

ATMA

COCINA

Manual de instalación,
uso y mantenimiento
CCM056B / CCM056N
CCM056X / CCM056P
CCM056G

ESTIMADO CLIENTE

Gracias por su elección, quienes componemos PILISAR S.A. nos sentimos muy complacidos por haber confiado en nuestra cocina. Este producto está pensado para brindarle la mayor satisfacción y seguridad a toda la familia.

La cocina que Ud. acaba de adquirir está diseñada y fabricada con tecnología de avanzada, lo que hace que sea altamente confiable y eficiente en el uso de la energía.

Lea con atención este manual, le ayudará a conocer su cocina y así poder obtener el máximo de sus prestaciones.

Cocina con eficiencia energética clase A en quemadores de plancha y horno.

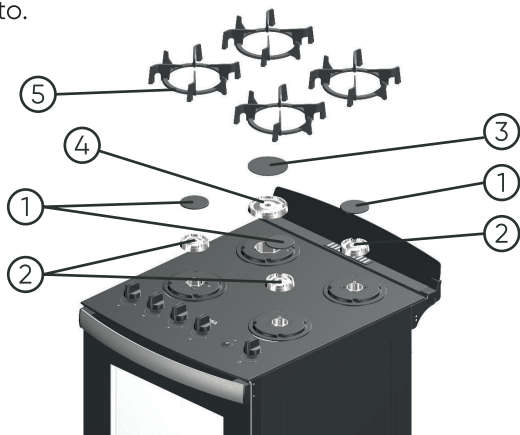
ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

- La cocina ha sido diseñada y construida solo para su uso doméstico. No es apta para uso industrial.
- La instalación deberá ser efectuada por un instalador matriculado y en un todo de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.
- Antes de conectar la cocina, comprobar que los datos de la placa de marcado (colocada en el exterior trasero) sean coincidentes con los de las redes de suministro de gas y electricidad.
- La seguridad eléctrica de esta cocina se garantiza únicamente cuando la misma está correctamente conectada a una instalación adecuada y provista de bajada a tierra. Importante verificar este requisito para la seguridad de su familia. En caso de existir duda de la instalación domiciliaria pedir una inspección de la misma a personal técnico idóneo.
- Una instalación de gas y/o eléctrica incorrecta puede ocasionar graves daños a personas, animales y/o cosas por la cual el fabricante no puede ser considerado responsable.
- No instalar en lugares sin ventilación permanente.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte previamente la cocina de la red de alimentación eléctrica.

• Las imágenes publicadas en este manual son meramente ilustrativas y pueden diferir ligeramente del producto final.

ESPECIFICACIONES

Las especificaciones contenidas son de carácter general, sólo deberán tomarse en cuenta las que correspondan al modelo de su cocina, reservándonos como fabricantes el derecho de realizar modificaciones en el diseño, accesorios o apariencia, con el propósito de permitir la actualización de este producto.



1. Tapa quemador mediano
2. Quemador mediano
3. Tapa quemador grande
4. Quemador grande
5. Rejilla de Plancha

Aclaración: Todas las cocinas están equipadas con válvulas SABAF, y preparadas para usar con Gas natural.

En caso de tener necesidad de efectuar el cambio de Gas Natural a Gas Envasado, deberán seguirse las instrucciones del apartado "CONEXIÓN PARA GAS NATURAL Y LICUADO POR RED".

Entre los accesorios se incluye un kit de inyectores para el cambio de gas.

ÍNDICE

Especificaciones	4
Matrículas de aprobación	5
Conociendo a su cocina	5
- Características	5
Instalación	9
- Recomendaciones para su instalación	9
Conexión de gas	11
- Montaje	11
- Información para el instalador	12
- Presión del suministro	12
Instalación eléctrica	13
Conversión de la cocina a otro tipo de gas	14
Consejos para un buen uso y mantenimiento de su cocina	15
Instrucciones de uso	17
- Encendido y regulación de los quemadores	17
- Quemadores de hornalla y horno	18
Limpieza y mantenimiento	19
- Limpieza de quemadores de plancha	19
- Limpieza de plancha, frente de llaves y bandejas	20
- Limpieza de laterales y puerta parrilla	20
- Limpieza de puerta de horno	20
- Limpieza de horno y parrilla	22
- Limpieza de rejillas y soportes de rejillas	23
Cambio de lámpara	26
Certificado de la Garantía	27

CONOCIENDO A SU COCINA

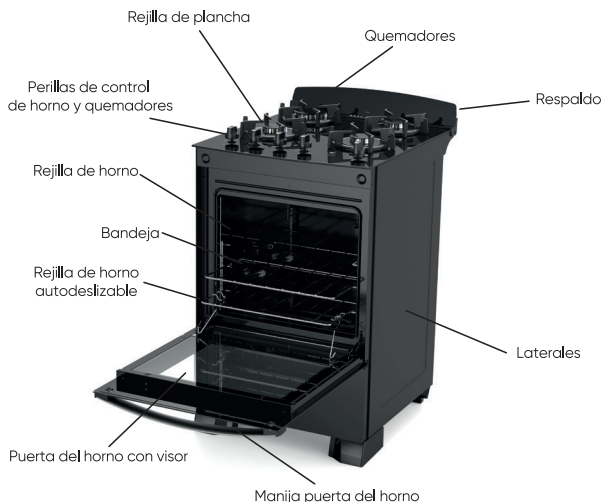
Una vez quitado el embalaje, asegúrese que la cocina esté en perfectas condiciones.

Retirar del interior del horno la rejilla de los quemadores e insertarlas en el encastre que posee la plancha para tal efecto.

Además retire el respaldo del interior del horno, proceda al armado del mismo y colóquelo insertando en las guías existentes en los soportes traseros.

Controle la existencia de los accesorios que a continuación detallamos:

IMPORTANTE: Es necesario que el artefacto sea correctamente conectado por un instalador matriculado. Si este requisito no se cumple, la garantía pierde su validez.



ATENCIÓN: Todas las imágenes presentadas son de carácter ilustrativo, por favor tome como referencia el producto real que adquirió.

RESPALDO DE VIDRIO

ARMADO DE RESPALDO DE VIDRIO SIN PUNTERAS

1. Extraer dentro de la cocina el vidrio (embalado en cartón)
2. Inserte el vidrio en los alojamientos de los soportes traseros



LIMPIEZA DE RESPALDO

Para el desmontaje y limpieza siga las instrucciones de armado de manera inversa.

IMPORTANTE: manipular con cuidado para evitar roturas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ADVERTENCIA: Riesgo de daños por exceso de peso. Use dos o más personas para mover e instalar su producto. No seguir esta instrucción puede traer daños a su columna o lesiones.

Medidas exteriores: 560 x 930 x 682 mm

Peso total: 34,5 kg

PLACA DE QUEMADORES

Importador: PILISAR S.A. Roque Pérez 3650 (C1430FBX), C.A.B.A., Argentina – CUIT N°: 33-70918084-9 – Teléfono Servicio Técnico: 0810-444-3374					
Modelo: CCM056N		Año de fabricación:			
Marca: ATMA		N° de serie:			
Tipo de Gas: Preparado para GN convertible a GLP por Red		Matrícula de certificación:			
QUEMADOR	Presión de trabajo para Gas Natural 1,76 kPa. (180 mm c.a.)				
	Presión de trabajo para Gas Licuado 2,74 kPa (280 mm c.a.)				
	N° INY	GAS NATURAL		GAS LICUADO	
		kW	kcal/h	kW	kcal/h
Grande	1	2,4	2064	2,4	2064
Mediano	3	1,67	1436	1,67	1436
Horno	1	2,8	2408	2,8	2408
Total	5	10,21	8780	10,21	8780
Aprobado bajo norma NAG 312(2010) ORIGEN: BRASIL					
Tensión: 220 V ~ 50 Hz Potencia: 25 W		Clase del artefacto: 2-1		Categoría de gas: I12H3P	
Fabricante: ATLAS INDUSTRIA DE ELETRODOMÉSTICOS					
IMPORTANTE: NO INSTALAR EN LUGARES SIN VENTILACION PERMANENTE					
ESTE ARTEFACTO DEBE SER INSTALADO, DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y REGLAMENTACIONES EN VIGENCIA, POR UN INSTALADOR MATRICULADO					
CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE ARTEFACTO					

Esta cocina ha sido testeada, aprobada bajo norma NAG 312 (2010), Adenda N°1:2015 + Adenda NAG 312 N°2: 2019, certificada y controlada por el ente certificador. Está sujeta a las normativas que dicte el Ente Nacional Regulador de Gas (ENARGAS).

CONEXIÓN PARA GAS NATURAL Y LICUADO POR RED

- 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, asegurarse que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
 - Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas 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, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.
 - 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.

RECOMENDACIONES PARA SU INSTALACIÓN

IMPORTANTE: La instalación deberá ser efectuada por un instalador matriculado y de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas vigentes para la ejecución de instalaciones domiciliaria de gas.



**Riesgo de
Incendio**

ADVERTENCIA: Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.

Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuere necesario.

Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación. Instale la cocina de acuerdo a las especificaciones descriptas en el manual de instrucciones.

Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.



**Riesgo de
Choque
Eléctrico**

ADVERTENCIA: No use cable de extensión. No use el producto sin conexión a tierra y no utilice adaptadores o triples.

Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.

Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerla funcionar.

No quite el terminal de conexión a tierra.

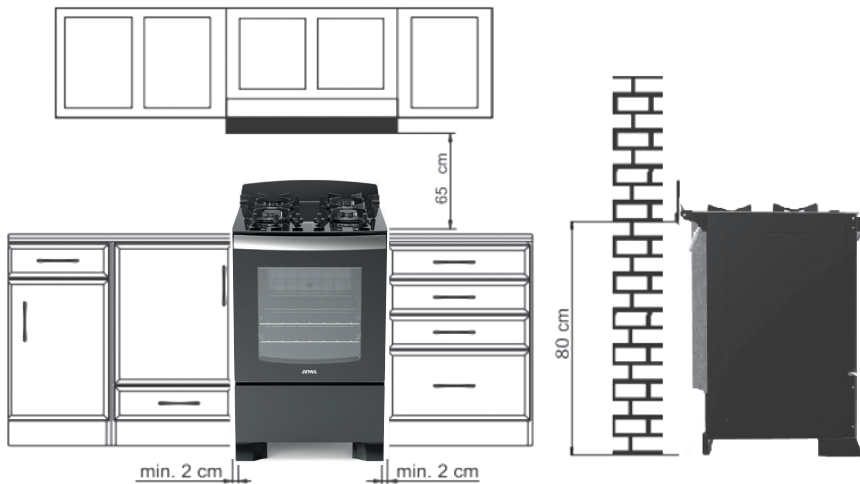
Conecte el terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación. De no seguir las instrucciones, puede traer riesgo de vida, incendio o choque eléctrico.

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

• Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscriptas sobre la placa de características y en el manual de instrucciones.

• 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 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, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si fuera posible.
- Esta cocina puede instalarse en lugares donde existan muebles en ambos costados, ya que la misma está correctamente aislada. Dichos muebles deberán estar separados de la cocina a una distancia no inferior a los 2 cm, ni superar la altura del plano de cocción.
- La pared que está expuesta al calor del horno deberá ser de material no inflamable, no pudiéndose utilizar elementos como laminados, aglomerados, maderas, plásticos, etc. ya que en funcionamiento puede alcanzar una temperatura de 50 °C superior a la del ambiente.
- Recuerde que las conexiones de gas deben efectuarse con accesorios aprobados.



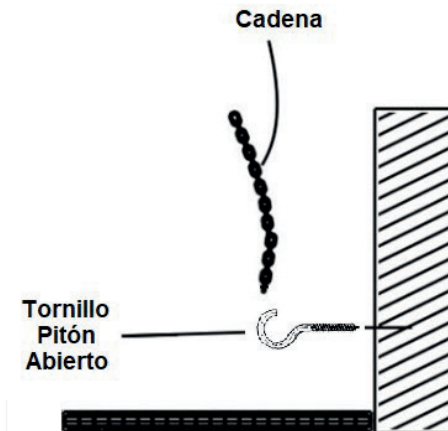
- La cocina debe instalarse en lugares ventilados, sin humedad ni corrientes de aire y lejos de cortinas u otros materiales inflamables.

CONEXIÓN DE GAS

MONTAJE

Para colocar la cocina en su posición correcta para su conexión debe realizar las siguientes tareas:

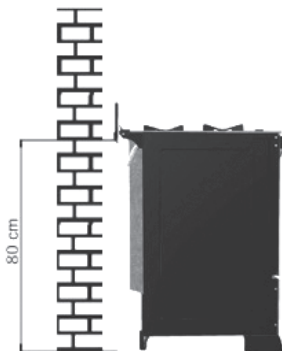
- Retirar el respaldo, las rejillas de los quemadores y los difusores de los quemadores.
- Ubique la cocina en la posición deseada. Ubique la cadena de fijación provista y marque la pared donde realizará el orificio de fijación.
- Retire la cocina y perforo la pared. Coloque el tarugo en el orificio.
- Coloque el tornillo pitón abierto en el orificio. Luego coloque nuevamente la cocina asegurando la cadena al tornillo y proceda a la conexión.



INFORMACIÓN PARA EL INSTALADOR

- Antes de instalar la cocina, verifique que la llave de paso de gas esté cerrada y que la cocina no se encuentre conectada a la red eléctrica.
- La entrada de alimentación de la cocina se encuentra a la derecha de la misma.
- Para facilitar su conexión a la red, la cocina viene provista de un caño semirígido con un acople de rosca ½" BSP lo que permite conectarla por medio de conexión flexible de acero inoxidable que cumpla con las normativas de ENARGAS para instalaciones domiciliaria.

IMPORTANTE: Al conectar o desconectar la tuerca del extremo del flexible, se debe tener la precaución de sujetar con una llave fija (22 mm) el hexágono que presenta el acople con rosca ½" BSP.



ATENCIÓN: Recuerde que las conexiones realizadas con tubos flexibles de goma o plásticos con o sin malla se encuentran expresamente prohibidas por el reglamento.

- Verifique que las cañerías estén limpias.
- Proceda con la conexión de la cocina a la red.
- Luego de abrir la llave de paso de gas, controlar que no haya pérdida cubriendo las uniones con espuma de jabón. Si prueba con presión de aire, no superar los 0,4 Kg/Cm².

PRESIÓN DE SUMINISTRO NOMINAL

Gas Natural: 1,76 kPa (180 mm.c.a.)

Gas Licuado: 2,74 kPa (280 mm.c.a.)

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Si su cocina posee luz en el horno y encendido eléctrico, al conectarla a la red se debe tener en cuenta lo siguiente:

- La red del suministro eléctrico tendrá 220 V y 50 Hz.
- Que el tomacorriente de la pared sea de 3 contactos, es decir que tenga conexión a tierra. La conexión a tierra eléctrica lo protege a Ud. de descargas eléctricas peligrosas.

NOTA: Es importante realizar la conexión a tierra por razones de seguridad. Si no la tiene pida a un técnico autorizado que lo instale.

- No usar adaptadores ni prolongadores.
- El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que en ningún momento alcance una temperatura superior a los 75 °C respecto a la temperatura ambiente.
- El tomacorriente debe ser de fácil acceso y a la vista.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por el servicio técnico autorizado o personal calificado.
- Antes de reemplazar la lámpara de iluminación del horno desconecte el artefacto de la red de suministro de energía eléctrica.



IMPORTANTE: El fabricante no se responsabilizará por daños causados a personas o cosas si no se cumple con las recomendaciones antes mencionadas.

CONVERSIÓN DE LA COCINA A OTRO TIPO DE GAS

Para efectuar la conversión de la cocina a otro tipo de gas para la cual fue provista (de fábrica sale lista para ser usada con gas natural), es necesario realizar lo siguiente:

- Cambiar los inyectores de todos los quemadores (sustituirlos por los provistos en el kit).
- Regulación del By-Pass del mínimo en todas las válvulas de seguridad. Antes de realizar dichas operaciones desconecte la cocina de la red eléctrica.
- Regular el aire primario del quemador del horno.

A) QUEMADORES DE PLANCHA

(Cambio de inyectores y regulación de los mínimos):

- Quitar las rejillas y los quemadores.
- Desenroscar el inyector con una llave tubo y sustituirlo con el que corresponda al nuevo gas provisto con la cocina y de acuerdo con la tabla de picos inyectores.
- Redlice la regulación del mínimo de un quemador por vez, encendiendo el mismo y llevándolo a la posición de mínimo. Luego quite la perilla correspondiente, con un destornillador gire en sentido horario el tornillo ubicado en el frente de la válvula para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarlo.
- Por último, verifique que la llama mínima sea estable en todas las bocas y que no se apague con leves corrientes de aire. Aproximadamente, la potencia del quemador en mínimo no debe ser inferior al 25-30% del máximo.

B) QUEMADOR DE HORNO

- Quitar el piso del horno y el quemador hasta apartarlo del inyector.
- Desenroscar el inyector y sustituirlo por el que corresponde al nuevo gas de acuerdo con la tabla de picos inyectores.
- La regulación del aire primario se realiza girando el regulador ubicado en la parte inferior del mismo, abriendo la toma para mayor ingreso de aire o a la inversa, hasta obtener una llama estable, azulada, sin volado ni llama amarilla.
- Por último, coloque el mando en la posición de mínimo, retire la perilla, introduzca el destornillador en el tornillo lateral de la válvula y gire en

sentido horario para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarla (Fig. 7).

- Verifique que las llamas sean estables en todas las bocas y que no se apaguen al cerrar la puerta o con leves corrientes de aire.

PICOS INYECTORES PARA DISTINTOS TIPOS DE GAS		
Quemadores	Gas natural	Gas licuado
Quemador grande	1.10 mm	0.85 mm
Quemador mediano	0.97 mm	0.65 mm
Horno	1.19 mm	0.75 mm

CONSEJOS PARA UN BUEN USO Y MANTENIMIENTO DE SU COCINA

- Lea completamente el manual de instrucciones antes de instalar y comenzar a utilizar su cocina.
- Debe ser utilizada por personas adultas. Se recomienda evitar que niños la manipulen o jueguen cerca, especialmente cuando esté en funcionamiento.
- Antes de realizar el mantenimiento o limpieza de su cocina debe apagar los quemadores correspondientes antes de retirar la olla o cualquier utensilio que esté sobre el quemador en funcionamiento.
- Evite colocar utensilios que tengan fondo inestable y mangos salientes sobre los quemadores de cubierta.
- No utilice el interior del horno para guardar recipientes con aceite, grasa, materiales inflamables, o que no soporten calor (madera, papel, paños, aerosoles, etc.).
- Recomendamos cerrar la llave de paso de gas de la cocina si no la utiliza, especialmente en horario nocturno.
- No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación de calor.
- No puede considerarse responsable al fabricante por el incorrecto o inadecuado uso de la cocina, como el de calefaccionar ambientes.
- Controle que las perillas se encuentren en posición de apagado cuando la cocina no se utiliza.

- Mientras usa la cocina, mantenga el lugar bien ventilado.
- Si tuviera que mover la cocina, evite arrastrarla.
- Evite choques bruscos contra la superficie de la cocina.
- Antes de introducir en el horno los alimentos para su cocción, precaliéntelo 10 minutos.
- No coloque alimentos para asar en el piso del horno, nunca utilice el horno sin el piso.
- Mientras cocine en el horno evite tocar el vidrio, la superficie y accesorios internos del mismo, espere un tiempo prudencial para su enfriamiento.
- Evite que niños se acerquen a la cocina y tengan acceso a ollas, fuentes calientes, etc. mientras esté cocinando.
- No olvide tapar las ollas, la cocción será más rápida.
- Si calienta mucha agua, guarde en un termo la que no utiliza.
- Cocine con la llama justa, si la llama sobrepasa el fondo de la olla, se pierde energía.
- Mantenga el horno cerrado cuando está encendido.
- Aproveche al máximo la temperatura del horno, asegúrese que la puerta cierre bien y que el burlete que sella la puerta esté en buen estado.
- Limpie los quemadores, si están sucios demoran la cocción de los alimentos y aumenta el consumo de gas.

NOTA: Para el montaje y desmontaje de los soportes de rejilla y rejillas de horno, ver capítulo limpieza de los mismos.

ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LOS QUEMADORES

Quemadores de plancha con válvulas de seguridad:

A) Encendido Manual:

- Con la llave de paso abierta, acerque la llama de un fósforo encendido o un chispero al quemador que desea utilizar.
- Presione hasta el tope y gire la perilla correspondiente al quemador a utilizar en sentido antihorario hasta la posición de llama máxima.
- Mantenga presionada hasta el tope la perilla durante 5 seg. de esta manera actuará la válvula de seguridad para que el quemador se mantenga encendido, si se apaga el quemador accidentalmente, la válvula cierra la salida de gas.
- Una vez encendido regule la salida de gas de acuerdo a su necesidad.

B) Encendido eléctrico de una mano:

- Presione hasta el tope y gire en sentido antihorario la perilla seleccionada, hasta la posición de máximo, para encender el quemador correspondiente.
- Mantenga presionada la perilla hasta el tope durante 5 seg. de esta manera actuará la válvula de seguridad para que el quemador se mantenga encendido, si se apaga el quemador accidentalmente, la válvula cierra la salida de gas.
- Una vez encendido regule la salida de gas de acuerdo a su necesidad.

IMPORTANTE: Si usted presiona, gira y mantiene presionada la perilla sin hacer tope, el quemador se enciende, pero no permanece encendido, debido a que no trabaja la válvula de seguridad. Es necesario presionar, girar y mantener presionada la perilla hasta el tope.

Quemador de horno con válvulas de seguridad:

NOTA: El horno/parrilla de la cocina está equipada con válvula de seguridad, ésta le brinda protección impidiendo la salida de gas en caso de anomalías.

- Cuando se apaga la llama del quemador del horno/parrilla por una

corriente de aire, por apertura brusca de la puerta, por una baja presión o corte en el suministro de gas.

- También cuando por olvido del usuario la perilla del horno quede en posición de abierta sin estar encendido.

A) Encendido Manual:

- Abra la puerta del horno.
- Presione hasta el tope y gire la perilla del horno en sentido antihorario hasta la posición de máximo. En ese mismo momento introduzca la llama de un fósforo encendido en el orificio ubicado en el centro y al frente del piso del horno.
- Mantenga presionada la perilla durante 30 seg. de esta manera actuará la válvula de seguridad, que en el caso de que se apague automáticamente cortará la salida de gas.
- Una vez encendido el quemador, regule con la perilla de control del horno la intensidad de la llama según la temperatura deseada.
- En caso de apagado, esperar 2 minutos y luego repetir los pasos anteriores.

B) Encendido electrónico de una mano:

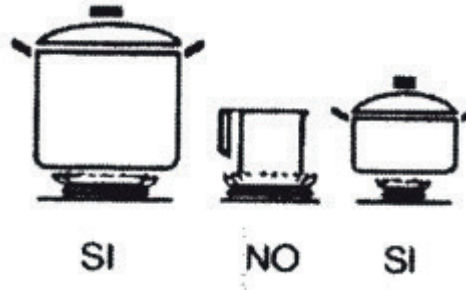
- Abra la puerta del horno
- Presione hasta el tope y gire en sentido antihorario la perilla seleccionada, hasta la posición de máximo, para encender el quemador correspondiente.
- Mantenga presionada la perilla durante 5 seg, de esta manera actuará la válvula de seguridad para que el quemador se mantenga encendido, si se paga el quemador accidentalmente, la válvula cierra la salida de gas.
- Una vez encendido regule la salida de gas de acuerdo a su necesidad.

IMPORTANTE: Si usted presiona, gira y mantiene presionada la perilla sin hacer tope, el quemador se enciende, pero no permanece encendido, debido a que no trabaja la válvula de seguridad. Es necesario presionar, girar y mantener presionada la perilla hasta el tope.

CONSEJO PRÁCTICO PARA EL USO EFICIENTE DE LOS QUEMADORES

Su cocina posee quemadores de distintos tamaños.

Para obtener un mayor rendimiento de los quemadores y un mínimo consumo de gas debe utilizar recipientes con fondo plano, con tapa y de dimensiones apropiados para cada quemador.



DIMENSIONES DE LOS RECIPIENTES

Quemador	Diámetro de los recipientes	
	Mínimo	Máximo
Grande	220 mm	260 mm
Mediano	160 mm	220 mm



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, limpieza o cambio de lámpara (modelos con instalación eléctrica), desconecte la alimentación eléctrica y cierre la llave de paso del gas.

IMPORTANTE: No use en ningún caso para la limpieza de su cocina, lanas de acero o limpiadores en aerosol o cualquier otro elemento abrasivo que puedan dañarla.

- No deje acumular grasa en la mesada o en otras partes de la cocina.
- Retire el enchufe del tomacorriente, cierre la salida de gas y verifique si la cocina está fría antes de hacer cualquier tipo de tarea de limpieza o mantenimiento.
- En caso de que ocurra un derrame de cualquier líquido o alimento dentro del horno, desenchufe la cocina, espere que se enfríe y limpie para evitar manchas y obstrucciones.

LIMPIEZA DE QUEMADORES DE PLANCHA (TAPAS Y DIFUSORES)

- Extraer los quemadores desplazándolos hacia arriba.
- Lavarlos con agua caliente y jabón.
- Enjuagar y secar muy bien, ya que si quedan húmedos no funcionan correctamente.

- Tener la precaución de que al volverlos a instalar queden en la posición correcta, tanto el difusor como la tapa. La posición incorrecta de ambos afecta el buen funcionamiento del quemador.

LIMPIEZA DE PLANCHA, FRENTE DE LLAVES Y BANDEJAS

- Los mismos pueden ser lavados con agua caliente y jabón, utilizando esponjas no metálicas, cepillos de nylon, paños, etc.
- El frente de llaves se limpia fácilmente pasándole un paño humedecido con agua y detergente no abrasivo.
- En los modelos con plancha de acero inoxidable se deben secar con un paño suave o gamuza. Si aún quedan manchas use un poco de vinagre caliente, enjuague y seque.

IMPORTANTE: No use lanas de acero o limpiadores en aerosol o líquidos, o cualquier otro abrasivo; así como no se debe raspar con elementos metálicos, ya que ello deteriora el enlozado y la simbología indicadora, grabada en el frente de llaves

LIMPIEZA DE LATERALES Y PUERTA PARRILLA

Los mismos se limpian fácilmente pasando un paño húmedo con agua tibia y detergente no abrasivo.

IMPORTANTE: No use lanas de acero, limpiadores en aerosol (limpiador de horno), evitar el uso de agente de limpieza que contengan cloro o cualquier otro elemento abrasivo o corrosivo, así como no se debe raspar con elementos metálicos que puedan dañar la pintura de los mismos.

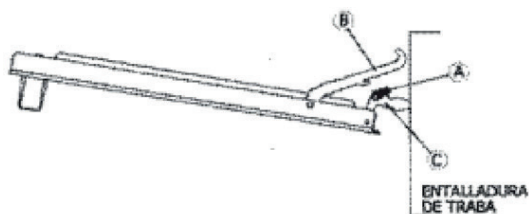
LIMPIEZA DE PUERTA DE HORNO

La puerta del horno posee un vidrio externo y otro interno reversible. Esto permite y facilita su limpieza para tener siempre una buena visión. Para retirar el vidrio, abra la puerta y saque los tornillos que retienen el vidrio con ayuda de un destornillador.

DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

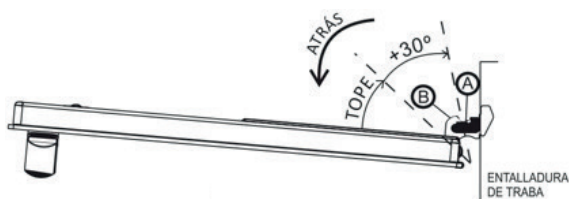
Opción A

- Abra totalmente la puerta.
- Suba los enganches "A" hasta que calcen en las ranuras del brazo superior "B" de las bisagras.
- Cierre levemente la puerta, aproximadamente 30 grados y retírela hacia afuera y arriba.



Opción B

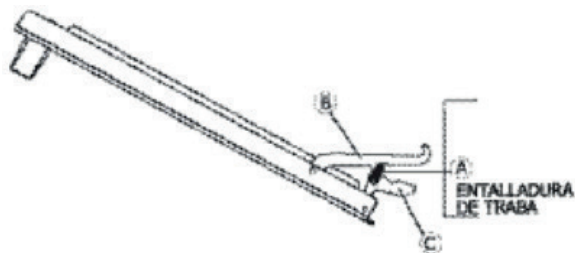
- Abra totalmente la puerta.
- Gire los enganches "A" totalmente hacia atrás.
- Cierre levemente la puerta hasta que haga tope, siga cerrando aproximadamente 30 grados más y retire la puerta hacia atrás.



MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

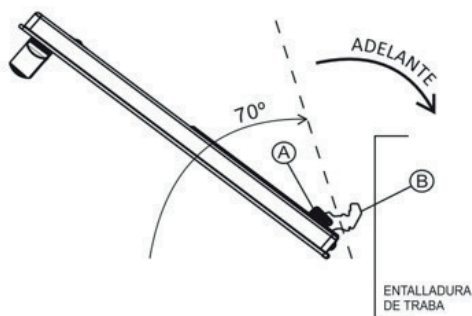
Opción A

- Verifique que los enganches "A" se encuentren alojados en las ranuras del brazo superior "B".
- Presente la puerta inclinada aproximadamente 30 grados hacia arriba.
- Introduzca los extremos de los dos brazos superiores "B" en sus correspondientes ranuras superiores del frente de horno.
- Baje levemente la puerta hasta insertar los extremos de la pieza "C" en las ranuras inferiores del frente del horno, verificando el calce de la entalladura en el marco.
- Abra totalmente la puerta y destrabe los enganches "A".
- Verifique que la puerta cierre y abra libremente.



Opción B

- Verifique que los enganches "A" se encuentren apoyados en los topes de la pieza "B" y trabados en la puerta.
- Presente la puerta inclinada aproximadamente 70 grados hacia arriba.
- Introduzca los extremos de las piezas "B" en sus correspondientes ranuras superiores del frente de horno.
- Baje levemente la puerta verificando el calce de la entalladura en el marco.
- Abra totalmente la puerta y gire los enganches "A" hacia adelante hasta que haga tope.
- Verifique que la puerta cierre y abra libremente.



LIMPIEZA DE HORNO Y PARRILLA

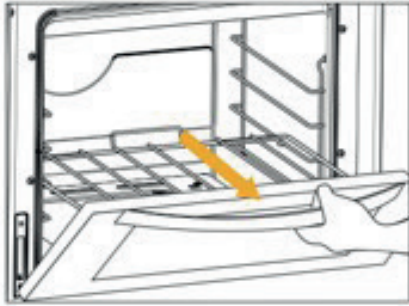
- Abra la puerta del horno y proceda a desmontarla para facilitar su limpieza (fig. 10).
- El revestimiento de limpieza tiene la misma vida útil que su cocina. Es conveniente evitar la acumulación continua de residuos quemados para no perjudicar la limpieza continua del horno.
- Para la limpieza manual de las superficies revestidas es necesario seguir los siguientes pasos:
 - Desconecte la cocina de la red eléctrica.
 - Con el horno tibio, remueva el derrame con un paño húmedo o esponja.
 - Si es necesario, ablande los residuos con un paño o esponja humedecida en amoníaco.
 - Limpie los residuos ablandados.
 - Enseguida enjuague con agua fría, comprimiendo una esponja húmeda sobre las manchas cuidando que el agua no caiga sobre el quemador.
 - Una vez limpio el horno con un paño o esponja seca, seque las superficies húmedas sin frotar.
- Por último, proceda a montar la puerta del horno (fig. 11).

IMPORTANTE: Nunca use limpiadores abrasivos, tales como lanas metálicas, polvos limpiadores, objetos punzantes o limpiadores con siliconas, ya que pueden perjudicar la acción de limpieza continua. No use limpiadores comerciales para horno, todos son altamente cáusticos y pueden deteriorar el revestimiento de limpieza continua.

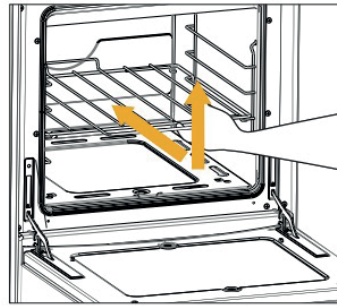
LIMPIEZA Y COLOCACIÓN DE REJILLAS

Retirando las rejillas del horno

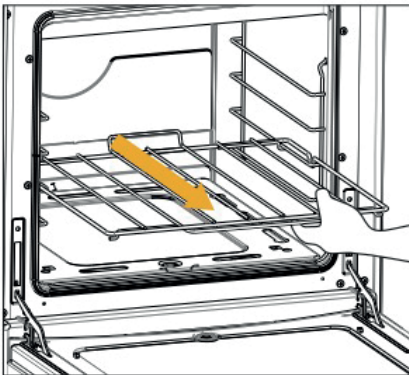
Rejilla horno deslizante manual



1. Abra la puerta del horno

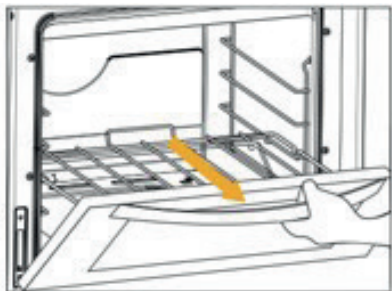


2. Tome la rejilla, empújela hasta el tope trasero y levante la parte posterior



3. Retire la rejilla

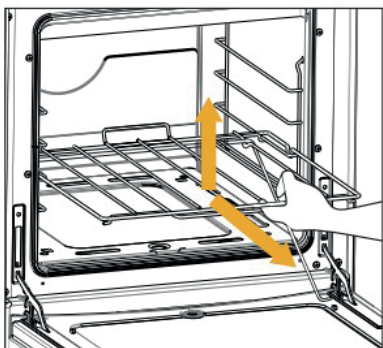
Rejilla horno autodeslizante



1. Abra la puerta del horno

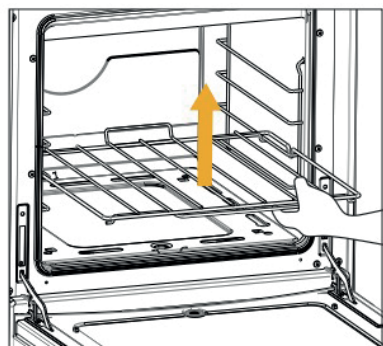


2. Tome el alambre extractor y retire el extremo del alojamiento existente en la puerta del horno.

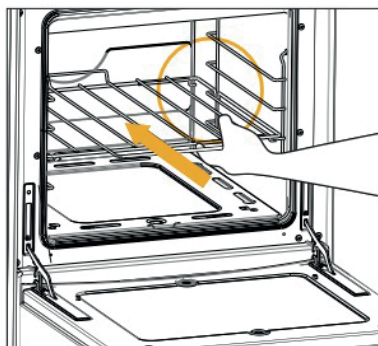


3. Levante la parte posterior de la rejilla horno para retirarla y sáquela.

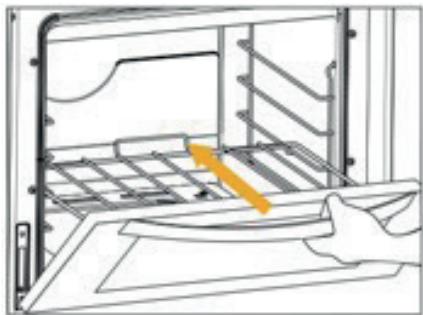
Rejilla horno deslizante manual



1. Tome la rejilla y levante la parte posterior.

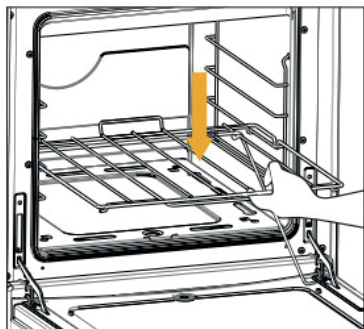


2. Llévela hasta que la guía supere el soporte lateral y apóyela sobre el soporte.



3. Cierre la puerta del horno.

Rejilla horno autodeslizante



1. Coloque la rejilla sobre el soporte lateral en el nivel más conveniente de las cuatro posible.



2. Tome el alambre extractor e inserte el extremo del alojamiento existente en la puerta del horno.



3. Cierre la puerta del horno.

IMPORTANTE: Luego de la limpieza del horno, encaje adecuadamente las rejillas del horno.

CAMBIO DE LÁMPARA

Esta operación deberá realizarse estando frío el horno.

1. Desconecte la ficha del tomacorriente.
2. Abra la puerta del horno.
3. Desenrosque el vidrio cubre lámpara.
4. Cambie la lámpara y coloque otra de las mismas características.
(25W – 220V)
5. Colocar el vidrio cubre lámpara.

CERTIFICADO DE GARANTÍA
(Válido sólo para la República Argentina)

PILISAR S.A. garantiza al Consumidor (conforme se lo define en la Ley N° 24.240) que presente el Certificado de Garantía junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

1. PILISAR S.A. garantiza este producto por el periodo de 12 (doce) meses. Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal, acorde al punto 5 de la presente garantía y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de PILISAR S.A. su buen funcionamiento.

PILISAR S.A. no está obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa, pudiendo reemplazar las piezas defectuosas de manera que la misma vuelva a ser idónea para el uso al cual está destinada.

2. Durante la vigencia de la garantía regirán las normativas establecidas por la ley 24.240, el Decreto 1798/94 y normas concordantes.

3. PILISAR S.A. reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad con defectos de fábrica.

4. PILISAR S.A. dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo razonable. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes. En caso de no contar con los componentes idéntico al original, éste podrá ser reemplazado por otro de características similares.

5. Las condiciones de armado, almacenaje, mantenimiento y operación correctas de esta unidad están detalladas en el Manual de Uso adjunto.

6. Las únicas personas autorizadas para intervenir el producto y/o contraer en nombre de PILISAR S.A. las obligaciones aquí consignadas son los Servicios Técnicos Autorizados y exclusivamente designados por PILISAR S.A.

7. La presente garantía no ampara defectos originados por:

- a. Deficiencias en el armado, almacenaje, mantenimiento.
- b. Práctica o participación de cualquier tipo de actividad acrobática o competitiva.

- c. Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza o fuerza mayor.
- d. Instalación y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.
- e. daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.
- f. Daños originados por elementos extraños incluyendo productos o materiales de limpieza no previstos para el mantenimiento del equipo, insectos, etc.
- g. Defectos estéticos tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas
- h. Defectos provocados por desgaste por el uso en componentes sometidos a fricción, tales como pero no limitados a cubiertas, engranajes, cadena, bujes, rodamientos, sistema de frenos, sillín y empuñaduras.

8. Quedan también excluidos de la presente garantía:

- a. Fallas producidas por suciedad o corrosión generada por las condiciones de uso, almacenaje o deficiencias en el mantenimiento
- b. Fallas o desperfectos derivados de la mano de obra o materiales utilizados para la instalación de esta unidad;

9. PILISAR S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros en forma directa, indirecta o incidental, ni de otro tipo (incluidos pero sin limitarse a los daños emergentes, lucro cesante, pérdida de tiempo o de información comercial o personal) que sea consecuencia del uso o mal funcionamiento del equipo.

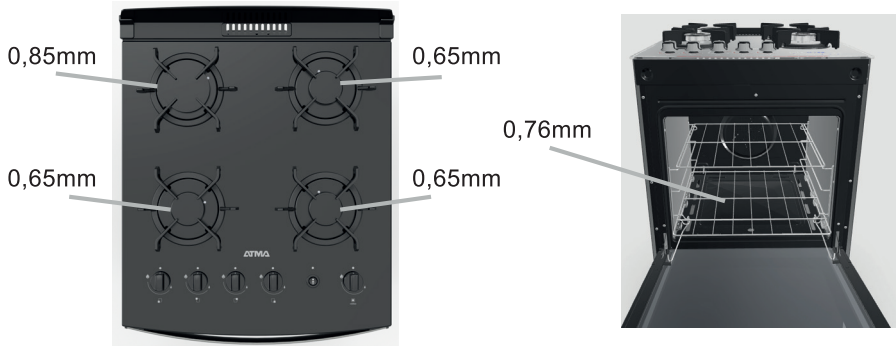
10. La presente garantía dejará de tener validez cuando personas no autorizadas por PILISAR S.A. hayan intervenido esta unidad, cambiado alguna de sus partes o modificado el diseño original.

11. Si se modificara el documento de compra de cualquier forma o si se hubieran dañado, alterado o retirado de la unidad las etiquetas de identificación que ésta posee o cuando presenten enmiendas o falsedad de alguno de sus datos, significará sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales que por derecho correspondan, la inmediata revocación de la presente garantía.

Conjunto de inyectores

Esta cocina está preparada para usarse con Gas Natural. En caso de ser necesario hacer el cambio a Gas Licuado, se deberán seguir las instrucciones que se indican en este manual, utilizando los inyectores que acompañan este producto.

La conversión deberá efectuarse por un instalador matriculado.



ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel.: 0810-444-ATMA (2862)

Via Mail: atencionclientes@atma.com.ar

Web: www.atma.com.ar

Para obtener información sobre el listado de servicios técnicos autorizados, venta de repuestos y accesorios ingresar a:

www.atma.com.ar/servicio-tecnico

Importa, Distribuye y Garantiza

PILISAR S.A.

Roque Pérez 3650 - C1430FBX
C.A.B.A. - República Argentina

ORIGEN BRASIL

ATMA