>Pág. 6</i>
• <i>Conexión de la parte eléctrica</i>	<i>Pág. 7</i>
• <i>Transformación para los diferentes gases</i>	<i>Pág. 7</i>
• <i>Tabla 1: Ø Inyectores</i>	<i>Pág. 9</i>
• <i>Tablas 2: Consumo gas;</i>	<i>Pág 10</i>
• <i>Tabla 4: Consumo eléctrico 3</i>	<i>Pág. 10</i>
• <i>Medidas generales cocinas</i>	<i>Pág. 11</i>
• <i>Medidas conexión gas</i>	<i>Pág. 11</i>
• <i>Medidas generales hornos</i>	<i>Pág. 12</i>
• <i>Medidas generales anafes simples</i>	<i>Pág,12</i>
• <i>Medidas generales anafes dobles</i>	<i>Pág. 13</i>
• <i>Medidas generales hornos dobles</i>	<i>Pág. 14</i>
• <i>Tabla 4: Posición dial; Tabla 5: Ø Ollas</i>	<i>Pág. 17</i>
• <i>Uso de la parrilla</i>	<i>Pág. 17</i>
• <i>Utilización del grill</i>	<i>Pág. 19</i>
• <i>Utilización del asador rotativo y el porta broquetas</i>	<i>Pág. 20</i>
• <i>Utilización del cuentaminutos</i>	<i>Pág. 21</i>
• <i>Utilización del reloj electrónico</i>	<i>Pág. 21</i>
• <i>Mantenimiento y limpieza</i>	<i>Pág. 22</i>
• <i>Consejo útil</i>	<i>Pág. 24</i>

## **Advertencias generales**

**Antes de instalar o hacer uso del artefacto recomendamos la lectura de este Manual.**

**El mismo contiene importantes recomendaciones que deberán tenerse en cuenta para la adecuada utilización del artefacto, instrucciones de funcionamiento y descripciones de los accesorios de toda la gama. Considerar sólo los que efectivamente se encuentran en el artefacto comprado.**

- *Guarde este Manual en caso de que el artefacto pase a otra persona.*
- *Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles. Las condiciones de este artefacto están inscritas en la placa de marcado. **(Ver conexión de la parte da gas)***
- *Este artefacto ha sido concebido y fabricado para ser utilizado por privados en sus hogares, no para su uso profesional. Su manejo corresponde a personas adultas, por lo cual **se recomienda mantener alejados a los niños** y que no jueguen con el mismo, para evitar que toquen zonas calientes que puedan causarles daño.*
- *El artefacto debe ser instalado y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados, teniendo la precaución de que esta corriente de aire no pueda apagar accidentalmente la llama de los quemadores. **El artefacto debe quedar lejos de cortinas u otros materiales inflamables. No instalar en locales sin ventilación permanente.***
- ***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 en la placa de marcado.***
- ***Se debe tomar en cuenta que el artefacto no deberá ser operado bajo ninguna circunstancia por niños, o personas con capacidades reducidas.***
- *La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.*
- ***Antes de realizar el mantenimiento o limpieza del artefacto deberá desconectarlo eléctricamente y esperar que se enfríe.***
- *El cable de alimentación no debe ser sustituido ni reparado por el cliente. para ello debe recurrirse a un electricista matriculado. Tomar en cuenta que el cable de color celeste está destinado al **neutro**.*
- *Durante la instalación cuide que el cable de alimentación eléctrica no quede en contacto directo con partes calientes del artefacto, o atraviese la zona de salida de los gases de combustión.*
- *El toma corriente para la ficha del artefacto debe estar ubicado en un lugar accesible.*
- *Los muebles adyacentes o los nichos que contengan artefactos de cocción deben poder soportar una **temperatura de 65 °C por sobre la temperatura del ambiente (IRAM 2092-2-1)***
- *Tener en cuenta que ningún material combustible debe colocarse a menos de 20 mm del cuerpo del artefacto **(Fig. 1A)**. Además, el adhesivo que une el laminado al mueble debe resistir **temperaturas no inferiores a 90°C**, para evitar deformaciones o descoladuras del revestimiento.*

- La conexión a la red de gas deberá realizarse por medio de un **tubo metálico rígido** o bien por medio de un **tubo flexible de acero inoxidable de pared continua**, el cual deberá estar certificado por un organismo reconocido por ENARGAS. el tubo de entrada del gas en cocinas y anafes se presenta con una rosca ½" gas macho.
- Para cambiar la lámpara del horno, desenrosque la cubierta de protección de cristal y la lámpara, sustitúyala con otra igual, resistente a altas temperaturas, para 220 V, potencia 15 W y conexión tipo E14.
- Como todo artefacto de uso normal deberá contar con un mantenimiento adecuado a fin de subsanar el desgaste que con el tiempo sufrirán necesariamente sus partes más activas. Recorra siempre a **repuestos originales** que podrá adquirir en los centros de asistencia técnica autorizados.



- Este artefacto ha sido aprobado bajo las normas NAG 312 (10) e IRAM 2092-1-6, para artefactos de uso doméstico.

**Para el traslado del artefacto, hágalo siempre entre dos personas para evitar posibles accidentes. No tome el artefacto por las manijas.**



**Una vez desembalado, destruya y arroje el embalaje al cesto de residuos. No elimine el mismo por otros medios ya que es material altamente combustible.**

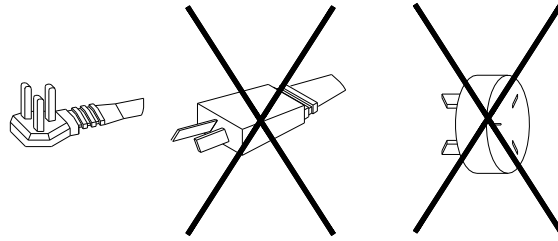
**Para posibles reparaciones diríjase siempre a un Centro de Asistencia Técnica autorizado (DISCO S.A. Zapiola 3000-Bernal) DOMEK S.A. no se responsabiliza de los daños que deriven de una asistencia no autorizada.**

## **Instrucciones para el instalador**

### **Instalación**

**Recuerde que este artefacto deberá instalarse en un todo de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.**

- La realización del trabajo debe confiarse a un **instalador matriculado**.
- Las cocinas y anafes deben quedar bien asentadas y niveladas para evitar su deslizamiento. Para fijar el artefacto seguir los siguientes pasos. Una vez retiradas las rejillas, tapas, quemadores y plancha (**Ver conexión de cocinas y anafes más adelante**), verá los orificios en el tope, que están en los soportes de respaldo, donde deben colocarse los tornillos para la fijación del artefacto. (**Ver Fig. 3A y 3B**)
- Los hornos deben ser fijados al mueble por medio de dos tornillos en los laterales del marco de horno. (**Fig. 3C**)
- **Estas operaciones de fijación y nivelado de los artefactos deben realizarse antes de la conexión a la red de gas.**
- Cuando se instale un anafe en combinación con un horno en un mueble adyacente o cercano a él, disponga **dos llaves de paso individuales** para cada uno de ellos.
- Antes de conectar el artefacto es aconsejable que el instalador tome la precaución de soplar las cañerías para desalojar posibles cuerpos extraños.
- Estos artefactos no deben conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de la 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.
- Si el artefacto tiene instalación eléctrica la misma ha de conectarse a una fuente de energía apropiada de 220 V CA-50 Hz. Para su seguridad utilice en la instalación un disyuntor diferencial de 0,03 a (3mA).
- Es imprescindible efectuar una buena **toma a tierra** para su correcta protección contra eventuales inconvenientes, de acuerdo a normas de seguridad vigentes.
- Nuestros artefactos están equipados con ficha triple de conexión (2 polos y tierra), la que debe conectarse directamente a un receptáculo triple adecuadamente conectado a tierra.
- Donde existan receptáculos para dos espigas el mismo debe ser reemplazado por uno de 3 espigas, convenientemente **conectado a tierra**, de acuerdo a **códigos y ordenanzas vigentes**.
- **El trabajo debe ser confiado a un electricista matriculado.**
- **En ninguna circunstancia** corte o elimine la espiga de conexión a tierra o utilice cualquier tipo de adaptador.



**DOMEC S.A.I.C. y F. no se responsabiliza de los daños que puedan derivarse de la falta de una adecuada conexión a tierra.**

**NOTA: Una vez conectado el artefacto es necesario verificar el correcto funcionamiento del grifo valvulado que comanda el quemador de horno, ya que muchas veces en el transporte del artefacto se aleja o se desliza la termocupla.**

**Rogamos por lo tanto retirar el piso de horno y verificar que funciona bien al MAXIMO y al MINIMO. Si el quemador no permanece encendido luego de soltar el dial puede deberse a dos motivos:**

- 1) **Que el niple que une la termocupla al grifo valvulado no esté bien ajustado. Verifique accionando fuertemente con la mano, o suavemente con el uso de una llave fija corta, el ajuste el nicle. Un esfuerzo excesivo puede destruir el extremo de la termocupla.**
- 2) **Que el extremo de la termocupla no reciba calentamiento adecuado. Asegúrese el correcto funcionamiento de la termocupla desplazándola hacia Ud. hasta que haga el tope debido. Encienda el quemador y verifique que tanto al MAXIMO como al MINIMO se calienta el extremo de la termocupla en una extensión de 3 a 5 mm solamente. (Fig. 2 y 8A)**

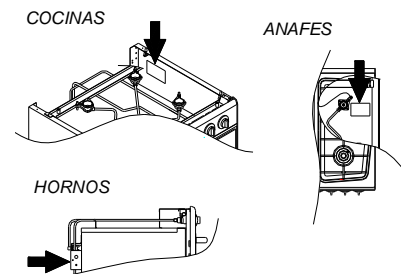
### Conexión de la parte de gas

**El artefacto está regulado para gas natural.**

Antes de conectar el artefacto verificar que las condiciones del gas de suministro (tipo y presión) coincidan con la placa de marcado que se encuentran ubicadas según las figuras adjuntas.

En caso contrario, debe efectuarse la transformación siguiendo todas las indicaciones que figuran más adelante.

Después de efectuadas las conexiones debe comprobarse las eventuales fugas con un producto espumífero. **Nunca utilizar una llama.**



### Conexión de cocinas y anafes

- En la parte trasera derecha, vista desde el frente, se encuentra el extremo del barral con un niple roscado, conecte al mismo un tubo metálico rígido o un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, aprobado por ENARGAS; (rosca macho ½" Gas) al extremo del barral.
- Luego conecte el otro extremo del tubo a la red de gas.

### Conexión de hornos

Los hornos se proveen con un tubo metálico semiflexible para su conexión a la red de gas.

- Este tubo de entrada de gas se presenta en uno de sus extremos con una rosca macho de ½". colóquela a la red de gas.

- Retire los diales y a continuación el panel de llaves aflojando los tornillos de sujeción que se encuentran en la parte inferior del mismo. **(Fig. 3C)**
- Posicione el horno hasta que haga tope en su parte dorsal contra el mueble.
- Coloque el otro extremo del tubo a la entrada del grifo valvulado ó termostato (según modelo) rosca ¼" con virola cónica.
- Vuelva a colocar el panel de llaves, ajustándolo con sus tornillos, coloque luego los diales.
- Conecte la ficha a la red eléctrica.

### **Conexión de la parte eléctrica**

#### **Muy importante:**

**El cable de tierra del cordón de alimentación es de color verde / amarillo.**

**Antes de proceder a la conexión del aparato, verificar si la red eléctrica está preparada para la potencia del mismo. Ver placa de características, que se encuentra adjunta a la placa de marcado (ver conexión de la parte de gas).**

#### **Conexión del cable de alimentación**

La ficha de toma omnipolar debe ser de fácil acceso después de instalado el artefacto. **(Fig. 1A-1B-1C)**

Utilice en la red general una llave térmica y un disyuntor diferencial para su seguridad. Consulte a un electricista matriculado.

**El fabricante no se responsabiliza por eventuales daños directos e indirectos debidos a una instalación errónea o a la falta de cumplimiento de las leyes y normas de seguridad.**

### **Transformación para los diferentes gases**

#### **Advertencia:**

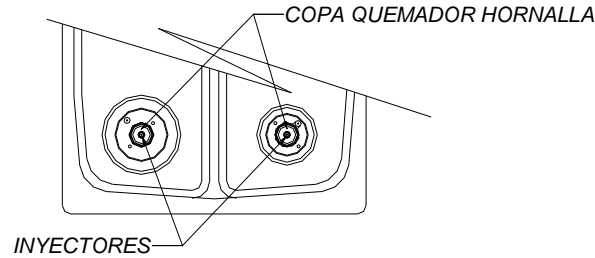
**Cuando utilice el artefacto con gas licuado coloque un regulador de gas con filtro, el mismo debe estar certificado por un organismo reconocido por ENARGAS. Éste filtro asegurará que las impurezas mismas del gas obstruya los inyectores y dañe los robinetes. Haga revisar periódicamente el mismo por un instalador matriculado.**

Este artefacto está regulado para gas natural y equipado para realizar el cambio a gas licuado. Para realizar esta operación recurrir a un Instalador Matriculado, el cual debe atenerse a las Normas y Reglamentaciones en vigencia. Para realizar la transformación de un gas a otro proceder de la siguiente manera:

#### **1- Quemadores de hornallas.**

- Retirar las rejillas, las tapas y los cuerpos de quemadores. **(Fig. 5A)**
- Retirar los inyectores **(Fig. 6)** y sustituirlos por los adecuados al gas que se va a trabajar, en provisión. **(ver Tabla 1)**
- Montar los cuerpos de quemadores las tapas y rejillas.

Fig. 6



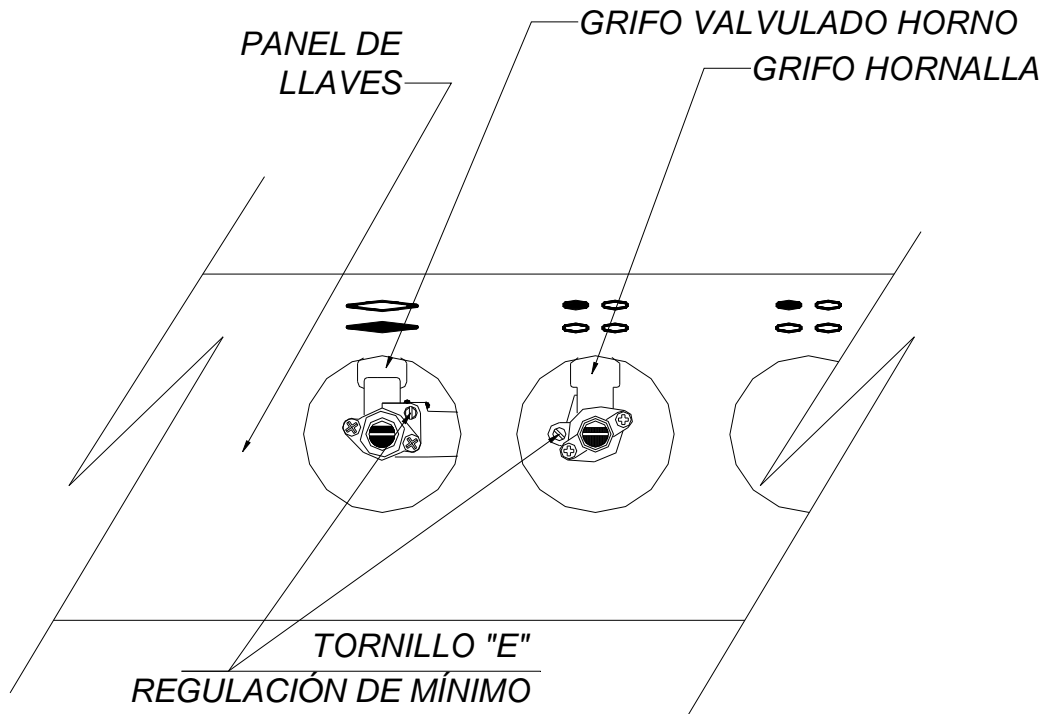
## 2- Quemador de horno.

- Abrir la puerta de horno y retirar los accesorios y el piso del horno. **(Fig. 2 y 7)**
- Retirar el quemador, corriéndolo hacia su derecha, aflojando el tornillo (b) de fijación. **(Fig. 2 y 7)**
- Retirar el inyector y sustituirlo por el adecuado al gas con el que se va a trabajar, en provisión **(Fig. 7 y 8)**. **El sellador utilizado para los mismos es un sellador de roscas, aprobado por el IGA, tipo anaeróbico o a base de teflón**
- Reinstalar el quemador.
- Para regular el aire primario, encender el quemador durante algunos minutos y aflojar levemente el tornillo (c) de fijación del tubo regulador de aire, mover éste tubo hasta que la llama se presente de un color azulado, estable, sin ruido y sin puntas amarillas. **(Fig. 8)**. **Para condiciones ideales de presión de gas (más abajo descritas), aconsejamos tomar desde la parte trasera del quemador hasta el eje del tornillo: 70 mm para gas natural, y para gas licuado 60 mm. (Fig. 8B)**
- Apretar el tornillo de fijación del tubo regulador de aire.
- Colocar el piso y los accesorios en su lugar.

## 3- Regulación del caudal mínimo en los robinetes de hornalla y robinetes valvulados o termostatos de horno.

- Encender la hornalla (o el quemador de horno) y girar el dial hasta la posición de mínimo. En los artefactos con termostato, aguardar 10 minutos para las operaciones siguientes.
- En esta posición retirar el dial.
- Actuar con un destornillador en el tornillo (e) existente en el cuerpo del robinete hasta que la llama quede lo más corta posible y estable.
- Montar el dial y pasar rápidamente del "mínimo" al "máximo" (y viceversa) varias veces, para verificar si la llama permanece estable.





**Tabla 1**  
(Ø Inyectores-mm)

<b>Quemadores</b>	<b>Gas Natural</b>	<b>Gas Licuado</b>
<b>Hornalla Auxiliar</b>	<b>0,80</b>	<b>0,57</b>
<b>Hornalla Semi-rápido</b>	<b>1,00</b>	<b>0,75</b>
<b>Hornalla Rápido</b>	<b>1,20</b>	<b>0,87</b>
<b>Horno Cocina (500 mm ancho)</b>	<b>1,30</b>	<b>0,95</b>
<b>Horno Cocina (560/600 mm ancho)</b>	<b>1,40</b>	<b>1,00</b>
<b>Horno Simple</b>	<b>1,45</b>	<b>1,05</b>
<b>Horno Superior(Horno Doble)</b>	<b>1,45</b>	<b>—</b>
<b>Horno inferior (horno Doble)</b>	<b>1,25</b>	<b>—</b>

**Tabla 2**  
**(Consumo gas)**

<b>Quemador</b>	<b>Gas Natural/Licuido Kcal/h</b>
<b>Auxiliar</b>	<b>900</b>
<b>Semi-rápido</b>	<b>1475</b>
<b>Rápido</b>	<b>2100</b>
<b>Horno 500</b>	<b>2600</b>
<b>Horno 560/600</b>	<b>3100</b>
<b>Horno cocinas 560/600</b>	<b>2950</b>
<b>Consumo máx. cocinas 500</b>	<b>8550</b>
<b>Consumo máx. cocinas 560/600</b>	<b>8900</b>
<b>Consumo máx. hornos simples</b>	<b>3100</b>
<b>Consumo máx. anafes simples</b>	<b>5950</b>
<b>Consumo máx. cocinas dobles</b>	<b>17800</b>
<b>Consumo máx. hornos dobles</b>	<b>5400</b>
<b>Consumo máx. anafes dobles</b>	<b>11900</b>

**Presión de alimentación del gas:**

**Natural: 180 mm CA**

**Licuido: 280 mm CA**

**Nota: nuestros artefactos están regulados para las presiones de gas arriba mencionadas. Tener en cuenta que cualquier variación de las mismas afectará el normal funcionamiento del mismo. Por lo tanto haga revisar periódicamente por un instalador matriculado la presión de línea.**

**Tabla 3**  
**(Consumo eléctrico máximo)**

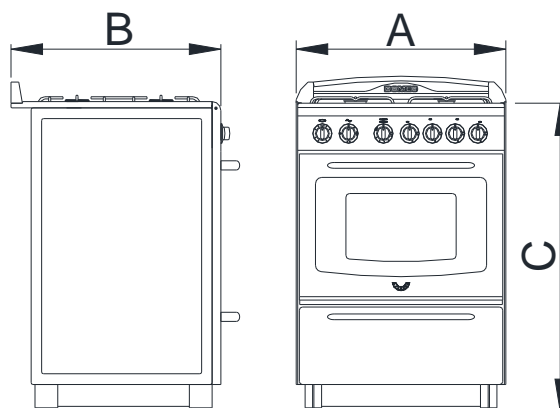
<b>Artefacto</b>	<b>Potencia Máx. Eléctrica [W]</b>
<b>Cocinas con luz</b>	<b>15</b>
<b>Cocinas/Hornos con luz-encendido</b>	<b>16</b>
<b>Cocinas/Hornos con luz-encendido-motor giratorio-resistencia superior</b>	<b>2037</b>
<b>Anafes simples y dobles</b>	<b>1</b>
<b>Cocinas y Hornos dobles</b>	<b>2052</b>

**Alimentación eléctrica: 220V CA—50Hz**

### Medidas generales cocinas

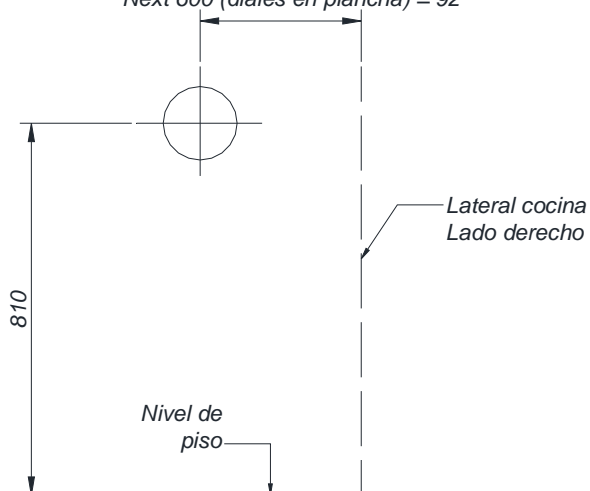
Ancho "a"	Profundidad "b"	Altura "c"
500	540	850
560	600	850
600	600	850
1200	600	850

*Medidas en mm*



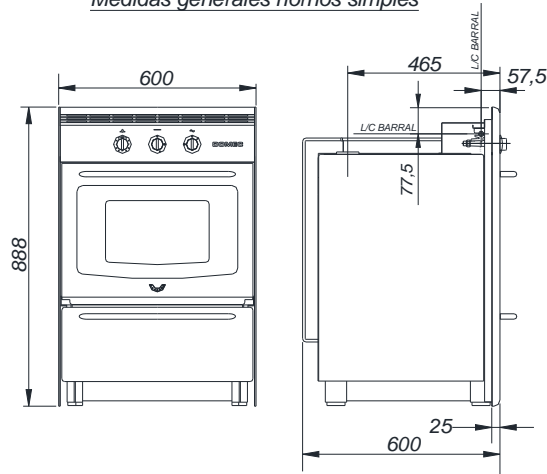
### *Medidas de conexión de gas cocinas (mm)*

- Apolo = 109
- Next 560 (diales en plancha) = 72
- Unimatic = 82
- Cocinas dobles = 80
- Maximatic-Classic-Tecnomatic = 91
- Next (diales frontales) = 82
- Next 600 (diales en plancha) = 92



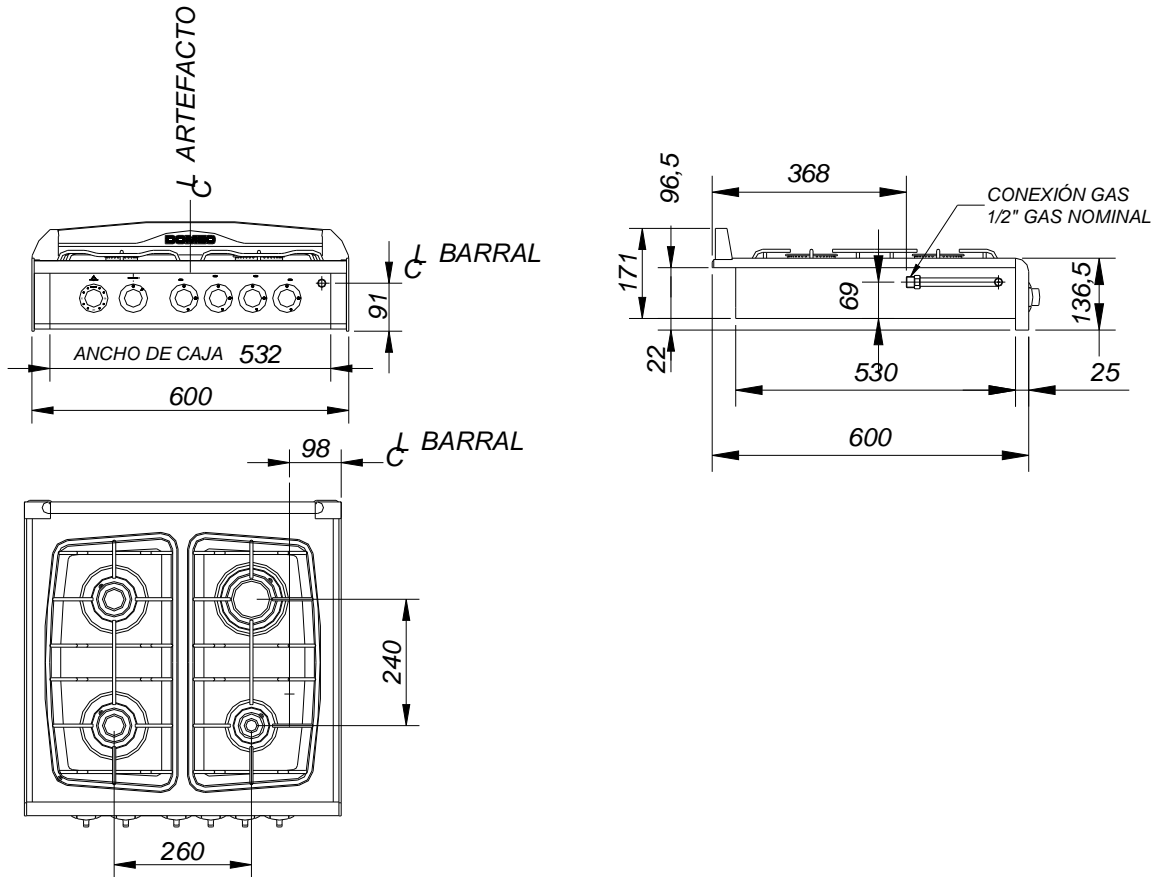
**Medidas generales hornos simples**

*Medidas generales hornos simples*

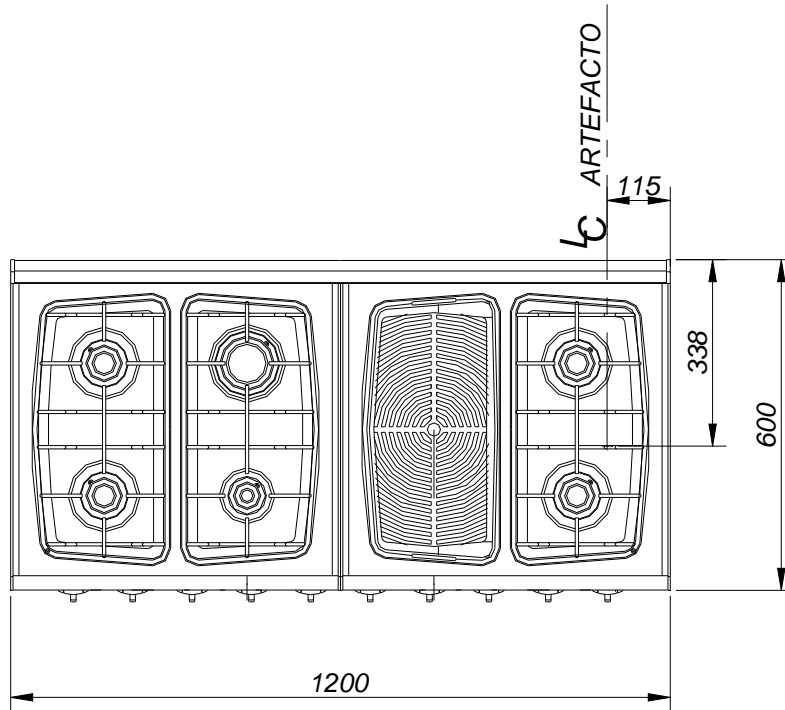
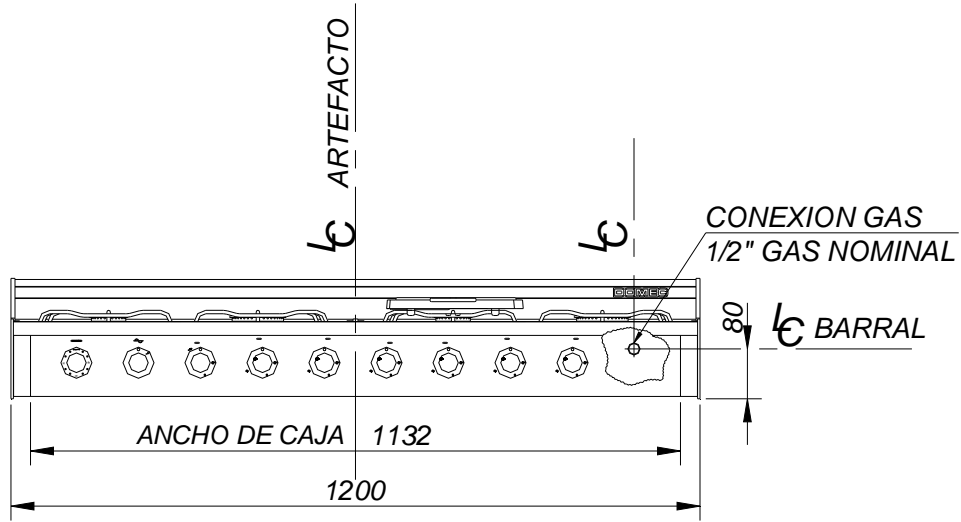


**Nota: Para medidas de nicho del horno; conexión de gas y evacuación de gases: ver Fig. 1D-E-F-G-H**

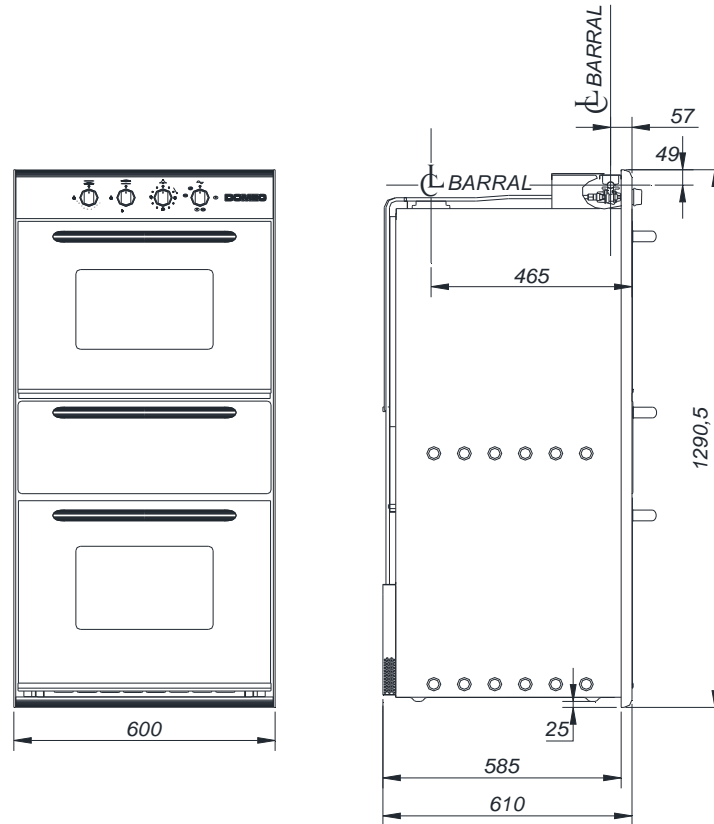
**Medidas generales anafes simples**



**Medidas generales anafes dobles**



## Medidas generales hornos dobles



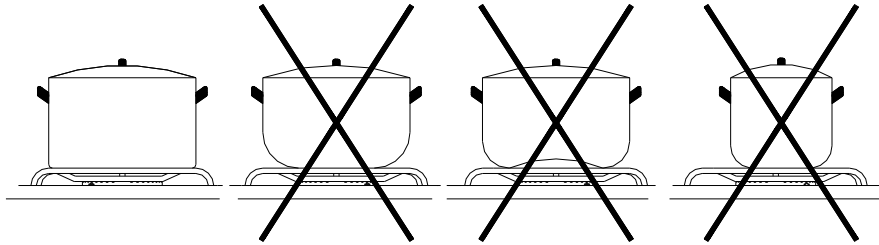
**Nota: Para medidas de nicho; conexión de gas y evacuación de gases: ver Fig. 1D-E-F-G-H**

### **Instrucciones para el usuario**

#### **Consejos preliminares**

- *Al encender los quemadores, controlar siempre que la llama sea regular. antes de sacar los utensilios de cocción, aconsejamos apagar los quemadores.*
- *Tanto el aislamiento térmico del horno, como los residuos de aceite de fabricación emiten humos y olores desagradables durante los primeros minutos de utilización. Se aconseja, antes de la primera utilización del horno, que se ponga el mismo en funcionamiento durante 45 minutos, aproximadamente, y a la potencia máxima. A fin de eliminar esos olores sin transmitirlos a los alimentos.*
- *Si un quemador se apaga por accidente, cierre el grifo del mismo y espere 1 minuto para volver a encenderlo.*
- ***Para una correcta utilización de los quemadores de hornalla la llama no debe sobrepasar del borde exterior del recipiente.***
- ***Si se detecta alguna pérdida de gas, cierre de inmediato la llave de paso, desconecte el artefacto de la red de suministro eléctrico y solicite la reparación al servicio técnico autorizado.***

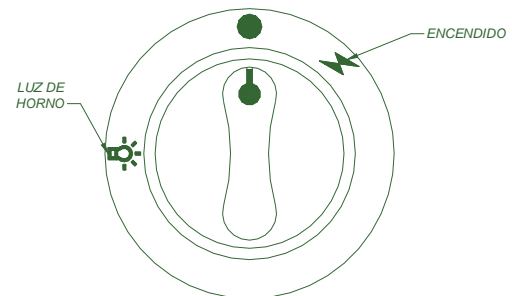
- Utilizar solamente recipientes que posean fondo plano y evitar el uso de los que posean fondo inestable o deformado para evitar accidentes por vuelcos o desbordamientos de líquidos.



- Tener en cuenta que cuando un líquido empieza a hervir, se debe regular la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor. Si utiliza grasas y aceites para la cocción poner mucho cuidado puesto que éstos al sobrecalentarse pueden incendiarse.
- Para obtener un menor consumo de gas y un mejor rendimiento se aconseja utilizar recipientes de diámetro adecuado a los quemadores evitando que la llama sobresalga del fondo de las mismas. (ver **Tabla 5**)
- Recuerde que el uso de un artefacto de cocción a gas genera calor y humedad. **Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina:** mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora), previendo para ello una **distancia mínima entre ésta y el artefacto de 650-700 mm (Fig. 1A-1C)**. La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana o aumentando la potencia de la ventilación mecánica.

### Encendido de los quemadores de hornalla.

- Aproximar una llama a la cabeza del quemador. En algunos modelos accionar el mando del encendido eléctrico.
- Seleccionado el dial del quemador que se quiere utilizar, se presiona el mando de la respectiva llave y se gira, en el sentido izquierdo, hasta la posición de máximo. Mantenga presionada por 3 segundos para permitir el pegue de la válvula, suelte el dial. En caso de no quedar encendido aguarde 1 minuto y repita la operación anterior.
- Para reducir la potencia del quemador girar el mando, también en el sentido izquierdo, hasta la posición de mínimo.
- Para apagar la llama del quemador girar el mando hasta la posición cerrado.
- **En caso de apagarse accidentalmente la llama de cualquiera de los quemadores, a los pocos segundos la válvula bloquea la salida de gas resguardando su seguridad.**



### Utilización del horno

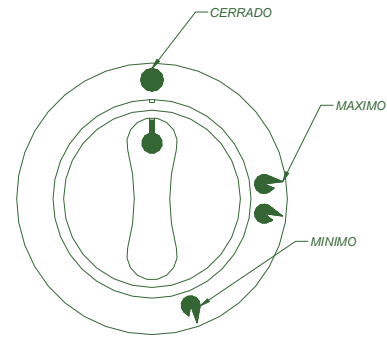
**Nota:** Si durante el funcionamiento del horno falta el gas, la circulación se corta automáticamente. No pudiendo el quemador volver a funcionar sin que haya una acción deliberada del usuario.

**En caso de que esto ocurra y después de verificar que el problema no es ocasionado por falta de gas, se aconseja esperar 1 minuto y volver a encender el quemador.**

**Para encender el horno, proceder del siguiente modo:**

### **Horno a gas con grifo valvulado**

- *Artefactos sin encendido: abrir totalmente la puerta del horno.*
- *Aproximar una llama al quemador a través del orificio existente en el piso del horno. (Fig. 2 y 7)*
- *Presionar la llave del horno y girarla en el sentido izquierdo, hasta la posición de máximo, manteniendo el mando presionado durante cerca de 20 segundos.*
- *Terminado este tiempo soltar el mando: el horno debe permanecer en funcionamiento. caso contrario, aguardar 2 minutos y repetir la operación.*
- *Para poner el horno a funcionar al mínimo, girar el mando hasta la posición indicada del mínimo.*
- *Para apagar el horno girar el mando del grifo en el sentido derecho hasta la posición de apagado.*



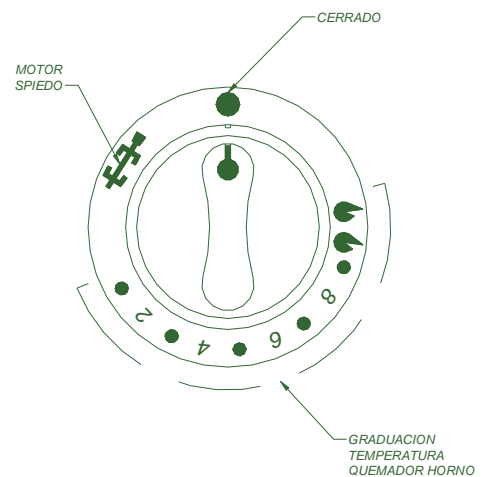
*Artefactos con encendido: accionar el dial de encendido eléctrico durante 15 segundos como máximo, seguir luego los pasos 3; 4; 5 y 6, si durante este lapso el quemador no enciende, aguardar 2 minutos y repetir la operación. **No es necesario abrir la puerta de horno.***

### **Horno a gas con termostato**

*En los modelos que tienen una válvula termostática la misma permite adecuar la potencia del horno a sus necesidades de cocción. (ver Tabla 4)*

*Los diales tienen indicados 10 posiciones. El consumo de gas se reduce automáticamente cuando el interior del horno llega a la temperatura seleccionada.*

*Las operaciones de encendido son las mismas que las descritas en el párrafo anterior.*





**Tabla 4**

<b>Posición del dial</b>
1-2 Horno templado
3-4 Horno suave
5-6 Horno caliente
7-8 Horno muy caliente
9-máx. Horno fuerte

**Tabla 5**

	<b>Ø Recipiente (mm)</b>
<b>Auxiliar</b>	<b>90</b>
<b>Semi-rápido</b>	<b>160</b>
<b>Rápido</b>	<b>220</b>

**Uso de la parrilla**

Asar a la parrilla es una forma de cocción por calor radiante, con lo cual se reduce la formación de humo y se logra un tostado exterior similar al obtenido en el asado. Para asar a la parrilla hay que colocar la asadera con su estante en las guías laterales del compartimiento inferior. **(Fig. 2)**

En los artefactos que poseen cajón parrilla la apertura de la puerta se realiza de la siguiente manera: extraiga el mismo hasta el segundo tope de la guía del cajón parrilla, a continuación vuelque la puerta hacia abajo. Para cerrar efectúe las operaciones en contrario. **(Fig. 18)**

Para una cocción uniforme de los alimentos aconsejamos:

- En los artefactos con puerta parrilla colocar la asadera en la guía superior y empujar hacia el interior del artefacto hasta que haga tope **(FIG. 19)**.
- En los artefactos con cajón parrilla colocar la asadera en la guía intermedia y empujar hacia el interior hasta que haga tope **(FIG. 20 A-B)**.

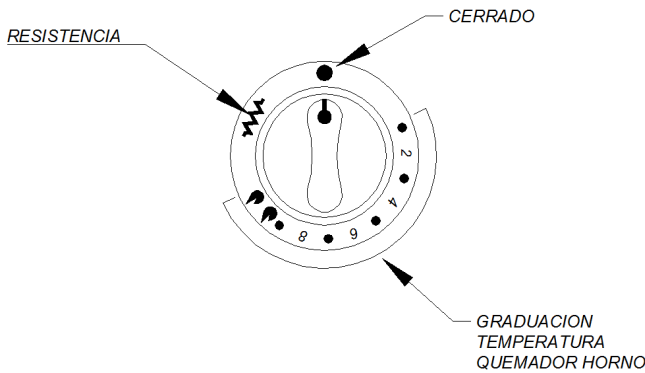
Para extraer la asadera del cajón parrilla efectúe los siguientes pasos **(FIG. 21)**:

- Abra la puerta del cajón parrilla.
- Tire hacia usted la asadera hasta el tope delantero.
- Levante levemente la asadera y sáquela de su compartimiento.
- Para volver a colocar la asadera en el cajón, efectúe las operaciones anteriores en contrario.

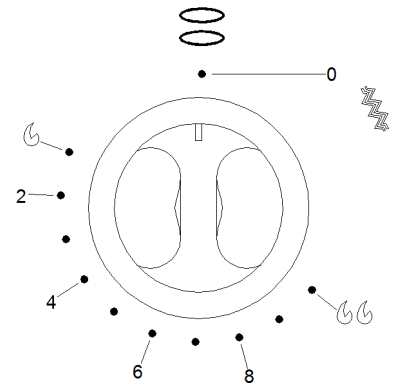
**Cocinas con spiedo-resistencia; cocinas con spiedo-resistencia-reloj-hornos con spiedo-resistencia**

Si el decorado en el panel de llaves o en el dial del termostato de cocinas u horno es como detallamos a continuación tener en cuenta para su uso las siguientes instrucciones:

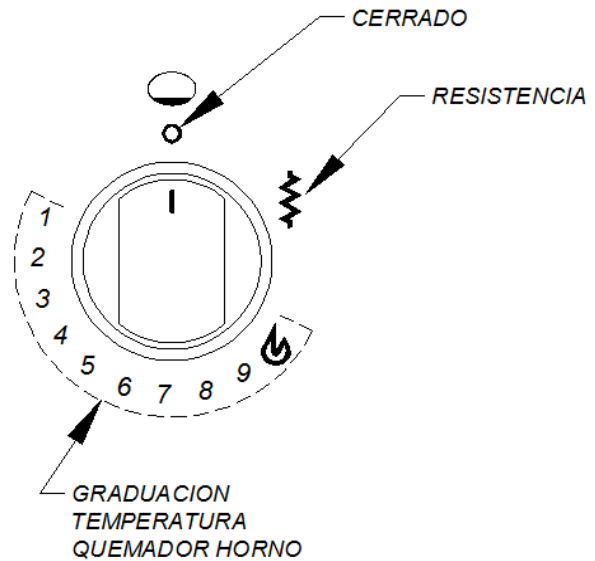
**COCINAS CON SPIEDO-RESISTENCIA  
(decorado en aro de dial)**



**COCINAS CON SPIEDO-RESISTENCIA-RELOJ  
(decorado en panel de llaves)**



**HORNOS CON SPIEDO –RESISTENCIA  
(decorado en panel llaves)**



Para utilizar el quemador de horno a gas en estos casos: accionar el dial de encendido eléctrico durante 15 segundos como máximo, presionar el dial del termostato en sentido anti-horario hasta el primer punto (mínimo) mantenga presionado 20 segundos, terminado este tiempo soltar el dial, el horno debe permanecer en funcionamiento. En caso contrario, aguardar 2 minutos y repetir la operación. **No es necesario abrir la puerta de horno.**

La válvula termostática permite adecuar la potencia del horno a sus necesidades de cocción. (**Ver Tabla 4 del Manual del usuario**).

El dial tiene indicado 10 posiciones desde un mínimo hasta un máximo. El consumo de gas se reduce automáticamente cuando el interior del horno llega a la temperatura seleccionada.

Girando el dial en sentido horario nos encontramos con el símbolo de resistencia, el mismo sirve para poder utilizar la resistencia superior de la cocinas, **esta posición impide la utilización del quemador a gas.**

Esta ubicación del termostato no lo pone en funcionamiento, **esto se logra solamente con el accionamiento del dial de la llave conmutadora.** (**Ver Manual del Usuario**)

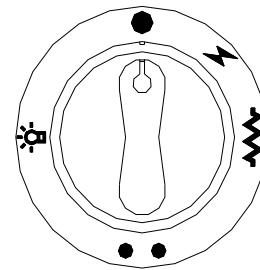
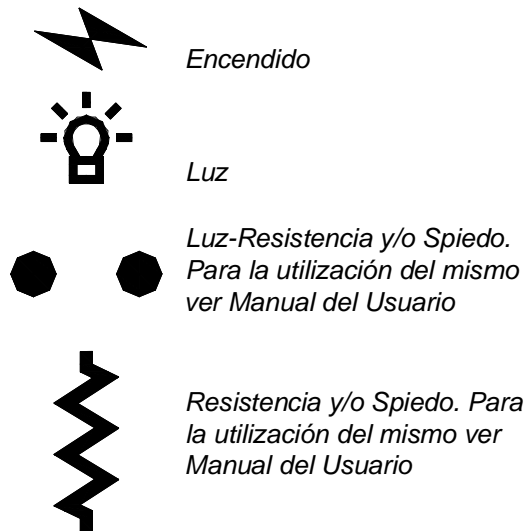
### Utilización del grill

**Nota: Por razones normativas de seguridad el artefacto está dotado de un dispositivo que impide la utilización simultánea de la resistencia del grill y del quemador de horno.**

El grill eléctrico colocado en la parte superior del horno genera calor basado en la radiación de rayos infrarrojos.

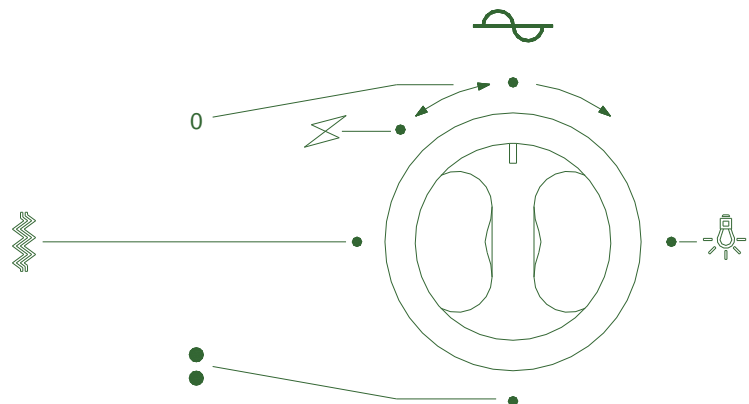
Se enciende mediante el dial de la llave conmutadora, este mismo nos permite también utilizar el asador giratorio y demás funciones eléctrica (**ver figuras siguientes**). Para utilizar esta función (grill eléctrico) calentar el horno previamente cinco minutos.

### Cocinas c/spiedo-resistencia



### Cocinas c/spiedo-resistencia-reloj

Las indicaciones son las mismas que para las cocinas c/spiedo reloj



## Hornos c/spiedo-resistencia



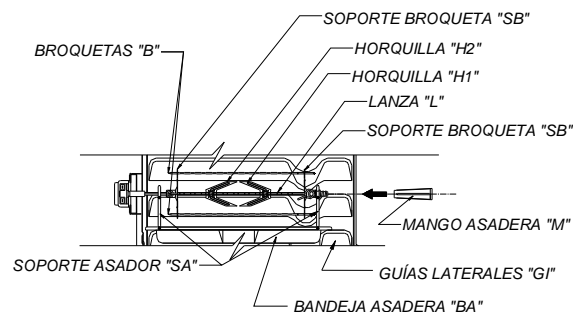
### Utilización del asador rotativo y el porta broquetas

#### Para asar con spiedo

- Rosque el mango (m) en la lanza (l) y coloque la primer horquilla (h1)
- Inserte los alimentos en la lanza y coloque la segunda horquilla (h2)
- Coloque el asador en su soporte (sa) y éste en la bandeja asadera (ba), cuidando que apoye correctamente en su asiento.
- Introduzca todo el conjunto en las guías inferiores (gi) y empuje hacia el fondo, insertando la lanza en el orificio del eje de motor (e) que se encuentra en la trasera del horno. **(Fig. 2)**
- Desenrosque el mango de la lanza, cierre la puerta y ponga en marcha el motor mediante el dial correspondiente.

#### Para asar con broquetas

- Coloque en la lanza, además del mago, los soportes de broquetas (sb), cuidando que los dos tornillos que los fijan queden en la misma cara de la lanza, que es triangular.
- Inserte los alimentos en las broquetas (b) (4 en total) y coloque estos en sus soportes que están fijos en la lanza.
- Proceda luego en la misma forma que la indicada para asar al spiedo.



### Recomendaciones para la utilización del horno y del grill

- La rejilla o bandeja de asados deberán colocarse en la mitad de la altura del horno.
- Siempre que se utilice la rejilla para colocar alimentos a cocinar se pondrá la bandeja en la parte inferior para recoger los jugos.

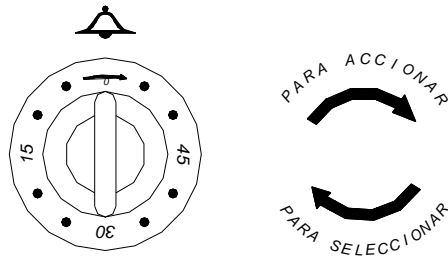
- Durante el funcionamiento del horno en operaciones de cocción la puerta debe permanecer cerrada.
- Antes de colocar los alimentos en el horno realizar un precalentamiento de entre 10 y 15 minutos.
- Evitar abrir la puerta del horno durante la cocción de los alimentos para no provocar variaciones de temperatura y aumentar el consumo de energía.
- Tenga en cuenta de equilibrar bien los alimentos en sus soportes para evitar esfuerzos inútiles al motor de spiedo.
- **Cuando ase con el asador giratorio o con las broquetas tenga en cuenta que el peso máximo que soportan las mismas es de 2,5 kg.**

### Utilización del cuentaminutos mecánico

Para accionar el cuentaminutos girar su mando una vuelta completa en el **sentido horario**, y luego girar en el **sentido opuesto** hasta el tiempo deseado si este es menor a 60 min.

Transcurrido el tiempo preestablecido entra en funcionamiento la campanilla.

**El cuentaminutos no interrumpe el funcionamiento de otro elemento del artefacto.**



### Utilización del reloj electrónico (Fig. 16)

Una vez conectado el horno a la red eléctrica el reloj comienza a titilar, para ponerlo en hora:

- 1) Apretar los dos botones simultáneamente (aparecerá las 12:00 hs)
- 2) Inmediatamente colocar en hora, teniendo en cuenta que el botón izquierdo disminuye y el derecho aumenta la hora.

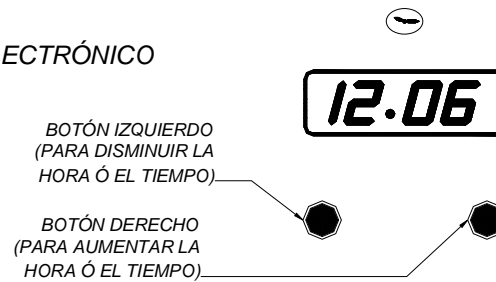
Si se demora más de 5 segundos volver a pulsar ambos botones y continuar con la operación 2, de lo contrario aparecerá el cuentaminutos

Para usar el cuentaminutos del reloj:

- 1) Pulsar el botón izquierdo (aparecerá las 00:00 hs. y titilando el logo cuentaminutos)
- 2) Para ponerlo en funcionamiento, tener en cuenta que el botón izquierdo disminuye y el derecho aumenta. Transcurrido el tiempo deseado volverá a la hora y la chicharra sonará 15 veces. Esta dejará de sonar si se oprime cualquier botón o ambos simultáneamente.

**No se visualizará la hora mientras este en funcionamiento el cuentaminutos, aunque no dejará de funcionar.**

## RELOJ ELECTRÓNICO



*Si por error se puso el cuentaminutos para volver al reloj pulsar el botón izquierdo y llevarlo a cero, al cabo de 2 segundos aparecerá de nuevo la hora.*

*Si por error se puso un horario equivocado o se quiere cambiarlo, repetir las operaciones 1 y 2.*

*Si se marcó equivocadamente el cuentaminutos, se corrige aumentando o disminuyendo con los botones respectivos.*

**No se puede utilizar el cuentaminutos sin antes poner a funcionar el reloj.**

*Los pulsadores pueden usarse de dos formas. Si se oprimen intermitentemente la hora cambiará de igual modo. Si se mantienen oprimidos la hora cambiará y no se detendrá hasta que se los suelte. **En el momento de colocar la hora no se puede utilizar el cuentaminutos sino al cabo de 5 segundos, de lo contrario se modificará el horario.***

*El cuentaminutos comienza a funcionar una vez que se dejan de oprimir los botones. si se cambia el tiempo, éste será el que comenzará a correr.*

**El reloj no interrumpe el funcionamiento de otro elemento del artefacto.**

### Mantenimiento y limpieza

#### Atención:

**Antes de proceder a cualquier acción de mantenimiento o limpieza debe desconectarse el aparato de la red eléctrica, cerrar la llave de corte rápido de la red de gas y esperar a que se enfríe.**

#### Limpieza general

**En la operación de limpieza de estos artefactos no se debe utilizar limpiadores a base de vapor o recurrir a un sistema de limpieza a base de vapor.**

*Un buen mantenimiento y limpieza después de cada uso aumenta la vida de su cocina y permite una utilización sin problemas.*

*No usar nunca polvos abrasivos, productos inflamables, estropajos de acero o ácido para efectuar la limpieza del artefacto.*

*Dejar bajar la temperatura y limpiar con una esponja húmeda y un detergente común.*

*Se recomienda la limpieza de los artefactos blancos, luego de cada utilización.*

Las partes de acero inoxidable deben limpiarse después de utilizadas con agua y secarse con un paño suave.

Las piezas enlozadas pueden ser lavadas con agua jabonosa y una esponja o trapo de algodón.

Las piezas cromadas se limpian con un paño humedecido con limpiador no abrasivo.

En caso de que las manchas persistan, debe usarse un detergente no abrasivo o vinagre caliente.

El cristal de la puerta de horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo de nylon humedecido en un detergente común.

Debe evitarse frotar el panel de mandos, porque esto puede hacer desaparecer las inscripciones contenidas en el mismo.

### **Limpieza de los quemadores**

Retirar las tapas y los cuerpos de los quemadores (**Fig. 5A**). Limpiarlos con agua caliente y jabón (sobre todo las ranuras) frotándolos con un cepillo o esponja no metálicos y ponerlos a funcionar sólo cuando estén completamente secos.

### **Limpieza del horno**

#### **Horno con esmalte negro**

Limpie los desbordes y manchas grandes con una esponja embebida en agua caliente, utilizando un **detergente líquido no agresivo**. Si después de esta operación ciertas manchas no son eliminadas, frótelas con un cepillo suave. Enjuague con agua caliente.

#### **Horno con esmalte autolimpiante**

Las paredes interiores de estos hornos poseen la propiedad de autolimpiarse a medida que se va utilizando. Dicha propiedad se logra gracias a un esmalte especial que se ha aplicado a las mismas, el cual ha sido elaborado para que elimine la grasitud y restos de aceite. Para que lo anterior sea posible, y luego de cada cocción de alimentos con grasa, se debe dejar funcionando el horno **en posición media y en vacío durante aproximadamente 15 minutos**.

De saber que en la siguiente cocción no se generará grasitud o salpicaduras de aceite debido al tipo de alimento, el tiempo de cocción del mismo servirá para que el horno se autolimpie, por lo tanto, no será necesario cumplir con el proceso mencionado anteriormente. De lo contrario **debe realizarse en cada cocción**. En caso de que se produzcan grandes derrames o salpicaduras es necesario absorberlos mediante esponja o toalla de papel antes de que el horno se enfríe totalmente, **cuidando que sea una temperatura no riesgosa para la integridad física del usuario**. Luego se deberá hacer funcionar el horno para cumplir con el proceso ya mencionado o tomar la precaución que la próxima cocción se destine a alimentos no grasos. Si estos depósitos de grasa llegaran a quemarse y formar cuerpo sobre el esmalte será necesario una limpieza más a fondo. Remoje las costras o manchas algunas horas y frote con un cepillo suave y agua caliente, puede usar también jabón neutro no abrasivo. Luego repita el proceso de autolimpiado. No utilice polvos limpiadores abrasivos, ni estropajos o cepillos metálicos que deterioren el esmalte. Tampoco utilice sustancias antiadherentes o limpiadores cáusticos especiales para la limpieza de hornos ya que no son adecuadas para este tipo de esmalte.

## **Limpieza de la parrilla**

Utilizar el mismo método que para la limpieza del horno con esmalte negro.

En los artefactos que poseen cajón parrilla, el mismo se puede extraer para una limpieza más a fondo siguiendo las siguientes instrucciones.

- Extraiga el cajón hasta el segundo tope
- Levante levemente hasta que el mismo se desenganche de sus guías
- Retírelo hacia fuera
- Una vez efectuada la limpieza coloque el cajón siguiendo los pasos anteriores al inverso

## **Limpieza de la puerta del horno (Fig. 17)**

Para limpiar a fondo la puerta de horno, retire la misma de la siguiente manera:

- Abra completamente la puerta
- Suba los enganches (a) hasta que calcen en las ranuras del brazo superior (b) de las bisagras.
- Cierre la puerta aproximadamente unos 30° y retírela hacia arriba y hacia fuera.
- Una vez limpia, colóquela siguiendo las mismas operaciones en sentido inverso.

Algunos modelos llevan un cristal interior, el cual se puede desmontar también para su limpieza, desenroscando los dos tornillos (f) que la sujetan a la puerta. (Fig. 17)

**La puerta una vez colocada debe abrir y cerrar libremente.**

### **Consejo útil:**

Algunas veces al efectuar la limpieza del horno o de la parrilla ud. puede desplazar el extremo de la termocupla de su posición correcta y al querer operar en el horno, el mismo se apaga al poco tiempo de encendido.

A continuación le detallamos cómo puede subsanar este inconveniente:

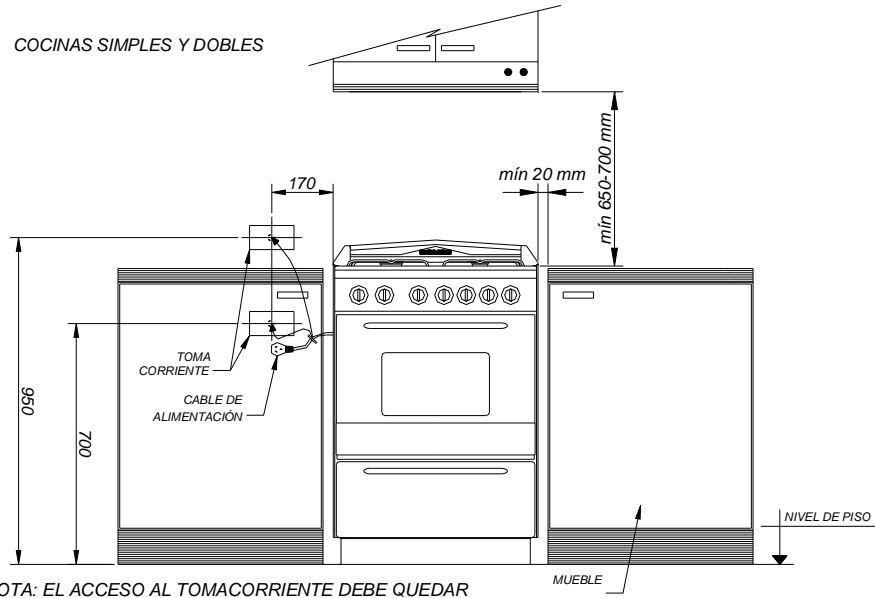
- Abra totalmente la puerta del horno.
- Quite el piso del horno. A su derecha en la parte posterior del mismo se encuentra la termocupla. (Fig. 2 y 8A)
- Encienda con cuidado el quemador del horno manteniendo presionado el dial durante no menos de 30 segundos y controle si la llama del quemador incide en el extremo de la termocupla calentando de 3 a 5 milímetros en dicho extremo.
- Si la termocupla no está en su posición correcta no se va a producir este calentamiento fundamental y el quemador se apaga si deja de presionar el dial. entonces asegúrese el correcto posicionado de la termocupla desplazándola hacia delante, hacia Ud., hasta que haga el tope debido.
- Verifique nuevamente el correcto funcionamiento del quemador ya sea al máximo como al mínimo de la llama.
- **Realice todas estas operaciones con cuidado y dejando enfriar previamente las partes para no dañarse sus manos.**

**Nota: si realizadas estas verificaciones el inconveniente subsiste no dude en recurrir al servicio técnico especializado.**



**Fig. 1A**

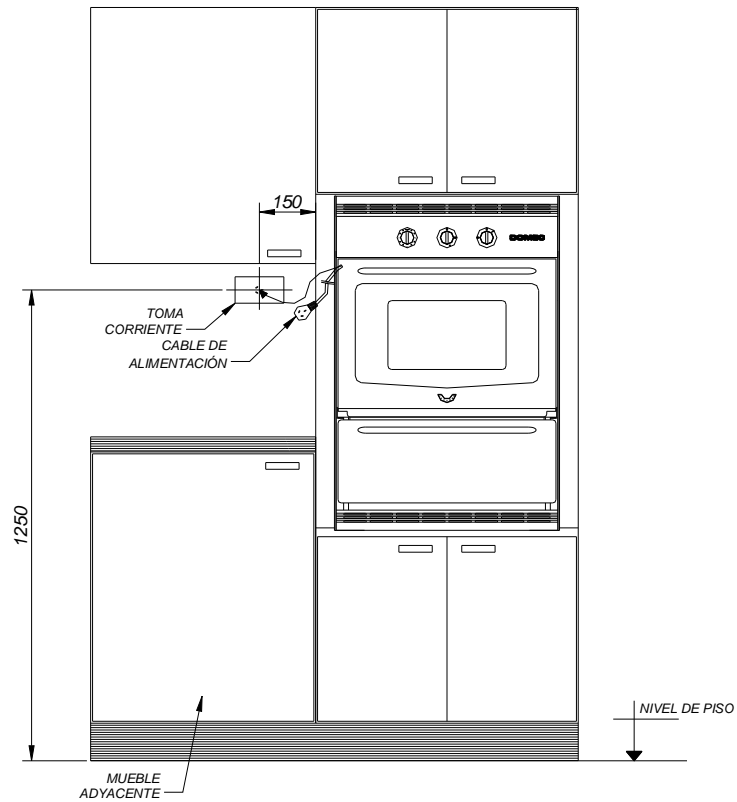
COCINAS SIMPLES Y DOBLES



**NOTA:** EL ACCESO AL TOMACORRIENTE DEBE QUEDAR LIBRE DE OBSTÁCULOS (ESTANTES, UTENSILIOS, ETC.)

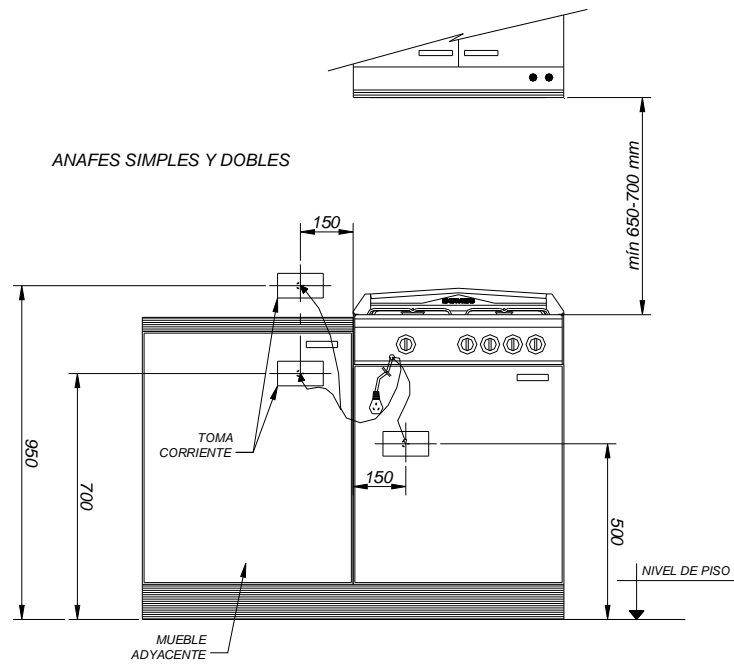
**Fig. 1B**

HORNOS SIMPLES Y DOBLES



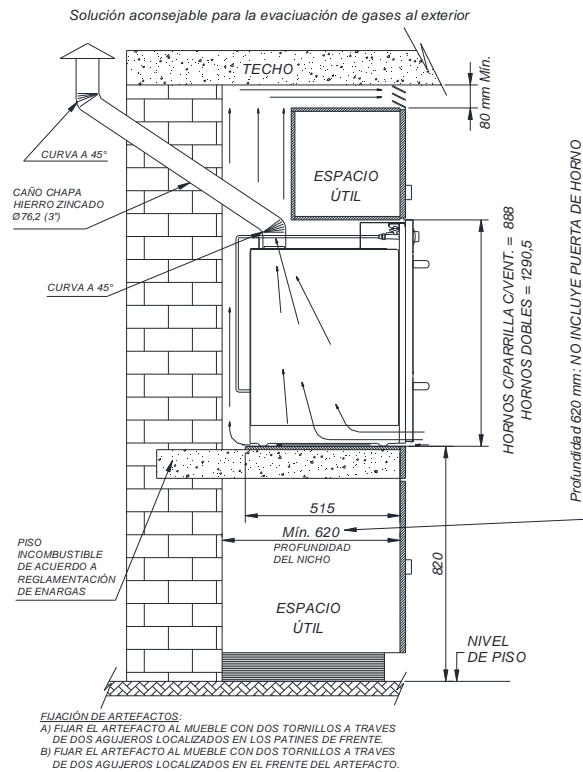
**NOTA:** EL ACCESO AL TOMACORRIENTE DEBE QUEDAR LIBRE DE OBSTÁCULOS (MUEBLE ADYACENTE, REPISAS, ETC.)

**Fig. 1C**



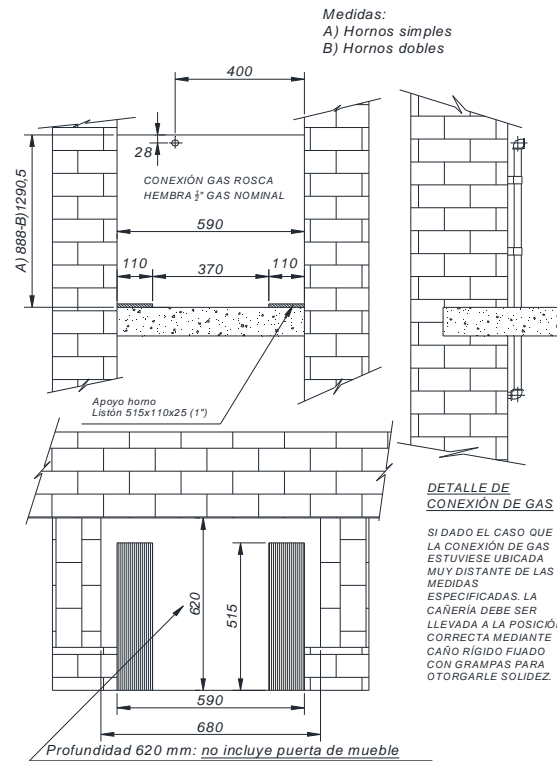
**NOTA :** EL ACCESO AL TOMACORRIENTE DEBE QUEDAR LIBRE DE OBSTÁCULOS (ESTANTES, UTENSILIOS, ETC.)

**Fig 1D**



**Fig. 1E**

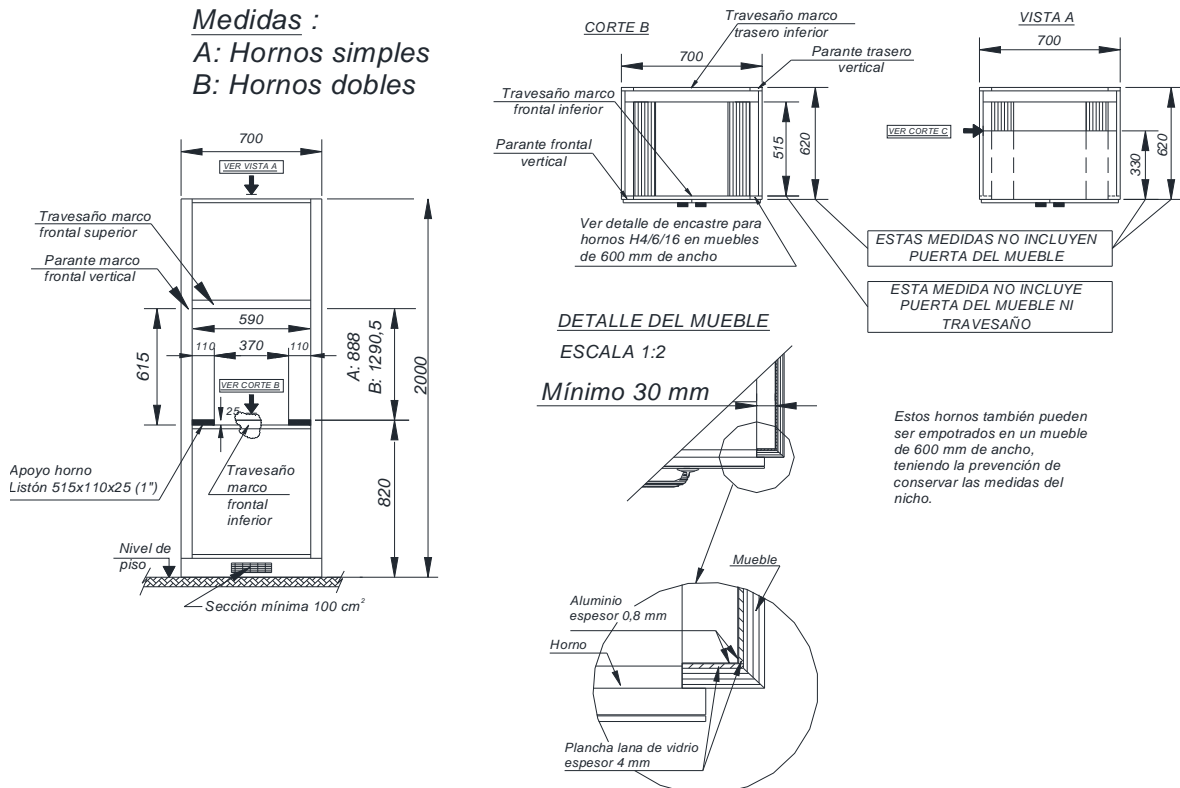
**Medidas del nicho  
(Mampostería)**



**Fig. 1G**

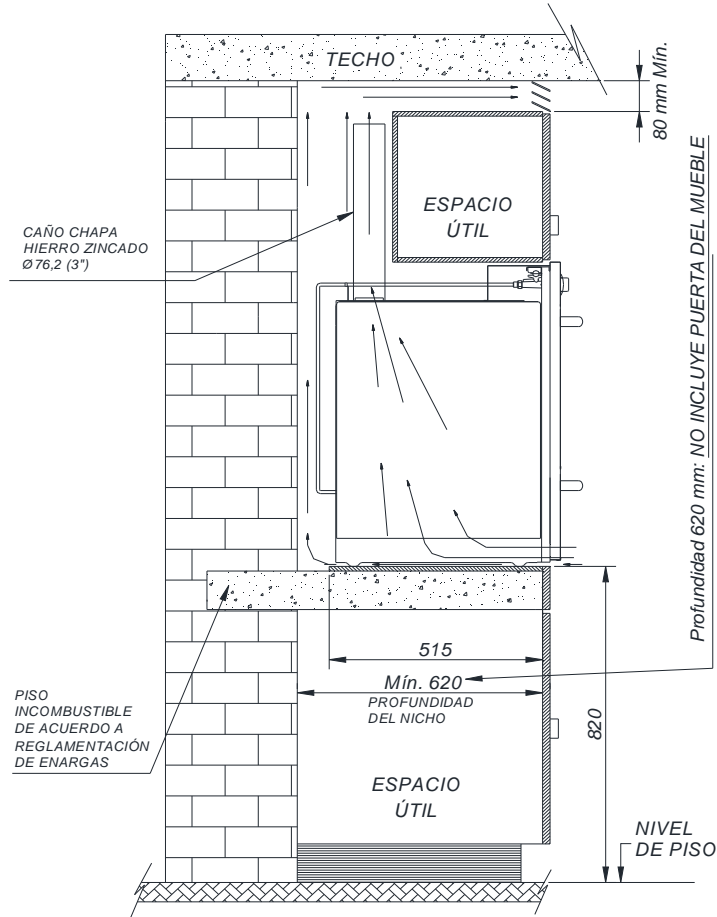
**Variante para empotrar el horno en un mueble modular**

**Medidas :**  
A: Hornos simples  
B: Hornos dobles



**Fig. 1F**

Solución alternativa para la evacuación de gases al exterior



NOTA: SI USTED DECIDE ESTE TIPO DE EVACUACION DE GASES DEBE AGREGAR 2 REJILLAS DE 200 x 200 mm; UNO EN LA PARTE SUPERIOR Y OTRO EN LA PARTE INFERIOR SEGUN NORMATIVA DE ENARGAS.

**Fig. 1H**

**FIG. 1H**

DETALLE DE NICHOS

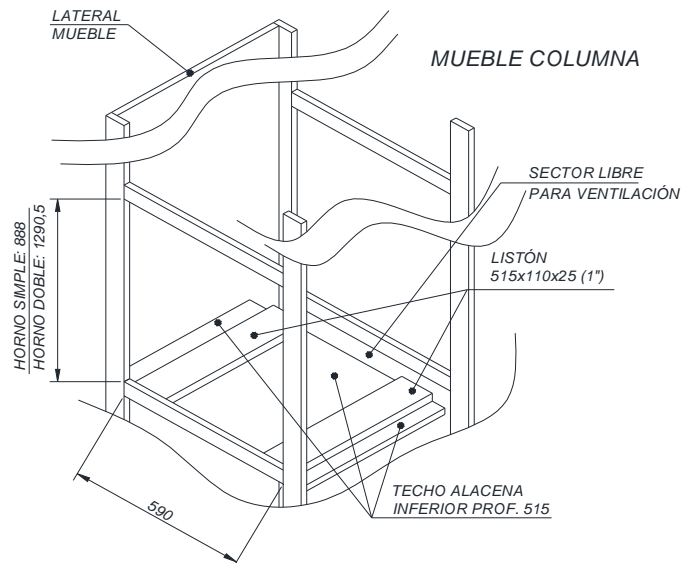
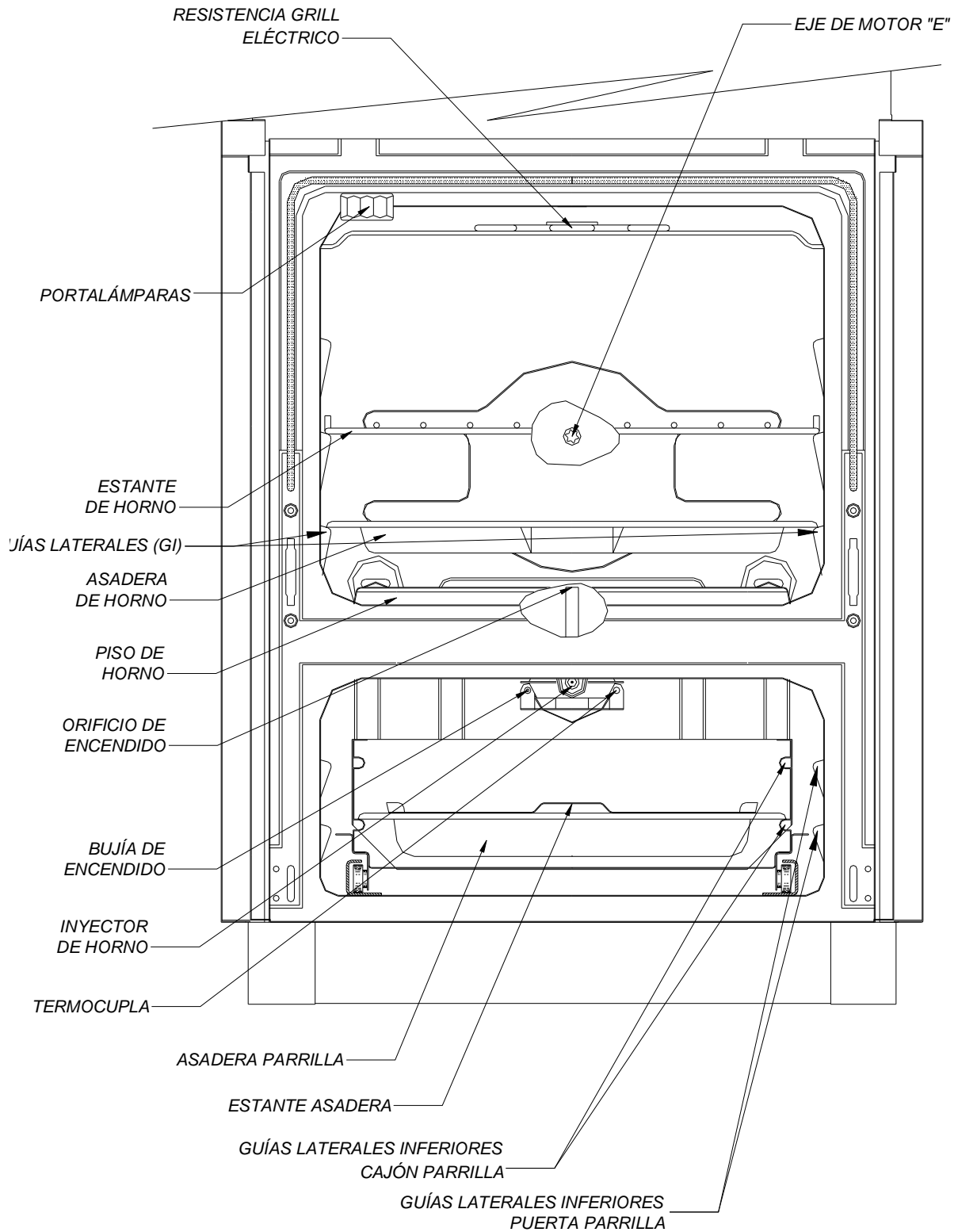
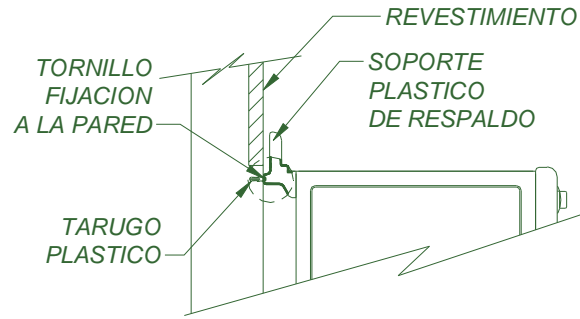


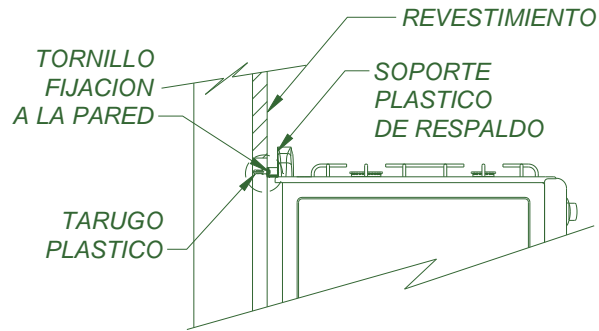
Fig. 2



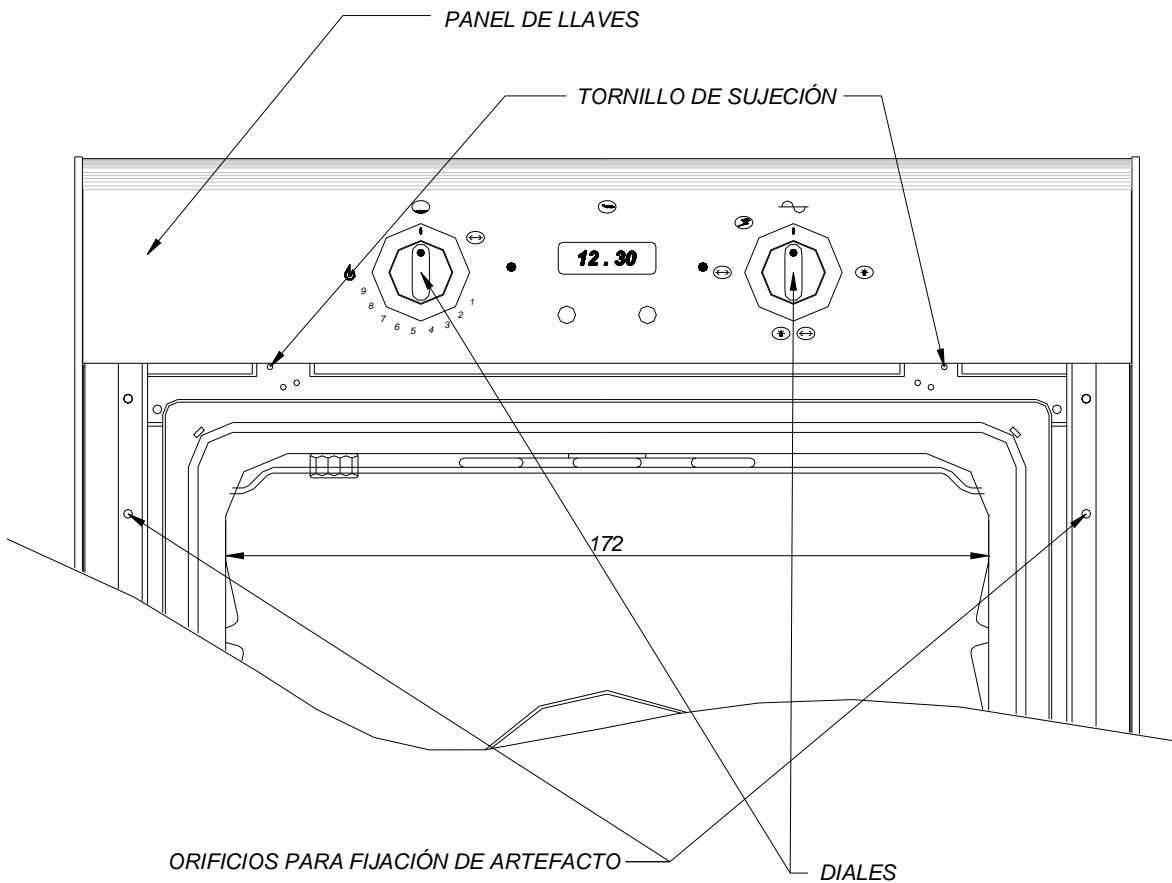
**Fig. 3A**



**Fig. 3B**



**Fig. 3C**



**Fig. 8A**

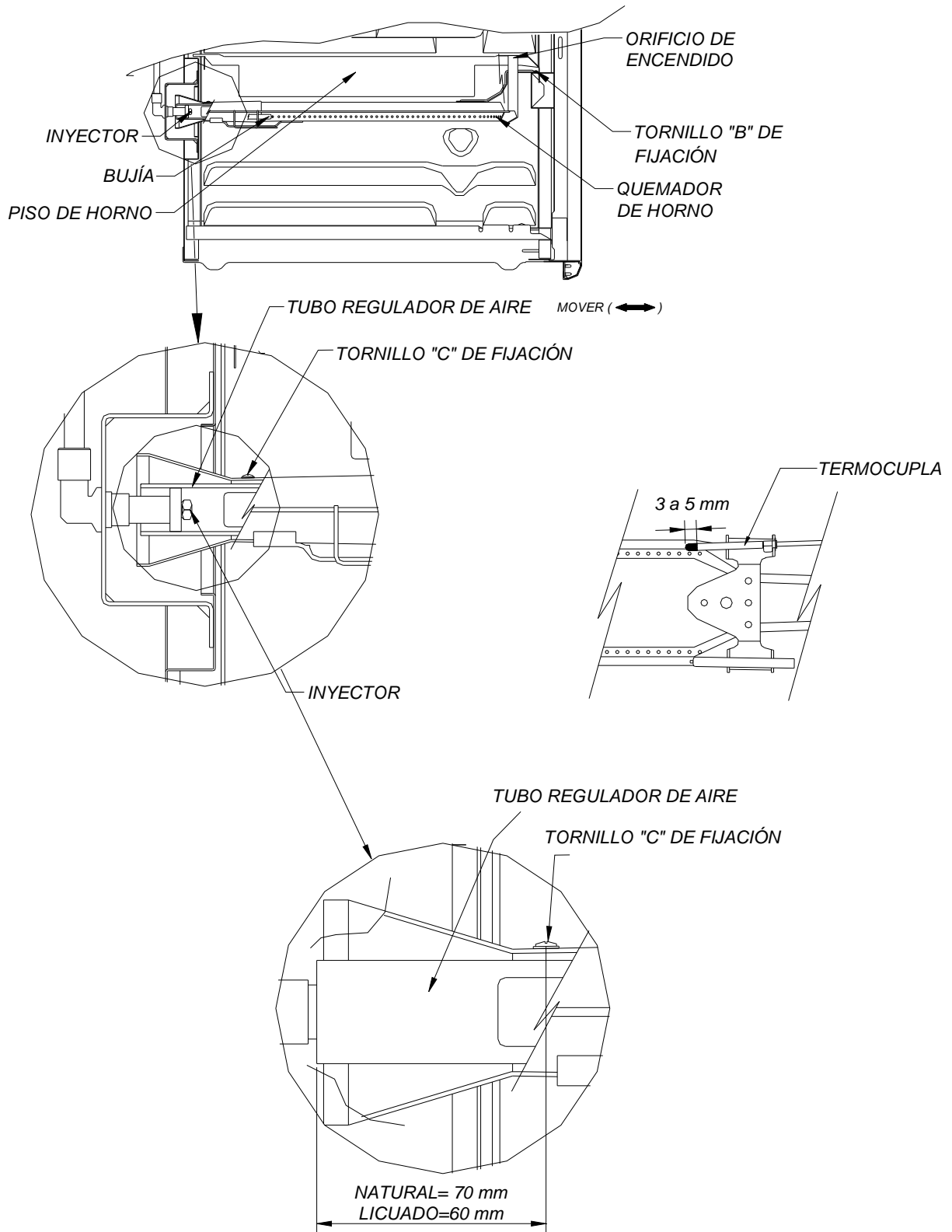
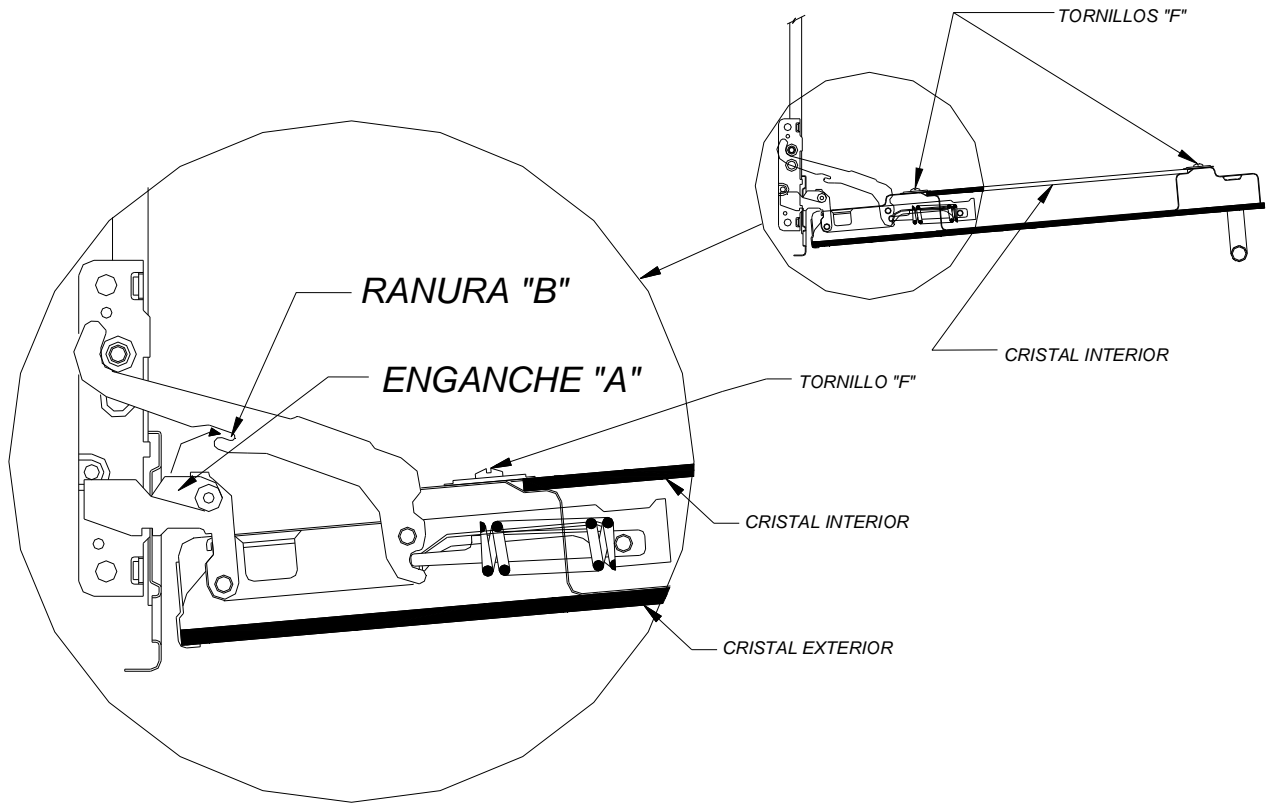
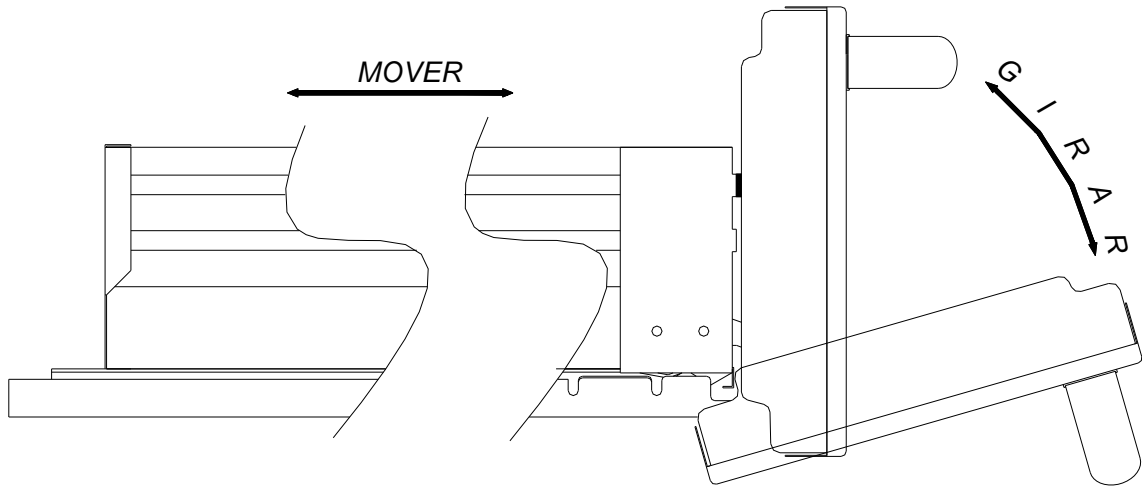


Fig. 17

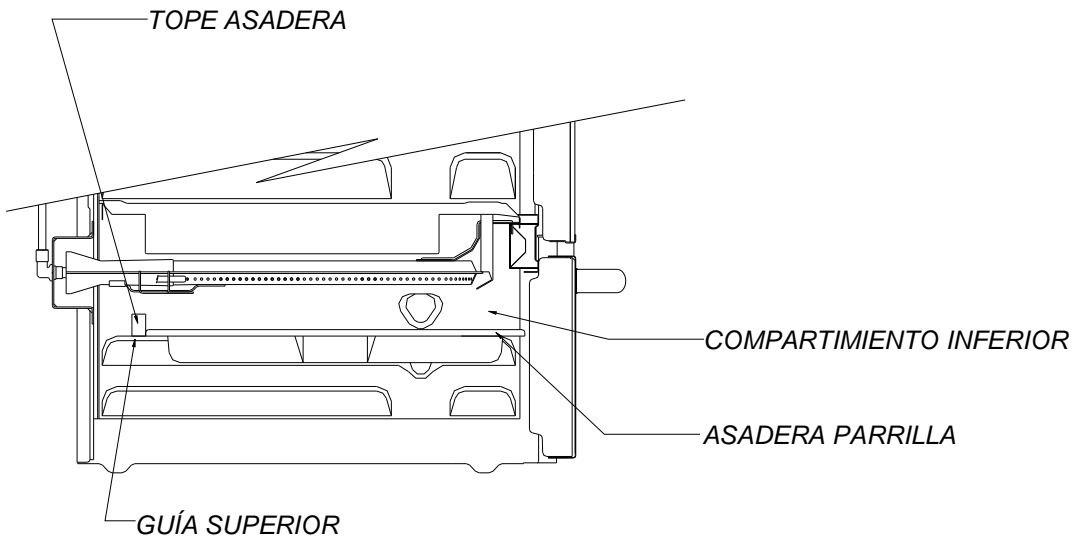




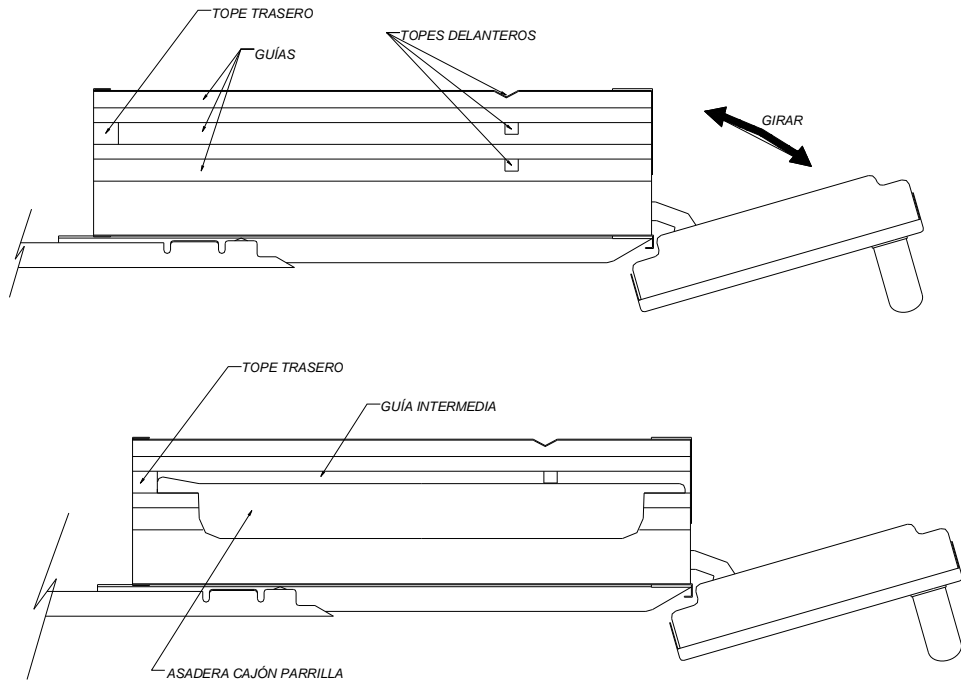
**Fig. 18**



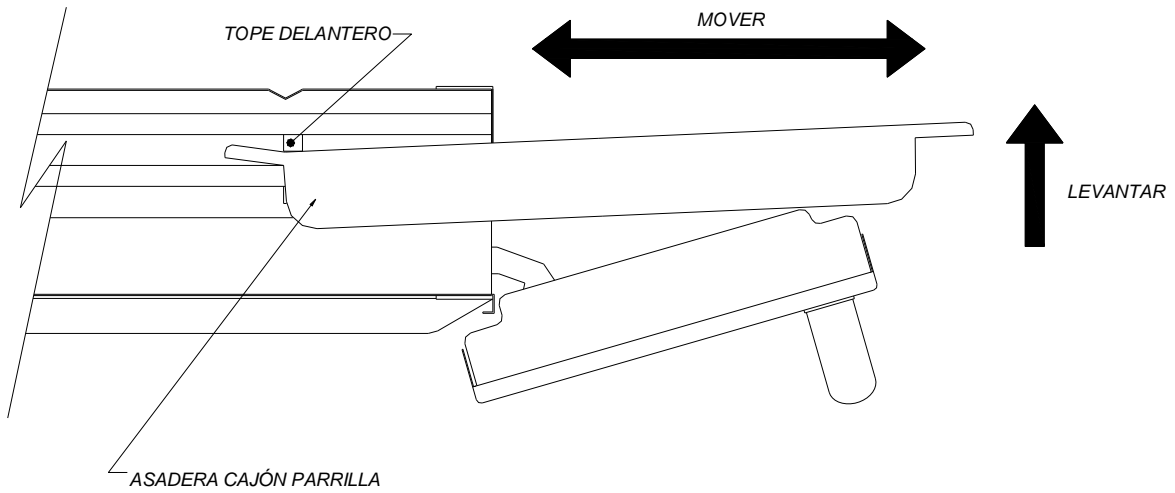
**Fig. 19**



**Fig. 20A/20B**

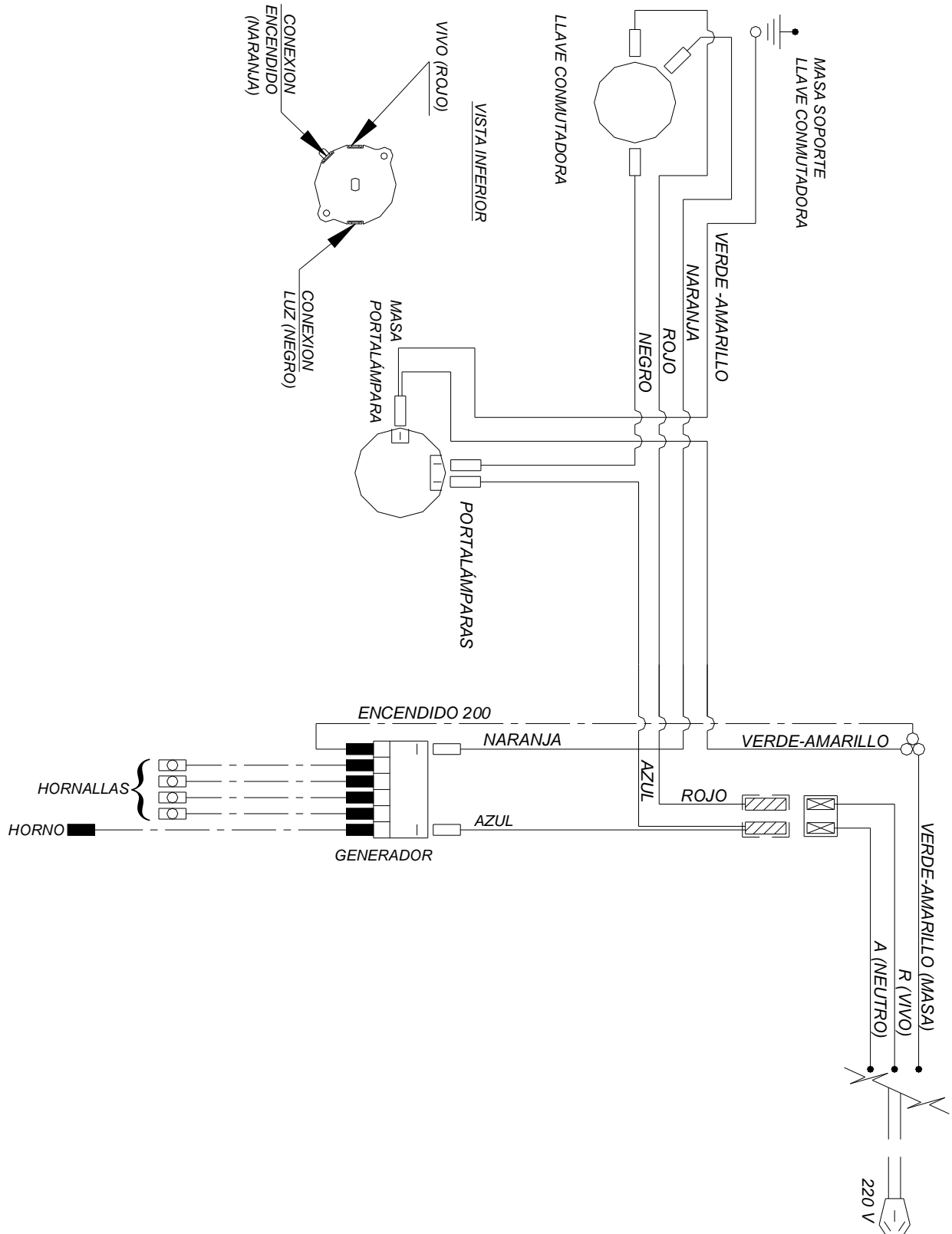


**Fig. 21**

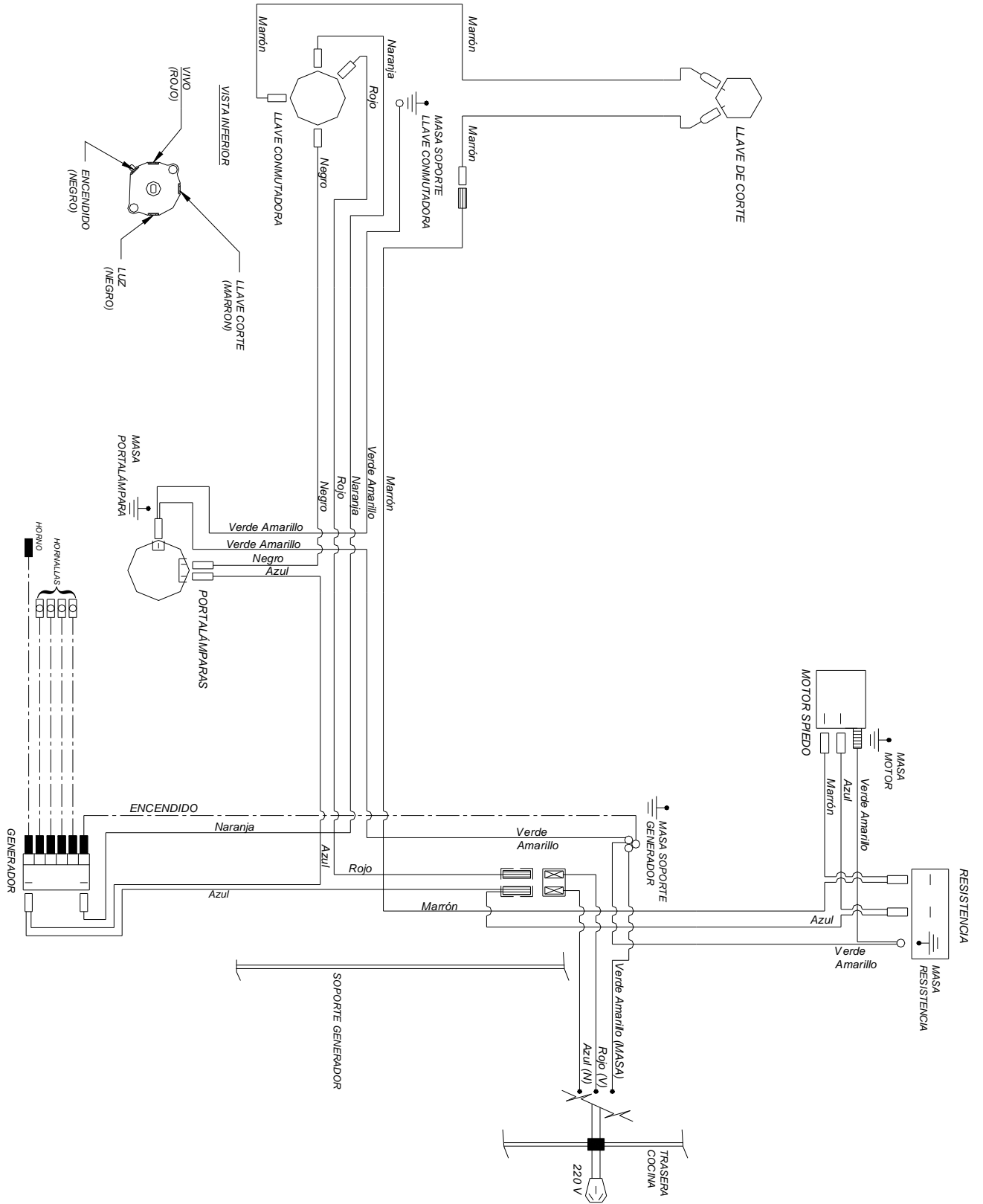


# Instalaciones eléctricas

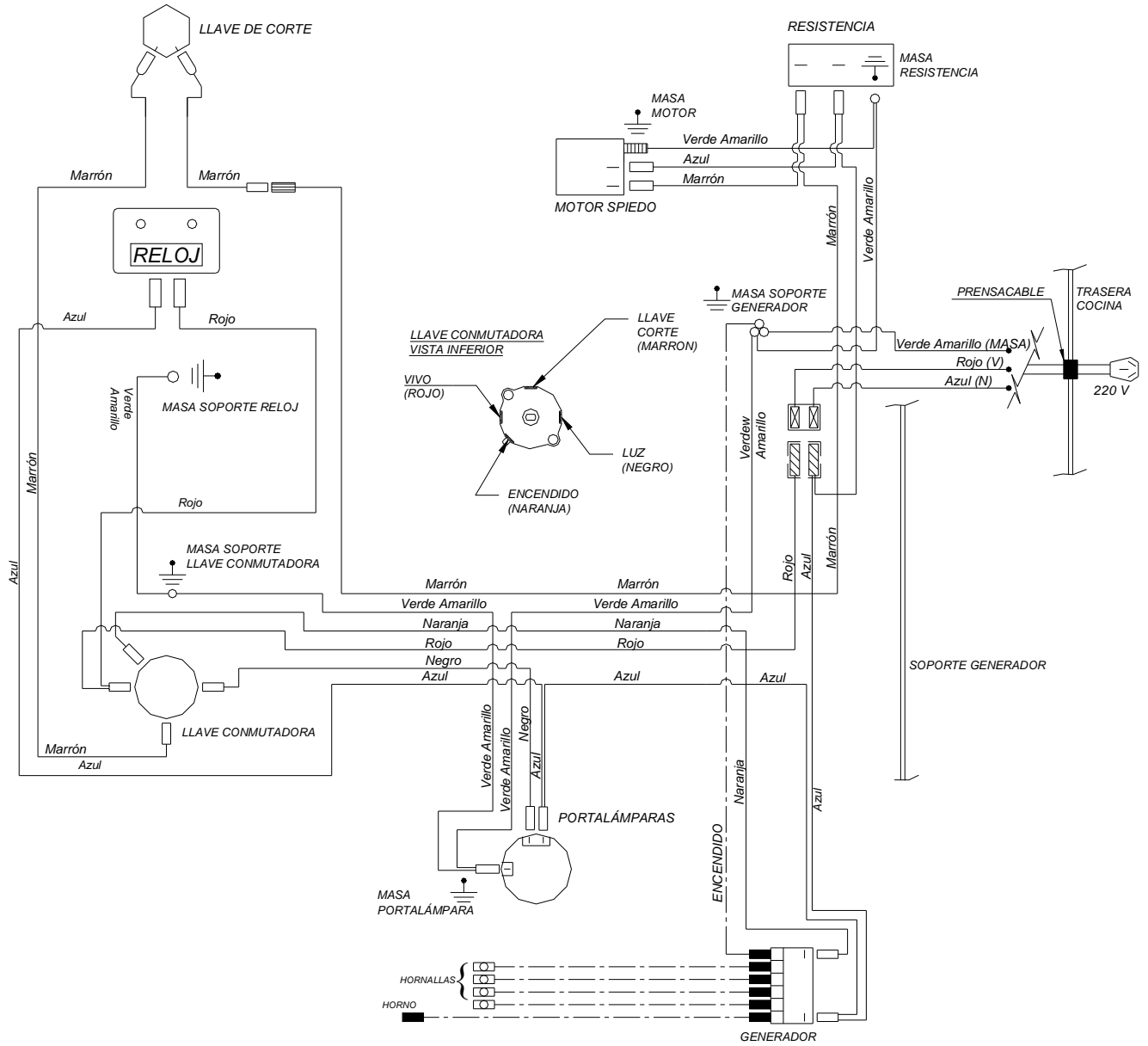
## Cocinas con luz-encendido



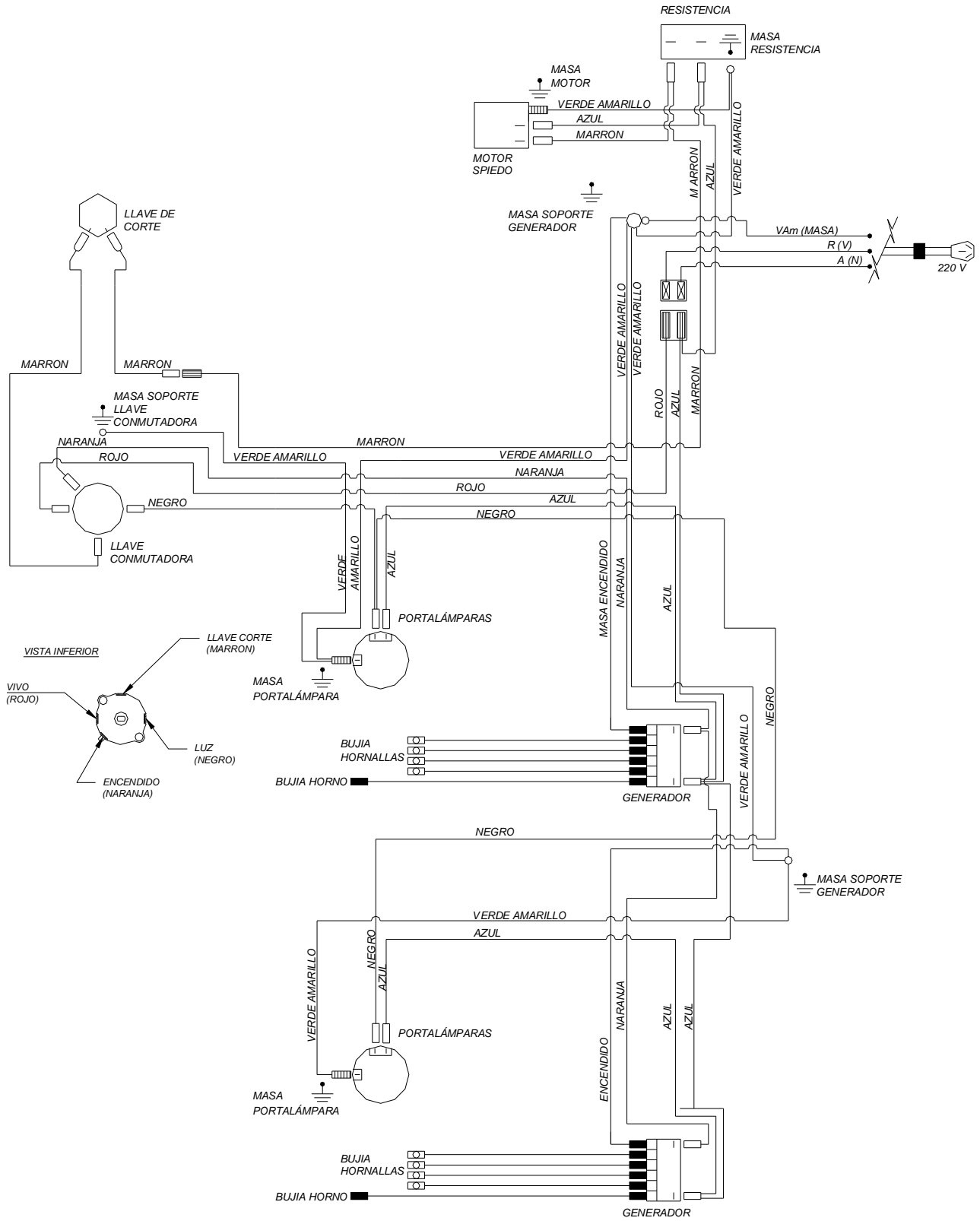
# Cocinas con luz-encendido-piedro-resistencia



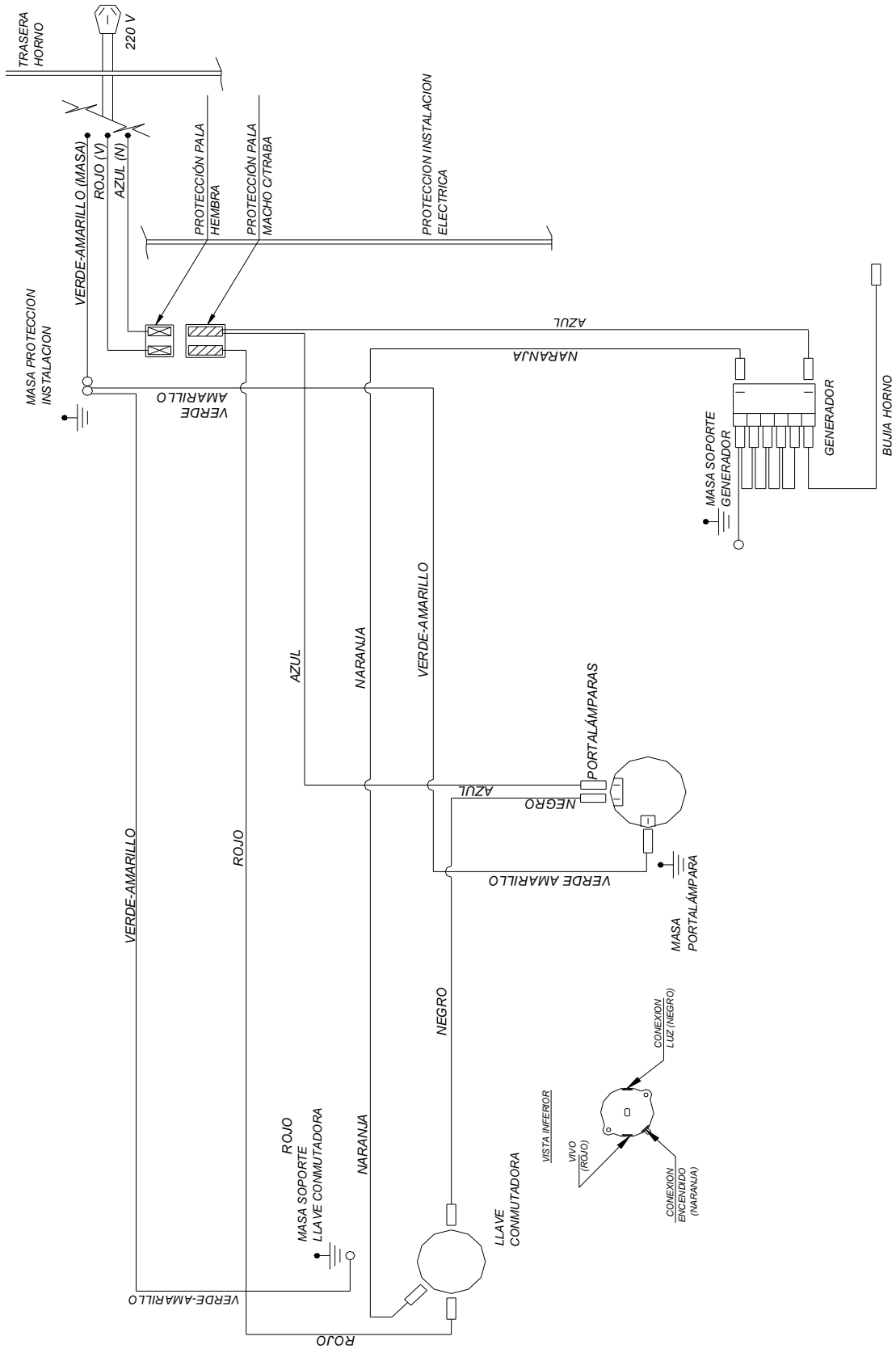
# Cocinas con luz-encendido-piedro-resistencia-reloj



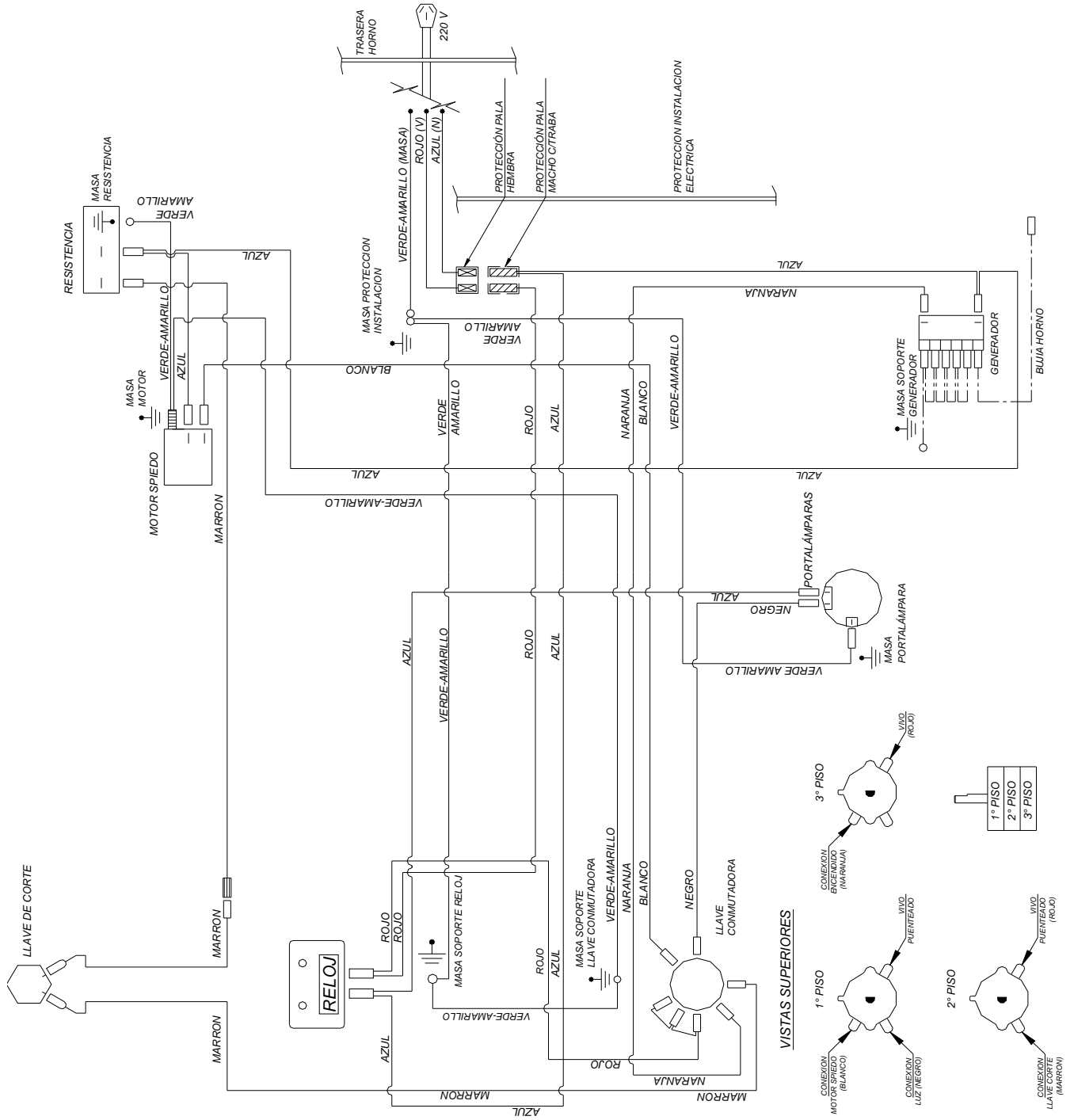
### Cocinas dobles



### Hornos con luz-encendido

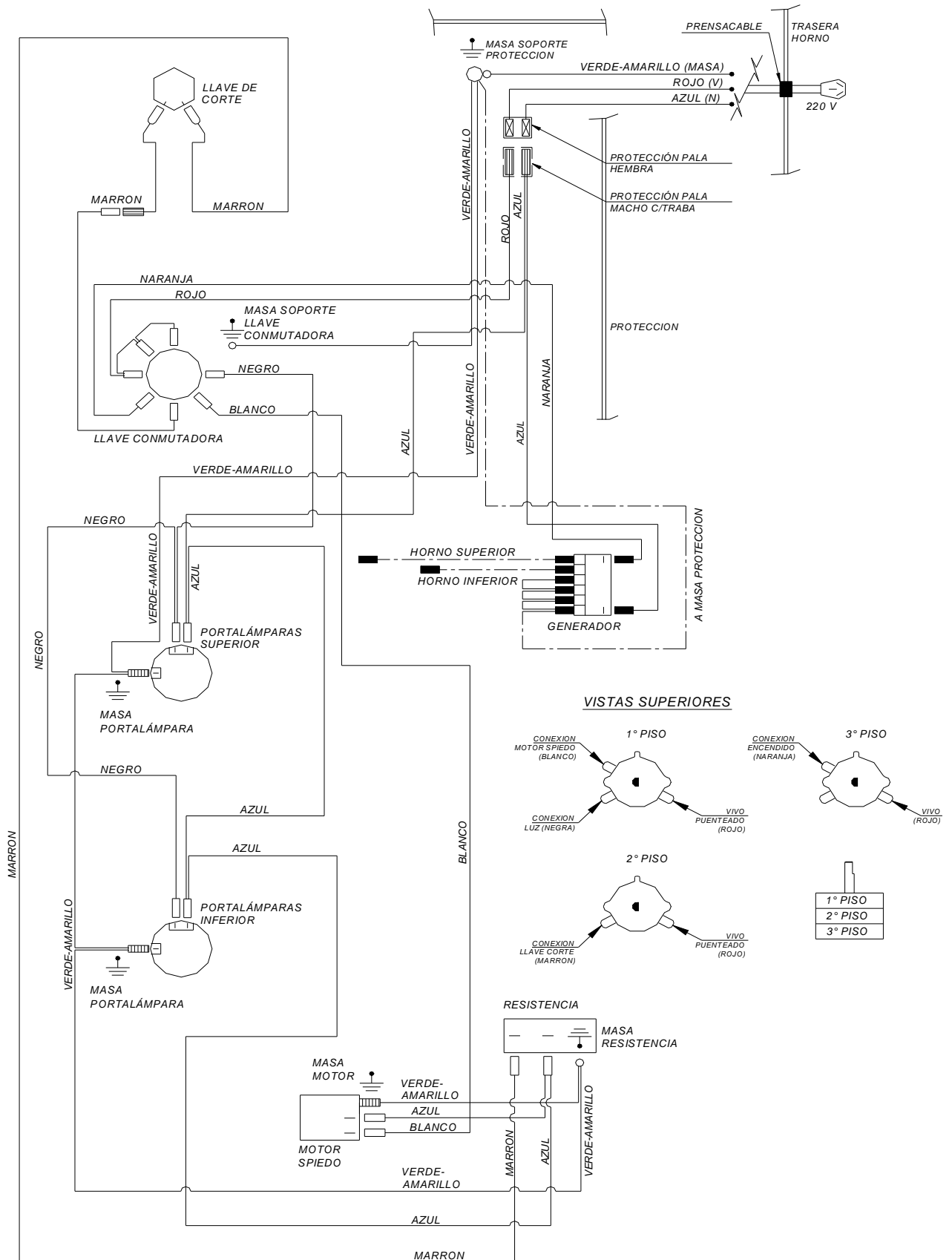


## Hornos con luz-encendido-piedo-resistencia

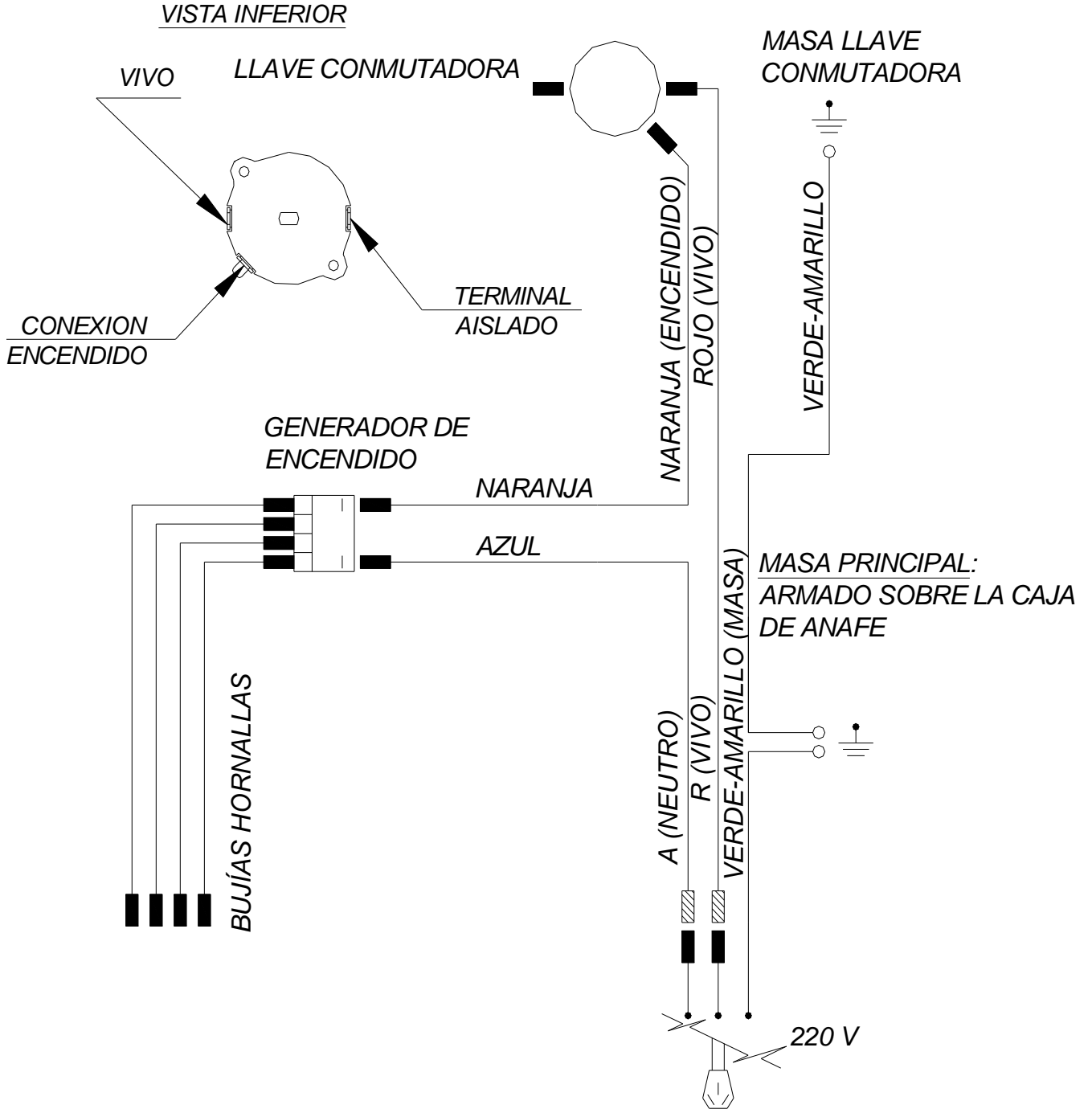




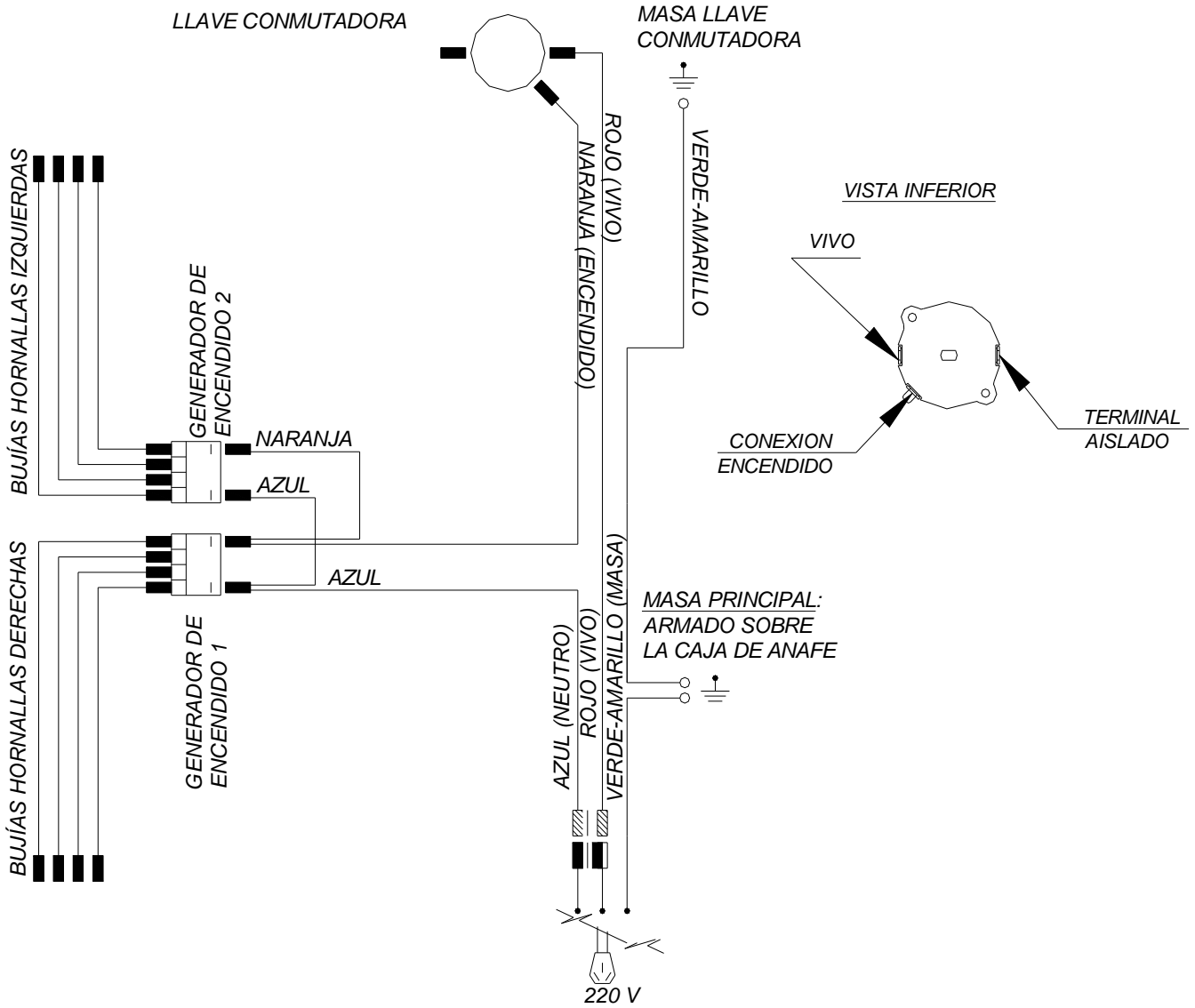
# Hornos dobles



### Anafes simples



### Anafes dobles



# DOMEC

*Administración, ventas y show-room:*

***Suipacha 1111, piso 15°  
(C1008AAW) Buenos Aires.  
Tel. (línea rotativa): 4315-1881  
Fax: 4313-6965 /4313-7027***

*Servicio post venta oficial:*

***DISCO S.A.  
Av. Zapiola 3000  
(B1883AUR) Bernal, Pcia. de Bs.As.  
Tel. (línea rotativa) 4270-1676  
Fax: 4270-1692***

*Fuera de este radio concurra a nuestro concesionario donde efectuó la compra*

*Complejo industrial Bernal:*

***Av. Zapiola 3000  
(B1883AUR) Bernal, Pcia. de Bs. As.  
Tel. 4270-1003 / 1004 / 1005 / 1010 / 1011  
Fax: 4270- 1001***

*Complejo Industrial San Luis:*

***Ruta 7 km 791  
Área Industrial Zona Sur  
Dirección postal: Casilla de Correo 463, (d5700kza) San Luis.  
Tel. 02664-425021***

**Fuera de este radio concurra a nuestro concesionario donde efectuó su compra.**

***[www.domec.com.ar](http://www.domec.com.ar)***