

GARANTIA

LESTON S.A.

Garantiza el normal funcionamiento de este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio de material, por el termino de UN AÑO a partir de la fecha de compra por parte del usuario, comprometiéndose a reparar o cambiar sin cargo alguno cualquier pieza o componente que fallare en condiciones normales de uso dentro del mencionado período. Exceptuando la termocupla y unidad magnética las cuales su garantía es por el lapso de 6 meses a partir de su compra.

La puerta y respaldar de vidrio no tienen garantía.

Quedan exceptuadas de esta garantía todas las fallas, roturas, accidentes o desgastes por maltrato de uso indebido del producto, quedando además anulada ante cualquier reparación o intento de reparación por parte de terceros no autorizados por la Empresa. También quedan exceptuadas las fallas provocadas por su incorrecta instalación.

Toda intervención del personal técnico de nuestra empresa realizada a solicitud del usuario dentro del plazo de la garantía y que no fuera originada por falla o defecto alguno de fábrica, tendrá que ser abonada por este.

Para hacer uso de esta garantía debe ser acompañada por factura o ticket de compra y matrícula del instalador.

Servicio Técnico: BUENOS AIRES

LESTON S.A.

Av. Lumbrera N°1800 (ex ruta N°24)

SIP (Sector Industrial Planificado)

Gral. Rodriguez / Prov. Buenos Aires

Tel: 0237-4654660 Cel. 📞 11-68570166

www.turena.com.ar

Mail: info@turena.com.ar

Cocina Mod:	Factura N°
Vendedor:	Fecha de compra:
Comprador:	
Dirección:	Tel:
Ciudad:	Provincia:

Las figuras de este manual son ilustrativas y a modo de ejemplo las mismas pueden variar según el modelo



MANUAL DE INSTRUCCIONES Y GARANTIA

COCINA TURENA

LESTON S.A.

Av. Lumbrera N°1800 (ex ruta N°24) SIP (Sector Industrial Planificado)

Gral. Rodriguez / Prov. Buenos Aires

Tel: 0237-4654660 Cel. 📞 11-68570166

www.turena.com.ar

Mail: info@turena.com.ar



Matrícula Lenor N°L005169-001 GN

Matrícula Lenor N°L005169-001 GLP

IMPORTANTE:

Leer las instrucciones antes de instalar y usar este artefacto.

Instalar de acuerdo a normas vigentes por Gasista Matriculado.

No instalar en locales sin ventilación permanente.

Para convertir de un gas a otro llamar a un Gasista Matriculado.

ADVERTENCIA IMPORTANTE

- A. La instalación deberá efectuarla un instalador matriculado y en un todo de acuerdo a lo establecido, en las Disposiciones y Normas Mínimas para la Ejecución de las Instalaciones Domiciliarias de Gas vigentes (NAG 200)
- B. Lea las instrucciones de este manual correctamente antes de su instalación y uso.
- C. Esta cocina está aprobada para funcionar con GN y GLP. Para la conversión de gas, llamar a un Gasista Matriculado.
- D. Antes de la instalación, asegurarse que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles con los del artefacto.
- E. Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscriptas sobre la placa de marcado.
- F. Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.
- G. **No instalar en lugares sin ventilación permanente**

1 INSTALACIÓN

- 1.1 Asegurarse antes de la instalación que la cocina corresponde al tipo de gas disponible en su domicilio.
- 1.2 Se debe instalar sobre un basamento firme y nivelado, para evitar que se mueva durante su uso.
- 1.3 Para su ubicación tenga en cuenta las medidas de la cocina (ver Fig.1)

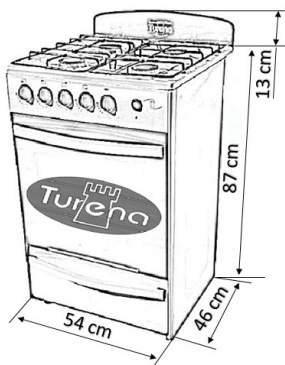


Fig.1

Considerar también una altura mínima a un panel horizontal por encima de la cocina de 650mm, una distancia mínima (entre pared o bajo mesada) a la izquierda y la derecha de 10mm (ver Fig. 2)

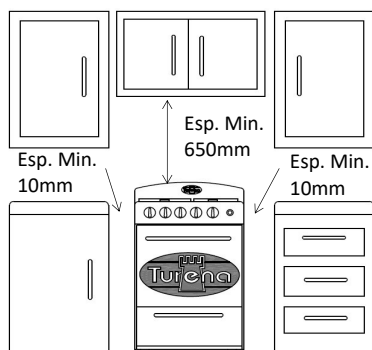
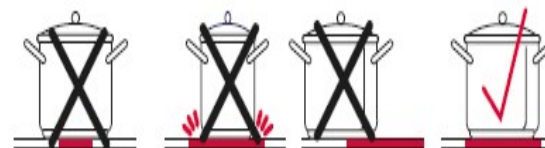


Fig. 2

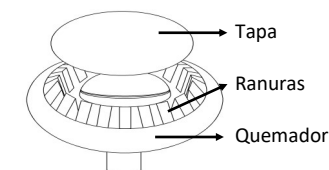
Si instala su cocina cerca de otros muebles es indispensable que las paredes de estos hayan recibido tratamiento ignífugo o que de todos modos soporten temperaturas de hasta 100°C

5 RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA

- 5.1 Cuando accione una perilla, revise que la hornalla correspondiente haya encendido.
- 5.2 Fíjese en la flama, no en la perilla mientras reduce la flama de la hornalla.
- 5.3 Use utensilios del tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.
- 5.4 Voltee las manijas de los utensilios de cocina hacia atrás o hacia un costado para que no queden sobresaliendo de la cocina.
- 5.5 Si va a cocinar con ollas de vidrio, éstas deberán ser refractarios.
- 5.6 Mientras cocina, no use ropa suelta o accesorios de vestir colgantes.
- 5.7 Tenga cuidado al alcanzar elementos almacenados en alacenas arriba de la cocina.
- 5.8 Siempre apague las hornallas antes de quitar los utensilios de la cocina.
- 5.9 Aleje cualquier artículo plástico de las hornallas. Los materiales pueden encenderse al estar en contacto con las flamas o superficies calientes del horno y pueden causar quemaduras.
- 5.10 Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejado de la cocina, el aire caliente y vapor que salen suelen causar quemaduras en manos, cara y ojos.
- 5.11 Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
- 5.12 Nunca deje que la flama de una hornalla sobresalga de las orillas del traste de cocina.
- 5.13 Si llega a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente el quemador del horno o asador, según sea el caso, y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga por sí solo. Mantenga a los niños alejados de la cocina.
- 5.14 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 existiera
- 5.15 Si va a cocinar con ollas de vidrio, éstas deberán ser refractarios. No utilice recipientes que tengan un anillo metálico (como base Wok), este anillo puede actuar como una trampa de calentamiento, provocando daños en la parrilla y la hornalla. En consecuencia puede aumentar el nivel de monóxido de carbono, constituyendo un riesgo para la salud.
- 5.16 Tamaños de ollas recomendado: Ø máximo 220mm / Ø mínimo 120mm
Nota : si usa recipiente de Ø 90mm ponga en mínimo



Antes de encender las hornallas constate que las tapas estén bien encastradas



4 CONVERSIÓN DE GAS

4.1 Cierre la llave de paso de gas a la cocina.

4.2 Antes de comenzar controle que la cocina esté fría.

Hornallas (Fig. 7)

4.3 Retire las parrillas de la plancha, luego los quemadores y finalmente la plancha superior.

4.4 Con una llave tubo de 7mm retire de a uno los inyectores de gas, a medida que retira coloca el inyector del gas a convertir.

Horno (Fig. 8)

4.5 Abrir la puerta del horno, retirar el piso quitando el tornillo del marco inferior, levantar el piso y tirar hacia adelante.

4.6 Levantar el quemador por la parte delantera y tirar hacia adelante, para retirarlo, en la parte posterior quedará a la vista el inyector a cambiar.

4.7 Una vez intercambiado los inyectores de las hornallas y horno colocar los quemadores y controlar si es necesario regular el aire, de ser así proceder con el paso 2.3

4.8 Debe verificar que la llama de las hornallas y horno sea de un color azul intenso y que arda sobre la base del quemador sin volar ni desprenderse del mismo.

4.9 Realizado el control de la llama y quedara bien, esperar a que se enfrien los quemadores y volver a colocar las partes retiradas en su posición original.

Inyectores GN		Inyectores GLP	
Hornallas	Horno	Hornallas	Horno
			
Ø 1,10	Ø 1,5	Ø 0,82	Ø 0,97

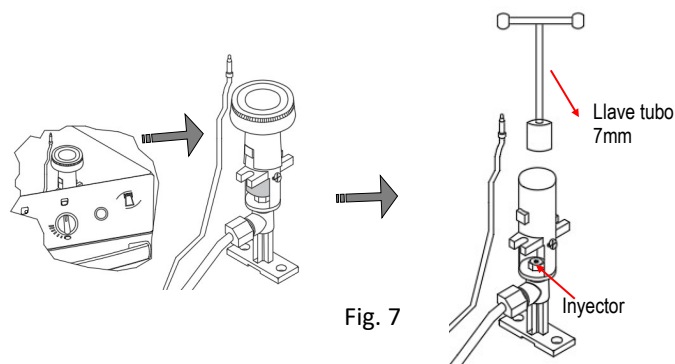


Fig. 7

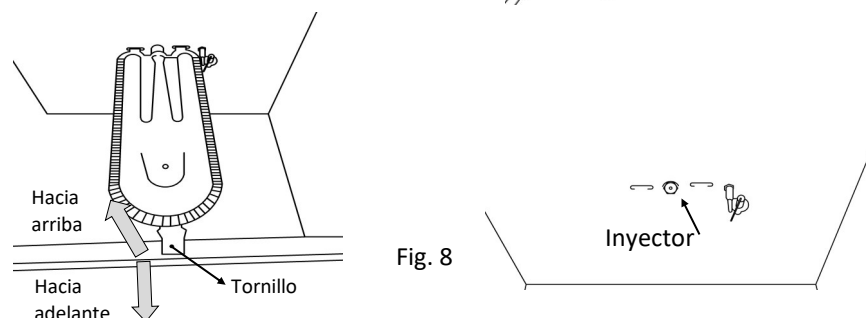


Fig. 8

1.4 Fije la cocina en la pared con los soportes en "C" provistos, como muestra la figura 3

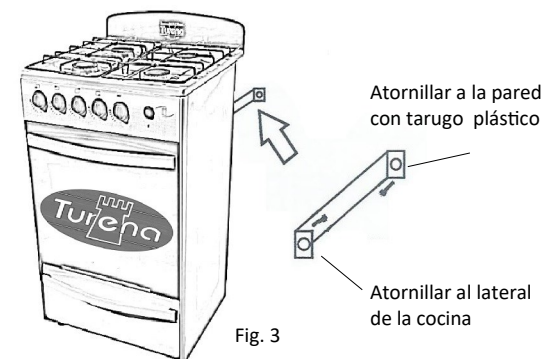


Fig. 3

1.5 Conexión de gas se encuentra a la derecha en la parte trasera, la misma es Rosca macho 1/2" Gas. Para conectar a la red hacerlo mediante un flexible de acero inoxidable aprobado. Al conectar utilizar selladores de rosas aprobados. Bajo ningún concepto deben utilizarse conexiones flexibles de goma o plástico, con o sin malla de protección.

1.6 Una vez conectado a la red comprobar que no existan fugas cubriendo las conexiones con agua jabonosa.

ATENCIÓN NUNCA BUSQUE FUGAS DE GAS CON UNA LLAMA

En el caso de conexión de la cocina con Gas Licuado de Petróleo (GLP) verificar que el regulador de presión esté aprobado, que esté en buen estado la conexión y juntas, que la presión de entrada a la cocina sea la indicada en cuadro 1 y 2

TENGA EN CUENTA

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

Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a las cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

Su cocina posee placa de identificación ubicada en cara externa del lateral debajo de la plancha con todos los datos técnicos y teléfonos del SERVICIO AL CLIENTE.

Consumos GN:	Kcal/h	Kw
Quemador (Q1)	1663	1,934
Quemador (Q2)	1647	1,915
Quemador (Q3)	1636	1,902
Quemador (Q4)	1666	1,937
Horno	2882	3,352
Presión de trabajo:		
1,76 kPa (180mm ca)		
Categoría GN II2H		

(Cuadro 1)

Consumos GLP:	Kcal/h	Kw
Quemador (Q1)	1853	2,155
Quemador (Q2)	1847	2,150
Quemador (Q3)	1835	2,134
Quemador (Q4)	1846	2,147
Horno	3109	3,616
Presión de trabajo:		
2,74 kPa (280mm ca)		
Categoría GLP II3P		

(cuadro 2)

2 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

2.1 Encendido de los quemadores de las hornallas (Fig. 4)

Para encendido de hornallas oprima y gire en sentido antihorario, con una llama previamente encendida de un fósforo, encendedor o accionar simultáneamente un encendedor portátil piezoeléctrico, asegurarse que la perilla que está presionando corresponda al quemador donde acerca la llama. Mantener presionado unos segundos hasta que accione el sistema de seguridad.

Se debe graduar la llama entre la posición máximo y mínimo según necesidad, cuidando que la llama no supere el fondo de los recipientes.

"EN EL CASO DE UNA EXTINCIÓN ACCIDENTAL DE LAS LLAMAS DEL QUEMADOR, CERRAR EL MANDO DE ACCIONAMIENTO DEL QUEMADOR Y NO INTENTAR REENCENDER ÉSTE DURANTE UN MINUTO COMO MÍNIMO".

2.2 Encendido del horno

A - Abra la puerta del horno, gire la perilla correspondiente 90° en sentido antihorario hasta la posición máximo.

B - Acerque el fósforo encendido al orificio central del frente del marco inferior del horno y presione simultáneamente la perilla, una vez encendido el quemador continuar presionando la perilla durante 30 seg. Hasta que accione el sistema de seguridad.

C - En caso de apagado abra la puerta del horno y esperar 2 minutos, luego repetir la operación anterior A - B.

Después del encendido deje la puerta abierta del horno unos segundos observando si continúa encendido, luego proceda a cerrar la puerta lenta mente para evitar su apagado.

Gradúe la temperatura del horno por medio de la perilla correspondiente entre la posición máximo y mínimo según necesidad.

En caso de un apagado accidental de la llama del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante al menos 2 minutos, transcurrido este lapso repetir operaciones A - B - C.

"ESTE DISPOSITIVO NO SE DEBE ACCIONAR DURANTE MÁS DE 15 S. SI DURANTE ESTOS 15 S EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE, DEJAR DE ACTUAR SOBRE EL DISPOSITIVO, ABRIR LA PUERTA DEL RECINTO Y ESPERAR COMO MÍNIMO UN MINUTO ANTES DE CUALQUIER NUEVO INTENTO DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR".

2.3 Regulación de los quemadores de hornallas y horno

Las cocinas vienen con los quemadores de las hornallas y horno regulados de fábrica, debe igualmente verificar que la llama de las hornallas y horno sea de un color azul intenso y que arda sobre la base del quemador sin volar ni desprenderse del mismo, de no ser así y presentara un color amarillo rojizo, se deberá regular el aire.

Regulación del aire hornallas: Primero realizar los pasos 4.2 y 4.3 de este manual. Luego con la hornalla encendida (Fig. 5) se acciona el regulador de aire, aflojando el tornillo de ajuste se lograra subir o bajar el regule, teniendo en cuenta que hacia arriba ingresa mayor cantidad de aire y hacia abajo se reduce el ingreso, se acciona lentamente hasta conseguir la llama adecuada.

Regulación del aire Horno: Primero realizar los pasos 4.2 y 4.5 de este manual. Luego en la parte posterior del quemador del horno se encuentra el regule, accionarlo hacia adelante y atrás, teniendo en cuenta hacia adelante menos aire y hacia atrás mas aire, se acciona lentamente hasta conseguir la llama adecuada (Fig. 6)

Debe verificar que la llama de las hornallas y horno sea de un color azul intenso y que arda sobre la base del quemador sin volar ni desprenderse del mismo.

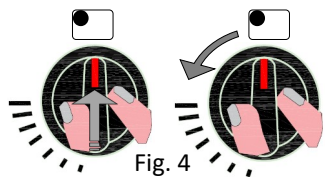


Fig. 4

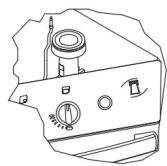


Fig. 5

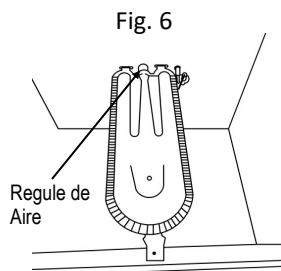
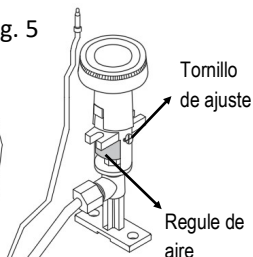


Fig. 6

3 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1 Antes de comenzara utilizar su nueva cocina es aconsejable que realice una cuidadosa limpieza, principalmente del interior del horno.

3.2 El respaldo superior es desmontable para facilitar la limpieza.

3.3 La rejilla de plancha integral puede desmontarse fácilmente para su limpieza profunda.

3.4 Al realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento la cocina debe estar fría.

3.5 Se debe usar un paño limpio, mojado con agua tibia y con jabón, detergentes o productos específicos que no sean abrasivos.

3.6 Debe enjuagar muy bien el paño y eliminar por completo los residuos del producto utilizado, de las partes limpias y secarlo por completo.

3.7 Para mantener sus partes enlozadas como nuevas, nunca use esponjas y/o productos abrasivos, ni líquidos cáusticos, limpia hornos cáusticos o hipoclorito de sodio (lavandina)

3.8 Al proceder a limpiar la plancha, evite el posible ingreso de cualquier sustancia por los orificios donde se alojan de los quemadores.

3.9 Para limpiar los quemadores de hornallas extraígalos tirando de ellos hacia arriba. Limpie los quemadores con agua bien caliente, jabón y un cepillo de cerda (no usar elementos metálicos)

Evite en lo posible que se modifique la regulación del aire de la cocina durante la limpieza, si ocurriera esto y de ser necesario proceda con el punto 2.3

Instrucciones para retirar puerta del HORNO

Los pasos siguientes los deben realizar al mismo tiempo en las dos bisagras.

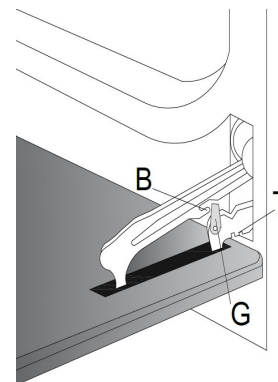
1. Abra la puerta del horno por completo.
 2. Suba el enganche "G" hasta que este calce sobre la ranura del brazo "B" (realizar está operación en las dos bisagras)
 3. Cierre levemente la puerta, aproximadamente unos 20°
 4. Levante levemente la puerta para que desmonte la traba "T" (en las dos bisagras)
 5. Tire de la puerta hacia adelante para retirar por completo la puerta
- Tenga en cuenta de no forzar los movimientos ya que se podrían deformar los brazos de la bisagra si se deforma esto podría impedir la colocación de la puerta nuevamente

De está manera quedara liberada la puerta de la cocina.

Instrucciones para colocar la puerta del HORNO

1. Suba el enganche "G" hasta que este calce sobre la ranura del brazo "B" (realizar está operación en las dos bisagras)
2. Presente la puerta frente al horno
3. Ingrese el extremo del brazo "B" en la ranura frontal del horno (controlar que calcen las dos bisagras)
4. Baje levemente hasta que calce la traba "T" en su alojamiento (controlar que esto suceda en las dos bisagras)
5. Abra por completo la puerta y destrabe los enganches "G"

De está manera quedara la puerta de la cocina para abrir y cerrar libremente.



Ante un cambio de gas consulte a fábrica o service autorizado, para la provisión de los accesorios correspondientes.

ADVERTENCIA:

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.