

MANUAL DE INSTRUCCIONES

COCINA CXIV

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.

MARCA DOMEC			FABRICA Y GARANTIZA:		
MODELO CXIV			DOMEC S.A.I.C. y F.		
INDUSTRIA ARGENTINA			MAT.: M01-0084-01-126		
CONSUMO		W	kCal/h	APROBADO BAJO NORMA IAB 312 (10)	
PLANCHAS	GRANDE	2,59	2233	CÓDIGO: 6180801	AÑO: 2018
	MEDIANO	1,78	1531	 	
	MEDIANO	1,78	1531		
	CHICO	1,12	964		
	HORNO		2,96	2547	CATEGORIA II
SPIEDO				1223P	
MULTIGAS		PRESIÓN DEL GAS		NATURAL: 5.78 kPa-180 mm CA LICUADO: 27.4 kPa-280 mm CA	
NO INSTALAR EN LOCOS SIN VENTILACIÓN PERMANENTE				REGULADO PARA GAS NATURAL	

Advertencias generales

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

El mismo contiene importantes recomendaciones que deberán tenerse en cuenta para la adecuada utilización del artefacto, instrucciones de funcionamiento, etc.

- *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 adherida a la parte trasera. (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 apagarlo y esperar que se enfríe.***
- *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. 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 mismo debe presentar una rosca W ½” Gas macho cilíndrica.*
- *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).***

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., Ver teléfonos en la contratapa). 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**.*
- *La cocina deben quedar bien asentada y nivelada y sujeta a la pared, para hacerlo siga las instrucciones descritas más adelante.*
- *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.*

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 encuentra en la parte posterior de la cocina.

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 a la red de gas

- Antes de realizar esta operación se debe nivelar el artefacto, utilizando para ello las dos patas movibles que se encuentran en la parte posterior (ver Fig. 1)
- Luego fije a la pared el soporte fijación a pared (en provisión con el artefacto) mediante un tarugo y un tornillo (ver Fig. 2-A/B)
- En la parte trasera izquierda, 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 Cilíndrico) al extremo del barral. Luego conecte el otro extremo del tubo a la red de gas.
- Acerque el artefacto a la pared hasta que el soporte de fijación del artefacto (que se encuentra armado al respaldo del mismo) haga tope con el soporte que ya fijó anteriormente atornille el artefacto mediante el tornillo en provisión. (Ver Fig. 3)

Fig. 1

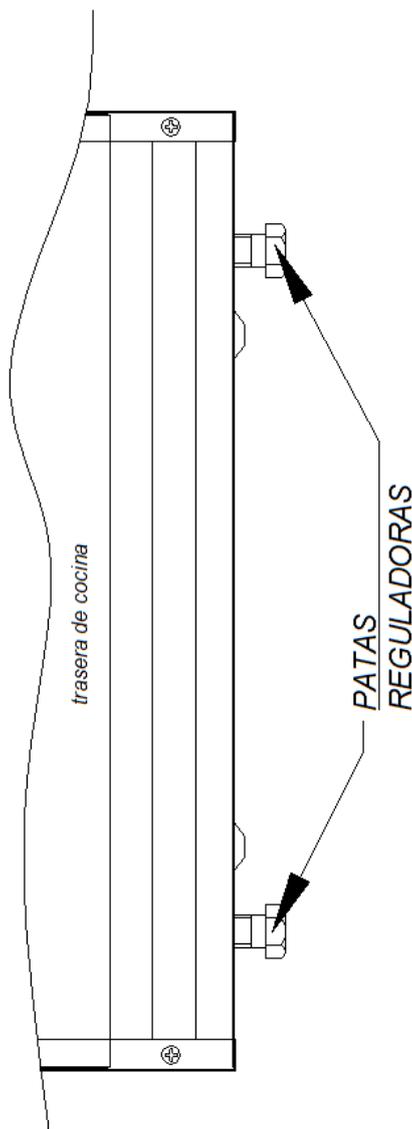


Fig. 2-A

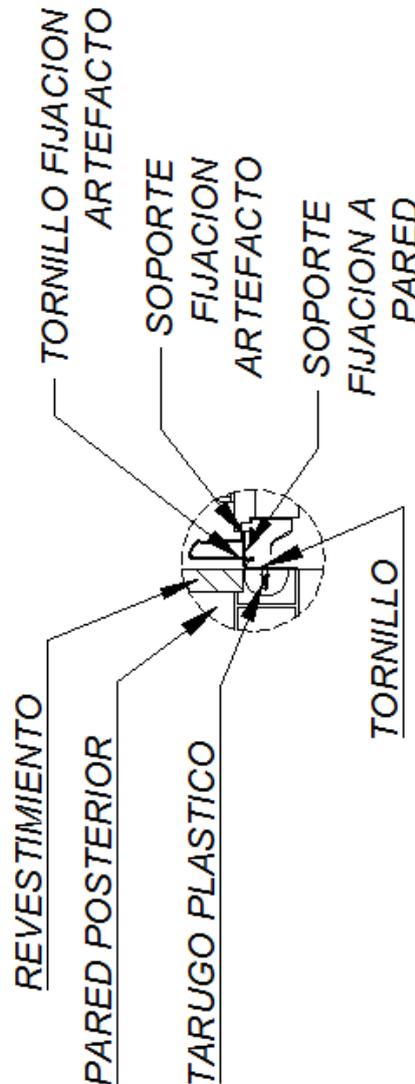


Fig. 2-B

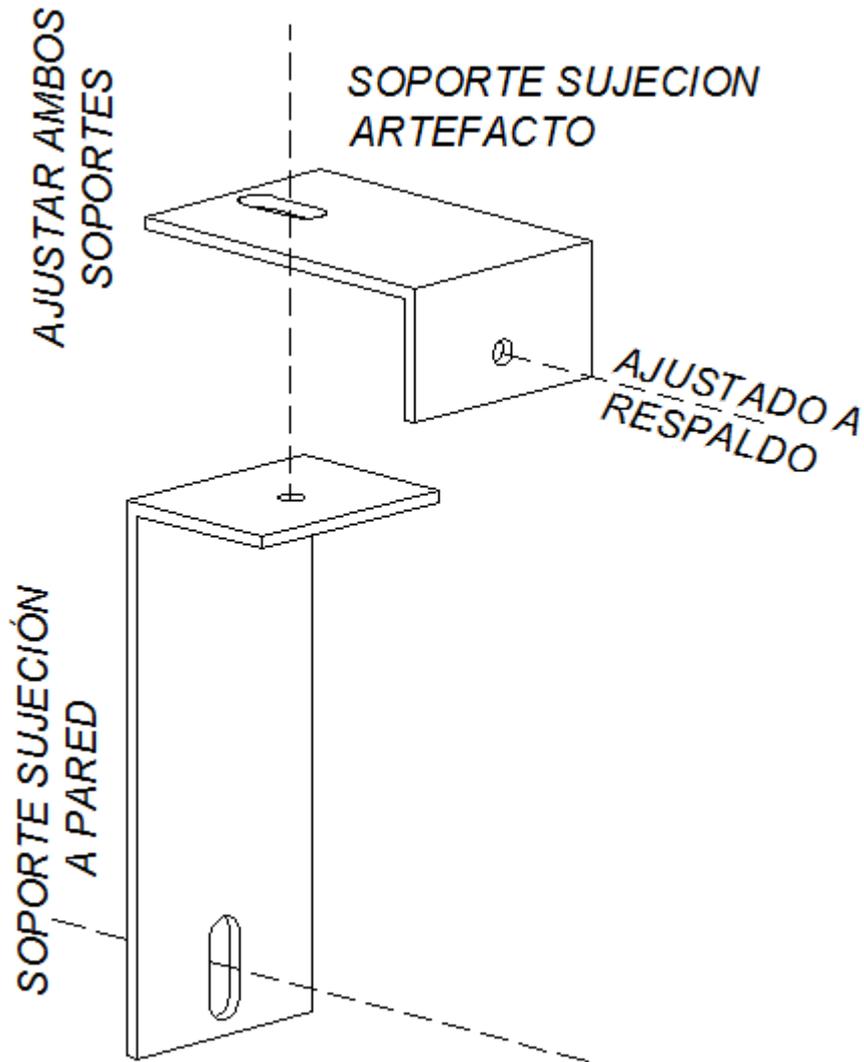
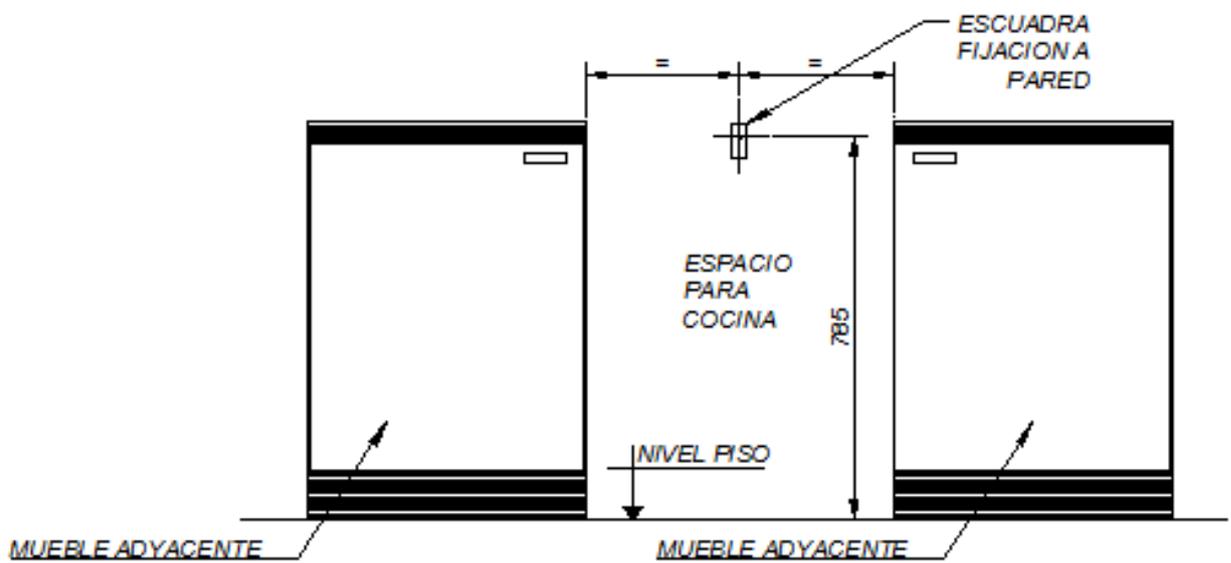


Fig. 3



Transformación para los diferentes gases

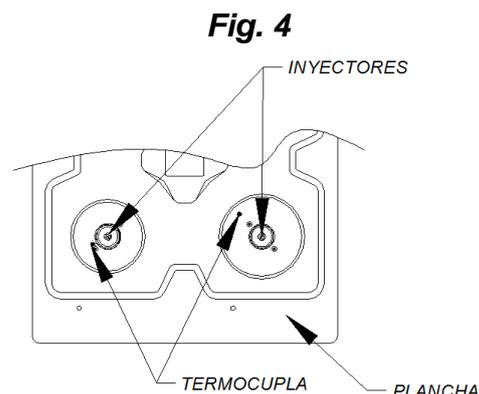
Advertencia:

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 no obstruyan los inyectores y dañe las válvulas. 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. (ver Fig.2)
- Retirar los inyectores (ver Fig. 4) y sustituirlos por los adecuados al gas que se va a trabajar, en provisión. (ver Tabla 1). **El sellador a utilizar para los mismos debe ser un sellador de roscas, aprobado por el IGA, tipo anaeróbico o a base de teflón**
- Montar los cuerpos de quemadores las tapas y rejillas.



2- Quemador de horno.

- Abrir la puerta de horno y retirar los accesorios y el piso del horno. (ver Fig. 5)
- Retirar el tornillo (a) de fijación y la arandela; traer hacia adelante el quemador de horno y correrlo hacia un costado. (ver Fig. 5 y 7)
- En la trasera de la cocina, donde se sitúa el quemador, verá el inyector, sustitúyalo por el adecuado al gas con el que se va a trabajar, en provisión (ver Fig. 5; 6; 7). **El sellador a utilizar para el mismo debe ser un sellador de roscas, aprobado por el IGA, tipo anaeróbico o a base de teflón**
- Reinstalar el quemador colocando la arandela y el tornillo de sujeción sin ajustarlo totalmente.
- Para regular el aire primario, encender el quemador durante algunos minutos y mover éste, en sentido longitudinal, hasta que la llama se presente de un color azulado, estable, sin ruido y sin puntas amarillas. **Para condiciones ideales de presión de gas (más abajo descritas), aconsejamos tomar desde la parte trasera de la cocina hasta el eje del tubo de encendido: 357 mm para gas natural, y para gas licuado 360 mm. (Fig. 7B). Tener en cuenta que cualquier variación en la presión y la calidad del gas de red, o licuado hará variar también esta medida**
- Apretar el tornillo de fijación.
- Colocar el piso y los accesorios en su lugar.

Fig. 5

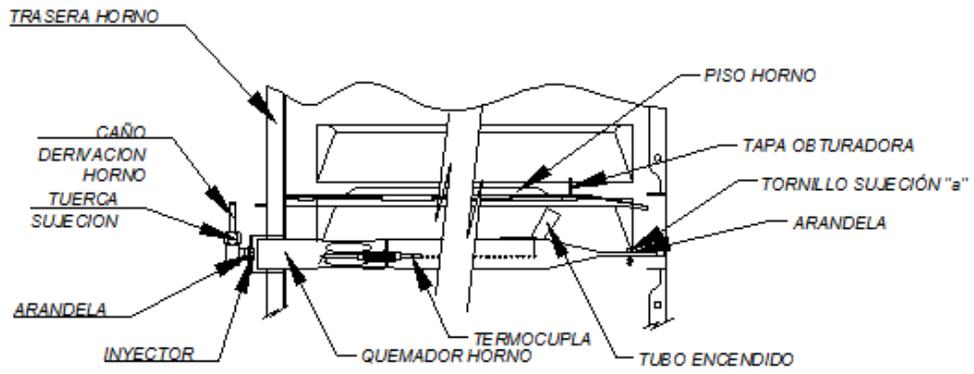


Fig. 6

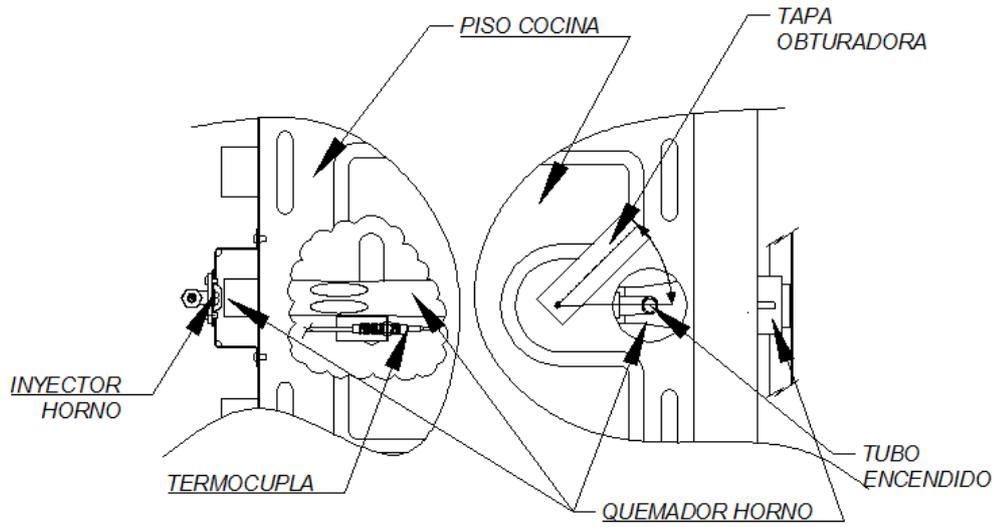


Fig. 7

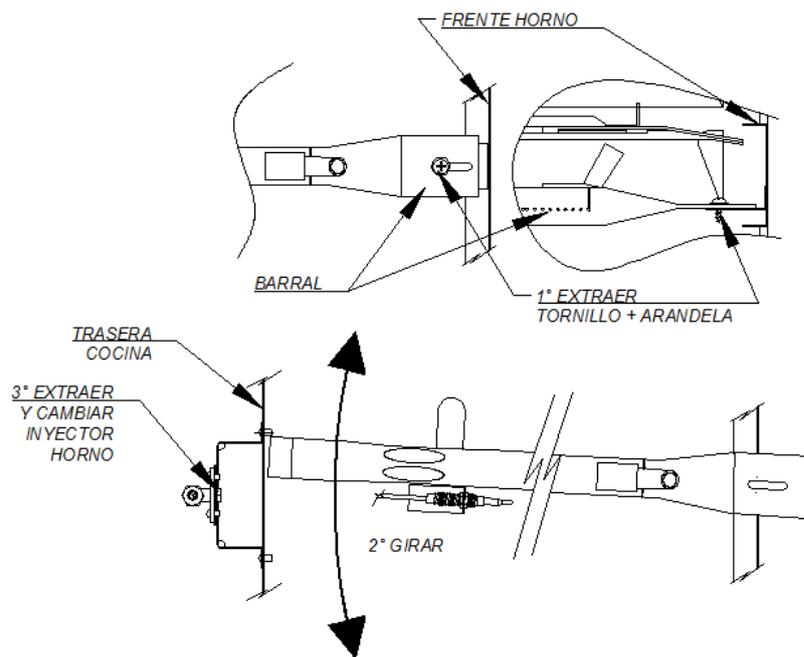
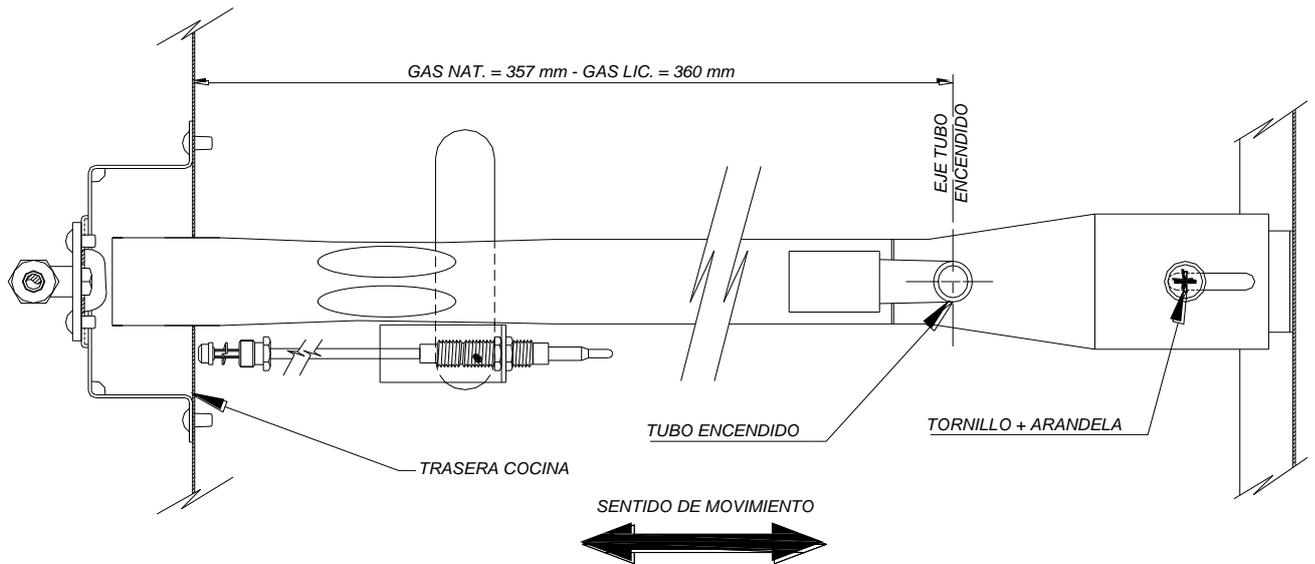


Fig. 7B



Regulación del caudal mínimo en las válvulas de hornalla y de horno.

- Encender la hornalla (o el quemador de horno) y girar el dial hasta la posición de mínimo.
- En esta posición retirar el dial.
- Actuar con un destornillador en el tornillo de regulación existente en el cuerpo de la válvula hasta que la llama quede lo más corta posible y estable. **(ver Fig. 8)**
- Montar el dial y pasar rápidamente del "mínimo" al "máximo" (y viceversa) varias veces, para verificar si la llama permanece estable.

Fig. 8

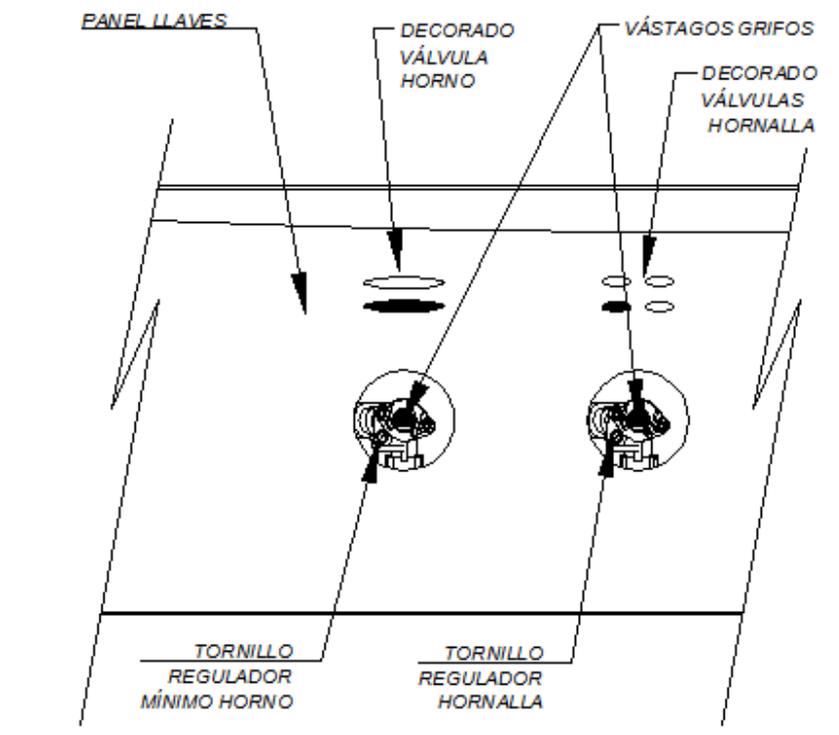


Tabla 1
(Ø Inyectores-mm)

Quemadores	Gas Natural	Gas Licuado
Hornalla Auxiliar	0,80	0,57
Hornalla Semi-rápida (x2)	1,00	0,75
Hornalla Rápida	1,20	0,87
Horno	1,30	0,90

Tabla 2
(Consumo gas)

Quemador	Gas Natural/Licuado Kcal/h
Auxiliar	964
Semi-rápido (x2)	1531
Rápido	2233
Horno	2547

Presión de alimentación del gas:

Natural: 180 mm CA

Licuado: 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.

Fig. 9 (Medidas en mm)

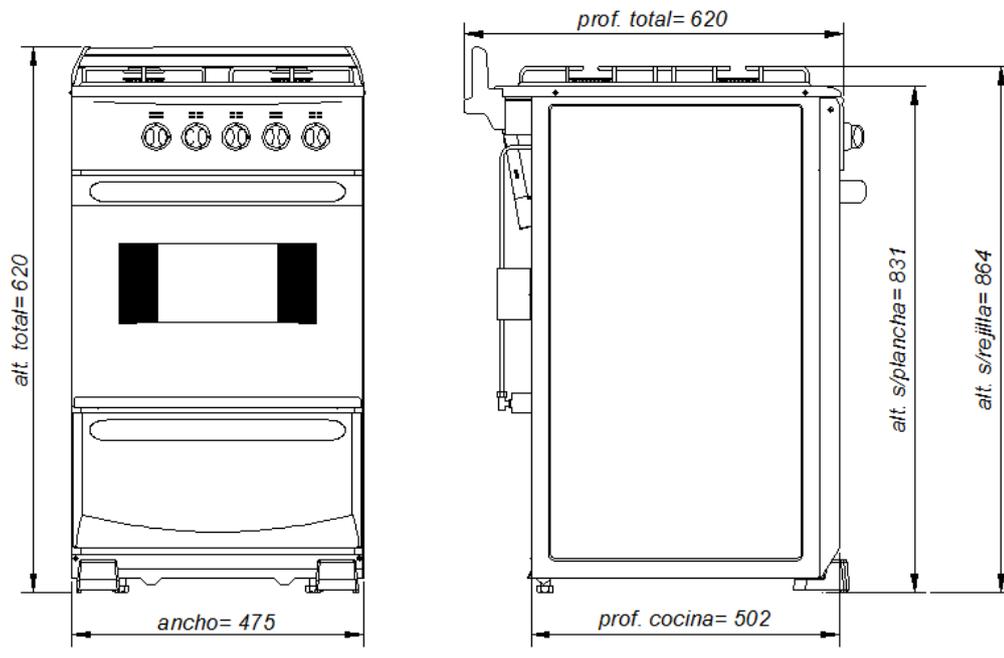
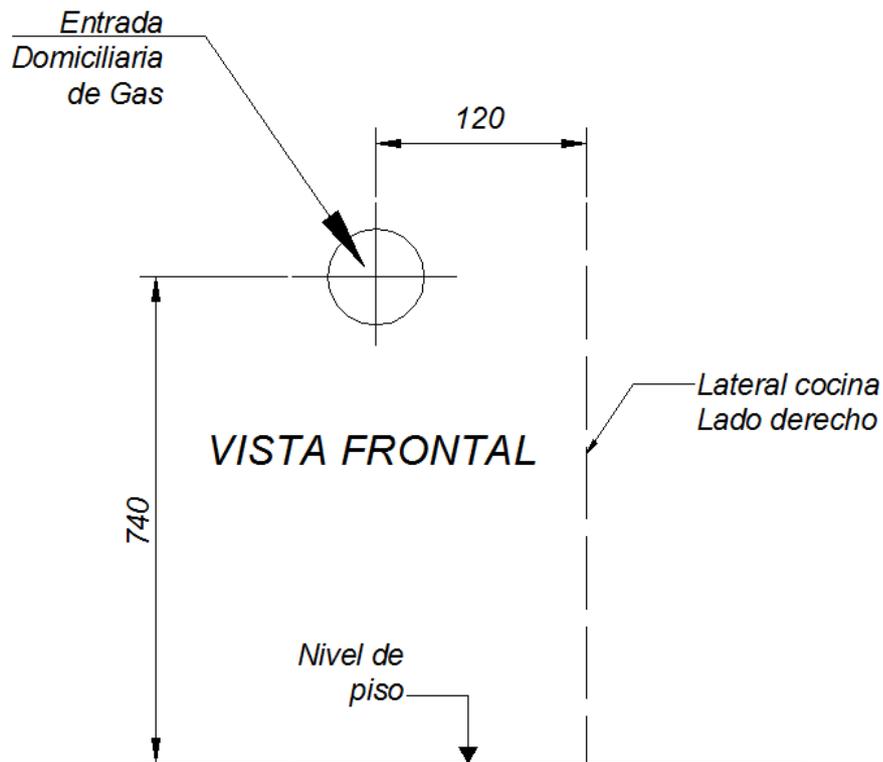


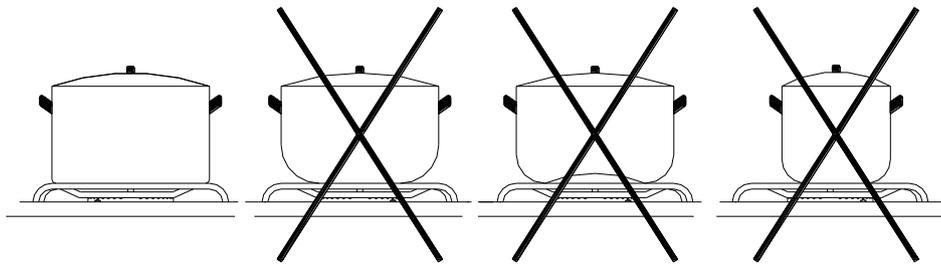
Fig. 10 (Medidas en mm)



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 3)**

Fig. 11

- 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 (ver Fig. 11)**. 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.

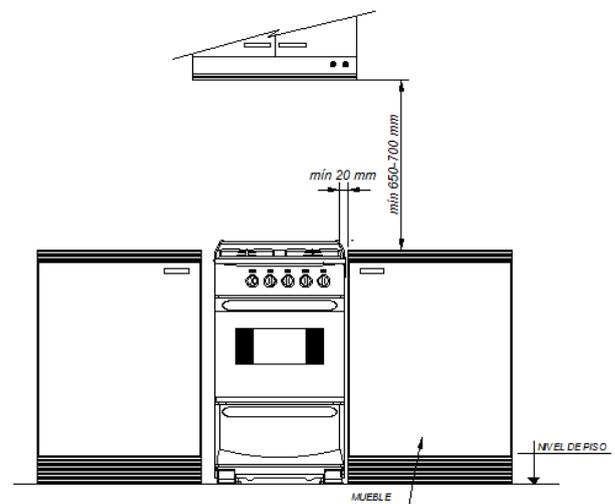


Tabla 3

	Ø Recipiente (mm)
Auxiliar	90
Semi-rápido	160
Rápido	220

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE HORNALLA

- Aproximar una llama a la cabeza del quemador.
- Seleccionado el 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 manteniendo el mando presionado durante cerca de 20 segundos. Si la llama no queda encendida repita la operación. **(ver Fig. 12)**
- 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.

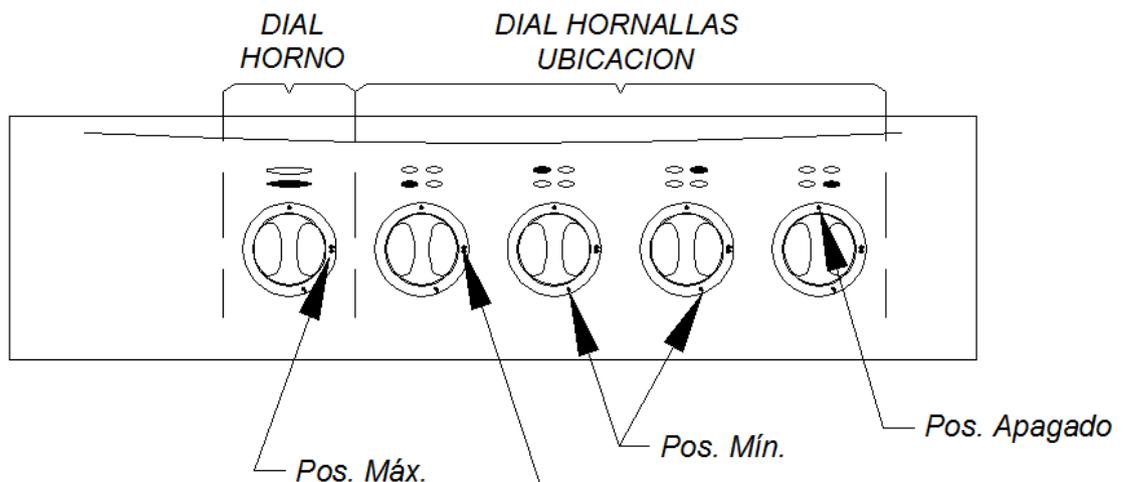
UTILIZACIÓN DEL HORNO

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.

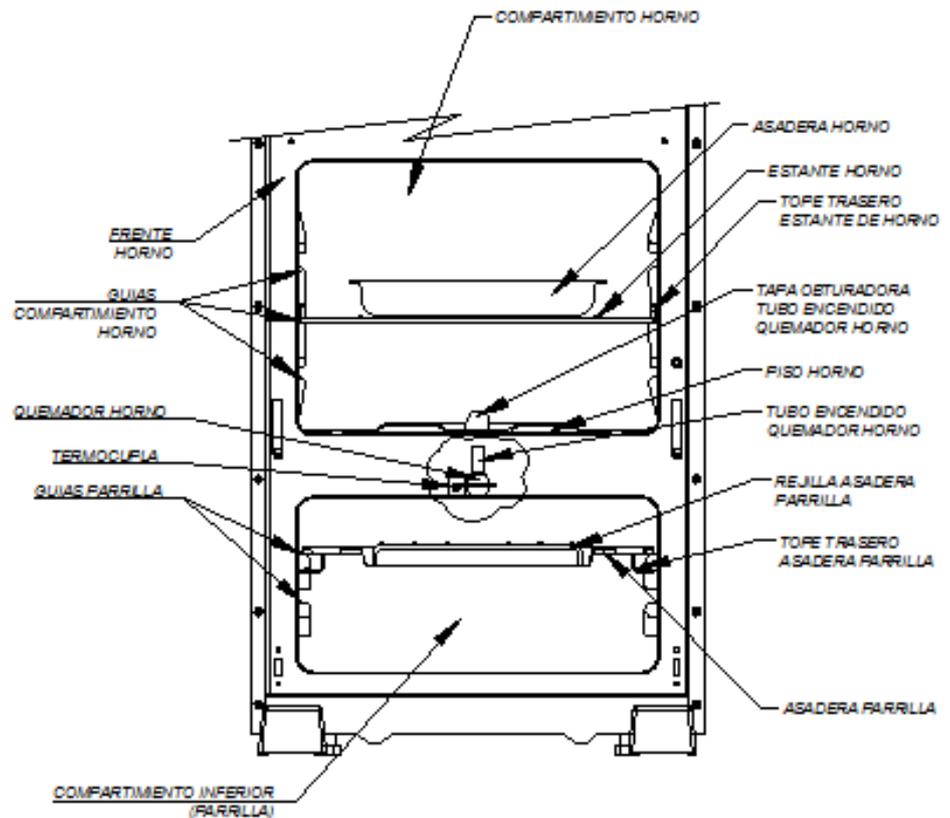
Para encender el horno, proceder del siguiente modo:

- Abrir totalmente la puerta del horno. (ver Fig. 5 y 6)
- Girar hacia la derecha la tapa que obtura la entrada del tubo de encendido del quemador, aproximar una llama al mismo.
- 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. (ver Fig. 12)
- Terminado este tiempo soltar el mando: el horno debe permanecer en funcionamiento; caso contrario, aguardar 2 minutos y repetir la operación, luego cerrar la tapa del tubo de encendido.
- 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.

Fig. 12



- *Es conveniente precalentar el horno a la temperatura adecuada al plato a preparar.*
- *Para una cocción uniforme de los alimentos aconsejamos, si va a utilizar el compartimiento del horno, colocar el estante en las guías laterales del medio del compartimiento, empujando hasta que haga tope en la parte posterior. Coloque luego asadera sobre la misma.*



- *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 es aconsejable colocar la asadera con su estante en las guías laterales inferiores del compartimiento inferior. Para ello apoye sobre estas guías los toques traseros de la asadera parrilla, empuje hasta que haga tope en la parte posterior entonces la asadera se acomodará automáticamente sobre las guías.*

Mantenimiento y limpieza

Atención:

Antes de proceder a cualquier acción de mantenimiento se debe cerrar la llave de corte rápido de la red de gas y esperar que se enfríe.

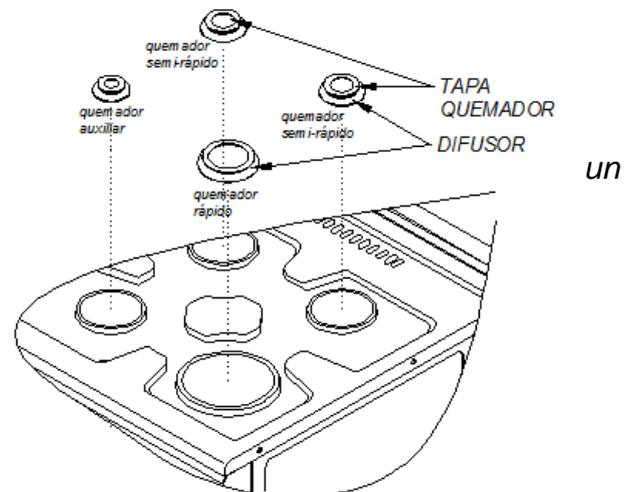
Limpieza general

- ***En la operación de limpieza de estos artefactos no se debe utilizar limpiadores 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 totalmente y limpiar con una esponja húmeda y un detergente común.
- Las partes de acero inoxidable deben limpiarse después de utilizadas con agua y secarse con un paño suave.
- 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 deben 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.
- Para extraer el estante de horno tráigala hacia adelante hasta que haga tope, luego levante levemente y sáquela hacia adelante hasta liberarla de su compartimiento. Para colocarla nuevamente realice estas operaciones al revés.
- Para extraer la asadera parrilla levántela desde su posición de cocción hasta apoyar los topes traseros en las guías laterales, tráigala hacia adelante hasta que salga del compartimiento. Para volverla a posición apoye primero en estas guías los topes empujando la asadera hasta que la misma se acomode en las guías.

Limpieza de los quemadores

Retirar las tapas y los difusores de los quemadores. Limpiarlos con agua caliente y jabón (sobre todo las ranuras) frotándolos con cepillo o esponja no metálicos y ponerlos a funcionar sólo cuando estén completamente secos. (ver Fig. 2)



Limpieza del horno

Esmalte negro (parrilla, parte inferior de la cocina)

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.

Esmalte autolimpiante (horno, parte superior)

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

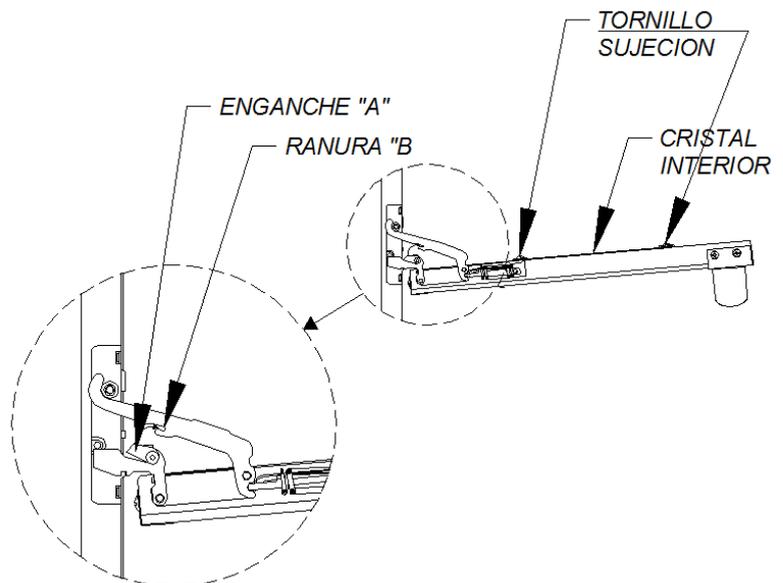
mismas, el cual ha sido elaborado para que elimine la grasitud y restos de aceite. Para que lo anterior sea posible, y luego de cada cocción de alimentos con grasa, se debe dejar funcionando el horno a mínimo y en vacío durante aproximadamente 15 minutos.

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 autolimpieza. 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 puerta del horno (ver Fig. 13)

Para limpiar la puerta de horno lave con agua y jabón. Si desea una limpieza a fondo y para mayor comodidad extraiga la misma y el cristal interior siguiendo las instrucciones siguientes:

- 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.
- El cristal interior (contravidrio) se extrae desatornillando los dos tornillos que la sujetan a la contrapuerta.
- Una vez limpia, coloque el contravidrio y la puerta siguiendo las mismas operaciones en sentido inverso.



La puerta una vez colocada debe abrir y cerrar libremente.

PRESENTACIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA:

- Ante un problema no desarme el artefacto por usted mismo, para evitar peligros a su integridad y daños a los componentes del artefacto, llame a nuestro Servicio Mecánico.
- Cualquiera de las siguientes causas no están cubiertas por la Garantía:
- Daños causados por un uso impropio, mal almacenamiento o mantenimiento.
 - Daños causados por un desarme y reparación no realizada por nuestro Servicio Técnico Autorizado.
 - Daños causados por uso indebido.
 - Uso del artefacto para propósitos comerciales.

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.
Tel. 4312-3098 / 4312-1980 / 4315-1881 INT 136 (C.A.B.A y G.B.A)
4315-1881 INT 152 (Resto de Bs As e interior del país)**

Repuestos:

**Av. Zapiola 3000
(B1883AUR) Bernal, Pcia. de Bs.As.
Tel. 4270-1715**

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