

# Manual de Instrucciones Cocinas a Gas

CD5003MI - CD5502MB - CD5502AB - CD5502MI  
CD5502AI - CD5505MI - CD5505AI - CD5507MI  
CD5507AI - CD6007MI



Aconsejamos leer las  
instrucciones de este manual  
antes de instalar y usar su  
cocina Drean

# ÍNDICE



**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

**03**



**INSTALACIÓN**

**05**



**INSTRUCCIONES**

**15**



**CUIDADO Y LIMPIEZA**

**19**



**MEDIDAS DE SEGURIDAD**

**23**



**CAUSAS Y POSIBLES SOLUCIONES**

**25**



**CERTIFICADO DE GARANTÍA**

**26**

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



| MODELO                                | CD5003MI | CD5502MB<br>CD5502AB | CD5502MI<br>CD5502AI |
|---------------------------------------|----------|----------------------|----------------------|
| Origen                                | México   | Argentina/México     | Argentina/México     |
| Color                                 | Inox     | Blanco               | Inox                 |
| Gas Natural                           | Si       | Si                   | Si                   |
| Gas Licuado                           | Si       | Si                   | Si                   |
| Kit de conversión                     | Si       | Si                   | Si                   |
| Respaldo de cristal templado          | No       | Si                   | Si                   |
| Tapa de cristal templado              | Si       | No                   | No                   |
| Mesada de acero inoxidable            | Si       | Si                   | Si                   |
| Mesada de Teon                        | No       | No                   | No                   |
| Parrillas                             | Alambrón | Alambrón             | Alambrón             |
| Hornallas quemador semi-rápido        | 4        | 2                    | 2                    |
| Hornallas quemador rápido             | 0        | 2                    | 2                    |
| Hornallas quemador doble corona       | 0        | 0                    | 0                    |
| Encendido Electrónico                 | Si       | Si                   | Si                   |
| Luz en Horno                          | Si       | Si                   | Si                   |
| Grill                                 | No       | No                   | No                   |
| Ventana panorámica en puerta de horno | Si       | Si                   | Si                   |
| Rejillas deslizables en horno         | 2 std    | 2 std                | 2 std                |
| Cajón calienta platos                 | Si       | Si                   | Si                   |

| MODELO                                | CD5505MI<br>CD5505AI | CD5507MI<br>CD5507AI | CD6007MI       |
|---------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------|
| Origen                                | Argentina/México     | Argentina/México     | México         |
| Color                                 | Inox                 | Inox                 | Inox           |
| Gas Natural                           | Si                   | Si                   | Si             |
| Gas Licuado                           | Si                   | Si                   | Si             |
| Kit de conversión                     | Si                   | Si                   | Si             |
| Respaldo de cristal templado          | No                   | No                   | No             |
| Tapa de cristal templado              | Si                   | Si                   | Si             |
| Mesada de acero inoxidable            | Si                   | Si                   | Si             |
| Mesada de Teon                        | No                   | No                   | Si             |
| Parrillas                             | Solera               | Solera               | Fundición      |
| Hornallas quemador semi-rápido        | 2                    | 2                    | 2              |
| Hornallas quemador rápido             | 2                    | 1                    | 1              |
| Hornallas quemador doble corona       | 0                    | 1                    | 1              |
| Encendido Electrónico                 | Si                   | Si                   | Si             |
| Luz en Horno                          | Si                   | Si                   | Si             |
| Grill                                 | No                   | No                   | Si             |
| Ventana panorámica en puerta de horno | Si                   | Si                   | Si             |
| Rejillas deslizables en horno         | 2 std                | 2 std                | 2 std cromadas |
| Cajón calienta platos                 | Si                   | Si                   | Si             |



**Atención:** Las imágenes son ilustrativas, las características y colores dependen exclusivamente del modelo adquirido. Los productos pueden sufrir cambios sin previo aviso.



## ¿CÓMO INSTALAR SU COCINA?

SIGA LAS INSTRUCCIONES Y SU PRODUCTO ESTARÁ LISTO PARA FUNCIONAR

Desembale el producto. El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma, papel y cartón.

Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo películas plásticas que cubren algunas partes de la cocina. Le recomendamos reciclar los empaques de cartón en depósitos especiales para este fin. Luego enviarlos a las compañías de reciclaje.

Retire los accesorios que vienen dentro del horno.

La instalación deberá efectuarse por un instalador matriculado y de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas (NAG 200).

Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el ajuste del artefacto son compatibles.

Las condiciones de ajuste de este artefacto están inscriptas sobre la placa de características.

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.

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

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 por lo menos 1 minuto. La instalación a la red de gas debe efectuarse únicamente mediante tubo flexible de acero inoxidable certificado bajo norma NAG 254. Ante cualquier duda, llame al Servicio Técnico Autorizado.

## CONSIDERACIONES DE AIREACIÓN Y VENTILACIÓN

- El recinto donde se va a instalar este artefacto debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas según corresponda en la norma NAG 200 "Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación".
- No instale su horno en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva de gas-aire.
- Asegurar una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión, de no ser así, ésta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.

## AJUSTE PARA USO DE GAS LICUADO POR RED



**Atención:** Para ajustar su cocina a gas licuado por red contacte a un gasista matriculado.

- Desconecte todo suministro de energía eléctrica desde la caja principal de disyuntores de circuito o de fusibles.
- Interrumpa el suministro de gas que alimenta la cocina cerrando la llave de paso manual.
- Localice el kit de conversión ubicado en el interior del horno.
- Siga los pasos listados en la hoja de instrucciones que se encuentra junto al kit de conversión.

Instrucciones técnicas para la correcta instalación, ajuste y mantenimiento de su cocina.



**Atención:** Para su correcto funcionamiento, esta cocina requiere ser ajustada de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiente.

## PRECAUCIONES

- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de locales de distribución (el tipo y presión de gas) son compatibles con las del producto.
- Las especificaciones de operación de este producto se encuentran en la placa de características de este.
- Esta cocina no está diseñada para ser conectada a un dispositivo de evacuación de productos de la combustión. Dicho dispositivo debe instalarse de acuerdo con los reglamentos locales vigentes. Debe darse atención particular a los requerimientos relacionados con la ventilación.
- Antes de instalar, apague los suministros de gas y electricidad que alimentarán al producto.
- Todos los productos que tienen componentes eléctricos deben conectarse a tierra.
- El tubo de alimentación de gas y su conector NO deben estar doblados o bloqueados por ningún otro aparato.
- Los paneles ubicados por encima de la cubierta del producto y directamente junto a él, deben estar hechos de un material que no sea inflamable. Tanto el material que recubre a los paneles como el pegamento que se usa para asegurarlo deben ser resistentes al calor para prevenir su deterioro.

- Encienda la cocina y cada una de las hornallas, revisando que las llamas tengan un color azul claro sin puntas amarillas. Si estas muestran cualquier anomalía, revise lo siguiente:

Que las tapas de las hornallas estén correctamente instaladas.

Que el cuerpo de la hornalla esté correctamente colocado.

Que la hornalla se encuentre verticalmente alineada con el niple de la esprea.

Que la presión de gas cumpla con lo normalizado/norma.

- Después de concluir la instalación, el técnico instalador debe llevar a cabo una prueba completa de operación y una revisión para encontrar fugas.
- No use extensiones.
- No conecte otros productos en el mismo contacto eléctrico.
- Sujete el conector por medio de la clavija, no del cable.
- Su producto está provisto de un tomacorriente polarizado tipo "Y" con cable a tierra integrado.
- No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
- Si el cable de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete. Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato:

Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado.

Daños provocados por accidente, descargas eléctricas, fluctuaciones de voltaje, energía eléctrica diferente a la especificada o catástrofes.

Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.

Si el producto ha sido reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.



**Atención:** Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo.

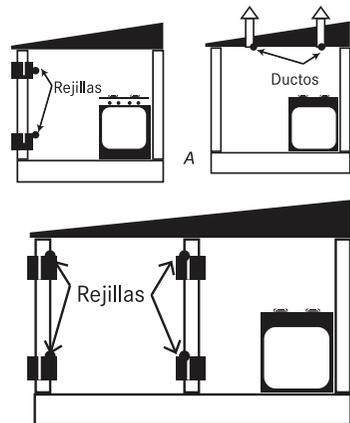
## UBICACIÓN DEL PRODUCTO

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

No instale su cocina 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 lugar, se deben sumar las capacidades caloríficas, (ver datos en placas de identificación de los artefactos) de todos, de acuerdo con los siguientes casos:

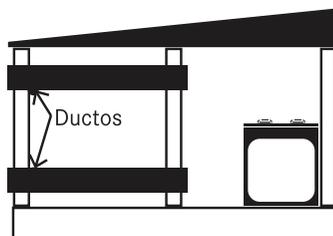
- Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de  $6\text{cm}^2$  por cada kilovatio ( $3,6\text{Mj/h}$ ) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados 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.



La circulación natural del aire se asegura a través de dos aberturas en la pared de al menos 100cm<sup>2</sup> de superficie libre de ventilación que debe estar:

- Una situada en el tercio superior de una pared que comunique con el exterior de la habitación que se va a ventilar y ser permanente.
- La otra situada en el tercio inferior y colocada de manera que no interfiera con el buen funcionamiento del dispositivo de aspiración.

Dichas aberturas deben estar provistas de rejillas de ventilación aprobadas.



## LOCALIZACIÓN

Le sugerimos no instalar su cocina en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire. En caso de que su cocina se encuentre cerca de una puerta o ventana, procure mantenerlas cerrada mientras cocine.

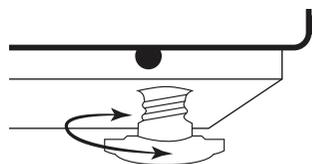
## DIMENSIONES Y ESPACIOS MÍNIMOS NIVELACIÓN

En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espacio requeridas para la instalación. Estas dimensiones deben respetarse.

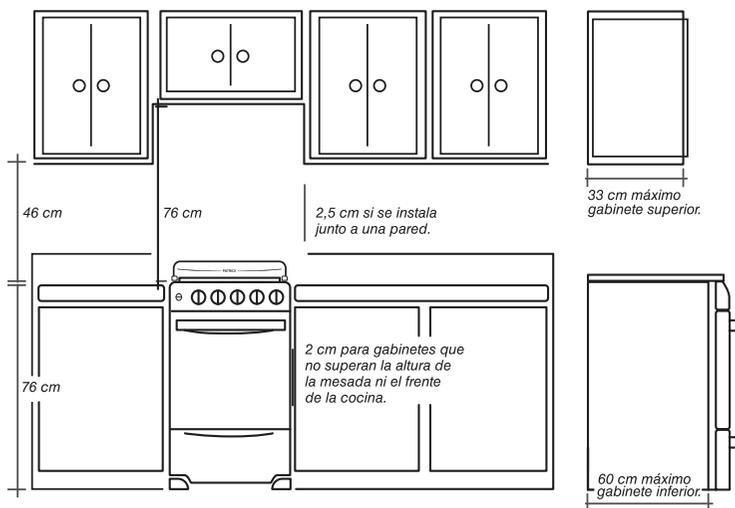
## NIVELACIÓN

Recomendamos nivelar la cocina para un horneado parejo, antes de hacer conexiones de gas y electricidad. Su cocina cuenta con dos tornillos niveladores, ubicados en la parte posterior del piso de la cocina. Sitúe la cocina en la zona donde vaya a ser instalada.

Coloque un nivel sobre las parrillas del horno. Si observa que su cocina no está nivelada, con la ayuda de otra persona, incline su cocina hacia un lado y gire el tornillo. Repita la operación del otro lado para obtener la altura deseada.



**Atención:** Nunca instale su cocina sobre una alfombra o cualquier material inflamable. Para reducir el riesgo de incendios instale sus muebles de cocina conforme al diagrama dimensional. Evite instalar gabinetes por encima de la cocina a una distancia menor a la especificada.



## CONEXIÓN A SUMINISTRO DE GAS

Asegúrese de que su hogar suministre la presión correcta.

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: <https://www.enargas.gob.ar/>



**Atención:** No use mangueras de plástico para la conexión de gas ya que pueden presentar fugas, aún las que tienen malla de acero en su superficie.

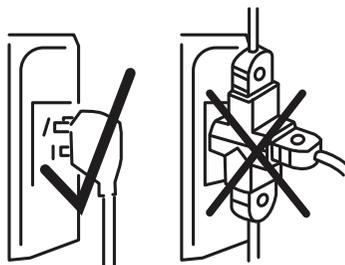
## DATOS PARA LA CONEXIÓN DE GAS

- Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la cocina a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la cocina nueva.
- Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la cocina. Cerciórese de que todos los que van a usar la cocina sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.
- Use conexiones nuevas para prevenir fugas de gas, instale sellador de juntas o cintas especiales para este fin, en todas las conexiones externas.
- No utilice flama para detectar fugas de gas.
- Al mover su cocina, evite que la conexión de gas se estrangule o muerda, para

evitar fugas de gas. Asegúrese de mantener los alrededores de la cocina libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.

## DATOS PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Si su cocina cuenta con luz interior en el horno, antes de utilizarla compruebe que la toma de corriente esté apropiadamente conectada a tierra, y protegida por un interruptor térmico verificado por un electricista calificado.
- Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente.
- El cable tomacorriente deberá estar libre de torsiones y evite el contacto con la parte posterior de la cocina. En caso de necesitar una extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.
- Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija.



## INSTALACIÓN DE HORNALLAS

Verifique que la hornalla y la tapa estén bien colocados.

## INSTALACIÓN DE PARRILLAS SUPERIORES

Cada vez que requiera quitar las parrillas superiores para darles limpieza verifique colocarlas nuevamente en su posición original.

## INSTALACIÓN DE RESPALDO

- Acomode el respaldo por encima de la cubierta asegurando que los tornillos de sujeción de la cubierta queden centrados con las ranuras de desahogo del respaldo.
- Fije el respaldo usando 2 tornillos (incluidos en el kit de instalación), uno en cada extremo del respaldo. Los tornillos deben entrar por las perforaciones inferiores del respaldo del respaldo y se atornillan contra la cubierta.

## TAPA DE VIDRIO

Antes de usar su cocina, asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado. Levante la tapa de vidrio, éste quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo. Esta tapa de vidrio no está diseñado para cocinar encima de él.

Las bisagras están cuidadosamente calculadas para disminuir el riesgo de ruptura de la placa de cristal, ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar con la cubierta, en caso de que accidentalmente se resbale. Sin embargo al levantarlo y bajarlo hágalo con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

**Atención:** Levante la tapa de vidrio siempre que utilice las hornallas superiores, así como el horno.

## PUERTA DE HORNO

Para facilitarle la limpieza del interior del horno y de la puerta, ésta ha sido diseñada para removerla y reinstalarla fácilmente.

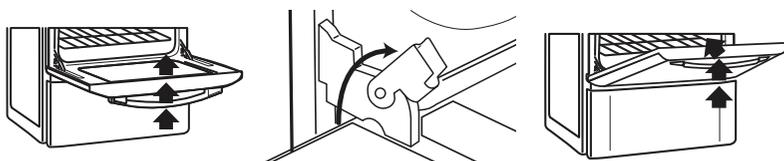
**Atención:** Tenga cuidado de no colocar las manos entre las bisagras y la estructura del horno, ya que pueden regresarse violentamente y atrapar sus dedos.

### PARA ELLO SIGA ESTAS INSTRUCCIONES:

Abra la puerta a 90°, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra hasta el tope.

Levante la puerta, como si fuera a cerrarla hasta que sienta que se detiene por los topes levantados.

Lleve la puerta a 45° (sujetándola aproximadamente por el medio) como si fuera a cerrarla y sáquela hacia fuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



1. Seguros de bisagra

## MONTAJE DE LA PUERTA

- Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que sienta que topa con el marco de la cocina.
- Baje la puerta a 90° como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado coloque los seguros en su posición original.

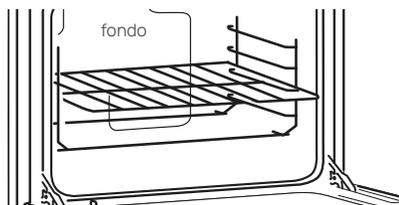
- Cierre la puerta completamente y escuchará un leve clic esto le indica que la puerta se ha montado correctamente.



**Atención:** Cuando tenga la puerta afuera, por ningún motivo zafe los seguros ya que el brazo principal regresaría hacia la puerta con mucha fuerza.

## INSTALACIÓN DE PARRILLAS EN EL HORNO

Las parrillas del horno están diseñadas con un tope que les impide ladearse y salirse totalmente. Esto es especialmente cómodo cuando usted introduce y retira los alimentos del horno. Para quitar las parrillas del horno, deslice éstas hacia usted, levante la parte frontal y júelas hacia afuera. Para reinstalarlas en su sitio,



coloque la parrilla sobre el soporte (la parte curva de la parrilla debe estar hacia el fondo del horno y debajo del tope), incline hacia arriba el frente y empújela hacia adentro del horno hasta que haya pasado el tope en la pared del horno. Enseguida, baje la parte frontal y deslice totalmente hasta el fondo.

## PARRILLA

Por motivos de cumplimiento normativo de seguridad en Argentina, Drean recomienda el uso de la parrilla exclusivamente en la posición y nivel indicados. El resto de los diferentes niveles del horno son funcionales a regulaciones normativas de otros países. El incumplimiento de esta recomendación queda bajo responsabilidad y criterio del usuario.

## KIT DE SOPORTE ANTIVUELCO UNIVERSAL



**Atención:** Todas las cocinas se pueden voltear. Esto puede resultar en una lesión. Instale el dispositivo antivuelco empacado en la cocina.

Siga las instrucciones para la instalación del dispositivo estabilizador antivuelco, saque las siguientes las partes incluidas en la bolsa de plástico:

- Contenido del kit
- Una Cadena
- Un Tornillo Phillips

- Un Soporte
- Un Tornillo Hex Largo
- Una Arandela

## INSTRUCCIONES

**1A-** Separar la cocina de la pared. Dejar suficiente espacio para trabajar detrás de la cocina.

**1B-** Instalar el Soporte suministrado, con el tornillo Phillips. La ranura en el Soporte debe quedar de manera vertical para la posterior instalación de la cadena se puede atornillar en alguno de los orificios que esté disponible.

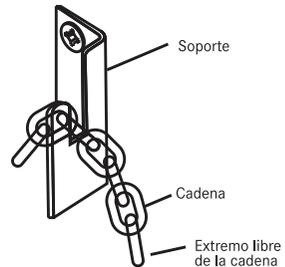
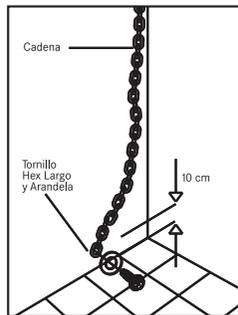
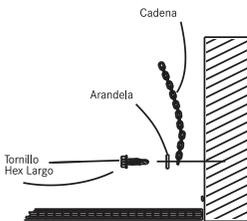
**2-** Sujete un extremo de la Cadena de Estabilidad, a la pared con el tornillo Hex largo, tarugo para pared y la arandela suministrada verticalmente a una distancia de 10 cm del piso y horizontalmente a una posición que permita estar en línea con el soporte tanto como sea posible. Revise que no haya cables eléctricos o tubería en donde va a penetrar el tornillo. Si su pared es de otro material, realizar la sujeción adecuada al tipo de material de la pared. Asegúrese que el tornillo quede firmemente sujeto a la pared jalando la Cadena vigorosamente.

**3-** Temporalmente pegue el extremo suelto de la Cadena a un lado de la superficie de la cocina con un trozo de cinta.

**4-** Coloque la cocina en su lugar dejando el suficiente espacio entre la tapa de plancha de vidrio de la cocina y la pared para alcanzar el soporte de estabilidad.

**5-** Enganche el extremo suelto de la cadena en la ranura del soporte. Asegúrese que la Cadena quede tensa tanto como sea posible y que no quede floja al momento de atarla al soporte. Si queda muy floja la Cadena puede ocasionar que la cocina se ladee eventualmente.

**6-** Deslice la cocina a su posición final. Una vez posicionada la cocina en el lugar, la Cadena quedará un poco floja. Esto es normal.





## ¿CÓMO UTILIZAR SU COCINA?

CONOZCA RÁPIDAMENTE EL FUNCIONAMIENTO DE SU NUEVA COCINA

### SEGURIDAD

- Mantener los alrededores del producto libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- No obstruir la salida de los gases de combustión del horno.
- No debe utilizarse como calefactor de ambiente. Nunca use su cocina para calentar una habitación ya que esto es muy peligroso. - Si huele a gas:
  - Abra las ventanas.
  - No accione interruptores eléctricos.
  - Apague todas las llamas cerrando la válvula general de paso.
  - Llame inmediatamente al servicio de supervisión de fugas o a su proveedor de gas.
  - No deje a los niños solos o sin vigilar cuando la cocina esté caliente o en operación.
  - No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta del horno o de la parte superior de la cocina.
  - No permita que se acumule suciedad u otros materiales inflamables en o cerca de la cocina.

Una instalación, ajuste, alteración o mantenimiento inadecuado puede causar daños y accidentes. Una hornalla bien ajustada, es aquella que presenta una llama azulada en lugar de amarilla. Para su seguridad no almacene gasolina u otros fluidos inflamables en la cercanía o interior de su cocina. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su cocina a menos que se especifique en este manual.

### ENCENDIDO DE HORNALLAS

- Antes de encender las hornallas retire todos los materiales de empaque que protegen a la cocina. El funcionamiento de todas las hornallas y del horno deben ser revisados después de que la cocina y las conexiones de gas hayan sido debidamente verificadas contra fugas. Cuando la hornalla se encienda por primera vez, la llama estará casi horizontal y se elevará ligeramente fuera de la hornalla, además se escuchará un soplido o silbido durante 30 o 60 segundos.

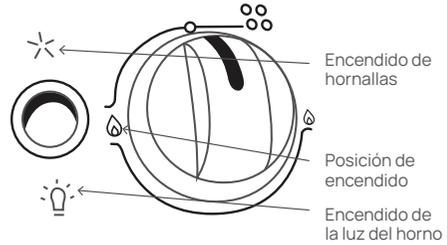
Su producto cuenta con encendido electrónico con botón. Al accionar el botón, las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todas las hornallas; esto es un funcionamiento normal.

- Verifique que las perillas estén en posición de apagado, éstas deben estar afuera y cerciórese de que la cocina esté conectada en la corriente eléctrica.

■ Su producto está preparado con un botón dual para encender tanto hornallas como la luz del horno, hacia arriba enciende hornallas y hacia abajo enciende la luz del horno. Presione el botón hacia el lado donde está el indicador en forma de estrella y manténgalo así accionado, escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica de la hornalla.

■ Empuje la perilla que corresponda a la hornalla que desee utilizar y gírela a la posición de encendido; la hornalla encenderá a los pocos segundos. Una vez encendido, suelte el botón y regule la llama girando la perilla.

Ante la falta de suministro eléctrico puede encender la cocina con un fósforo la luz del horno de esta manera:



Verifique que las perillas estén en la posición de apagado.

Encienda un fósforo.

Empuje y gire la perilla de la hornalla que quiere utilizar.

Acerque con cuidado el fósforo prendido a la hornalla.

Tome precauciones al encender su cocina de esta manera. Las hornallas que estuvieran encendidas antes de ocurrir la falla en el suministro de energía eléctrica permanecerán funcionando normalmente hasta que se apaguen.

## GRATINAR (ASADOR ALTO O GRILL) (Apartado exclusivo para el modelo CD6007MI)

(Ver cuadro de características por modelo, al final de manual)

Esta función sirve para gratinar quesos y dorar alimentos. Ejemplos: Pastas y vegetales gratinados, molletes, etc.



**Importante:** Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Las partes accesibles se pueden calentar, mantenga alejados a los niños.

**1-** El control de horno cuenta con un sistema de seguridad, el cual está diseñado de manera que se debe hacer presión sobre la perilla para poder girarla.

**2-** Gire la perilla control de temperatura hasta ubicarse en la posición de "grill". Al hacerlo, la resistencia se activará.

**3-** Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla de control de temperatura a la posición original.



**Nota:** Una vez concluida la función espere un par de minutos para abrir la puerta ya que el interior del horno se encuentra caliente.

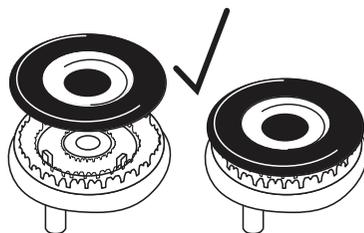


**Atención:** En la parte superior de la cavidad del horno, se encuentra una resistencia eléctrica, la cual alcanza altas temperaturas. Tenga cuidado de no tocarla al momento de abrir el horno, mientras éste se encuentre caliente, para evitar quemaduras.



## ENCENDIDO DE HORNALLA DOBLE CORONA (SOLO EN MODELOS CD5507MI/CD5507AI/CD6007MI)

Su cocina cuenta con una nueva hornalla con dos aros de llama (dos hornallas en una), permite cocinar en recipientes muy pequeños sólo con la hornalla central o en recipiente medianos y grandes con los dos aros de llama, permite una mejor distribución del calor, eficiencia y ahorro del tiempo. Se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones para el correcto funcionamiento de ésta misma.



Antes de encender esta hornalla, asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La tapa grande tiene la leyenda "ESTE LADO HACIA ABAJO" utilícela como guía, la tapa pequeña deberá colocarse con el área más plana hacia arriba. Tenga cuidado de no golpear y/o jalar la bujía, debido a que es más alta que las demás contenidas en su cocina.

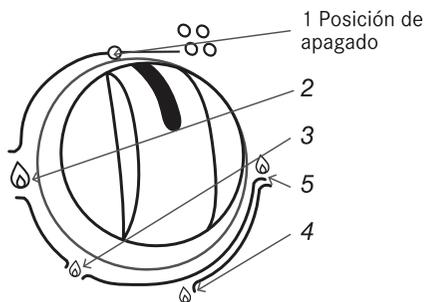
La perilla de la hornalla doble anillo cuenta con dos secciones para encender de manera independiente la hornalla central o los dos anillos de llama al mismo tiempo. La secuencia de encendido que debe seguir es la siguiente:

- 1- Verifique que la perilla está en la posición de apagado y que la cocina esté conectada a la corriente eléctrica,
- 2- Presione la perilla y gire a la zona de encendido de la hornalla, encendiéndose la hornalla central en potencia máxima.
- 3- Al girar la perilla hasta el primer tope se regulará la llama de la hornalla central hasta la potencia mínima.
- 4- Presionar nuevamente la perilla y girar para encender los dos aros de llama en potencia máxima.

5- Al girar la perilla hasta el final del recorrido se regulará la llama de los dos aros hasta potencia mínima.

## ENCENDIDO DEL HORNO

- Verifique que la cocina esté conectada a la corriente eléctrica, y que la perilla esté en la posición de apagado.
- Abra la puerta del horno.
- Presione botón de encendido de la chispa y manténgalo así.
- Gire la perilla 90° hasta la posición 2 y presionela hasta verificar el encendido del quemador.
- Suelte la perilla, si el quemador no queda encendido, espere 1 minuto y repita la operación.
- Observe la llama por el orificio central del piso del horno.
- Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada.



## PARA ENCENDER EL HORNO CON ENCENDIDO MANUAL

- Verifique que la perilla del horno este en la posición de apagado.
- Abra la puerta del horno.
- Ubique el orificio de encendido del quemador.
- Prenda un encendedor de cocina largo o fósforo.
- Inmediatamente después, acerque la flama al orificio de encendido del quemador.
- Empuje y gire la perilla a la posición de máximo.
- Espere a que encienda antes de retirar la flama y verifique que la flama sea azul por el orificio del piso del horno.
- Gire la perilla a la posición deseada.

## LUZ DEL HORNO

Su equipo puede estar preparado con un botón dual para encender tanto hornallas como la luz del horno. Para encender la luz del horno presione el botón hacia el lado donde está el indicador en forma de foco.



**Atención:** Posiblemente cuando utilice el horno por primera vez perciba un olor "extraño". Este olor es normal las primeras veces. Mientras su horno se calienta, la temperatura en el interior cambia y como consecuencia pueden formarse gotas de agua en el vidrio de la puerta, esto es normal, Para prevenirlo, abra la puerta el primer minuto de calentamiento para dejar salir al aire húmedo.



## CUIDADO DE SU COCINA

SIGA LAS INSTRUCCIONES PARA UNA CORRECTA LIMPIEZA

---

### INDICACIONES PARA EL CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE SU PRODUCTO.

#### GUÍA DE LIMPIEZA Y CUIDADO

El cuidado y limpieza de su cocina son importantes para que esta le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio. Si su cocina tiene encendido electrónico, desconéctela de la corriente eléctrica antes de limpiar cualquiera de sus partes.

Para conservar el aspecto de su cocina utilice elementos de limpieza y generación de brillo no abrasivos. La manija puede limpiarse con un paño humedecido en solución de agua y jabón neutro. En ambos casos, no utilice solventes ni alcohol; estos productos deterioran los acabados plásticos y la pintura de su cocina.

#### ACABADO EXTERIOR

Es necesario mantener su equipo siempre limpio, por lo general bastará con utilizar agua, jabón neutro y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar residuos de jabón. Algunas partes requerirán un procedimiento diferente.

#### RESPALDO

Lave el copete con agua y jabón neutro, enjuague y retire el excedente con un trapo húmedo. Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios, con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un trapo seco.

## LIMPIEZA DE LA CUBIERTA SUPERIOR DE SU COCINA

Para mantener la cubierta en óptimas condiciones, límpiela después de cada uso de acuerdo con las instrucciones de limpieza mencionadas a continuación. Cada vez que vaya a limpiar la cubierta superior siga estas instrucciones para evitar problemas de funcionamiento con las hornallas superiores y para eliminar manchas y suciedad:

- Asegúrese de que la cubierta NO esté caliente.
- Para evitar que se derrame agua, jabón, comida, etc. dentro de la cocina, deje las hornallas superiores sobre la cubierta para limpiarla.
- Limpie la cubierta superior usando un desengrasante que NO CONTENGA SODA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones contenidas en el envase del producto.



**Atención:** No utilice exceso de agua, jabón y/o desengrasante. Esto puede obstruir el flujo de gas hacia las hornallas superiores.



**Nota:** En caso de que el modelo de su cocina cuente con CUBIERTA INOXIDABLE, utilice una fibra suave en dirección de las líneas del acero.

## PERILLAS

- Las perillas se pueden retirar para facilitar su limpieza.
- Cerciórese de que la perilla esté fría y jálela hacia afuera.
- Use agua y jabón suave.
- Escurra y seque antes de colocarlas nuevamente.
- Nunca lave sus perillas cuando estén calientes.
- Evite el uso de fibras abrasivas en su lugar use fibras plásticas.
- Nunca deje remojando las perillas en agua.

## PARRILLAS SUPERIORES

Las parrillas se deben lavar regularmente y por supuesto, después de derrames; espere a que la temperatura disminuya. Lávelas con jabón y agua caliente, enjuáguelas con agua limpia, séquelas con un trapo, no las coloque mojadas en la cocina. Para quitarles residuos de comida quemada, remójelas en una solución de agua con algún limpiador líquido suave. Utilice jabón líquido sin abrasivos.

## HORNALLAS SUPERIORES

Los orificios en las hornallas de su cocina deben mantenerse limpios para tener un buen encendido y una flama pareja. Límpielos periódicamente y especialmente después de derrames, los cuales pueden obstruir dichos orificios.

### ORIFICIO DE FLUJO DE GAS OBSTRUIDO

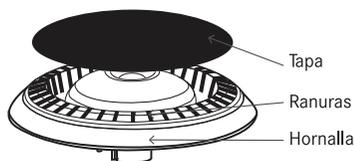
Si usted nota los siguientes síntomas:

- Una hornalla no enciende y el resto sí lo hace.
- Una hornalla tiene flamas más pequeñas que el resto.
- Las hornallas se tardan en encender.
- Se extingue la flama.
- Flamas amarillas.
- Hollín.

Entonces es probable que los orificios de flujo de gas se encuentren obstruidos. Esto puede ser consecuencia de un derrame de alimentos, residuos de alimentos o residuos de agentes limpiadores.

### LIMPIEZA DE HORNALLAS SUPERIORES

- Asegúrese de mantener limpias las ranuras de las hornallas para obtener un buen desempeño.
- Retire las hornallas superiores (cuando estén fríos).
- Limpie las hornallas de manera FIRME usando un desengrasante que NO CONTenga SODA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones de uso contenidas en el envase del limpiador. Utilice un paño suave y agua caliente (de preferencia).



**Nota:** No exponga las hornallas al desengrasante por más de 15 minutos de lo contrario lo manchará permanentemente.

## PUERTA DE HORNO

Lave la puerta con agua jabonosa, enjuague y retire con un trapo húmedo el excedente. Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un trapo seco.

Para manchas difíciles use una solución de vinagre y agua.

## CAVIDAD DEL HORNO

Nuevo acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Su resistencia nula a la fricción y rayaduras, permite retirar los residuos de grasa y alimentos. Para salpicaduras muy grandes, tan pronto como se enfríe el horno, limpie profundamente.

Usando un trapo con agua y un cepillo limpie la superficie manchada. Cambie el agua frecuentemente para mantenerla lo más limpia posible, y seque la superficie con una toalla de papel sin frotar. Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repita el procedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y acabando en el centro.

## PARRILLAS DEL HORNO

Parrilla deslizable para seguridad y fácil acceso que brinda mayor precisión de horneado.

Las parrillas se pueden limpiar con un limpiador abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Después de lavarlas, enjuáguelas y séquelas con un trapo limpio. Para quitar las manchas difíciles, puede usar fibra o cepillos de cerdas firmes.

## INTERIOR DE LA PUERTA Y PISO DE HORNO

Ventana más grande, que permite una mejor visibilidad al interior del horno. Base circular: permite una mejor distribución del calor logrando una cocción uniforme de los alimentos.

En condiciones normales de limpieza, use solamente agua jabonosa, si hay derrames o salpicaduras muy fuertes puede recurrir a limpiadores abrasivos suaves, también puede usar fibras.

No permita que los derrames o salpicaduras de comida con alto contenido de azúcar o ácido (como leche, salsas, jugos de frutas) se queden en la superficie por mucho tiempo.



## RECOMENDACIONES GENERALES

**CUANDO COCINE, TOMA EN CUENTA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES:**

Cuando accione una perilla, revise que la hornalla correspondiente haya encendido. Fíjese en la flama, no en la perilla mientras reduce la flama de la hornalla.

Voltee las asas de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no queden sobresaliendo de la cocina.

Use utensilios del tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.

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.

Mientras cocine en la cocina, no use ropa suelta o accesorios de vestir colgantes.

Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes arriba de la cocina.

- Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible.
- Siempre caliente despacio la grasa y vigile durante el calentamiento.
- Cuando vaya a flamear algún platillo en la cocina, apague el ventilador de la campana extractora. Si la cocina está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
- Siempre apague las hornallas antes de quitar los utensilios de la cocina.
- 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.
- Nunca use agua para apagar aceite que se haya incendiado, ni tampoco levante una cacerola que está flameando; cúbrala completamente con una tapadera que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.
- 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.
- Al usar bolsas de cocinado o rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Si tuviera un incendio por la grasa en la bandeja del asador y/o gratinador, apague la hornalla del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo.
- Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
- Nunca deje que la flama de una hornalla sobresalga de las orillas del traste de cocina.
- 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.

## CÓMO USAR LAS HORNALLAS

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas recuerde las siguientes indicaciones.

Utiliza para cada hornalla cacerolas adecuadas.

Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo.

Usar siempre cacerolas con tapa.

Usar siempre cacerolas con fondo plano.

## TABLA DE CACEROLAS RECOMENDADAS (USAR CACEROLAS CON FONDO PLANO)



| HORNALLA                     | DIAM. MIN. RECIPIENTES | DIAM. MAX. RECIPIENTES |
|------------------------------|------------------------|------------------------|
| Semi-rápido 70 mm            | 120 mm                 | 220 mm                 |
| Rápido y Doble corona 104 mm | 160 mm                 | 300 mm                 |

# CAUSAS Y POSIBLES SOLUCIONES



## EL HORNO NO FUNCIONA O NO ENCIENDE

|   |   |
|---|---|
| Elevada humedad en ambiente (arriba del 75% RH).        | Si la humedad en el ambiente está arriba del 75% de esto es normal.                 |
| La puerta no está cerrando correctamente.               | Revise que no haya algún objeto que obstruya el cierre de la puerta.                |
| Insuficiente adherencia del burlete contra el gabinete. | Regule los tornillos niveladores para inclinar el producto ligeramente hacia atrás. |

## LAS HORNALLAS NO ENCIENDEN O PRENDEN

|   |  |
|---|--|
| Se terminó el gas de su casa.                           | Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.             |
| Su cocina no está conectada a la corriente eléctrica.   | Asegúrese de que su cocina esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular. |
| La perilla no está en la posición correcta.             | Lea cuidadosamente la sección de "Encendido de hornallas" en su manual de uso y cuidado.   |
| Los orificios de las hornallas pueden estar obstruidos. | Retire las hornallas y limpie los orificios con un cepillo pequeño de cerdas suaves.   |
| La hornalla puede estar mal colocada.                   | Verifique la posición correcta de la hornalla conforme al diagrama.  |
| La hornalla están mojadas.                              | Deje que las hornallas estén secos completamente o séquelos usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlos.                |

## LA LUZ DEL HORNO NO ENCIENDE O NO FUNCIONA

|   |  |
|---|--|
| Su cocina no está conectada a la corriente eléctrica. | Asegúrese de que su cocina esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular. |
| El foco puede estar flojo.                            | Apriete el foco girándolo en el mismo sentido de las manecillas del reloj.   |
| El foco puede estar fundido.                          | Debe cambiar el foco por uno similar de 40 Watts.  |

## FUERTE OLOR AL USAR EL HORNO

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Primeras ocasiones de uso del horno. | Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno, éste despida un olor extraño. No es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso. |
|--------------------------------------|---|

## LLAMA COLOR AMARILLA

|  |   |
|--|---|
| Falta o mala conversión de gas en algunos quemadores o deficiencia en el suministro de gas | Contáctese con el servicio técnico oficial. |
|--|---|

## LLAMA COLOR ROJA

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Las hornallas se encuentran frías. | El color se normaliza al calentarse.  |
| Polvo en el aire.                  | Volverá al color natural una vez que el polvo se disperse. Si el problema persiste y detecta otros síntomas como ruido o llamas inestables, es recomendable cambiar el regulador de presión. Contáctese con su proveedor de servicio o gasista matriculado. |



# CERTIFICADO DE GARANTÍA

Durante el plazo de DOCE (12) meses a partir de la fecha de compra de este aparato, DREAN 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 DREAN S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa.

Las especificaciones técnicas y condiciones de utilización se describen en la guía rápida que acompaña el producto y en el manual de uso que puede descargarse de la página web: <https://blog.drean.com.ar/category/manuales/>

## EXCEPCIONES A LA COBERTURA DE GARANTÍA

La garantía queda anulada en los siguientes casos:

- a)** Uso impropio, abusivo o distinto del uso doméstico.
- b)** Instalación en condiciones distintas a las recomendadas en el Manual del Usuario y/o instalación negligente del producto y/o que la misma no fuera ejecutada por personal matriculado.
- c)** Si el producto hubiera sido intervenido por el personal ajeno al servicio técnico autorizado.
- d)** Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
- e)** En caso de enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado de cobertura o en la factura de compra.
- f)** Los daños ocasionados al exterior del gabinete y/o daños estéticos.
- g)** Daños ocasionados en el interior y exterior del gabinete producido por roturas, golpes, ralladuras, instalaciones incorrectas o ilegales, desgaste producido por el maltrato o uso indebido del producto, y en general todos aquellos defectos producidos por agentes externos (por ejemplo, plagas) y que no sean imputables directamente al fabricante.
- h)** Daños ocasionados en mudanzas o traslados y/o fuerza mayor.
- i)** En ningún caso DREAN S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo o indirecto, que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios o terceros en relación con el bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

DREAN S.A. se compromete a reparar el producto defectuoso sin cargo alguno, durante el plazo de vigencia de la garantía, si fallare en situaciones normales de uso y conforme lo indicado en el Manual del Usuario.

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 otorgarán el número de "orden de servicio" correspondiente.

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

La garantía de un producto adquirido de segunda/outlet tendrá vigencia por SEIS (6) meses. En caso de que la unidad no fuera posible de reparación técnica se procederá con el reemplazo del producto por uno de iguales condiciones (segunda/outlet). La solución de la controversia nunca podrá superar el monto de la factura.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, DREAN 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 estos. 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 abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

## **RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL** \_\_\_\_\_

- 1) Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por DREAN S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato. DREAN 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, deberá leer cuidadosamente el manual de instrucciones, usar la instalación que se adjunta y respetar sus indicaciones.
- 3) Conectar correctamente la toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
- 4) Verificar 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 se autoriza a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por cuenta de Drean S.A. ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
- 2) Se hace 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 está amparado por esta garantía.
- 3) Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de CABA.

## **CENTRO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR:** \_\_\_\_\_

(Servicio y Venta de Repuestos)

Teléfonos: (011) 5246 8663 (CABA y GBA) / 0800 345 6580 (Interior del país)

DREAN S.A.

Correo electrónico: [serviciodrean@drean.com.ar](mailto:serviciodrean@drean.com.ar)

Av. Córdoba 325 (X5967AHA) Luque - Pcia. de Córdoba



Asistencia Total Drean



CABA y CBA: (011) 5246-8663  
Interior del país: 0800-345-6580



[www.drean.com.ar](http://www.drean.com.ar)



/dreanargentina



@dreanargentina



@dreanargentina



Dreanargentina



@dreanargentina