



GC60V, GC75V

ESP ANAFE A GAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

2



LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO
ESTE ARTEFACTO.

Especificaciones Técnicas

MODELO			GC60V	GC75V
Voltaje (V)			220	220
Frecuencia (Hz)			50	50
Potencia de los Quemadores	Triple Llama	GN / GLP	- / -	2.620 W / 3.200 W
	Rápido	GN / GLP	2.210 W / 2.210 W	2.210 W / 2.210 W
	Semi rápido	GN / GLP	1.450 W / 1.740 W	1.450 W / 1.740 W
Presión de gas (kPa)		GN/ GLP	1,76 / 2,74	1,76 / 2,74
Clasificación del producto (categoría y tipo)			II 2H3P	II 2H3P
Altura después de la instalación (mm)			55	62
Ancho (mm)			600	750
Profundidad (mm)			520	520
Peso neto (kg)			9,5	12,1
Longitud del cable de alimentación (m)			1,00	1,00

Características

Encendido Automático	Sí	Sí
Quemador Triple Llama	-	1
Quemador Rápido	1	1
Quemador Semi rápido	3	3
Panel de control	Frontal	Frontal
Bloqueo del gas	Sí	Sí
Perillas	Desmontable	Desmontable
Mesa	Vidrio	Vidrio
Parrillas	Acero esmaltado	Acero esmaltado

IMPORTANTE

Este producto fue elaborado y debe ser utilizado solamente para uso doméstico.

Disyuntores

Se recomienda instalar un disyuntor exclusivo para la anafe. Si tiene duda sobre el sistema eléctrico de su hogar, consulte la compañía de energía eléctrica los cables del enchufe donde se conectará su anafe deben ser de cobre y tener sección mínima según la norma local.

Manual del Usuario

¡FELICITACIONES! Usted es un cliente especial que acaba de adquirir un producto con calidad mundial Electrolux.

En este manual, va a encontrar todas las informaciones para su seguridad y el uso adecuado de su anafe.

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto y guarde este Manual para futuras referencias.

ATENCIÓN

Este manual corresponde a los anafes a gas modelos CG60V y CG75V.

Luego, observe el modelo de su producto en la factura de compra para identificar las informaciones correctas en este manual.

La etiqueta de identificación donde están las informaciones de código, modelo, fabricante y otras, será utilizada por el Servicio Técnico, si su anafe necesita reparación. No lo retire del lugar en donde está instalado.

Sugerencias ambientales

El material del empaque es reciclable. Trate de seleccionar plásticos, papel y cartón y enviar a las empresas de reciclaje.

Este producto no puede ser tratado como basura del hogar.

Al contrario, debe ser llevado al centro de separación en el centro de reciclaje de equipos electro electrónicos.



Índice

Especificaciones técnicas	2
1. Seguridad	3
2. Descripción del producto.....	5
3. Instalación	6
4. Cómo Usar	12
5. Limpieza y mantenimiento.....	13
6. Sugerencias y consejos.....	13
7. Soluciones de problemas.....	14
8. Esquema Eléctrico	14
9. Etiqueta de marcado	16

ADVERTENCIA

Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

1. Seguridad

Para los niños

Evite accidentes. Después de desenvolver el anafe, mantenga el material del empaque lejos de los niños.

No permita que los niños utilicen el anafe, aunque esté apagado.

Ponga atención para que los niños no toquen la superficie del anafe, tampoco se queden cerca de ello, cuando esté en funcionamiento, o apagado y todavía caliente.

Para el Usuario / Instalador

IMPORTANTE

CUIDADOS CON LAS PARTES ELÉCTRICAS: Desenchufe el anafe siempre que se haga limpieza o servicio de mantenimiento para evitar choques eléctricos.

Nunca desenchufe el anafe tirando por el cable eléctrico. Desenchufe por el tapón.

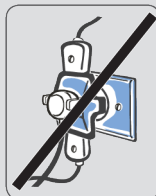
No cambie la ficha de conexión. No cuelgue, fuerza o ate el cable eléctrico y no intente arreglarlo, si ocurren daños, llame al Servicio Técnico para evitar riesgos.

Cuide de que el anafe no esté montado sobre el cable de alimentación.

Utilice un enchufe exclusivo para la anafe, no utilice extensiones o conectores.

Es peligroso cambiar las especificaciones o características de el anafe.

Para convertir a GLP llame a un gasista matriculado.



Para manejar o retirar los alimentos del anafe, póngase guantes térmicos de protección.

No utilice cacerolas con fondo redondeado, para evitar accidentes.

Nunca deje el mango afuera del anafe.

Al utilizar aceite o grasa en las frituras, hay que tener más cuidado, pues son inflamables.

No almacene aparatos en el anafe, principalmente los que presenten residuos o gran cantidad de aceite o grasa.

CUIDADOS CON LA LIMPIEZA

Por cuestiones de higiene y seguridad, se debe mantener el anafe siempre limpio. La acumulación de grasa u otros alimentos pueden llevar al mal funcionamiento y riesgos de accidentes (consulte limpieza y mantenimiento).

Después de limpiar el panel de control, certifíquese que los botones están en la posición “apagado”.

CUIDADOS GENERALES

Nunca deje paños o materiales inflamables sobre la mesada de vidrio durante el uso de la anafe. Mantenga a los niños y a los animales lejos de la anafe, principalmente cuando está en uso. Las partes próximas a los quemadores calientan y pueden causar quemaduras.

La instalación del anafe debe seguir las instrucciones descritas en este manual. Al ausentarse por un período largo, cierre el la llave de entrada de gas.

Evite la instalación de la anafe cerca de materiales inflamables: cortinas, paños de anafe, etc.

Verifique siempre si los botones están en la posición “●” (apagado) cuando el anafe no está en uso.



Incorrecto



Incorrecto



Correcto

Si hay piezas dañadas, vaya al Servicio Técnico y adquiera solo piezas y accesorios originales para sustitución.

Nunca use llamas o chispas para localizar perdidas de gas, pues pueden causar explosión. Utilice una esponja con espuma de jabón o detergente líquido.



En caso de falta de energía eléctrica, certifíquese que ningún botón de control del anafe está abierto antes de usar un fósforo para encender la llama.

Perdida de gas

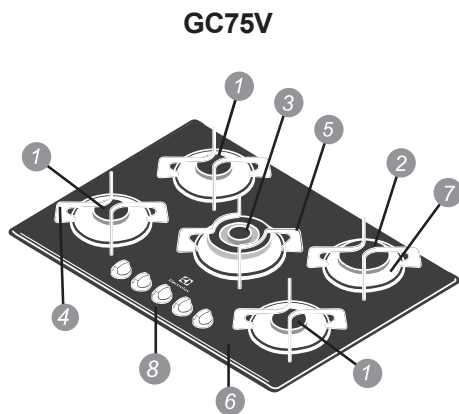
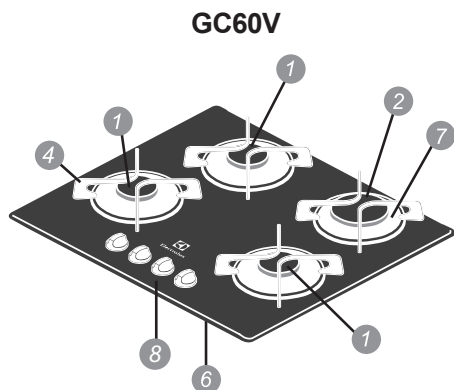
Al sentir el olor de gas dentro de casa, tome las siguientes precauciones:

1. Apague toda y cualquier llama.
2. No encienda ningún tipo de llama.
3. No toque en disyuntores eléctricos.
4. No utilice teléfonos y móviles cerca del lugar. Salga del ambiente y haga la llamada desde un lugar abierto y ventilado.
5. Cierre la válvula de entrada de gas.
6. Abra las ventanas y las puertas para permitir mayor ventilación del ambiente.
7. Aleje las personas del local.
8. Si la pérdida está en la garrafa, sáquela y llévela para un local abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas
9. Llame al soporte técnico para verificar el problema

Fugas de gas con fuego

1. Si es posible, cierre la llave de paso de gas.
2. Aleje las personas del local.
3. Salga del local
4. Llame a los Bomberos

2. Descripción del Producto



1. Quemador Semi Rápido
2. Quemador Rápido
3. Quemador Triple Llama (exclusivo GC75V)
4. Parrillas
5. Parrilla Triple Llama (exclusivo GC75V)
6. Mesa
7. Copa de los quemadores
8. Perrillas

3. Instalación

Para su tranquilidad, hay una Red de Servicios Técnicos altamente calificada para instalar su anafe. Póngase en contacto con uno de los Servicios Técnicos Autorizados Electrolux. Por ese servicio, se cobrará una tasa de instalación. Esta instalación no abarca servicios de preparación del local (ej.: red eléctrica, conexiones eléctricas e hidráulica, albañilería, alcantarilla, enchufes, etc.) que son de responsabilidad del consumidor.

Este producto debe ser instalado únicamente por un gasista matriculado.

Verifique antes en la etiqueta de identificación, en la parte inferior del anafe, si el tipo y presión del gas local coincide con el reglaje del artefacto.

- El tipo de gas;

Por seguridad, nuestros productos salen de la fábrica con configuración GN (gas natural). Póngase en contacto con uno de los Servicios Técnicos Autorizados Electrolux más cercano, si desea utilizar su anafe con GLP (gas licuado).

La conversión sólo será posible si hay GLP (gas licuado) disponible en el lugar.

Si se necesita cambiar la instalación eléctrica, lo debe hacer una persona calificada, de acuerdo con las normas vigentes.

Las condiciones de reglaje están inscriptas en la etiqueta de marcado.

Condiciones del local de instalación

El uso de un anafe con gas produce calor y humedad en el local en que está instalado.

Asegúrese que hay circulación de aire en el local de instalación del producto y mantenga la ventilación natural o instale un extractor de aire. Una mala ventilación produce la falta de oxígeno, que es perjudicial al desempeño del anafe y a la salud.

La utilización intensiva y larga del anafe requiere una ventilación suplementaria, por ejemplo, la apertura de una ventana o de una ventilación más eficaz que aumente el flujo de aire. Las corrientes de aire no deben dificultar el buen funcionamiento de la anafe o apagar la llama.

Este artefacto no debe instalarse en baños ni dormitorios.

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 rigor.

Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

Regulación para uso con gas natural

Esta anafe puede ser adaptado para funcionar con gas natural (GN) o gas licuado (GLP), pero ha sido regulada desde fábrica para uso con gas natural (GN).

Para funcionar con gas licuado (GLP), se deben realizar algunas adaptaciones en sus quemadores y válvulas, las cuales consisten en cambio de inyectores, y ajuste del by-pass.

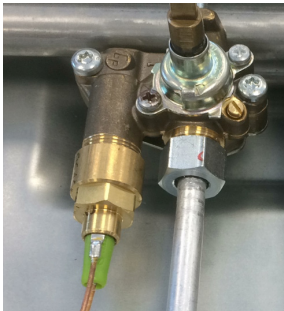
La transformación y regulación sólo puede ser ejecutada con piezas originales, suministradas por el fabricante, y por un instalador de gas autorizado por el Servicio Técnico Autorizado del fabricante.

El técnico autorizado deberá realizar los siguientes procedimientos:

- Quitar las rejillas de apollo de las ollas
- Quitar las tapas y cuerpo de los quemadores.
- Quitar los inyectores de Gas Natural y reemplazarlos por el correspondiente de GLP, guiándose por la tabla de inyectores en la próxima página.
- Deberá desmontar el vidrio de la base de su anafe, con cuidado para no dañar la serigrafía y el cristal, para realizar el ajuste del válvula de gas.
- Para el ajuste debajo de la mesa de cristal. Con un destornillador, de punta plana, gire el tornillo de by-pass de cada una de las válvulas en sentido horario hasta hacer tope.

Girar By-pass en sentido horario hasta hacer tope para pasar de gas natural a gas licuado.

Válvula



IMPORTANTE

Para el correcto funcionamiento del producto, la presión del gas de alimentación debe encontrarse dentro de los siguientes valores, dependiendo del tipo de gas:

Gas Natural (GN)		
mmCA (columna de agua)	150	250
Pulgada de CA (columna de agua)	6	10
kPa	1.47	2.45
mBar	15	25

Gas Licuado (GLP)		
mmCA (columna de agua)	250	310
Pulgada de CA (columna de agua)	8	12.2
kPa	1.96	3.0
mBar	20	31



ATENCIÓN

Para su correcto funcionamiento, este producto requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente. Para cambiar el gas llame al Servicio Técnico más próximo para su conversión. La conversión solo será posible si el gas licuado (GLP) esta disponible.

En caso de que la presión se encuentre por fuera de estos valores, contacte a un gasista matriculado para solucionar el problema.

El uso del producto con presiones fuera de lo especificado podría ocasionar daños en el mismo que no están cubiertos por la garantía o percibir un mal desempeño en la cocción de los alimentos

Tabla de Inyectores para uso en Gas Natural

Kit Regulación GC60V	Marcado	Aplicación	Cantidad
Inyector tipo A diám 0,93	93	Semi rápido	3
Inyector tipo D3 diám 1,08	108X	Rápido	1

Kit Regulación GC75V	Marcado	Aplicación	Cantidad
Inyector tipo D diám 0,93	93	Semi rápido	3
Inyector tipo D3 diám 1,08	108X	Rápido	1
Inyector tipo D3 diám 1,24	123	Llama triple	1

Tabla de Inyectores para uso en Gas Licuado

Kit Regulación GC60V	Marcado	Aplicación	Cantidad
Inyector tipo A2 diám 0,70	070	Semi rápido	3
Inyector tipo A2 diám 0,83	83	Rápido	1

Kit Regulación GC75V	Marcado	Aplicación	Cantidad
Inyector tipo A2 diám 0,70	070	Semi rápido	3
Inyector tipo A2 diám 0,83	83	Rápido	1
Inyector tipo A1 diám 0,98	98	Llama triple	1

Instalación eléctrica

Para su seguridad, solicite a un electricista matriculado para que verifique las condiciones de la red eléctrica del local de instalación del anafe, o póngase en contacto con Servicio Técnico.

Cable de conexión a Tierra

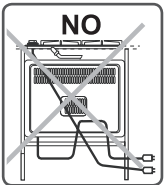
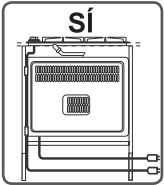
Su producto tiene un enchufe de 3 patas, eso porque es equipado con un cable tierra, así utilice un punto de conexión a tierra adecuado. Caso su residencia no tenga, solicite la instalación a un electricista matriculado.

Disyuntor

Se recomienda utilizar un disyuntor 2 A. El lugar de instalación del disyuntor debe estar cerca del aparato (alrededor de 5 metros). Si la distancia es superior a 5 metros, pida a un electricista de confianza para hacer lo adecuado.

Antes de conectar, verifique que:

- La instalación doméstica puede soportar la carga unitaria, de acuerdo con sus características.
- La toma o el disyuntor utilizado para la conexión es fácilmente accesible.
- El cable de alimentación se coloca de modo que no toque las partes calientes del producto, ya que puede ocurrir el derretimiento del aislamiento eléctrico, resultando en cortocircuito.
- Cuando hay un horno instalado debajo del anafe, el cable de alimentación de los productos no pueden estar en contacto con la parte posterior del horno.



Antes de conectar, verifique que:

- el enchufe o disyuntor utilizados para conexión son de fácil acceso, aun después de tener instalado el anafe;
- el cable de alimentación deberá estar de modo que nunca toque las partes calientes del anafe, pues pueden derretir el aislamiento eléctrico y causar el cortocircuito;
- no utilice extensiones o conectores;
- nunca conecte el cable tierra en los tubos de gas o de PVC;
- Instale adecuadamente el cable tierra de su anafe de acuerdo con las normas locales;
- En caso de duda, consulte un electricista.

Tensión	Mínima	Máxima
220 V	201 V	231 V

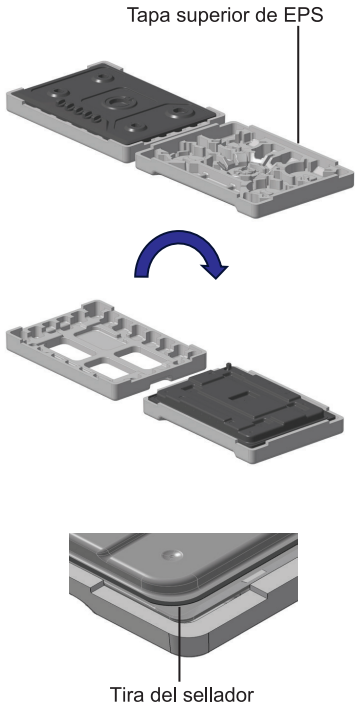
Cable de conexión a tierra

Si su anafe tiene un cable tierra (verde o verde/amarillo) cerca al cable de suministro, este cable tierra debe conectarse a un punto de tierra adecuado. No conecte el cable tierra a grifos, tubería de agua, tubería eléctrica o de gas o al cable neutro de la red.

Si su producto tiene un enchufe de 3 patas, utilice el enchufe adecuado con puesta a tierra. No se puede cortar el pin de conexión a tierra del enchufe. Para su seguridad, solicite a un electricista que instale en su hogar el cable tierra.

Instalación de su Anafe

- La instalación debe ser realizada de la siguiente manera:
- Retirar las parrillas y quemadores.
 - Coloque el anafe con la parte inferior hacia arriba en la tapa superior de EPS. Tenga cuidado de no dañar las bujías de encendido.
 - Pegar la tira de sellador que se suministra en el extremo de la superficie de vidrio (GC60V y GC75V).
 - Poner la anafe en el móvil, teniendo cuidado de que la goma no está expuesta.
 - Colocar las parrillas y quemadores.



Montaje en Armarios Modulados

Estos aparatos están diseñados para ser empotrados en muebles de anafe que tienen una profundidad mínima de 580 mm con granito o mármol superior (figura siguiente)

Estas dimensiones se pueden ajustar de acuerdo con su preferencia, siempre que se respeten las dimensiones mínimas informadas.

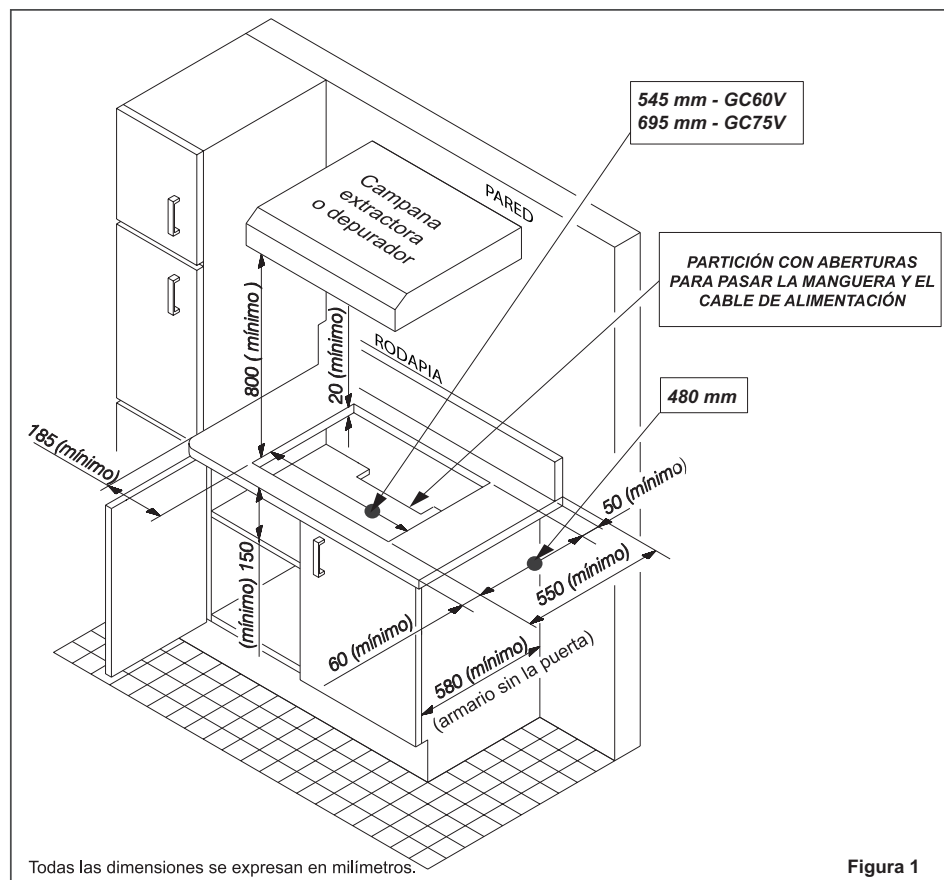
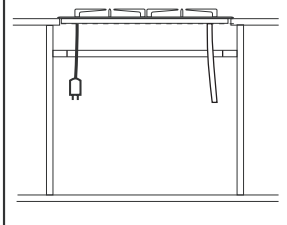
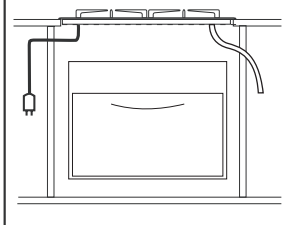


Figura 1

Vista frontal – sin horno de empotrar, con libre acceso a la toma eléctrica y el registro de gas.

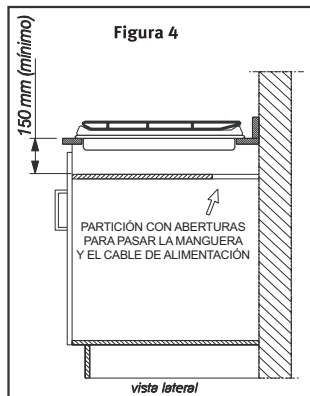


Vista frontal – con horno de empotrar, con libre acceso a la toma eléctrica y el registro de gas.



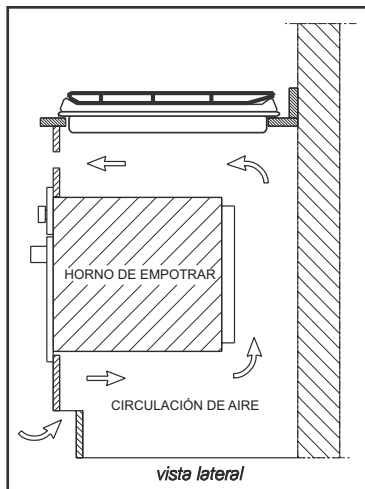
Sobre Armario con Puertas o Cajón

Si decide no instalar ningún aparato debajo del anafe, es necesario instalar una partición a una distancia de 150 mm de la mesa. Esta partición será un pasaje a manguera de gas y el cable de alimentación. El material utilizado en la fabricación de esta partición debe ser resistente al calor. Ex: madera (figura 4).



Sobre Armario com Horno de Empotrar

Para evitar el sobrecalentamiento, la instalación debe hacerse de acuerdo con la figura 5, respetando el espacio para la circulación de aire. Los enlaces eléctricos deben hacerse por separado.



Instalación de armarios, campanas y depuradores

La instalación de armarios, campanas y depuradores debe ser de al menos 800 mm por encima del anafe (figura 1).

4. Cómo Usar

Perrillas de Control de Gas

Las perrillas de encendido de los quemadores están situadas en el panel de control.

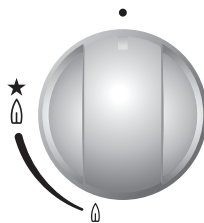


Figura 6

- No hay suministro de gas (Off)
- flama alta Suministro de gas máximo
- flama baja Suministro de gas mínimo
- ★ Encendido superautomático

Encendido Superautomático

El anafe con encendido superautomático permite encender los quemadores solamente accionando las perrillas de control.

1. Pulse y gire la perrilla hacia la izquierda hasta la posición "estrella".
2. A continuación, ajustar la llama según se desee y mantenga pulsando la perrilla unos segundos más para que el calor de la llama active la válvula de seguridad (Figura 7 C). A continuación suelte la perrilla. Si después de varios intentos la llama no enciende, verificar si las tapas (Figura 7 A) y los separadores (Figura 7 B) se han montado correctamente.

Para apagar la llama del quemador, girar la perrilla hacia la derecha hasta la posición de apagado (●).

Para encender un quemador en caso de cortes de energía, utilice una llama (cerilla encendida), presione la perrilla y gire en sentido antihorario hasta la posición máxima.

⚠ ATENCIÓN

Si la llama no se enciende después de 15 segundos, o se apagan accidentalmente, gire la perrilla a la posición "●" (OFF) y espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.

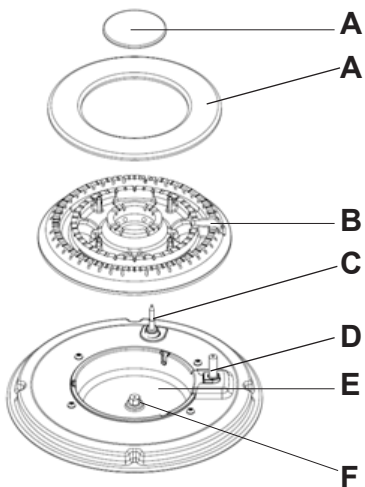


Figura 7

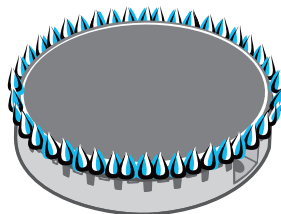
- A – Tapa***
- B – Esparcidor**
- C – Válvula de Seguridad**
- D – Bujía**
- E – Base**
- F – Boquilla**

*Los quemadores rápido y quemador semi-rápido tienen una sola tapa

Montaje de los quemadores

⚠ ATENCIÓN

El montaje incorrecto puede causar mal funcionamiento del producto y dañar los quemadores.



correcto



incorrecto

5. Limpieza y Mantenimiento

Limpieza General

Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desenchufe el anafe y cierre el gas. Se debe limpiar con la anafe fría.



Nunca utilice agentes de limpieza en base de cloro (hipoclorito de sodio, agua sanitaria, etc.), querosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagre, jugo de limón, productos químicos o abrasivos, pues pueden causar manchas y accidentes.

Para limpiar la mesa, saque las parrillas, los quemadores y las perillas. Lave la mesa y las piezas. Individualmente con la parte más suave de la esponja, detergente neutro y agua. **No utilice en la mesa la parte verde y abrasiva de las esponjas, post abrasivos y sustancias corrosivas que puedan rayar la pieza.** Para quitar la suciedad más resistente en las parrillas y tapas de los quemadores, utilice una esponja de lana de acero seca en las piezas secas, con movimientos circulares.

Antes de ponerlos otra vez en su lugar, séquelos bien y verifique si todos están limpios y secos. Verifique si están bien encajados. **Encienda los quemadores y déjelos encendidos por aproximadamente 1 minuto para garantizar el secado completo.**

Pueden ocurrir puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Sin embargo, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento del anafe. No utilice papel aluminio para cubrir la mesa del anafe, pues puede manchar la mesa y perjudicar el funcionamiento de las bujías. No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: Vinagre, café, leche, agua salada, salsa de tomate, etc., permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies de la mesa, quemadores o superficies esmaltadas (tapas de los quemadores y parrillas). En el caso de derrames, limpie inmediatamente. En las parrillas de la mesada, es normal ocurrir marcas blancas o plateadas que parecen rayados. Esas marcas ocurren debido al residuo del metal en el fondo de las cacerolas que se acumula en las rajás y se remueven fácilmente con esponja de acero seca.

La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los las perillas debe ser realizada periódicamente con agua tibia y jabón neutral o detergente tipo para lavavajillas neutral. No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para que no desajuste la llama o atasque el quemador. Si eso ocurre, apague el quemador, espere enfriar y limpie con un paño húmedo.

Cuidado principalmente cuando la mesa esté sin los quemadores. No deje caer suciedad en el sistema de gas, pues puede desajustar la llama o atascar en el pequeño agujero de salida de gas. **Si eso ocurre, utilice una aguja para limpieza específica de fogones.**

Conserve las bujías de encendido electrónico de los quemadores limpios y sin suciedad.

Limpieza de los quemadores

Evite que se derrame alimentos sobre los quemadores durante la cocción. Si eso ocurre, límpielos inmediatamente después de usar. El largo uso de los quemadores con residuos de alimentos va a hacer la limpieza muy difícil. No deje las piezas de los quemadores inmersas en agua con detergente por más de 10 minutos. No ponga los quemadores aún calientes en el agua fría, pues pueden causar deformaciones por el choque térmico.

6. Sugerencias y consejos

Recomendaciones Importantes

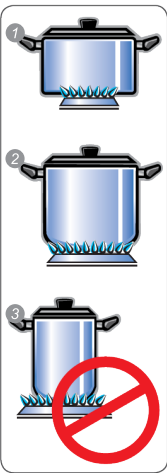
Para menor consumo de gas y mejor aprovechamiento, se aconseja utilizar recipientes con diámetro adaptado al tamaño de los quemadores (figs. 1 y 2), lo que evita que la llama queme en el vacío (fig. 3).

Se recomienda que tan pronto el líquido empiece a hervir, la llama se reduzca hasta lo mínimo posible, lo que mantiene el hervor. Asegúrese que haya circulación de aire en el entorno donde se instale la anafe.

Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner el recipiente sobre la parrilla. Baje o apague la llama antes de sacar el recipiente.

Durante la cocción, cuando se utiliza aceites y otras grasas, hay que estar atento, pues al trasbordar, puede generarse fuego.

Utilice solo recipientes con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las parrillas.



CUADRO DE DIÁMETROS MÍNIMOS Y MÁXIMOS DE RECIPIENTE

Quemador	Diámetro mínimo	Diámetro máximo
Llama triple	24cm	26cm
Rápido	18cm	26cm
Semi rápido	9cm	22cm

7. Solución de Problemas

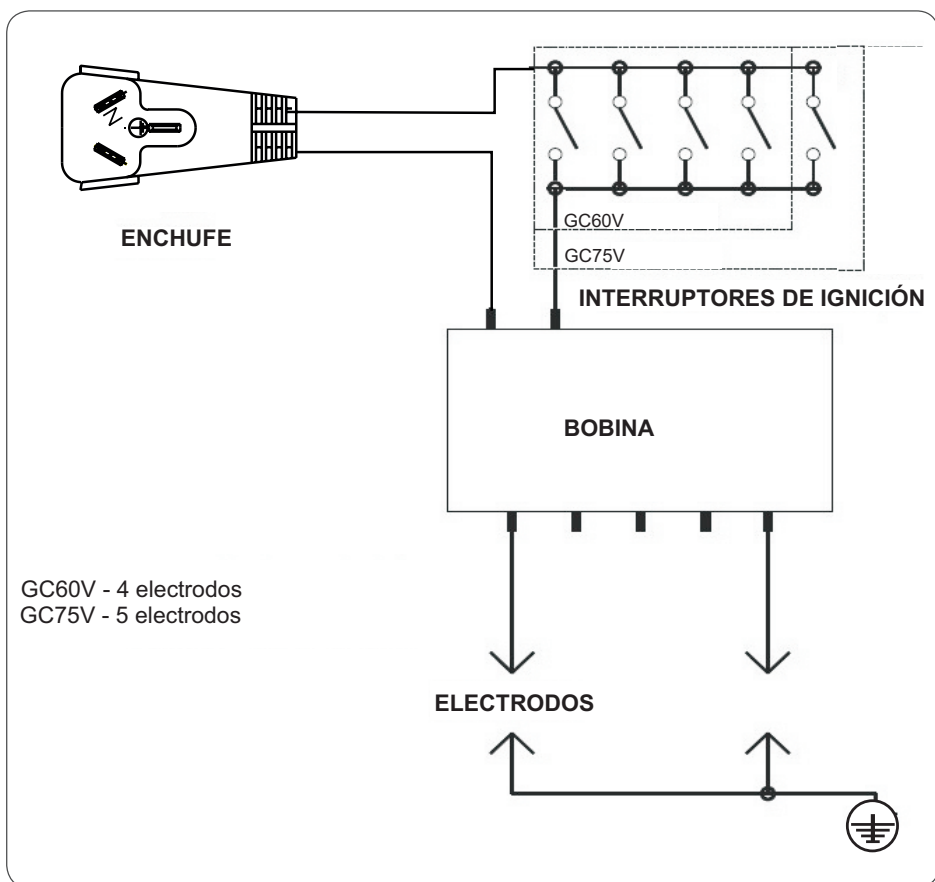
Servicio de Atención al Cliente.

Si su anafe presenta algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Técnico, verifique si la causa no es de fácil resolución o si no es falla en el uso, lo que puede ser corregido de modo fácil y rápido, sin tener que esperar al técnico.

Problemas	Probables Causas	Correcciones
Quemador de la mesa no enciende.	Distribuidor mal ubicado.	Verifique si el distribuidor está correctamente montado.
Olor a gas en el ambiente.	Cerrar la válvula de gas.	Comprobar se la válvula está mal conectada o si es necesario reemplazarlo.
El quemador no permanece encendido	El sistema de bloqueo de gas no fue desactivado correctamente.	Después de encender el quemador, siga presionando el botón de control por unos segundos, hasta que el sistema de bloqueo de gas se desactive.

Si las correcciones sugeridas no son suficientes, llame al Servicio Técnico, que está a su disposición.

8. Esquema Eléctrico



IMPORTANTE:

a) Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables;

b) No debe utilizarse como calefactor de ambiente;

c) Si huele a gas: Abra las ventanas, no accione interruptores eléctricos, apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso y llame inmediatamente al Servicio de Supresión de Fugas o a su proveedor de gas.

d) 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.

e) Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

f) Los productos no deben comercializarse en localidades de más de 3000 metros de altitud.

9. Etiqueta de marcado

GC60V



Electrolux

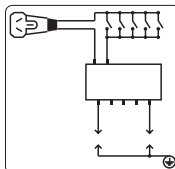
**ANAFE MULTIGAS
GC60V**

Modelo: CG60V	Capacidad Termica Total: (kW) 6,56
Tipo Gas: GN o GLP	Presiones Gas Nat. 1,76 kPa (180mmca)
Categoría: II2H3P	Gas Liq. 2,74 kPa (280mmca)
Familia: 3B/P	Dimensiones: (mm) 600x520x100
Tensión: 220V	Peso Neto: 9,5 kg
Corriente: 50Hz 0,1A	Clase: I
Tamaño: 23,6"	PNC: 926 564 531
	Serie n°.: 1

CONSUMO DE QUEMADORES

	Triple Llama	Rápido (1x)	S-Rápido (3x)
Gas	N / L	N / L	N / L
kcal/h	-	1.900 / 1.900	1.250 / 1.500
kW	-	2,21 / 2,21	1,45 / 1,74

DIAGRAMA ELÉCTRICO



Importa y Distribuye:

FRIMETAL S.A.
Battle Ordoñez 3436 (S20 12HFT)
Rosario - Santa Fe
TEL.: 4657100 FAX: 4657192
NAG 312(2012) Matr.
Aprob. Elect. IRAM
Según Normas IEC 60335-2-102 &
IEC 60335-2-6



INDUSTRIA BRASILEÑA

NO INSTALAR EN LOCALES SIN VENTILACION PERMANENTE

NOTA: En caso de querer convertir este artefacto a gas licuado ver manual de instrucciones o llamar a nuestro servicio mecánico.
Además del cambio de inyectores, se debe girar el by-pass de los robinetes y la valvula o termostato, en sentido horario hasta hacer tope.

Mod. **GC60V**

Matr **M01-1599-01-022**
02-1599-01-022

Serie N°: **0001** Tel 0800 222 3589

GC75V



Electrolux

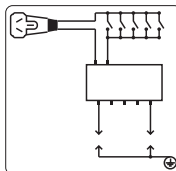
**ANAFE MULTIGAS
GC75V**

Modelo: CG75V	Capacidad Termica Total: (kW) 9,18
Tipo Gas: GN o GLP	Presiones Gas Nat. 1,76 kPa (180mmca)
Categoría: II2H3P	Gas Liq. 2,74 kPa (280mmca)
Familia: 3B/P	Dimensiones: (mm) 750x520x100
Tensión: 220V	Peso Neto: 12,1 kg
Corriente: 50Hz 0,1A	Clase: I
Tamaño: 29,5"	PNC: 926 564 537
	Serie n°.: 1

CONSUMO DE QUEMADORES

	Triple Llama (1x)	Rápido (1x)	S-Rápido (3x)
Gas	N / L	N / L	N / L
kcal/h	2.250 / 2.750	1.900 / 1.900	1.250 / 1.500
kW	2,62 / 3,20	2,21 / 2,21	1,45 / 1,74

DIAGRAMA ELÉCTRICO



Importa y Distribuye:

FRIMETAL S.A.
Battle Ordoñez 3436 (S20 12HFT)
Rosario - Santa Fe
TEL.: 4657100 FAX: 4657192
NAG 312(2012) Matr.
Aprob. Elect. IRAM
Según Normas IEC 60335-2-102 &
IEC 60335-2-6



INDUSTRIA BRASILEÑA

NO INSTALAR EN LOCALES SIN VENTILACION PERMANENTE

NOTA: En caso de querer convertir este artefacto a gas licuado ver manual de instrucciones o llamar a nuestro servicio mecánico.
Además del cambio de inyectores, se debe girar el by-pass de los robinetes y la valvula o termostato, en sentido horario hasta hacer tope.

Mod. **GC75V**

Matr **M01-1599-01-023**
02-1599-01-023

Serie N°: **0001** Tel 0800 222 3589

Anotaciones

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Anotaciones

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Anotaciones

[illegible]

