

MANUAL DE INSTRUCCIONES

COCINA A GAS

MODELOS:

CJGE656IVS

CJGE656BVS

CJGE856IVS



GE APPLIANCES





GE APPLIANCES

Bienvenido al mundo **General Electric**,
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

CJGE656IVS CJGE656BVS

ACABADO ACERO
INOXIDABLE
O BLANCO

VOLTAJE
220 v - 50 hz

COCINA A
GAS NATURAL
O ENVASADO

PROFUNDIDAD
67 cm.



ALTURA
↑ 89 cm.

PESO
48,5 kg.

ANCHO ↔
55 cm.

ESPECIFICACIONES

MODELO

CJGE856IVS

ACABADO ACERO
INOXIDABLE

COCINA A
GAS NATURAL
O ENVASADO

VOLTAJE
220 v - 50 hz

GRILL

PUERTA
ESPEJADA

PROFUNDIDAD
67 cm.

TIMER



ALTURA
↑ 89 cm.

PESO
45,5 kg.

ANCHO ↔
55 cm.



Contenidos



POR DÓNDE EMPEZAR

A. Componentes de la cocina	6
B. Instalación	7
C. Conversión de la cocina a otro tipo de gas.....	7
D. Cambio de inyectores, regulación de aire primario y de los mínimos.....	8
E. Conexión del gas	9
F. Conexión eléctrica.....	9
Como adaptar el horno para gas envasado	10



CONOZCA SU PRODUCTO

A. Tapa de vidrio templado	11
B. Hornallas	11
C. Rejillas.....	12
D. Horno	12
E. Parrilla.....	12



OPERACIÓN Y USO

A. Temperatura en el horno	13
B. Timer sonoro.....	13
C. Grill eléctrico.....	13
D. Tecnología T-EON.....	14
E. Horno autolimpiante.....	15
F. Limpieza del vidrio del horno	15
G. Cómo limpiar Easy Clean.....	16
H. Encendido automático de las hornallas.....	16
I. Encendido manual de las hornallas	17
J. Control gradual de llamas	17
K. Encendido automático del horno.....	17
L. Encendido manual del horno con válvula de seguridad	18



INFORMACIÓN GENERAL

A. Precauciones generales	19
B. Protección de la puerta de acero inoxidable	20
C. Limpieza de la cubierta superior de su estufa	20
D. Cambio de la lámpara del horno (opcional).....	20
E. Limpieza y mantenimiento	20
F. Limpieza de la resistencia del horno eléctrico (opcional).....	22
G. Especificaciones técnicas.....	22
H. Matrícula de gas	22
I. Servicios al cliente	22
J. Plano eléctrico	22



SERVICIOS AL CLIENTE

Certificado de garantía.....	23
------------------------------	----



¡FELICITACIONES!

Usted compró un producto de calidad
GE

Eso para nosotros es muy importante porque los productos de **General Electric** están diseñados para ser parte de su familia por muchos años, brindándole comodidad y seguridad. Esperamos mantener su preferencia por la marca **GE**, donde se necesita equipo de alta calidad y tecnología para su hogar.

Felicitaciones por su elección



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.



INSTALACIÓN

Para su seguridad y el buen funcionamiento de su nueva cocina GE, es muy importante su correcta instalación. Vea la sección "Por donde empezar" para obtener más detalles acerca de cómo proceder para instalar su producto.



ABROCHE AQUÍ SU RECIBO DE COMPRA

La prueba de la fecha original de compra se requiere para el servicio durante el periodo de garantía.



POR FAVOR ESCRIBA LOS NÚMEROS DE SERIE Y MODELO DE LA COCINA

Modelo N°

.....

Serie N°

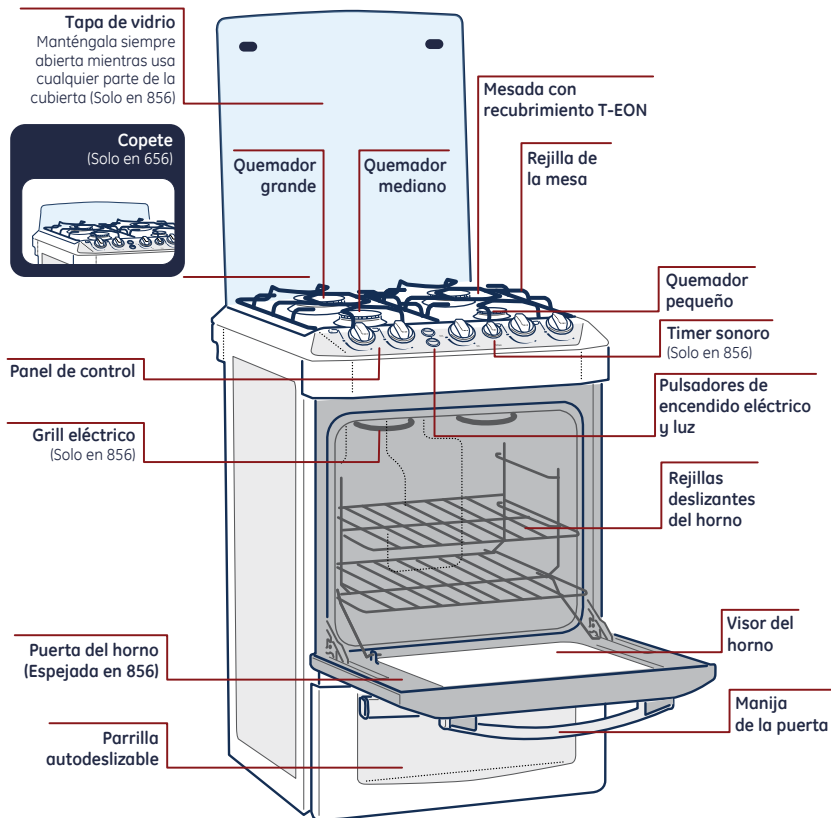
.....

Estos números se encuentran en una etiqueta en la parte posterior de la cocina.



POR DÓNDE EMPEZAR

A. COMPONENTES DE LA COCINA



Aprobado bajo
NORMA NAG 312

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



Instalación

¡IMPORTANTE!

PARTE ELÉCTRICA

Señor instalador, antes de instalar esta cocina, lea atentamente las siguientes indicaciones: Este equipo está clasificado como EQUIPO ESTACIONARIO. Antes de hacer la conexión a la red eléctrica, verifique que la tensión de la línea sea de 220 V y que la frecuencia sea de 50 Hz. Cuide que la ficha de conexión quede accesible luego de instalar la cocina, o de lo contrario instale un interruptor de corte bipolar en el tomacorriente.

La PUESTA A TIERRA de este aparato es imprescindible, porque está clasificado como APARATO CLASE 1. Por lo tanto, la eficiente conexión de la puesta a tierra, es lo que evita el RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO. Asegúrese de que la instalación tenga puesta a tierra, o de lo contrario consulte con especialistas.

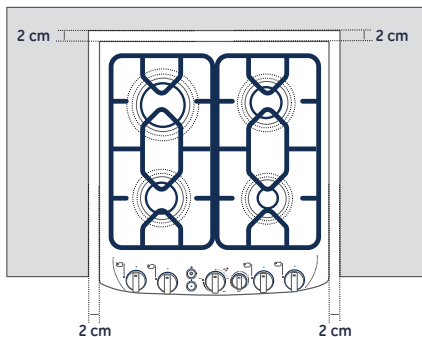
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO: Cuando tenga que realizar mantenimiento, limpieza o cambio de lámpara, asegúrese de interrumpir el suministro eléctrico.

Si el conductor de alimentación se daña, no lo cambie. Contáctese únicamente con un Centro de Servicio Autorizado.

Este aparato no está destinado para ser utilizado por niños o por incapacitados, sin vigilancia. Instale la cocina lejos de materiales y productos combustibles y no resistentes al calor. Deje un espacio de no menos de 2 cm. a ambos lados y atrás de la cocina.

Deje un espacio libre de 70 a 90 cm. entre la mesada de la cocina y el extractor/ purificador o cualquier mueble colocado encima de la cocina.

Debe colocar la cocina sobre una superficie plana y nivelada.



Nota: Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto sean compatibles.

IMPORTANTE: No instalar en locales con ventilación.

Las cocinas provistas con robinetes y válvulas de seguridad de horno multigás, están preparadas para gas natural y poseen un kit de conversión con los inyectores de gas licuado junto al manual. En caso de que sea necesaria la conversión a gas licuado deberá solicitar asistencia al Servicio Técnico Autorizado y seguir detalladamente las indicaciones del manual en lo referente a conversión, regulación de aire primario y mínimos.

CONVERSIÓN DE LA COCINA A OTRO TIPO DE GAS

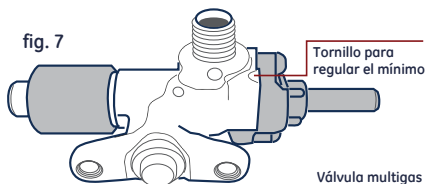
Concepto

Básicamente la conversión consiste en cambiar todos los inyectores (Ver Tabla de espe-



cificaciones técnicas) y ajustar las válvulas, regulando la llama mínima.

Las válvulas pueden ser como la fig. 7 u otras que tienen el tornillo (bypass) de reglaje dentro del vástago de la válvula.



Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la placa de características.

Descripción del anclaje

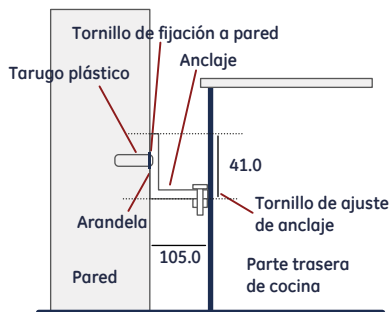
A fin de garantizar que la cocina quede bien fijada y asentada, su cocina GE está provista de un anclaje (chapa en forma de L) y un kit de anclaje (compuesto por tarugo plástico, arandela y tornillo), que deben montarse conforme al siguiente gráfico ilustrativo:

CAMBIO DE INYECTORES, REGULACIÓN DE AIRE PRIMARIO Y DE LOS MÍNIMOS

a) Quemadores de plancha

- Quite las rejillas y los quemadores
- Introduzca en la cámara una llave tubo y desenrosque el inyector. Sustitúyalo por el que corresponda al nuevo gas, provisto con la cocina de acuerdo con la tabla (ver página 13).
- Vuelva a colocar las hornallas y las rejillas.
- Realice la regulación del mínimo de un quemador por vez, encendiendo el mismo y llevándolo a la posición de mínimo. Luego quite la perilla correspondiente, actúe con el destornillador en el tornillo ubicado a la derecha del vástago de la válvula, gire en sentido horario para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarla.

IMPORTANTE: Haga la prueba de fuga de gas.



IMPORTANTE: La fijación y nivelado de la cocina debe realizarse antes de conectarse a gas.

CONEXIÓN DEL GAS

La conexión de gas se ubica en la derecha y es de caño de acero con rosca 1/2".

Para conectar a la red de gas, debe hacerlo mediante un tubo flexible de acero inoxidable aprobado. Recuerde que todas las conexiones deben efectuarse con accesorios aprobados en la última versión vigente de la norma de gas Argentina en el siguiente link: http://www.enargas.gov.ar/MarcoLegal/Normas/Grupo_III.php

Finalizada la conexión, controle que no existan pérdidas, cubriendo las uniones con agua jabonosa.

Nunca debe buscar fugas de gas con llama.

La cocina debe instalarse en lugares ventilados, sin humedad ni corrientes de aire y lejos de cortinas u otros materiales inflamables.

Si instala la cocina cerca de otros muebles, es indispensable que las paredes de éstos últimos hayan recibido un tratamiento ignífugo o que soporte de todos modos temperaturas de hasta 100° C.

CONEXIÓN ELÉCTRICA (OPCIONAL)

- 1 El sistema de encendido automático funciona en 220 volts, 50/60 Hz.
- 2 Nunca pase los cables por la parte de atrás de la cocina. Con el calor, la protección de los cables podría derretirse causando un corto circuito.
- 3 Para cocinas con opción de luz en el horno, se deben usar lámparas con potencia máxima de 40 watts.
- 4 En todos los modelos con componentes eléctricos, la puesta a tierra del artefacto es obligatoria conforme con las leyes vigentes.



G. COMO ADAPTAR EL HORNO PARA GAS ENVASADO

1 Levantar el piso móvil para acceder al tubo del quemador.

2 Sacar el tornillo del soporte para liberar el tubo del quemador.

3 Desenroscar con llave tubo el inyector instalado e instalar el inyector para gas envasado, provisto en el kit.

4 Aflojar el tornillo del regulador y ajustar la entrada de aire, girándola, hasta obtener una llama estable, azulada, sin volado ni llama amarilla.
Sentido horario: mayor ingreso de aire.
Sentido antihorario: menor ingreso de aire.

Estas instrucciones complementan a los datos del manual.



CONOZCA SU PRODUCTO

TAPA DE VIDRIO TEMPLADO



Su cocina posee tapa de vidrio templado resistente:

No la cierre cuando los quemadores de la cubierta y las rejillas estén calientes o cuando el horno esté siendo utilizado.

No coloque ollas calientes sobre el vidrio.

COPETE DE VIDRIO



El modelo 656 posee un copete de vidrio negro con agarres fijos. Este agarre permite que el copete este más cerca de la mesada en altura y profundidad mejorando la contención de posibles salpicaduras.

Atención: La tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

HORNALLAS

Las hornallas de la mesada de la cocina son hechas exclusivamente para cocinar todo en menos tiempo y economizar gas. La llama debe ser reducida para "mínima" cuando comience el hervor (ebullición); con esto se obtiene una buena economía de gas.

Disposición de los quemadores

Nota: Nunca cambie la posición de las hornallas grandes con las medianas.





REJILLAS

Las rejillas de la cocina son removibles, facilitando la manipulación y la limpieza. El diseño moderno proporciona el movimiento y el apoyo adecuado de las ollas sobre la cocina, garantizando la seguridad máxima y el total aprovechamiento de calor.

Dimensiones mínimas de los recipientes a colocar sobre cada tipo de quemador de plancha:

- Quemador rápido: 0220 mm.
- Quemador grande: 0180 mm.
- Quemador mediano: 0140 mm. y 0 90 mm. con quemador en mínimo.

HORNO

La distribución del calor es uniforme, pero se deben seguir algunas instrucciones básicas para aprovechar al máximo el horno:

- 1 Hacer un precalentamiento encendiendo el horno en la temperatura máxima antes de poner los alimentos: 10 minutos.

Pastas: Después del precalentamiento, coloque la pasta en el horno y seleccione la temperatura deseada.

Carnes: Proceda de igual modo que en el caso de las pastas. Luego, cuando la carne esté asada, coloque en la temperatura máxima hasta que se dore a su gusto.

- 2 Evite abrir constantemente la puerta del horno. Mire los alimentos a través del visor panorámico, con la luz interna encendida en los modelos que tienen este recurso. Así economiza tiempo, gas y asegura una buena cocción de los alimentos.
- 3 Acomode el molde o asadera en la parte central del horno. No toque en el fondo o en los lados del horno.

- 4 No ponga sobre la parrilla, papel de aluminio o cualquier cosa que impida la circulación del aire caliente por el horno.



PARRILLA

- 1 Aproveche el calor producido por el horno en la estufa para hacer tostadas o mantener los alimentos precalentados.
- 2 Cuando el horno no está encendido, podrá ser aprovechado para guardar utensilios de cocina.
- 3 Retire los utensilios de cocina antes de utilizar el horno.





OPERACIÓN Y USO

TEMPERATURA EN EL HORNO

Las indicaciones de temperatura que están en el panel de comando, son aproximadas y pueden variar. Sirven como orientación para el uso de recetas.

TIMER SONORO (SOLO 856)

La función del Timer es avisar cuándo acabó el tiempo de preparación del alimento. Para la programación, se debe girar el control, en el sentido de las agujas del reloj, hasta el fin y regresar deteniéndose en el tiempo deseado. El Timer tiene una capacidad de programación de hasta 60 minutos.



Atención: Después de sonar la "alarma", la llama continuará encendida. Si no necesita más el horno, apáguelo.

GRILL ELÉCTRICO (SOLO 856)

La resistencia situada en el techo del horno puede ser usada para dorar, gratinar o caramelar los alimentos preparados en el microondas o la cocina.

Atención: La primera vez que la resistencia es encendida, hay una liberación de humo, esto es normal que ocurra. Puede ir acompañado de olor.

Encendido del grill eléctrico: Obligatoria-mente se debe levantar la tapa de la mesa. Gire la perilla del horno hacia la derecha hasta la posición "Grill". El encendido de la luz indica que el grill eléctrico está encendido.



Atención: No es posible el uso simultáneo del quemador del horno y del grill. Después de asar en el horno, este se apaga y se usa el grill solamente para dorar o gratinar. Recomendamos un tiempo máximo de 10 a 15 minutos de funcionamiento. Después de concluir el asado, apague el horno, abra la puerta del mismo, aguarde aproximadamente 10 segundos, encienda el grill, verifique que esté completamente encendido y cierre la puerta.

IMPORTANTE: Después de apagar el horno verifique que la perilla esté en el punto cero y que la luz del grill no esté indicando que el mismo está encendido.

T-EON

recubrimiento

El recubrimiento **T-EON** es una nueva tecnología **nano - cerámica**, que protege la cubierta de acero inoxidable, ampliando considerablemente la vida útil de la mesada.



TECNOLOGÍA NANO - CERÁMICA

T-EON es la tecnología de silicón aplicada en gel sobre la cubierta del acero inoxidable que protege tu cocina logrando que luzca impecable por mucho más tiempo.

PROTEGE EL ACERO INOXIDABLE

T-EON es resistente a los choques térmicos, vapor, limpiadores abrasivos e impactos.

FACILITA LA LIMPIEZA

A través de su efecto antiadherente impide que las manchas queden pegadas en la superficie. Se recomienda utilizar un paño húmedo con agua y jabón neutro para su limpieza.

EVITA EL AMARILLENAMIENTO

Que es causado por el calor que emiten los quemadores durante su funcionamiento.

Tu cocina como nueva todos los días.

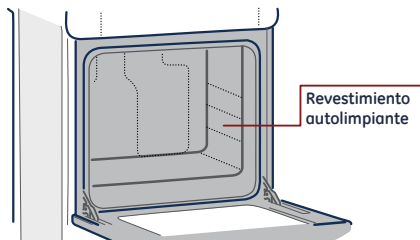
HORNO AUTOLIMPIANTE

Easy Clean (esmalte de limpieza fácil)

Easy Clean es un esmalte antiadherente que impide que la grasa quede adherida al horno, facilitando su retirada. De esta forma, cuando se hornea, el exceso o respingos de grasa en el lado interno de la puerta del horno y en el fondo móvil podrán ser limpiados con facilidad. Easy Clean es aplicado en toda el área del horno donde no actúe el sistema autolimpiante, o sea, en la puerta y en el fondo móvil del horno.

Horno autolimpiante

El horno autolimpiante tiene un revestimiento con esmalte especial de porcelana. Este revestimiento no es tóxico, no despiden olores que puedan alterar el sabor de los alimentos y no interfiere en la calidad y tiempo de cocción. La combinación de la textura y los agentes oxidantes del esmalte ayudan a la disipación de la grasa durante todo el tiempo en que el horno esté funcionando. Así, el proceso de limpieza es continuo y las manchas de grasa gradualmente, son químicamente disueltas y volatilizadas.



Cuidados con el horno autolimpiante

De ocurrir, por accidente, una gran concentra-

ción de grasa debida al derramamiento directo de aceite en las paredes internas del horno con revestimiento autolimpiante, es recomendable que haga una limpieza manual.

- 1 Retire las rejillas. Caliente el horno en la posición de llama alta, por aproximadamente 2 o 3 minutos para ablandar los residuos de grasa. Después de ese periodo desconecte la cocina, certifiquese de que la temperatura en el interior del horno sea tolerable antes de iniciar la limpieza para evitar riesgo de quemaduras y retire el exceso de grasa con un paño húmedo o esponja suave.
- 2 Con una esponja suave embebida en amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de agua), ablande los residuos de grasa.
- 3 Enjuague la cocina presionando con una esponja embebida en agua fría.
- 4 Enjuague completamente con un paño suave.
- 5 Aconsejamos encender el horno por 10 minutos en la posición máxima para secado interno.

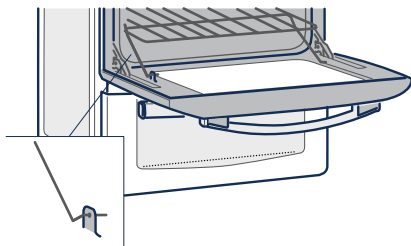
LIMPIEZA DEL VIDRIO DEL HORNO

Procedimiento (Vea la figura al lado)

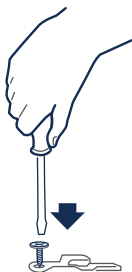
- 1 Abra la puerta hasta la posición horizontal.
- 2 Suelte los vástagos de las rejillas de los soportes de las puertas.
- 3 Con un destornillador, suelte los 2 tornillos que sujetan el vidrio hasta el punto en que las presillas inferiores estén totalmente sueltas.
- 4 Suelte las dos presillas inferiores laterales para permitir la retirada del vidrio.
- 5 Suelte las dos presillas superiores.
- 6 Levante ligeramente el vidrio por la parte superior de la tapa, desencajándolo en la parte superior. Deslícelo hacia arriba y después muévelo en su dirección.



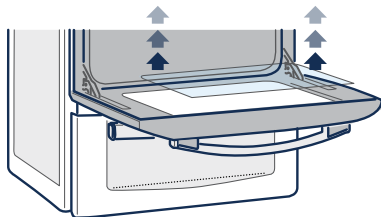
2.



3.



6.



7 Terminada la limpieza del vidrio, colóquelo nuevamente en su posición original; asegúrelo primeramente en el encaje de la parte inferior de la tapa, apóyelo y, después de regresar las presillas a su posición inicial, gire los tornillos en el sentido de las agujas del reloj, apretándolos lo necesario.

CÓMO LIMPIAR EASY CLEAN (ESMALTE DE LIMPIEZA FÁCIL)

Use esponjas o paños suaves con jabón o detergente neutros, enjuague bien y seque con un paño seco.

Jamás use productos cáusticos (jabón, bicarbonato de sodio, limpiahornos), abrasivos o con silicona para la limpieza del horno auto-limpiante, como tampoco debe usar lana de acero o similares.

ENCENDIDO AUTOMÁTICO DE LAS HORNALLAS

- 1** Conecte la cocina a la red de gas.
- 2** Presione la perilla de la hornalla escogida girando a la izquierda, hasta la posición alta y accione la tecla de encendido automático de la llama, regulando la intensidad de acuerdo con su necesidad. Es normal que se escuche un ruido característico del mecanismo generador de chispa. Una vez encendido el quemador siga presionando la perilla por 15 segundos. Este dispositivo no deberá accionarse por un tiempo superior. Si durante ese tiempo el quemador no se enciende, deje de actuar sobre el dispositivo y espere al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.
- 3** En caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencender este durante por lo menos 1 minuto.

IMPORTANTE: Cuide de no tocar las bujías de encendido.

ENCENDIDO MANUAL DE LAS HORNALLAS (SÓLO POR FALTA DE SUMINISTRO ELÉCTRICO)

- 1 Conecte la cocina a la red de gas.
- 2 Presione la perilla de la hornalla escogida girando a la izquierda, hasta la posición alta y encienda la hornalla, regulando la intensidad de acuerdo con su necesidad. Una vez encendido el quemador siga presionando la perilla por 15 segundos. Este dispositivo no deberá accionarse por un tiempo mayor. Si durante ese tiempo el quemador no se enciende, deje de actuar sobre el dispositivo y espere al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.
- 3 En caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencender este durante por lo menos 1 minuto.

CONTROL GRADUAL DE LLAMAS

El control gradual de llamas permite controlar la llama con múltiples graduaciones. La llama es mantenida siempre estable desde la alta hasta la baja, proporcionando economía y una temperatura adecuada para cada tipo de alimento.

ENCENDIDO AUTOMÁTICO DEL HORNO

- 1 Levante la tapa de la mesa y abra la puerta del horno. Debe dejar, obligatoriamente, la puerta del horno completamente abierta.
- 2 Presione la perilla del horno girando para la izquierda, hasta la posición alta, y accione la tecla de encendido automático de la llama, regulando su intensidad de acuerdo

con su necesidad. Es normal que se escuche un ruido característico del mecanismo generador de la chispa. Una vez encendido el quemador siga presionando la perilla 15 segundos. Este dispositivo no se deberá accionar durante un tiempo superior a este. Si durante ese tiempo el quemador no se enciende, deje de actuar sobre el dispositivo, abra la puerta del recinto y espere al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.



- 3 En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencender éste durante por lo menos 1 minuto.





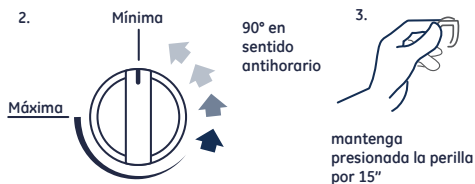
Nota: Para constatar el encendido del horno, basta mirar por el visor y verificar la abertura (orificio) en la base del horno, donde aparece la llama.

ENCENDIDO MANUAL DEL HORNO CON VÁLVULA DE SEGURIDAD

- 1 Abra la llave de paso de gas de la pared.
- 2 Abra la puerta del horno, gire la perilla correspondiente 90 grados en sentido antihorario.
- 3 Acerque el fósforo al orificio central del frente del piso del horno y presione la perilla. Una vez encendido el quemador, siga presionado la perilla durante 15 segundos.

Este dispositivo no se deberá accionar durante un tiempo mayor al indicado. Si durante ese tiempo el quemador no se enciende, deje de actuar sobre el dispositivo, abra la puerta del recinto y espere al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

- 4 En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencender éste durante por lo menos 1 minuto.





INFORMACIÓN GENERAL

PRECAUCIONES GENERALES

- Su cocina es para uso doméstico y debe ser utilizada por personas que posean el conocimiento para operarla.
- Mantenga a los niños lejos de la cocina mientras esté funcionando o después de ser utilizada. La temperatura cerca de las hornallas, puerta del horno y manijas es bastante alta y puede causar quemaduras.
- Para evitar posibles accidentes, coloque las ollas sobre las rejillas de la cocina con el mango volteado hacia adentro.
- Cuando tome o retire los recipientes con alimentos del horno, hágalo siempre que le sea posible con guantes térmicos de protección.
- Al utilizar grasa, debe tener más cuidado, pues estos elementos son inflamables. En el caso de que la grasa caliente entre en llamas, cierre todas las llaves de las hornallas y sofoque la llama con una tapa de olla o con un trapo mojado; nunca tire agua, pues en contacto con la grasa caliente, corre el riesgo de que el agua se esparza, pudiendo causar quemaduras.
- Evite acumular líquidos grasosos tanto en las hornallas, como en el horno y otras partes de la cocina.
- Para mayor seguridad, mantenga la llave de paso de gas cerrada cuando no esté utilizando la cocina.
- Nunca use llamas o chispas para localizar fugas de gas, pues podría causar una explosión.
- Solamente encienda las hornallas después de tener la seguridad de que no hay fugas en la instalación.
- En caso de que sienta olor a gas dentro de la casa, para su seguridad tome las siguientes precauciones:
 - Cierre la llave de paso de gas.
 - No encienda ningún tipo de llama.
 - No mueva los interruptores eléctricos.
 - Abra las ventanas y las puertas, permitiendo mayor circulación de aire.
- En caso de falta de energía eléctrica, verifique que ninguna hornalla esté abierta, antes de usar el fósforo para encender la cocina.
- Retire el enchufe de la toma eléctrica, antes de realizar cualquier servicio de mantenimiento y limpieza.
- Para evitar posibles incendios, debe guardar los productos químicos inflamables (p. e. grasa, kerosene, alcohol, etc.) lejos de su cocina.
- Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor, poniendo especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.
- Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la placa de características.
- Si la utilización del artefacto es intensa y prolongada, puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o más eficaz, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.



PROTECCIÓN DE LA PUERTA DE ACERO INOXIDABLE

Si la cocina tiene puerta inoxidable, observe que viene protegida con una película para evitar rayaduras y manchas que puedan ocurrir durante el transporte, la cual debe ser retirada durante la instalación de la cocina. La limpieza general debe ser hecha con un paño húmedo o esponja no abrasiva, con jabón neutro.

LIMPIEZA DE LA CUBIERTA SUPERIOR DE SU COCINA

Cada vez que vaya a limpiar la cubierta superior siga éstas instrucciones para evitar problemas de funcionamiento con los quemadores superiores y para eliminar manchas y suciedad:

- 1 Asegúrese de que la cubierta **NO** esté caliente.
- 2 Para evitar que se derrame agua, jabón, comida, etc. dentro de la cocina, deje los quemadores superiores sobre la cubierta para limpiarla.

IMPORTANTE: No utilice exceso de agua, jabón y/o desengrasante. Esto puede obstruir el flujo de gas hacia los quemadores superiores.

- 3 Limpie la cubierta superior usando un desengrasante que **NO CONTenga** SOSA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones contenidas en el envase del producto. Utilice una fibra suave en dirección de las líneas del acero.

Limpieza

Procedimiento para limpieza de cubiertas de acero inoxidable manchadas por alimentos.

Estos modelos están equipados con la nueva tecnología TEON en la mesada. Es importante seguir los pasos de limpieza que a continuación se indican.

- 1 Agregar sobre la cubierta un poco de agua caliente.
- 2 Utilizar un desengrasante multiuso.
- 3 Limpiar únicamente con fibras sintéticas en el sentido de las líneas del cepillado de la cubierta. **NO** utilice fibras verdes ni metálicas.
- 4 Retirar el excedente con un trapo húmedo.

Recomendaciones

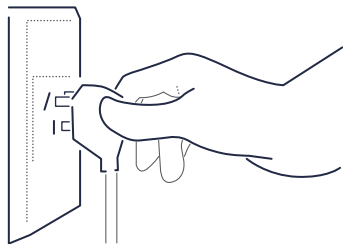
- Para mantener la cubierta en óptimas condiciones, límpiela **DESPUÉS DE CADA USO** de acuerdo con las instrucciones de limpieza ya mencionadas.

CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO (OPCIONAL)

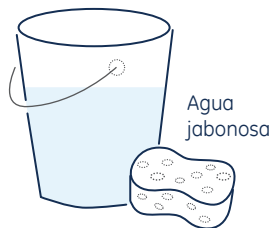
- 1 Desconecte la cocina de la red eléctrica.
- 2 Abra la puerta del horno, tire del protector de la lámpara, girando en sentido antihorario. Realice el cambio de la lámpara y vuelva a poner el protector. Es muy importante que reemplace la lámpara por otra no mayor de 40 watts.
- 3 Conecte la cocina a la red eléctrica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1 Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento desconecte la alimentación eléctrica y cierre la llave de paso de gas.



- 2** Limpie utilizando agua jabonosa y evite productos que contengan sustancias abrasivas.

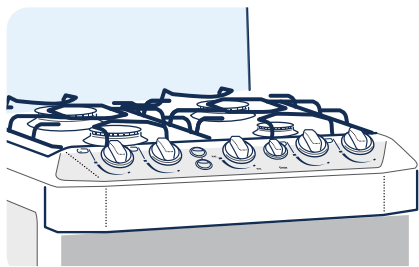


Para lavar las hornallas, déjelas enfriar. No utilice nunca lanas de acero.

Para su funcionamiento perfecto, séquelas completamente y sople por los agujeros.

La colocación de las hornallas aún calientes, en agua fría, podría provocar su deformación.

- 3** Para limpiar los quemadores de plancha, extráigalos tirando de ellos hacia arriba. Después de lavarlos, séquelos cuidadosamente antes de colocarlos en su lugar.



Al limpiar la plancha, evite el ingreso de cualquier elemento por los orificios que quedan abiertos al quitar los quemadores.

Nota: ante cualquier duda consulte al servicio técnico Kronen Internacional S.A.

Atención

- En la limpieza de la cubierta de acero inoxidable, del panel y de las partes laterales, use solo agua y jabón o detergente neutros. El alcohol puede dañarlos.
- No utilizar equipos de alta presión y vapor, así como no aplicar chorros de agua sobre el producto.
- La empaquetadura de jebe del horno NO debe ser retirada para limpieza, pues eso puede dañar el producto.

Nunca utilice lana de acero o similares en la limpieza de cualquier parte del horno (excepto para limpiar las rejillas de los quemadores).

Nunca utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos: eso dañarará las instrucciones impresas y la pintura del horno.

La colocación de los quemadores aún calientes en agua fría podrá provocar su deformación. Para lavarlos, déjelos enfriar, para un funcionamiento perfecto, enjuáguelos completamente y sople en los orificios.

Tenga mucho cuidado cuando esté limpiando la cubierta de los quemadores sin los quemadores; no deje caer hilachas o suciedad en los conductores del gas. No se olvide de colocar todos los quemadores correctamente.



LIMPIEZA DE LA RESISTENCIA DEL HORNO ELÉCTRICO (OPCIONAL)

Certifíquese de que no esté caliente. Utilice jabón o detergente nuestros con paños no abrasivos. Limpie con un paño húmedo y seque teniendo cuidado de no dejar hilachas y/o residuos.

La limpieza periódica de los electrodos o velas (piezas que quedan embutidas en el quemador) es importante para mantener la chispa de encendido siempre fuerte. Use esponja con detergente para esta limpieza. Para ello:

- Desconecte el cable de energía del tomacorriente.
- Agarre el electrodo por su cuerpo, friccionelo hasta que quede limpio y séquelo bien. Si la chispa falla después de la limpieza, no se preocupe: ella luego regresará a la normalidad después de que el agua en su interior se haya evaporado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

COLORES	Acero inox. / blanco	
Medidas sin embalaje	* 90 x 55 x 65,5 cm.	
QUEMADOR	kcal/h	kW
Auxiliar	860	1,00
Semi-rápido (2)	1450	1,68
Rápido	2200	2,55
Horno	3000	3,48
Grill Eléctrico**		1,50
Tensión	220 V / 50 Hz	
Categoría	II2H3P	
Presión de suministro	G N	GLP
	1,76 K p a (180 m.c.a)	2,74 K p a (mm.c.a)

* Alto x Ancho x Profundidad

**Opcional

Cocina Clase 2 subclase 1

MATRÍCULA DE GAS

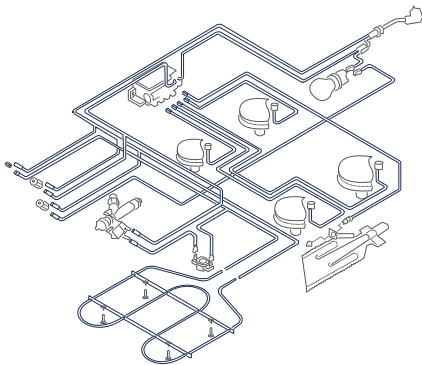
Cada cocina cuenta con un número de matrícula de aprobación el cual será solicitado por el gasista matriculado para la instalación. La misma se encuentra en la cara interna del lateral de la cocina, debajo de la plancha de quemadores.

SERVICIOS AL CLIENTE

Servicio de Asistencia Técnica

Valentín Gómez 151 - (1706) Haedo
 Provincia de Buenos Aires
 Teléfono: (011) 4489-8900
 Service Interior del País (ver listado adjunto)

PLANO ELÉCTRICO





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 y exceso o caída de tensión.

Caducará igualmente la validez de este certificado ante los casos de negligencia del adquirente, 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 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

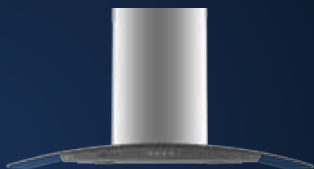
1. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2. Hacemos constar que esta unidad ha sido diseñada 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.



GE APPLIANCES



gelineablanca.com.ar



Producción Argentina.
Calidad Internacional General Electric.



DIRECT SUPPORT - GE APPLIANCES

Contáctese directamente con nuestros técnicos especializados:

- **Consultas y sugerencias:** 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 respaldamos la garantía de su producto.

Contáctenos.



GE APPLIANCES