

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

Anafe



MODELOS:  
AGGE60IV  
AGGE62IV  
AGGE60GOG  
AGGE76IVS



GE APPLIANCES



Bienvenido al mundo **GE Appliances**,  
un mundo de tecnología avanzada  
y diseño innovador que inspiran tu día a  
día, donde las actividades comunes  
cobran un significado diferente.

---

Las personas inspiradas crean,  
experimentan y transforman los momentos  
cotidianos en momentos de disfrute.

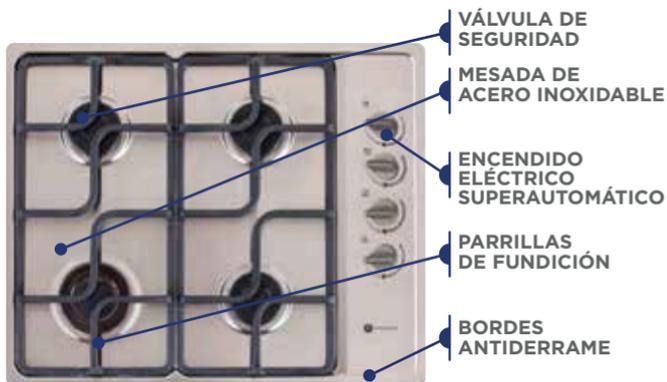
# ESPECIFICACIONES

## MODELO AGGE60IV

### POTENCIA QUEMADORES:

3x1500 Kcal/h

1x2000 Kcal/h



## MODELO AGGE62IV

### POTENCIA QUEMADORES:

2x1500 Kcal/h

1x2000 Kcal/h

1x2650 Kcal/h



## MODELO AGGE761VS

### POTENCIA QUEMADORES:

1x1000 Kcal/h

2x1750 Kcal/h

1x3000 Kcal/h

1x3300 Kcal/h



HORNALLA  
TRIPLE RING

VÁLVULA DE  
SEGURIDAD

MESADA  
DE ACERO  
INOXIDABLE

ENCENDIDO  
ELÉCTRICO  
SUPERAUTOMÁTICO

PARRILLAS  
DE FUNDICIÓN

BORDES  
ANTIDERRAME

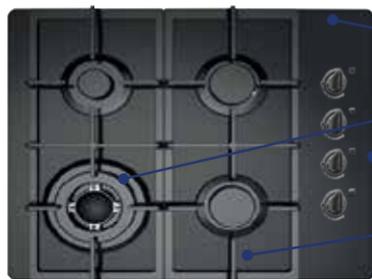
## MODELO AGGE60GOG

### POTENCIA QUEMADORES:

1x1000 Kcal/h

2x1500 Kcal/h

1x3300 Kcal/h



VÁLVULA DE  
SEGURIDAD

HORNALLA  
TRIPLE RING

ENCENDIDO  
ELÉCTRICO  
SUPERAUTOMÁTICO

PARRILLAS  
DE FUNDICIÓN



# CONTENIDOS

## **POR DÓNDE EMPEZAR**

Componentes del anafe .....	6
Elección del emplazamiento .....	8
Colocación .....	9
Instalación .....	9
Gráficos de empotre .....	10
Requisitos mínimos de instalación.....	12
Recomendaciones generales de instalación .....	12
Instalación eléctrica.....	13

## **CONOZCA SU PRODUCTO**

Verificar el funcionamiento de los quemadores .....	14
Conversión de su anafe a otro gas .....	14
Ajuste de las válvulas .....	15

## **OPERACIÓN Y USO**

Quemadores .....	16
Perillas .....	17
Encendido de los quemadores .....	17

## **INFORMACIÓN GENERAL**

Precauciones generales .....	18
Recomendaciones para el uso .....	19
Cuidados especiales .....	19
Limpieza de rutina .....	20
Cuidado de partes metálicas .....	21
Recipiente adecuado .....	21
Cuidados en la limpieza .....	21
Herramientas necesarias para el servicio .....	22
Preguntas frecuentes y guía de funcionamiento .....	23
Diagramas eléctricos.....	26
Datos técnicos .....	26

## **SERVICIOS AL CLIENTE**

Certificado de garantía .....	27
-------------------------------	----

# ¡FELICITACIONES!

**USTED COMPRÓ UN PRODUCTO  
DE CALIDAD GE APPLIANCES**

Eso para nosotros es muy importante porque los productos de GE Appliances están diseñados para ser parte de su familia por muchos años, brindándole comodidad y seguridad.

Esperamos mantener su preferencia por la marca GE Appliances.

*Lea cuidadosa y completamente este manual. Siga las instrucciones técnicas antes de instalar este artefacto e instrucciones de uso antes de encender este artefacto.*

## ABROCHE AQUÍ SU RECIBO DE COMPRA

Será requerido para el servicio durante el periodo de garantía



# GE APPLIANCES

**POR FAVOR ESCRIBA LOS NÚMEROS DE  
SERIE Y MODELO DE SU ANAFE**

Modelo N°

.....

Serie N°

.....

5

## ATENCIÓN

*Este aparato no está destinado para ser usado por personas cuyas capacidades físicas o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia, salvo si tienen supervisión por alguna persona responsable. Los niños deben ser supervisados, para asegurar que no jueguen con el aparato.*

*Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser efectuadas por personal calificado según las normas vigentes. Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.*



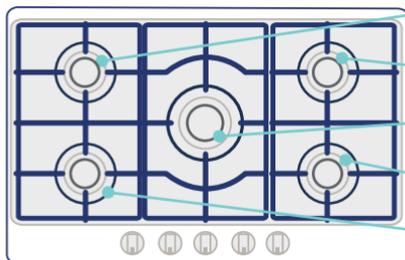
GE APPLIANCES

# POR DÓNDE EMPEZAR

## COMPONENTES DEL ANAFE

*Ver etiqueta de potencia de quemadores en la contratapa del manual.*

### MODELOS: AGGE761VS



**QUEMADOR RÁPIDO**  
3000 KCAL/H

**QUEMADOR SEMIRÁPIDO**  
1750 KCAL/H

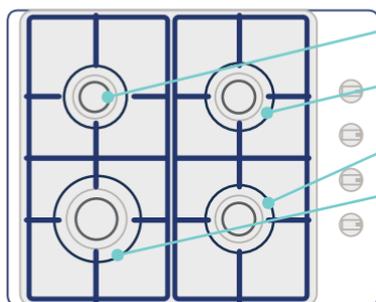
**QUEMADOR TRIPLE RING**  
3300 KCAL/H

**QUEMADOR SEMIRÁPIDO**  
1750 KCAL/H

**QUEMADOR AUXILIAR**  
1000 KCAL/H

QUEMADOR	MÍNIMO	MÁXIMO
Triple corona	220 mm	260 mm
Rápido	180 mm	220 mm
Semirápido	160 mm	200 mm
Auxiliar	120 mm	180 mm

### MODELOS: AGGE60GOG



**QUEMADOR AUXILIAR**  
1000 KCAL/H

**QUEMADOR RÁPIDO**  
1500 KCAL/H

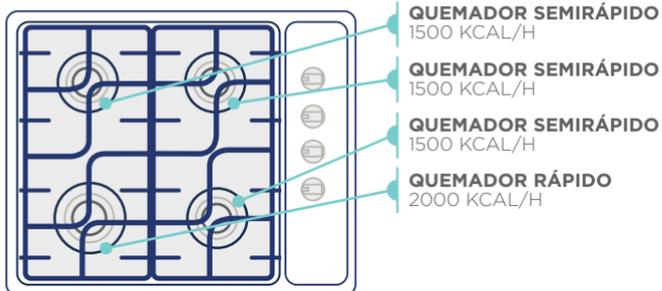
**QUEMADOR SEMIRÁPIDO**  
1500 KCAL/H

**QUEMADOR TRIPLE RING**  
3300 KCAL/H

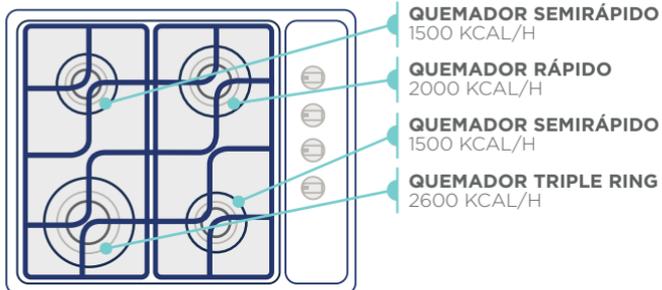
QUEMADOR	MÍNIMO	MÁXIMO
Wok	240 mm	260 mm
Grande	180 mm	260 mm
Mediano	160 mm	220 mm
Pequeño	120 mm	160 mm

Las características dependen exclusivamente del modelo adquirido y pueden sufrir cambios sin previo aviso por parte de la empresa.

### MODELO: AGGE60IV



### MODELO: AGGE62IV



#### ACCESORIOS



Soporte  
(4 piezas)



Cinta  
adhesiva  
Solo en  
AGGE60GOG



Conector  
y empaque  
(1 pieza)  
Solo en AGGE60GOG  
AGGE76IVS



Tornillo  
(4 piezas)



Esprea  
(4 piezas)  
En AGGE76IVS  
lleva 5 piezas



*La unidad deberá ser instalada por un especialista matriculado.*

## ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto.

No instale su anafe en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permitan la acumulación de una mezcla explosiva de gas - aire.

Asegure una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión. De no ser así, esta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.

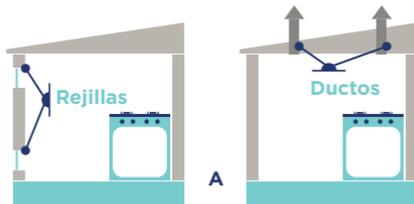
Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) artefacto(s) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.

La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de estas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van a instalar.

Si existen otros artefactos de gas dentro del local, se deben sumar las capacidades caloríficas, (ver datos en placas de identificación de los artefactos) de todos, de acuerdo con los siguientes casos:

■ Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante

conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de  $6\text{cm}^2$  por cada kilovatio ( $3,6\text{ Mj/h}$ ) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.



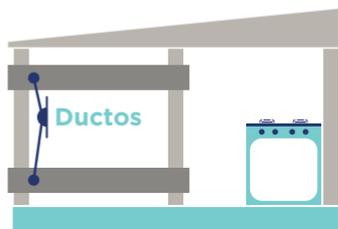
■ Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre mínima de entre  $645\text{ cm}^2$  o  $22\text{ cm}^2$  por cada kilovatio ( $3,6\text{ MJ/h}$ ) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.

Cuando las rejillas comunican con espacios en diferentes pisos, cada rejilla deberá tener un área mínima igual a  $44\text{ cm}^2$  por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas.



■ Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comunican directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de  $11\text{ cm}^2$  por cada kilovatio ( $3,6\text{ Mj/h}$ ) de

potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.



### Ejemplo:

Para un anafe de 4 puestos y horno a gas, la capacidad calorífica es de 36,14 MJ/h (10,04 kW) tomando el caso “a” como ejemplo, tenemos:

$$\frac{36,14 \text{ MJ/h} \times 6 \text{ cm}^2}{3,6 \text{ MJ/h}}$$

6

$$\frac{10,04 \text{ kW} \times 6 \text{ cm}^2}{1 \text{ kW}}$$

Como las dimensiones lineales de una rejilla no deben ser menores a 8 cm (según requisito mínimo indicado anteriormente), entonces el área mínima de cada una de las rejillas será de 64 cm<sup>2</sup> lo cual dará un cuadrado aproximado de 8 cm por lado. Para conocer la demanda calórica de su anafe observe la placa de identificación que trae en la parte trasera de su encimera.

Realice esta operación para calcular el área de las rejillas, de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde instale su artefacto (tenga en cuenta las restricciones indicadas).

kw: kilovatio

Mj/h: Megajoule por hora

## COLOCACIÓN

Para una correcta instalación de su anafe, tome en cuenta las siguientes dimensiones:

### LOS 4 MODELOS



## INSTALACIÓN

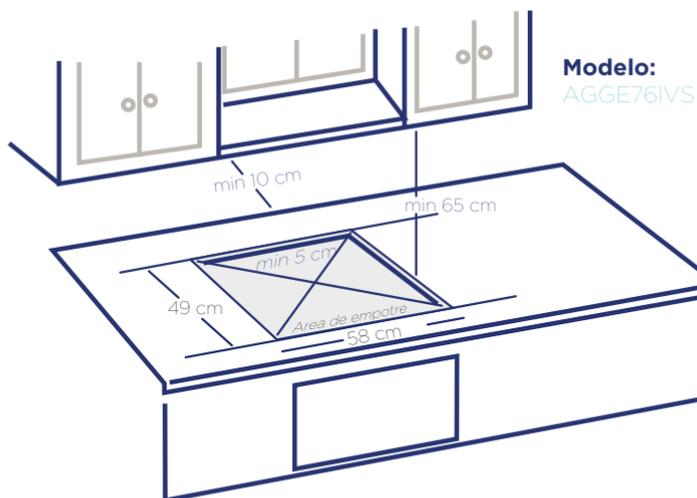
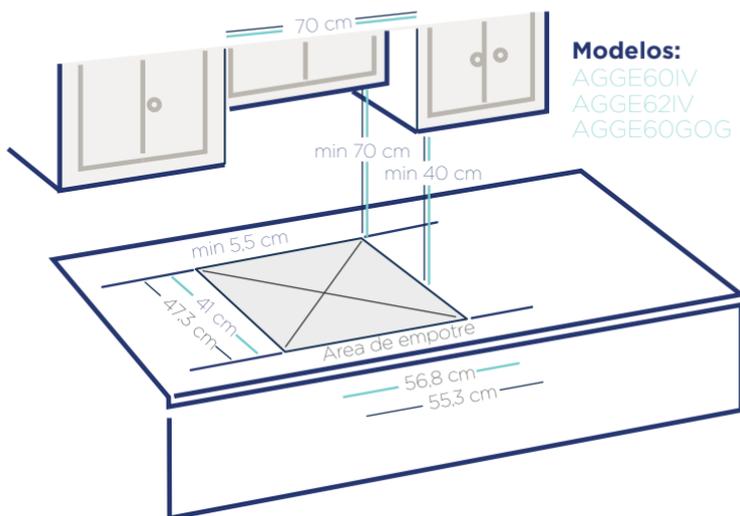
- Asegúrese de quitar todo el embalaje que protege a su anafe.
- Verifique que la superficie donde va a empotrar el artefacto esté limpia, nivelada y que pueda soportar el peso. Es importante que el aparato quede empotrado uniformemente sin claros ni traslapes para evitar que los líquidos se introduzcan por debajo del anafe. Realice un ruteo con las medidas indicadas en la figura anterior, o utilice la plantilla impresa en el empaque para realizar el corte en la superficie de empotre.

*Con respecto a campanas extractoras, la distancia mínima debe ser de 650 mm, entre la parte inferior de la campana y las parrillas del anafe. La campana extractora debe ser tan ancha como el anafe y deberá coincidir con el centro de la misma.*

- Retire las parrillas superiores y las tapas de los quemadores, y proceda a introducir su parrilla dentro del agujero de empotre, verificando que esta quede centrada.
- Atornille los soportes de empotre con la base de la caja de quemadores, como se muestra en la siguiente figura, asegurándose de que estos queden alineados con el borde de la superficie de empotre.



## GRÁFICOS DE EMPOTRE

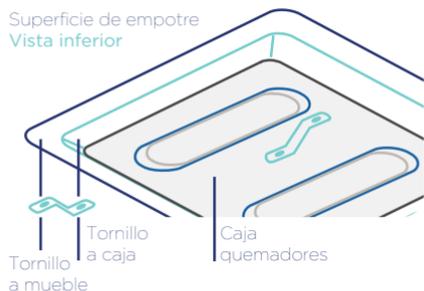


● Aplique la cinta adhesiva (incluida en el kit) al rededor del aparato, sin dejar espacio sin cinta ni superponerla.

*Nota: Los tornillos y los soportes de empotre se encuentran en el kit de accesorios de su anafe.*

● Finalmente asegure el anafe en el borde inferior del agujero de empotre, de tal manera que esta quede unida rígidamente.

Superficie de empotre  
Vista inferior



#### Conexión al suministro de gas:

Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación sean realizadas por un instalador autorizado de nuestro servicio técnico.

Antes de efectuar la conexión de su anafe, debe comprobar que esté reglada para el tipo de gas a suministrar, (si es necesario convertir su anafe a otro tipo de gas, siga las instrucciones adecuadas. Ver “Conversión a otro gas” pag. 15.

Conexión mediante tubo flexible de acero inoxidable aprobado.

● Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y no la abra sino hasta que termine de conectar el artefacto.

● La conexión debe realizarse mediante tubo flexible de acero inoxidable aprobado.

● El acople (codo - conector) de su anafe posee una rosca de ½ BSP.

● Conecte un extremo de rosca macho del tubo flexible a la toma posterior del artefacto.

● Verifique en ambas conexiones que no existan fugas de gas, aplicando agua jabonosa en las mismas.

● Las conexiones de tubos flexibles de acero inoxidable deben instalarse de tal manera que se eviten estrangulamiento, obstrucciones del flujo normal de gas y esfuerzos de tracción con elementos circundantes del artefacto.

#### Conexión eléctrica:

Si su anafe posee elementos eléctricos que se deben conectar a una fuente de energía eléctrica, hágalo de acuerdo a los valores indicados en la placa de especificación, ubicada en la parte inferior del artefacto, (220 voltios, 50 Hz).

#### Proceda de la siguiente manera:

● Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones de su artefacto.

● Verifique el estado del tomacorriente y la conexión del neutro a punto correcto.

● En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los “breakers” que controlan el artefacto y márkelos con el nombre del artefacto.

● Conecte el artefacto al tomacorriente.

● Verifique que el aparato este apropiadamente conectado a tierra.

● El cable de alimentación no debe quedar doblado ni aplastado, ni en contacto con partes que puedan alcanzar temperaturas mayores a los 50 °C.

## REQUISITOS MÍNIMOS DE INSTALACIÓN

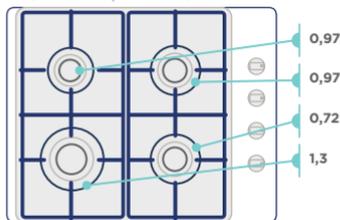
Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto sean compatibles. Las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta o placa de datos ubicada en la caja del quemador del anafe. Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor: NAG 312 (se debe consultar la última versión dado que puede sufrir modificaciones). Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación. La presión mínima de gas que requiere este artefacto para operar correctamente es de 28 mbar para GLP, 18 mbar para Gas Natural.

### JUEGO COMPLETO DE INYECTORES

Gas licuado

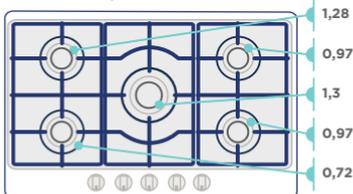
#### MODELOS: AGGE60GOG

4 HORNALLAS / TAPILLAS



#### MODELOS: AGGE76IVS

5 HORNALLAS / TAPILLAS



Nota: para la correcta regulación, llame al servicio de asistencia técnica.

## RECOMENDACIONES GENERALES DE INSTALACIÓN

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el lugar donde está instalado.

Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina y mantener abiertos los orificios de la ventilación mecánica, si existe.

La temperatura de las puertas o de las superficies exteriores pueden ser elevadas cuando el artefacto se encuentra funcionando.

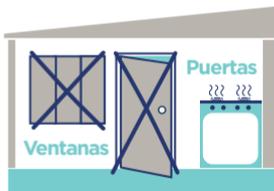
El cable de suministro de energía del artefacto tiene su respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencia nominal.

Por ningún motivo lo cambie o empalme un cable de suministro diferente; esto podría deteriorarlo y causar cortocircuito.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante por su servicio posventa o por personal calificado similar, a fin de evitar un peligro.

Instale el artefacto lejos de objetos combustibles o poco resistentes al calor. Por ejemplo: madera, alfombras o algún recubrimiento sintético, etc.

Para reducir el riesgo de incendios, evite instalar gabinetes por encima del artefacto. No instale directamente frente a puertas o ventanas, evitando así corrientes de aire fuertes. Pero sí, ubique la parrilla en un lugar ventilado que permita la libre circulación del aire.



Evite la instalación en lugares húmedos. Una buena instalación proporciona la mayor seguridad para usted y su anafe.

No instale su anafe junto a su heladera, ya que el rendimiento de éste resultará afectado. Verifique que su artefacto esté instalado y asegurado de acuerdo a las instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador.

Para su correcto funcionamiento este gasodómico requiere ser ajustado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.

## INSTALACIÓN ELÉCTRICA

La conexión de la anafe a la red eléctrica debe ser realizada por personal calificado. El circuito eléctrico al cual se va a conectar el artefacto debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada para este artefacto.



*Nunca conecte el producto junto con otro aparato eléctrico en el mismo enchufe.*

Los breakers de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otros de mayor amperaje en la caja de suministro eléctrico en condiciones normales.

En caso necesario, verifique las especificaciones técnicas de las redes eléctricas de la casa.

Evite que los cables eléctricos de otros aparatos que se usen cerca de la anafe toquen partes calientes. Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.

Recuerde que el fabricante no se responsabiliza por eventuales daños, causados por la falta de conexión a tierra, o una instalación incorrecta.

*Tome nota de cualquier irregularidad. Ante un imprevisto, comuníquese con nuestro Servicio Técnico Autorizado: 0800-666-6253*



# CONOZCA SU PRODUCTO

## VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO DE LOS QUEMADORES

Una vez instalado el artefacto se debe verificar el correcto funcionamiento de los quemadores de acuerdo con el siguiente método:

- Verifique la presión de suministro con respecto a la placa de identificación.
- Encienda los quemadores con la posición de la perilla en máximo flujo, manteniendo presionada la perilla por 3 seg. Si después de ese tiempo el quemador se apaga, vuelva a intentar y si en el segundo intento se vuelve a apagar, póngase en contacto con uno de nuestros representantes.
- Verifique que la llama sea de color azul y que no se presenten puntas amarillas, ni desprendimiento de la llama.
- Lleve la perilla a potencia mínima, el quemador no se debe apagar.

## CONVERSIÓN DE SU ANAFE A OTRO GAS

### IMPORTANTE

La adaptación para utilizar otro tipo de gas debe ser realizada por un instalador, la compañía de gas o un representante del fabricante por razones técnicas y de seguridad. Las piezas destinadas a la adaptación a otra familia, otro grupo, u otro subgrupo de gas y/u otra presión de alimentación, se-

rán suministradas por el fabricante.

Ver tabla de potencia térmica, pag. 13.

Antes de realizar cualquier ajuste suspenda el fluido de gas y eléctrico. Cualquier sello de seguridad destruido debe ser restituido previa verificación de los dispositivos del artefacto. Cuando cambie los inyectores de su anafe, utilice sellante para asegurar la hermeticidad de la rosca de unión. Verifique que su anafe esté calibrado para el uso de los dos tipos de gases. Esta información se especifica en la placa adherida a este manual o en la caja de quemadores.

Para convertir cocinas de gas natural a gas GLP, o viceversa, siga los pasos descriptos a continuación:

- Retire las parrillas, los quemadores y las tapas de los quemadores,
- Retire los inyectores de la base de quemador con copas de 9/32" o 5/16".
- Proceda a instalar los inyectores correspondientes para la conversión deseada, de acuerdo al tipo de quemador que posee su encimera (ver tabla pág. 6). Verifique que estos queden ajustados.
- Ubique nuevamente el quemador, la tapa y las parrillas.
- Finalmente verifique el correcto funcionamiento de los quemadores.

## IMPORTANTE

Una vez cambiados los inyectores es necesario ajustar la llama en mínimo así:

1. Retire los quemadores, perillas y luego la cubierta utilizando un destornillador de punta estrella.

## REGULE LA LLAMA

2. Coloque nuevamente los quemadores en sus respectivas bases y encienda el quemador que se va a regular.

3. Con un destornillador de punta plana gire el tornillo (ver figura) en el sentido contrario de las agujas del reloj  $\frac{1}{4}$  de vuelta, hasta obtener la llama deseada (no debe ser muy débil, ya que se puede apagar).

## ASEGURE LA LLAMA

4. Gire la perilla a llama máxima; luego regréselo a llama mínima. No se debe apagar. Si se apaga, gire nuevamente el tornillo en el sentido contrario a las agujas del reloj, encienda nuevamente el quemador y llévelo a la llama mínima. Recuerde que no se debe apagar.

## COLOQUE TODO LOS ACCESORIOS EN SU LUGAR

5. Por último, coloque una gota de pintura sobre el tornillo para dejar sellado el by pass de regulación. Retire las perillas y quemadores una vez que estos se enfríen. Coloque nuevamente la cubierta a los quemadores y perillas.

Por razones técnicas y de seguridad, adquiera los accesorios para la conversión en los centros de servicio autorizado.

## AJUSTE DE VÁLVULAS



# OPERACIÓN Y USO

## QUEMADORES

Los quemadores de su anafe son fabricados en aleación especial de aluminio con acabado pulido. Desarrollamos el sistema de llama estabilizada, que mantiene la llama siempre uniforme y estable, con alto rendimiento térmico permitiéndole preparar todo en menos tiempo y menor consumo de gas. Cada quemador proporciona diversos tipos de llama. La intensidad se regula con las perillas del tablero de control.

### IMPORTANTE

Tenga en cuenta que si se coloca en la posición incorrecta que se muestra en el gráfico, causará que la base del quemador se deforme en un corto período de tiempo.



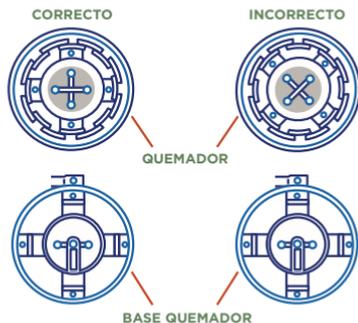
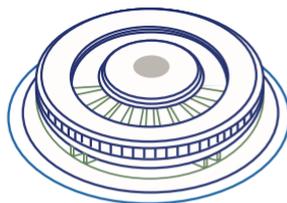
Quemadores Triple Ring 2600  
(No aplica en modelo AGGE60IV)

Modelo AGGE62IV

Su anafe tiene un nuevo quemador, el cual se recomienda usar para la cocción uniforme de sus alimentos, así como para recipientes grandes. Tenga en cuenta las siguientes consideraciones, para el correcto funcionamiento del quemador.

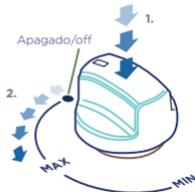
Antes de encender este quemador asegúre-

se de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La parte esmaltada de las tapas debe colocarse hacia arriba. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar la bujía, debido a que es más alta que las demás contenidas en su anafe. Mantenga limpio el quemador de cualquier grasa o suciedad, evitando dejar residuos de limpiador sobre la espesa que está en la base del mismo, ya que esto puede provocar obstrucciones y un mal funcionamiento del quemador.



## PERILLAS

Las perillas de su anafe junto con las válvulas son de concepción moderna, y tienen una traba de seguridad para no moverlas inadvertidamente. Si se desean encender los quemadores de la cubierta, se presionan las perillas (1) y se giran en sentido anti-horario (2) manteniendo presionadas las perillas, por 3 segundos para que las termocuplas del sistema de seguridad logren sentir la temperatura y puedan mantenerse encendidos los quemadores, y luego girarla a la posición deseada.



Su anafe está equipado con un sistema que le permite el control gradual de la llama. Este sistema proporciona gran ahorro de gas, pues la llama puede ser controlada de acuerdo a su necesidad, desde su punto máximo hasta el mínimo sin que se apague.

## ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

### IMPORTANTE

Cualquiera que sea el modo de encendido, antes de iniciarlo verifique que todas las válvulas cuyos quemadores no estén encendidos, se encuentren cerradas. En el caso de que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intente volver a encenderlo por lo menos durante un minuto. Cuando haya terminado de utilizar los quemadores de gas de su artefacto, recuerde siempre, que la perilla esté en la posición de apagado y que la válvula de paso esté en la posición de cerrado.

Por seguridad, no presionar las perillas si los quemadores no van a ser encendidos.

### Encendido electrónico

Presione y gire la perilla 90° en sentido antihorario a la posición máxima (que corresponde a 90° de giro desde la posición off), y mantenga presionada la perilla por 3 segundos. Después de que el quemador quede encendido, seleccione el tamaño de la llama. Al operar el interruptor del encendido electrónico de los quemadores de gas, este no debe mantenerse presionado continuamente por más de 15 seg. La bujía que otorga la chispa al quemador de gas podría deteriorarse y reducir su vida útil. Si durante este lapso el quemador no enciende, deje de actuar sobre el dispositivo, abra la puerta del recinto y espere como mínimo 1 min. antes de cualquier nuevo intento. En caso de una extinción accidental de las llamas, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencenderlo durante 1 min, como mínimo.

*Nota: Al accionar el sistema de encendido electrónico, observará que se producen arcos eléctricos en todas las bujías, no se preocupe, esto es normal y no reviste peligro, ya que solamente se encenderá el quemador cuya válvula se ha abierto.*

### Encendido manual

Si su anafe es de encendido manual, éste puede ser utilizado aún cuando no hay energía eléctrica. Acerque un fósforo o un chispero al quemador que desee utilizar y al mismo tiempo presione la perilla correspondiente al quemador, gírela en sentido contrario de las agujas del reloj y mantenga presionada la perilla por 3 seg. El fósforo debe estar encendido o el chispero proporcionando chispa antes de que se gire la perilla para encender un quemador. ¡Nunca encienda todos los quemadores al mismo tiempo!



GE APPLIANCES

# INFORMACIÓN GENERAL

## PRECAUCIONES GENERALES

Este anafe debe ser instalado por personal calificado. Lea las instrucciones técnicas antes de instalar su anafe y las instrucciones de uso antes de encenderlo.

No permita que nadie se suba o se pare sobre el anafe.

No deje a los niños solos cuando su anafe esté encendido o en operación, ya que pueden quemarse seriamente, especialmente si se está trabajando con recipientes que contienen líquidos calientes.

Su anafe está diseñado para operar dentro de los 0 a 2.800 metros sobre el nivel del mar. Su anafe no debe ser instalada en baños ni dormitorios.



BAÑO



DORMITORIO

Este artefacto debe instalarse en ambientes que tengan ventilación adecuada.

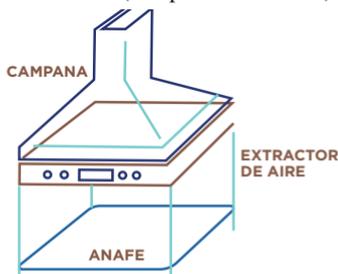
Por su seguridad, la instalación, ajustes o modificación de su anafe para ser usado con otro gas, debe estar a cargo de personal calificado, la compañía de gas o un represen-

tante del fabricante.

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado.

**Debe asegurarse una ventilación de la cocina:**

mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).



La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, como una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando la potencia de ventilación mecánica, si existe.

Nunca use agua para apagar aceite que se haya encendido.

No almacene gasolina u otros fluidos inflamables en la cercanía de su anafe, tampoco obstruya rendijas para ventilación.

*Nota: Si huele a gas*

- *Abra las ventanas.*
- *No toque enchufes o interruptores eléctricos, las chispas que producen pueden encender el gas.*
- *Apague cualquier llama cerrando la válvula general del paso.*
- *Llame inmediatamente a la central de fugas, o proveedor de gas.*

## RECOMENDACIONES PARA EL USO

El mantenimiento y el uso adecuado de su artefacto son indispensables para lograr una mayor satisfacción y para ello se recomienda lo siguiente:

Evite dejar latas de aerosol o latas de plástico cerca de los quemadores.



Los alimentos a freír deben estar lo más secos posibles. No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en o cerca de su parrilla. Por seguridad antes y durante la limpieza, desconéctela de la fuente de alimentación eléctrica (sólo para modelos que aplica) Cuando su artefacto no esté en uso, se recomienda mantener el registro general del gas cerrado. Nunca deje que la llama de un quemador sobresalga de las orillas del utensilio de cocina.



Voltee las asas o mangos de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no sobresalgan de la parrilla.



Emplee utensilios de tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear. Si va a cocinar con recipientes de vidrio, estos deben ser refractarios.

### IMPORTANTE

Nunca use su anafe para calentar una habitación. Nunca levante una cacerola que esté en llamas. Cúbrala completamente con una tapa que selle bien; también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.

### VENTILACIÓN

Asegúrese de que el gasodoméstico esté bien ventilado: mantenga abierto los espacios naturales para la ventilación.

## CUIDADOS ESPECIALES

Cuidados de los quemadores porcelanizados. Evite toda clase de golpes en las superficies porcelanizadas, especialmente en bordes y esquinas.



El porcelanizado es más resistente cuando la lámina se encuentra fría; por lo tanto, déjela enfriar antes de proceder a la limpieza.



GE APPLIANCES

Haga limpieza con detergente o jabón utilizando paños o esponjas plásticas. No utilice productos abrasivos. Evite que sobre el porcelanizado caliente se derrame líquido hirviendo (aceites, salsas, almíbar o jarabe).

Los jugos cítricos, vinagres fuertes o aliños concentrados, aún en frío, pueden atacar el porcelanizado. Por lo tanto, evite que estos se acumulen sobre su superficie, sobre todo si se encuentra caliente.

### CUIDADOS CON EL ACERO INOXIDABLE

El acero inoxidable es un material de fácil conservación. Con una limpieza adecuada es posible mantener sus características.

El secreto de la limpieza y el mantenimiento está en el uso de productos y procedimientos correctos y el cuidado con que maneje el producto.

En el caso de suciedad resistente, comience con métodos de limpieza suaves. Repita la operación un número razonable de veces antes de recurrir a procedimientos de limpieza más severos.

## LIMPIEZA DE RUTINA

Los mejores productos para conservar el acero inoxidable son el agua, el jabón, los detergentes neutros suaves y los removeedores a base de amoníaco diluidos en agua tibia. Aplíquelos con un paño suave o una esponja de nylon fina, enjuague con abundante agua y seque con un paño suave.



El secado es importante para evitar la presencia de manchas en la superficie. La limpieza de rutina remueve fácilmente las manchas más comunes de uso constante.

### MANCHAS LEVES

Cuando la limpieza de rutina no es suficiente, aplique bicarbonato de sodio diluido en alcohol de uso doméstico hasta formar una pasta. Use un paño suave o una brocha de nylon. Use un cepillo de cerdas suaves. Para no rayar la superficie se deben hacer pasadas largas y uniformes en el sentido del pulido de la pieza (evite movimientos circulares). Finalmente, enjuague con agua y seque con un paño suave.

### MANCHAS ACENTUADAS

Realice un prelavado con detergente suave y agua tibia o caliente, o con una solución de removeedor a base de amoníaco y agua.

Si esto no logra remover alimentos quemados o depósitos carbonizados, use removeedores a base de soda cáustica.

Siga el procedimiento indicado para remover manchas leves y repítalo si es necesario. Si la mancha persiste, utilice productos abrasivos finos. Finalmente enjuague y siga la limpieza de rutina.

### ÁCIDO NÍTRICO

Es el único ácido que puede ser usado para la limpieza del acero inoxidable. Evite el contacto con otros metales especialmente ferrosos y los fabricados a base de aluminio y cobre, comunes en los utensilios de anafe. Se recomienda impregnar un paño suave o cepillo de nylon en una concentración de 10% (una parte de ácido por nueve partes de agua) usando guantes de caucho y protección para los ojos.



GUANTES DE CAUCHO



Tenga cuidado con las salpicaduras. Guarde la solución en recipientes de vidrio y deje fuera del alcance de los niños. En caso de contacto accidental con la piel, lave con abundante agua sin frotar.

## CUIDADO DE PARTES METÁLICAS

Evite el contacto de la superficie de acero con productos químicos como ácido de batería, ácido muriático, removedores de tinta, y similares. Evite el contacto prolongado con soluciones salinas concentradas, grasas (mayonesa, mantequilla, etc.), restos de comida o con materiales férricos (cuchillas, sartenes, esponjas metálicas, etc.), porque estos producen cambios de color y surgen problemas de oxidación.

Cuando sobre el acero inoxidable puedan caer productos que puedan hervir hasta secarse, esto crea manchas difíciles de remover deteriorando la superficie y corriendo el riesgo de dañar el acabado.

No deje artículos de acero común en contacto con el inoxidable, especialmente si están húmedos o mojados.

Para las partes cromadas de su parrilla, atienda las instrucciones anteriores, excepto el uso de ácidos y abrasivos para la limpieza.

*Nota: Si su parrilla tiene mesa en acero inoxidable o con acabado cromado, tenga en cuenta que por el uso normal y por transferencia de calor del quemador hacia la mesa, esta tiende a tomar un color amarillo en la zona de los quemadores, adicionalmente si se crea derrame de líquidos y estos se carbonizan se generan manchas difíciles de remover. (Este efecto no hace parte de cambio de la pieza por la garantía del producto).*

*Nota: Para remover la coloración amarilla, utilice un abrillantador para acero inoxidable.*

## RECIPIENTE ADECUADO

Para los quemadores superiores, el recipiente más pequeño que se debe emplear no debe tener menos de 10 mm de diámetro. No se deben utilizar recipientes de base convexa.



RECIPIENTE DE BASE CONVEXA

Para los quemadores superiores, el recipiente más grande que se debe emplear no debe tener más de 240 mm. de diámetro.

## CUIDADOS EN LA LIMPIEZA

Limpie su artefacto siempre que lo use, evitando así la acumulación de suciedad, que podrá formar costras de difícil remoción, además de corrosión de partes.

Mantenga los quemadores y los electrodos del encendido bien limpios, evitando que la acumulación de grasa, agua, o sobras de alimentos impidan el paso del gas o de la



chispa de encendido de los quemadores. Cuando lave los quemadores, enjuáguelos y séquelos adecuadamente antes de usarlos. Para limpiar la cubierta, retire las parrillas y los quemadores, evitando que caigan restos de alimentos o líquidos en el interior de la cubierta o sobre los inyectores del gas. Antes de colocar nuevamente las parrillas y los quemadores, fíjese si los electrodos están todos secos y si todas las piezas están perfectamente ubicadas.

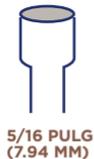
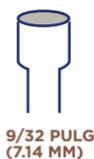
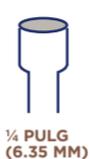
Para limpiar las partes de esmalte porcelanizado (enlozado), de acero inoxidable, de vidrio y las partes de aluminio, use un paño o esponja suave humedecida en agua y jabón neutro, y después seque con un paño suave y seco.

No eche agua fría sobre la cubierta, mientras esté caliente.

Si su anafé tiene encendido electrónico, desconéctelo de la corriente eléctrica antes de limpiar cualquiera de sus partes.

## HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA EL SERVICIO

- Destornillador de copa o dado
- Manómetro diferencial
- Destornillador Phillips (cruz) mediano
- Destornillador plano mediano
- Llave ajustable o llave francesa
- Cinta métrica, pinzas, multímetro (medidor de voltaje, corriente y continuidad)
- Destornillador de copa



MANÓMETRO DIFERENCIAL



0 A 50 MBAR  
(0-5000 PASCALES)

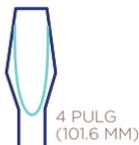
DESTORNILLADOR PHILLIPS (CRUZ) MEDIANO



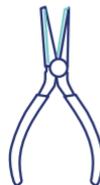
CINTA MÉTRICA



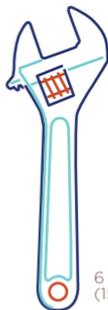
DESTORNILLADOR PLANO MEDIANO



PINZAS



LLAVE AJUSTABLE O LLAVE FRANCESA



MULTÍMETRO (MEDIDOR DE VOLTAJE CORRIENTE Y CONTINUIDAD)



## PREGUNTAS FRECUENTES Y GUÍA DE FUNCIONAMIENTO

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	QUÉ HACER
QUEMADORES DE CUBIERTA NO ENCIENDEN	Válvula de suministro de gas cerrada.	Asegúrese que la válvula de suministro de gas se encuentre abierta.
	Cilindro de gas vacío.	Reemplace el cilindro de gas por uno nuevo.
	Perilla de control no corres-ponde a quemador.	Revise que este utilizando la perilla de control correcta.
	Orificios del quemador obs-truidos.	Vea la sección Cuidados Especiales, PAG 19.
	Mala colocación de partes.	Vea instalación, PAG 9.
	Estrangulamiento de tubo flexible de acero inoxidable de suministro de gas.	Verifique que no exista estrangulamiento del tubo flexible y que el mismo cumpla con la normativa vigente en su región caso contrario reemplazar el mismo por un caño rígido apto para gas. Le recomendamos que consulte con un gasista matriculado para su correcta instalación.
LA FLAMA NO ES UNIFORME.	El suministro de gas no está completamente abierto.	Abra por completo la válvula de la línea de suministro de gas.
	La tapa del quemador está mal colocada.	Coloque correctamente la tapa del quemador.
	La bujía de encendido está contaminada con alguna subs-tancia.	Desconecte el aparato del suministro de energía y limpie la bujía de encendido del quemador usando un trapo suave y seco.
	Los quemadores están moja-dos.	Seque las tapas de los quemadores cuida-dosamente.
	Los orificios en el cuerpo del quemador están obstruidos.	Limpie el cuerpo del quemador.
SE ESCUCHA UN RUIDO AL ENCENDER EL QUEMADOR.	La tapa del quemador está mal colocada.	Coloque correctamente la tapa del quemador.



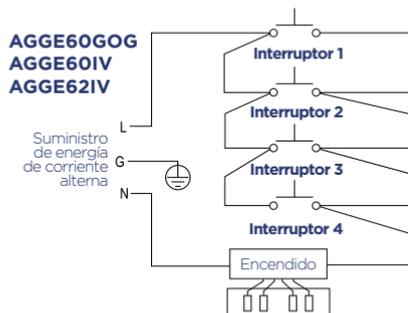
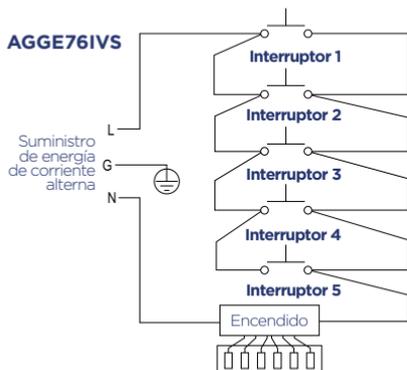
## PREGUNTAS FRECUENTES Y GUÍA DE FUNCIONAMIENTO

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	QUÉ HACER
LA FLAMA SE EXTINGUE MIENTRAS ESTÁ EN USO.	El dispositivo supervisor de flama está contaminado con una substancia.	Desconecte el aparato del suministro de energía y limpie el dispositivo supervisor de flama.
	Algún alimento que cocinaba hirvió hasta derramarse y extinguió la flama.	Coloque la perilla de control en la posición de apagado. Espere un minuto y encienda de nuevo el quemador.
	Una fuerte corriente de aire extinguió la flama.	Apague el quemador y revise el área de cocción buscando corrientes de aire como una ventana abierta por ejemplo. Espere un minuto y encienda de nuevo el quemador.
FLAMAS AMARILLAS.	Los orificios del cuerpo del quemador están obstruidos.	Limpie el cuerpo del quemador.
	Se está usando un tipo de gas incorrecto.	Revise el tipo de gas que está usando.
FUNCIONAMIENTO DEFECTUOSO DE COMPONENTES ELECTRÓNICOS	No hay suministro de energía eléctrica.	Verifique que el suministro de energía eléctrica se encuentre funcionando correctamente. Comuníquese con su proveedor de energía eléctrica o con personal especializado para la restauración del suministro eléctrico.
	El anafe no está conectado al suministro de energía eléctrica.	Verifique que su anafe esté conectado a la red eléctrica.
	Interruptores en posición apagado.	Verifique que los interruptores se encuentren encendidos.
	Inadecuada conexión a tierra (si el enchufe de su anafe tiene terminal a tierra).	Vea la advertencia en la etiqueta del cable de alimentación.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	QUÉ HACER
OLOR A GAS.	Fuga de gas.	Interrumpa el uso del producto y cierre la válvula de paso. Abra las ventanas para ventilar la habitación. Contacte al centro de servicio usando un teléfono en el exterior.
FUNCIONAMIENTO DEFECTUOSO DE COMPONENTES ELECTRÓNICOS	Mal contacto entre el enchufe del anafe y el tomacorriente al cual está conectada.	Revise que el contacto del anafe y toma corriente se encuentre funcionando correctamente. Realice un contacto firme entre el cable de alimentación y el tomacorriente.
	Los electrodos de las bujías de encendido están humedecidos.	Espere hasta que los mismos se encuentren secos y reintente. Recuerde que puede encender su anafe en forma manual con un fosforo. Vea la sección de encendido de los quemadores. PAG. 17.



# DIAGRAMAS ELÉCTRICOS



## DATOS TÉCNICOS

CONSUMO EN KCAL/H	AGGE60GOG				AGGE761VS				AGGE601V		AGGE621V	
	GN		GLP		GN		GLP		GN	GLP	GN	GLP
QUEMADOR/ TIPO GAS	GN		GLP		GN		GLP		GN	GLP	GN	GLP
TRIPLE RING	3038		1261		3047		1262		n/a	n/a	2674	2495
RAPIDO	n/a		n/a		2631		1091		1986	2150	1986	2150
SEMI RAPIDO (SUP/INF)	1427	1480	591	587	1431	1429	593	591	1530	1460	1530	1460
AUXILIAR	827		341		829		342		n/a	n/a	n/a	n/a

## SERVICIOS AL CLIENTE

### CERTIFICADO DE GARANTÍA

Durante el plazo de 12 meses a partir de la fecha de compra de este aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de KRONEN INTERNACIONAL S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa.

La garantía quedará anulada si los defectos, fallas mecánicas o deterioros fueran ocasionados por uso abusivo, mal manejo, agentes externos y exceso o caída de tensión.

Caducará igualmente la validez de este certificado ante los casos de negligencia del adquirente, si el producto no fue instalado por personal matriculado en la especialidad, intervención de personal ajeno al servicio técnico autorizado, cambio de propiedad, cambio de domicilio no informado, enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado o la factura de compra.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes otorgan el número de "orden de servicio" correspondiente.

Este plazo podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km de los mismos. Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierta por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayaduras, etc., como así tampoco los plásticos, vidrios y accesorios, las lámparas, ni los daños ocasionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito eléctrico de conexión, o si los daños fueran producidos por causa de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados. En ningún caso KRONEN INTERNACIONAL S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

### RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1. Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por KRONEN INTERNACIONAL S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se reserva el derecho de comparar la exactitud de estos datos con los registros de control de salida de la Empresa.
2. Antes de instalar y usar el aparato, lea cuidadosamente el manual de instrucciones, use la instalación que se adjunta y respete sus indicaciones.
3. Conecte correctamente el toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
4. Verifique que la tensión de línea corresponda a 220V y 50 Hz.

### IMPORTANTE

1. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2. Hacemos constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar. Por tal motivo, su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no esta amparado por esta garantía.
3. Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de Capital Federal.



# VIVÍ MOMENTOS ÚNICOS CON NUESTRO LINEAL COMPLETO

---

## SEGUINOS

 @gelineablancaar  @geappliancesla  GE Appliances LATAM

[gelineablanca.com.ar](http://gelineablanca.com.ar)



GE APPLIANCES





## DIRECT SUPPORT - GE APPLIANCES

Contáctese directamente con nuestros técnicos especializados:

- **Consultas y sugerencias:** [geproducts@mabe.com.ar](mailto:geproducts@mabe.com.ar)
- **Soporte técnico:**
  - 5984 1141 (CABA y GBA)
  - 0800-222-1745 (Interior del país)
  - Pedidos de service y venta de repuestos legítimos.

**En GE Appliances respaldamos la garantía de su producto.**

Contáctenos.

