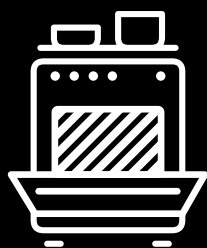


PATRICK

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO

**MODELOS:
CPS1556NVS**



PATRICK

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Fabricado por:
KRONEN INTERNACIONAL S.A.
Valentín Gómez 151(B 1706 FMA) Haedo, Buenos Aires, Argentina.
Servicio Técnico: (011) 4489-8900.
INDUSTRIA ARGENTINA.

Modelos
CPS1556NVS

CONOZCA SU COCINA

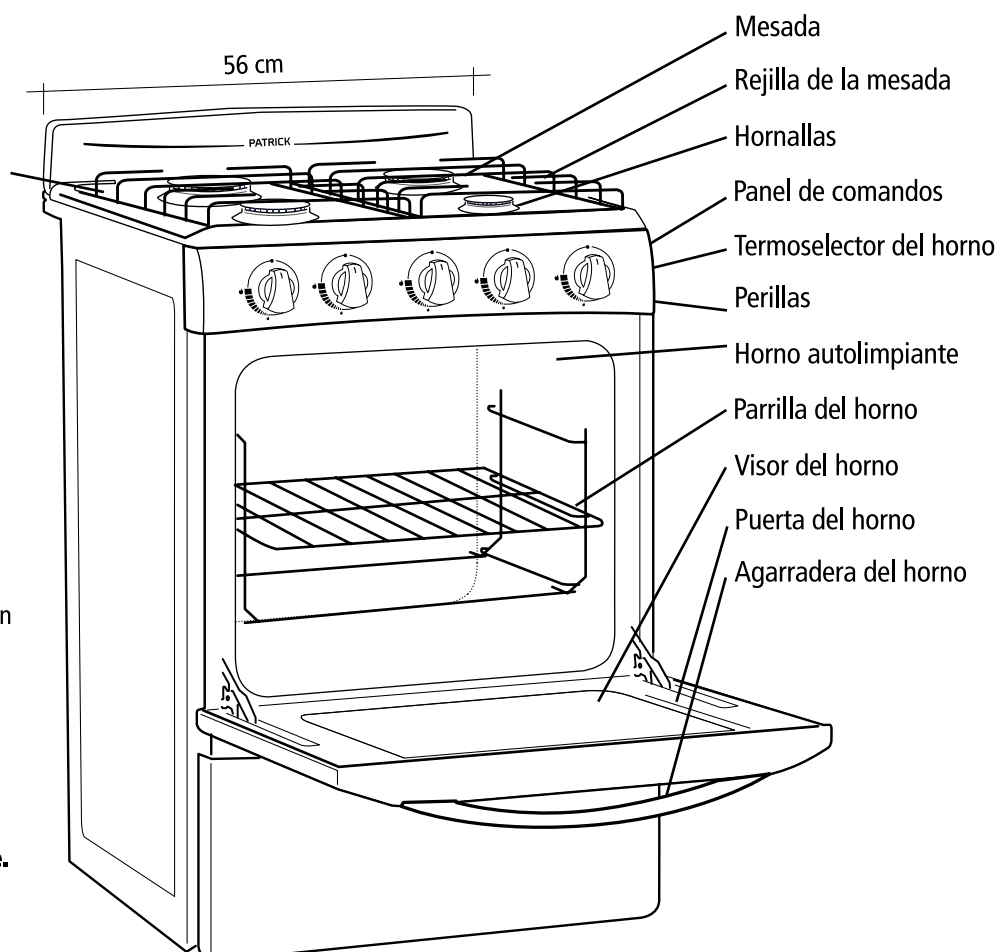
Color: Negro

Artefacto clase 2 sub. clase 1

Obs.: Existen modelos que no tienen todas las partes y/o funciones aquí descriptas.
Las fotos son ilustrativas y las características indicadas pueden cambiar sin previo aviso.

N° de serie se coloca en un sticker en la línea de montaje.

**APROBADO BAJO
NORMA NAG 312**



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Su cocina es para uso doméstico y debe ser utilizada por personas que posean el conocimiento para operarla.
- Mantenga a los niños lejos de la cocina mientras ésta esté funcionando o después de ser utilizada. La temperatura cerca de las hornallas, puerta del horno y manijas es bastante alta y puede causar quemaduras.
- Para evitar posibles accidentes, coloque las ollas sobre las rejillas de la cocina con el mango volteado hacia adentro.
- Cuando tome o retire los recipientes con alimentos del horno, hágalo siempre que le sea posible con guantes térmicos de protección.
- Al utilizar grasa se debe tener más cuidado, pues estos elementos son inflamables. En el caso en que la grasa caliente entre en llamas, cierre todas las llaves de las hornallas y sofoque la llama con una tapa de olla o con un trapo mojado; nunca tire agua, pues en contacto con la grasa caliente, corre el riesgo de que el agua se esparza, pudiendo causar quemaduras.
- Evite acumular líquidos grasosos tanto en las hornallas, como en el horno y otras partes de la cocina.
- Para mayor seguridad, mantenga la llave de paso de gas cerrada cuando no esté utilizando la cocina.
- Verificar si hay escape de gas utilizando espuma de jabón.
- Después de abrir la llave de gas verifique si hay escape de gas, utilizando espuma de jabón.
- Nunca use llamas o chispas para localizar fugas de gas, pues podría causar una explosión.
- Solamente encienda las hornallas después de tener la seguridad de que no hay fugas en la instalación.
- En caso que Ud. sienta olor a gas dentro de la casa, para su seguridad tome las siguientes precauciones:
 - Cierre la llave de paso de gas de la garrafa.
 - No encienda ningún tipo de llama.
 - No mueva los interruptores eléctricos.
 - Abra las ventanas y las puertas, permitiendo mayor circulación de aire.
- En caso de falta de energía eléctrica, verifique que ninguna hornalla esté abierta antes de usar el fósforo para encender la cocina.
- Retire el enchufe de la toma eléctrica, antes de realizar cualquier servicio de mantenimiento y limpieza.

- Su cocina está certificada para ser usada para GN y GL por red (Propano)
- Verifique las características técnicas en la placa de marcado ubicada en el lateral de cocina parte interna antes de realizar la instalación.
- Los productos químicos inflamables (por ej.: grasa, kerosene, alcohol, etc.) deben ser guardados lejos de su cocina pues pueden provocar posibles incendios.
- Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión deben realizarse de

acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuando a la ventilación.

- **IMPORTANTE:** antes de poner en funcionamiento el aparato, deberá retirar el sticker adherido al exterior de la puerta del horno.
- La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación mas eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

INSTALACIÓN

IMPORTANTE! Señor instalador (PARTE ELÉCTRICA), antes de instalar esta cocina lea atentamente las siguientes indicaciones:

Este equipo está clasificado como APARATO ESTACIONARIO. Antes de la conexión a la red eléctrica, verifique que la tensión de la línea sea 220V y que la frecuencia sea de 50 Hz. Cuide que la ficha de conexión quede accesible luego de instalar la cocina, o de lo contrario instale un interruptor de corte bipolar en el toma corriente.

La Puesta a Tierra de este aparato es imprescindible, porque está clasificado como APARATO CLASE 2 Subclase.

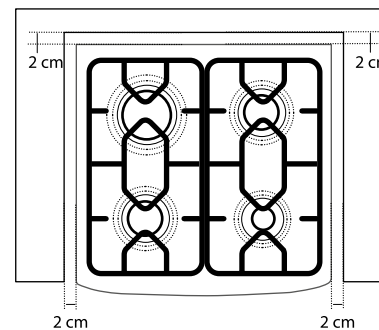
1. Por lo tanto, la eficiente conexión de la puesta a tierra, es lo que evita el RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO. Asegure que la instalación tenga puesta a tierra, o de lo contrario consulte con especialistas. **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:** Cuando tenga que realizar mantenimiento, limpieza o cambio de lámpara; asegúrese de interrumpir el suministro eléctrico. Si el conductor de alimentación se daña, no lo cambie. Contáctese únicamente con un centro de servicio autorizado.

El uso de este aparato, no está destinado para ser utilizado por niños o por incapacitados sin vigilancia. Instale la cocina lejos de materiales y productos combustibles y no resistentes al calor. Deje un espacio de no más de 2 cm a

ambos lados y atrás de la cocina.

Deje un espacio libre de 70 a 90 cm entre la mesada de la cocina y el extractor/purificador o cualquier mueble colocado encima de la cocina. La cocina deberá ser colocada sobre una superficie plana y nivelada.

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



IMPORTANTE: NO INSTALAR EN LOCALES SIN VENTILACIÓN.

Las cocinas provistas con robinetes y válvulas de seguridad de horno multigas, están preparadas para gas natural y poseen un kit de conversión con los inyectores de gas licuado junto al manual. En caso de ser necesaria la conversión a gas licuado deberá solicitarse asistencia al servicio técnico autorizado y seguir detalladamente las indicaciones del manual en lo referente a conversión, regulación de aire primario y mínimos.

CONVERSIÓN DE LA COCINA A OTRO TIPO DE GAS

Para efectuar la conversión de la cocina a otro tipo de gas para el cual fue provista, es necesario sustituir los inyectores de todos los quemadores, la regulación del aire primario y la regulación de los mínimos. La regulación del aire primario es muy importante para evitar el apagado accidental en dicha posición. Antes de realizar dichas operaciones desconecte la cocina de la red eléctrica.

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

A) Quemadores de Plancha

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

Nota: La regulación de los mínimos es posible sólo en las cocinas provistas con robinetes multigas. En los demás modelos se deberá reemplazar los robinetes y válvula de seguridad por los correspondientes al gas convertido. Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la placa de características.

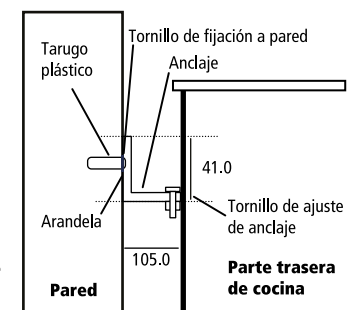
B) Quemador de horno.

- Quitar el piso de 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.
- La regulación de aire primario se realiza deslizando el regulador concéntrico al quemador, hacia el frente de la cocina 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, actúe con el destornillador en el tornillo ubicado a la derecha del vástago de la válvula y gire en sentido horario para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarla.
- Verifique que las llamas sean estables en todas las bocas y no se apaguen al cerrar la puerta o en forma normal.

DESCRIPCIÓN DEL ANCLAJE

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

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



CONEXIÓN DEL GAS

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

Para conectar a la red de gas hacerlo mediante con tubo flexible de acero inoxidable aprobado. Recuerde que todas las conexiones deben efectuarse con accesorios aprobados.

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

Nunca buscar fugas de gas con llama.

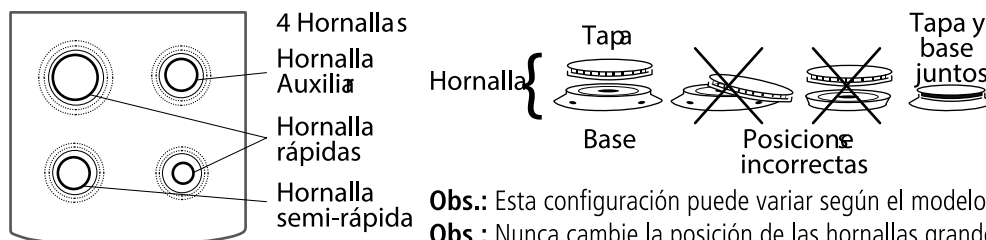
La cocina debe instalarse en lugares ventilados, sin humedad ni corrientes de aire y lejos de cortinas u otros materiales inflamables.

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

HORNALLAS

Las hornallas de la mesada de la cocina son hechas exclusivamente para cocinar todo en menos tiempo y economizar gas. La llama debe ser reducida

al "mínimo" cuando comience el hervor (ebullición); con esto se obtiene una buena economía de gas.



REJILLAS

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

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

Quegador rápido: Ø 220 mm Quegador Semi rápido: Ø 180 mm
Quegador auxiliar: Ø 140 mm y Ø 0,90 mm con quemador en mínimo.

HORNO

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

1) Hacer un precalentamiento encendiendo el horno en la temperatura máxima antes de poner el alimento: 10 minutos.

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

Carnes: Después del precalentamiento, coloque la carne en el horno y seleccione la temperatura deseada. Cuando esté asada, coloque en la temperatura máxima hasta que se dore a su gusto.

2) Evite abrir constantemente la puerta del horno. Mire los alimentos a través del visor panorámico, con la luz interna encendida (en los modelos que tienen este recurso). Así Ud. economiza tiempo, gas y asegura una buena cocción del alimento.

3) Acomodar el molde o asadera en la parte central del horno. No toque en el fondo o en los lados del horno.

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

ENCENDIDO MANUAL DE LAS HORNALLAS

1. Conecte la cocina a la red de gas.
2. Presione la perilla de la hornalla escogida girando para la izquierda encienda la hornalla, regulando la intensidad según su necesidad. Una vez encendido siga presionando la perilla, este dispositivo no deberá accionarse por más de 15 seg. Si durante esos 15 seg. el quemador no se enciende, esperar al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento.
3. En caso de una extinción accidental de las llamas, cerrar el mando del quemador y no intentar reencender durante por lo menos 1 min.

CONTROL GRADUAL DE LLAMAS

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

TEMPERATURA EN EL HORNO

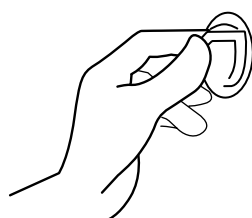
Las indicaciones de temperatura que están en el panel de comando, son aproximadas y pueden variar. Ellas sirven como orientación para el uso de recetas.

ENCENDIDO MANUAL DEL HORNO CON VÁLVULA DE SEGURIDAD

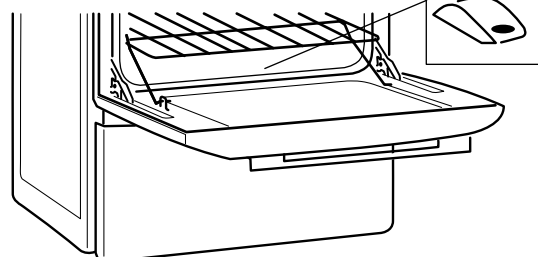
- 1) Abra la llave de paso de gas de la pared.
- 2) Abra la puerta del horno, gire la perilla correspondiente 90 grados en sentido antihorario.
- 3) Acerque el fósforo al orificio central del frente del piso del horno y presione la perilla. Una vez encendido el quemador siga presionando la perilla 15 seg. Este dispositivo no se deberá accionar durante más de 15 segundos. Si durante estos 15 seg. el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar al menos 1

- 4) 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.
- 5) Cierre el orificio de la llama girando la tapa de acero inoxidable sobre el mismo. Esta medida es importante para garantizar la homogeneidad del calor en el horno, proporcionando una mejor cocción.

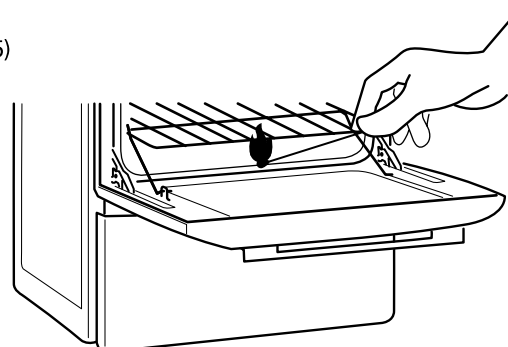
2)



3)



5)



ATENCIÓN

- En la Limpieza de la cubierta de acero inoxidable, del panel y de las partes laterales, use sólo agua y jabón o detergente neutro. El alcohol puede dañarlos.
 - No utilizar equipos de alta presión y vapor, así como no aplicar chorros de agua sobre el producto.
 - La empaquetadura de jebe del horno NO debe ser retirada para limpieza, pues eso puede dañar el producto.
- Nunca utilice lana de acero o similares en la limpieza de cualquier parte del horno (excepto para limpiar las rejillas de los quemadores).

Nunca utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos, eso dañar las instrucciones impresas y la pintura del horno. La colocación de los quemadores aún calientes en agua fría podrá provocar su deformación. Para lavarlos, déjelos enfriar, para un funcionamiento perfecto, enjuáguelos completamente y sople en los orificios. Tenga mucho cuidado cuando esté limpiando la cubierta sin los quemadores de las Hornallas; no deje caer hilachas o suciedad en los conductores de gas. No se olvide de colocar todos los quemadores de las hornallas correctamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1) Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento desconecte la alimentación eléctrica y cierre la llave de paso de gas.
- 2) Limpiar utilizando agua jabonosa, evitar productos que contengan sustancias abrasivas.
- 3) Para limpiar los quemadores de plancha, extráigalos tirando de ellos hacia arriba. Después de lavarlos, séquelos cuidadosamente antes de colocarlos en su lugar. Para su funcionamiento perfecto, séquelos completamente y sople

por los agujeros. La colocación de las hornallas aún calientes en agua fría podría provocar su deformación. Al limpiar la plancha, evitar el ingreso de cualquier elemento por los orificios que quedan abiertos al quitar los quemadores.

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

PEQUEÑOS PROBLEMAS

En caso de que la cocina presente alguna irregularidad en su funcionamiento, antes de llamar un técnico verifique que no ocurran los siguientes puntos:

Verifique / Problema	Cocina no enciende	Llama amarilla oscureciendo ollas o apagándose	Encendido automático no funciona	Luz de horno no enciende	Olor a gas (fuga)
Si el regulador de presión del gas está abierto	x				
Si la hornalla está sucia o mojada	x	x	x		
Si todas las hornallas están mal instaladas	x	x	x		
Si el gas está en el final		x			
Si la cocina no está enchufada			x		
Si falta energía eléctrica			x	x	
Si la lamparita está quemada				x	
Si la conexión eléctrica se soltó				x	
Si todas las llaves están abiertas					x
Si las bujías del encendido no están secas o limpias			x		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Colores	Acero inoxidable / blanco	
Medidas sin embalaje*	87 x 55 x 62 cm.	
QUEMADOR	Kcal/h	kW
Auxiliar	860	1,00
Semi-rápido	1450	1,68
Rápido (2)	2200	2,55
Horno	3000	3,48
Grill eléctrico**		1,50
Tensión	220 V / 50 Hz	
Categoría	2H3P	
Presión de suministro	GN	GLP
	1,76 Kpa (180 mm.c.a)	2,74 Kpa (280 mm.c.a)

* Alto x Ancho x Profundidad

** Opcional

Cocina clase 2 subclase 1

MATRÍCULA DE GAS

Cada cocina cuenta con un número de matrícula de aprobación el cual será solicitado por el gasista matriculado para la instalación. La misma se encuentra en la zona inferior del respaldo de la cocina.

Durante el plazo de 12 meses a partir de la fecha de compra de este aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de KRONEN INTERNACIONAL S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la empresa al cambio de la unidad completa.

La garantía quedará anulada si los defectos, fallas mecánicas o deterioros fueran ocasionados por uso abusivo, mal manejo y exceso de caída de tensión.

Caducará igualmente la validez de este certificado ante los casos de negligencia del adquirente, intervención de personal ajeno al servicio técnico autorizado, cambio de propiedad, cambio de domicilio no informado, enmiendas o raspaduras en los datos consignadas en este certificado o la factura de compra.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de treinta (30) días del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes otorgan el número de "orden de servicio" correspondiente.

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

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km de los mismos.

Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierta por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayaduras, etc., como así tampoco los plásticos y accesorios, las lámparas, ni los daños ocasionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito eléctrico de conexión, o si los daños fueran producidos por causa de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados.

En ningún caso KRONEN INTERNACIONAL S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a los expresamente indicados en el presente certificado de garantía.

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1. Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por KRONEN INTERNACIONAL S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se reserva el derecho de comparar la exactitud de estos datos con los registros de control de salida de la Empresa.

2. Antes de instalar y usar el aparato, lea cuidadosamente el manual de instrucciones, use la instalación que se adjunta y respete sus indicaciones.
3. Conecte correctamente el toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
4. Verifique que la tensión de línea corresponda a 220V y 50 Hz.

IMPORTANTE

1. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2. Hacemos constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar. Por tal motivo, su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no está amparado por esta garantía.

3. Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de Capital Federal.

Identificación de la unidad
Propietario
Lugar y fecha de compra
Factura N°

Firma y Sello de Casa vendedora:



patrick.com.ar

PATRICK

Servicio de Asistencia Técnica

**Pedidos de Service y Venta de
Repuestos Legítimos**

Dirección: Valentín Gómez 151 (1706)
Haedo - Pcia. de Buenos Aires

Telefono: (011) 4489 8900
0800 666 6253