

Køkken

Manual de uso e instalación

COCINAS INDUSTRIALES A GAS



MODELOS: K5562 / K6062 / K7662



¡Cociná como un profesional!

Muy Importante

- Antes de la Instalación y Uso del Artefacto lea cuidadosamente este manual.
- Su Instalación debe ser realizada únicamente por un Instalador Matriculado y en un todo de acuerdo con lo establecido por las Normas y Reglamentaciones vigentes para la Ejecución de la Instalación permanente.
- El Uso prolongado del Artefacto puede requerir de ventilación suplementaria.
- Antes de la Instalación, asegúrese que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del Gas) y reglaje del Artefacto sean compatibles.
- Para realizar las tareas de mantenimiento o limpieza del Artefacto, interrumpa el suministro de Gas y asegúrese que el mismo se haya enfriado.
- Utilice el Artefacto sólo para los usos descriptos en este Manual.
- En el caso de detectar pérdidas, interrumpa el suministro de Gas y solicite la reparación solamente a Personal Matriculado
- Mantenga alejado a los niños y no permita que los mismos hagan uso del Artefacto para evitar accidentes por el contacto con partes calientes (Puertas, Planchas, Rejas, etc.) o que sean alcanzados por el derrame accidental de líquidos o productos de cocción.
- Los Materiales de Construcción del mobiliario adyacente al artefacto, deben soportar temperaturas superiores a los 90º para evitar deformaciones y desprendimientos del revestimiento.

Servicio al cliente

Modificaciones Al Contenido De Este Manual

Los productos y características señaladas en este manual encuentran en proceso de revisión periódica a efectos de incorporarle mejoras tecnológicas o de otros órdenes.

Por dicha razón, las características señaladas están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Para consultas envíe un e-mail a postventa@cocinaskokken.com y a través del WhatsApp: 11-5176-1385.

Instalación

Ambiente

- Este Artefacto debe ser instalado en ambientes con ventilación permanente de acuerdo a las Normas y Reglamentaciones vigentes, el uso prolongado del mismo puede requerir ventilación adicional.
- Los nichos que contengan el Artefacto, deberán respetar las dimensiones establecidas en este Manual, para permitir la ventilación del Artefacto y su correcto funcionamiento.

Conexión

- La conexión del Artefacto debe ser realizada únicamente por un **Instalador Matriculado**, el cual deberá realizarla de acuerdo a lo establecido en la Normativa vigente para las instalaciones de Gas.
- Retirar la rejilla de Plancha, los Quemadores y la Bandeja de contención de derrames del lado derecho del Artefacto.
- Realizar la conexión a la red de Gas mediante un tubo metálico rígido o un flexible Homologado por ENERGAS.
- Rearmar colocando la Bandeja, los Quemadores y la Rejilla.

Reglaje

- De ser necesaria una regulación distinta a la realizada en fábrica y exigida por el IGA, proceder de la siguiente forma: (Esta operación deber ser siempre realizada por un Instalador Matriculado).

¡Cocina como un profesional!

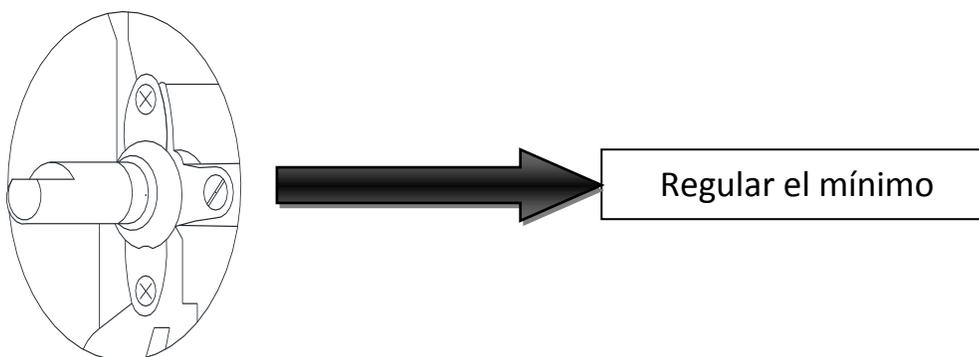
- **Quemadores de Hornalla:** Aflojar el tornillo de fijación y desplazar la cortina sobre la abertura del caño de derivación hasta obtener una llama de color AZUL pareja y sin soplido, reapretar el tornillo para evitar el deslizamiento de la misma.
- **Quemadores de Horno:** Desplazar la cortina de regulación sobre la abertura del caño de alimentación, hasta obtener una llama de color AZUL pareja y sin soplido, reapretar el tornillo para evitar el desplazamiento de la misma. En ambos casos verificar que exista retroceso de la llama al apagar el Quemador.

IMPORTANTE:

Para la utilización correcta de equipos de uso industrial como este, es fundamental que el ambiente tenga las ventilaciones exigidas por el Energas. Así, como también, contar con ventilación forzada para extracción de humos (campanas con motor).

Instrucciones

Cambio de Picos y Regulación de Mínimos



Cambio de Inyectores en hornallas:

1. Retirar las rejas.
2. Retirar las hornallas.
3. Retirar las bandejas de contención de derrames.
4. Retirar los inyectores de cada hornalla, para esto utilice una llave de tubo de 7mm, introduciéndola en la base del porta quemador.

¡Cocina como un profesional!

5. Reemplazar el inyector, debe ajustarlo para evitar deslizamientos.
6. Regular el aire de la base del porta quemador desplazando la cortina hasta que la llama sea la deseada, esta debe ser de color azul pareja y sin soplido.
7. Colocar las bandejas de contención de derrames.

Cambio de Inyectores en Horno 55/60 cm

1. Retirar la placa refractaria.
2. Retirar el piso del horno.
3. Desenroscar el tornillo que está ubicado en el interior del quemador y debajo de este contra la puerta del horno, para esto utilice una llave de 3/8.
4. Retirar el inyector.
5. Reemplazar el inyector, debe ajustarlo para evitar deslizamientos.
6. Ajustar el tornillo que sujeta el quemador.
7. Regular el aire del quemador desplazando la cortina hasta que la llama sea la deseada, esta debe ser de color azul pareja y sin soplido.
8. Colocar el piso del horno.
9. Colocar la placa refractaria.

Cambio de Inyectores en Horno 76 4H+P/6H cm

1. Retirar la placa refractaria.
2. Retirar el piso del horno.
3. Desmontar el quemador, para esto debe tirar hacia arriba y un poco hacia adentro el quemador, facilitara su desmontaje.
5. Retirar el inyector.
6. Reemplazar el inyector.
7. Regular el aire del quemador desplazando la cortina hasta que la llama sea la deseada, esta debe ser de color azul pareja y sin soplido.
8. Colocar el piso del horno.
9. Colocar la placa refractaria.

Instrucciones de Uso

Encendido

Quemadores de hornalla:

- Pulse hacia adentro la perilla correspondiente al quemador seleccionado.
- Gire la perilla en sentido anti horario, (izquierda) hasta la posición de consumo deseado.
- Acerque la llama al quemador.

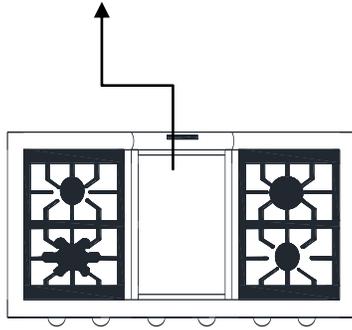
Quemador de horno

- Abra completamente la puerta del horno
- Pulse hacia adentro y gire la perilla en sentido anti horario (izquierda) hasta la posición de “Mínimo” consumo
- Acerque la llama al quemado por el orificio ubicado en el centro sobre el frente del piso del horno, manteniendo presionado el comando durante 15 segundos una vez encendido el quemador.
- Si al soltar la perilla, el quemador se apagara, vuelva a repetir la operación luego de esperar 3 minutos con la puerta del horno abierta para permitir su ventilación.
- Regule la perilla a la posición de consumo deseado.
- Ante un apagado accidental del horno repita la operación según el 4to punto.

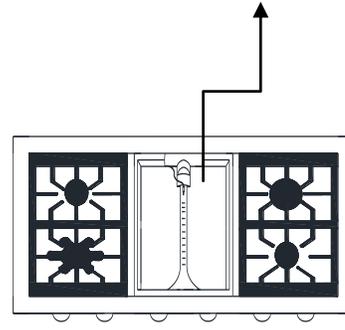
Quemador de la plancheta

Primero debe retirar la plancheta, luego encienda el quemador hasta lograr la llama deseada y vuelva a colocar la plancheta en su lugar de origen.

Paso 1: Retire la plancha



Paso 2: Encienda la



IMPORTANTE: Por ningún motivo la plancha debe ser expuesta al chorro de agua de la canilla si aún está caliente.

Especificaciones Técnicas

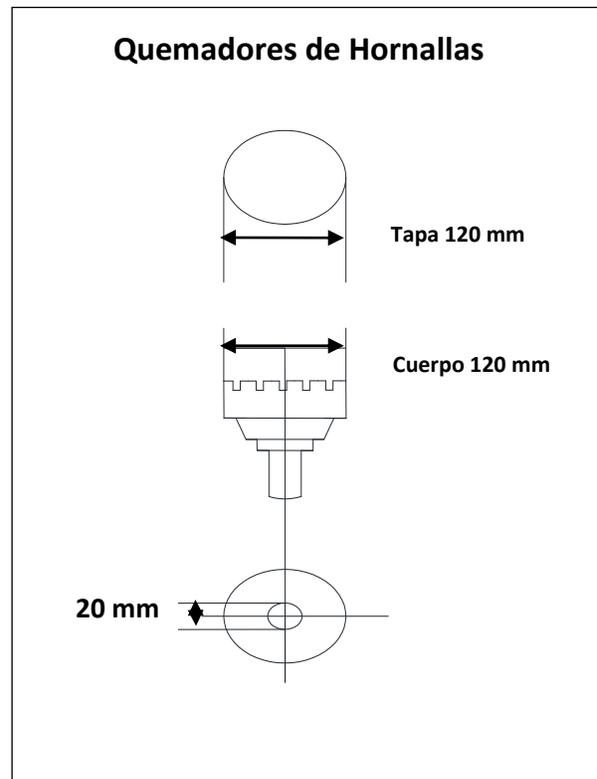
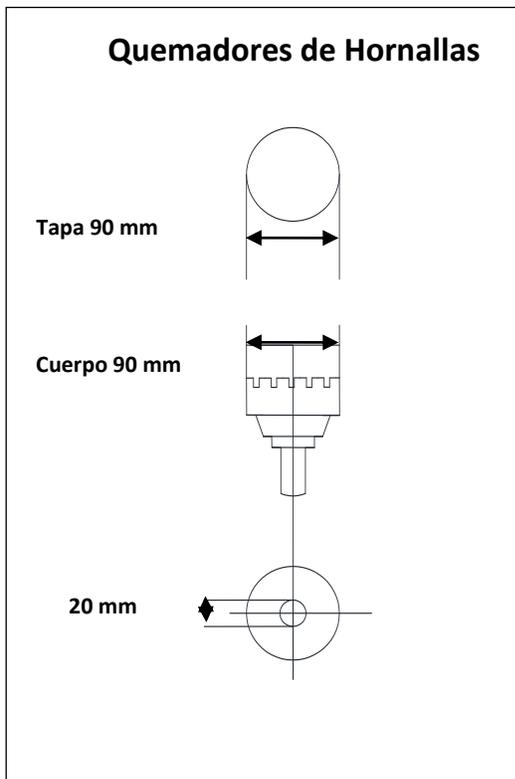
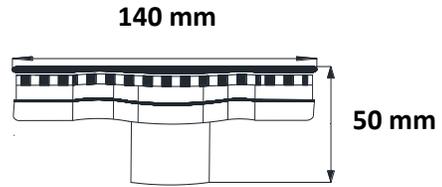
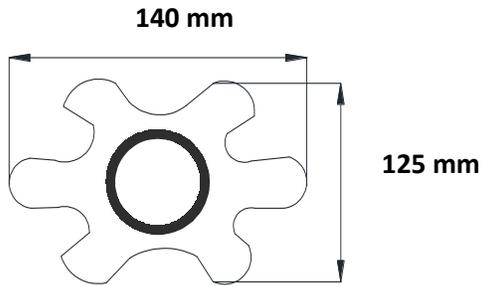
Memoria Descriptiva

Tabla de Potencias			
Quemador	Potencia	Inyector	Modelo
Q2 Y Q3	2.580 Kcal/h	1.30 mm	Todos
Q1 Y Q4	1.780 Kcal/h	1.05 mm	Todos
Horno	3870 Kcal/h	1.50 mm	K 5562
Horno	3870 Kcal/h	1.50 mm	K 6062
Horno	5.350 Kcal/h	2.00 mm	K 7662

Artefacto Calibrado en Fábrica para presiones de red de entre 18 a 22 gr/cm² según normas del IGA (Instituto de Gas Argentino).

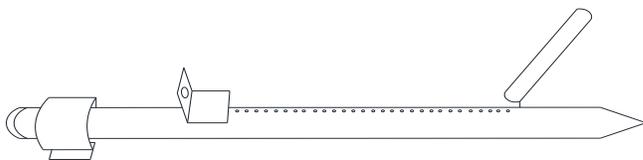
¡Cocina como un profesional!

Dimensiones de los Quemadores de Hornallas



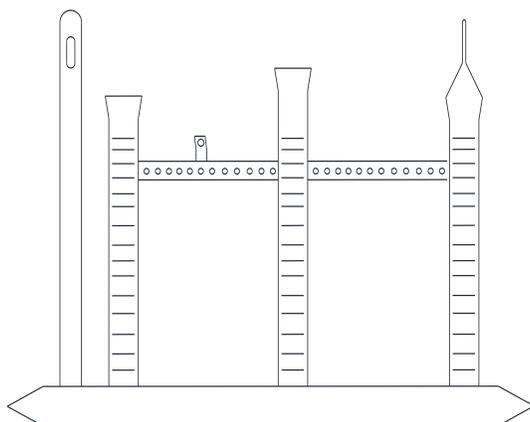
Descripción de los Quemadores de Horno

Quemador Horno De K550/600 mm



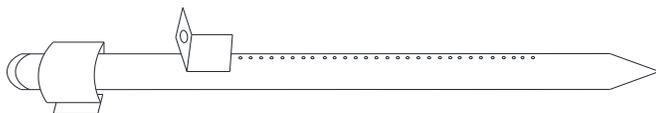
CARACTERÍSTICAS
Material Caño Enlozado
Capacidad 3870 Kcal/h

Quemador Horno De K760 mm



CARACTERÍSTICAS
Material Caño
Capacidad 5350 Kcal/h

Quemador De Plancheta



CARACTERÍSTICAS
Material Caño Enlozado
Capacidad 3870 Kcal/h

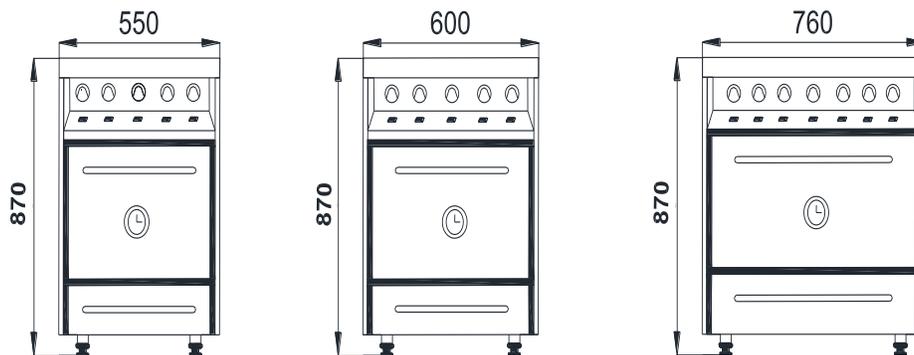
¡Cocina como un profesional!

Dimensiones De Las Cocinas

ACCESORIOS SUMINISTRADOS: Rejillas sostén para Horno/Parrilla.

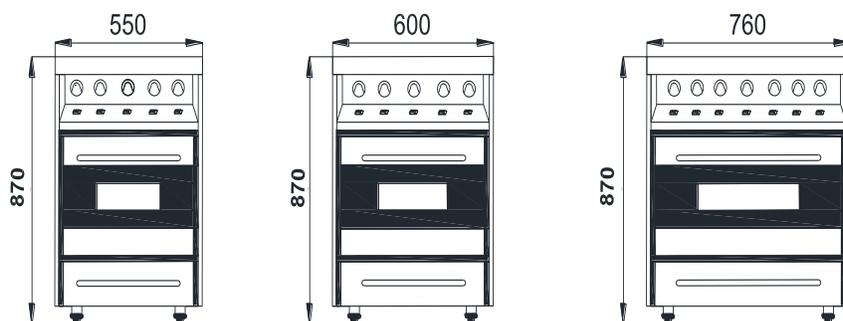
Dimensiones			
Modelo	Ancho mm	Profundidad mm	Altura mm
K 5562	550 ± 5	620 ± 5	870/900
K 6062	600 ± 5	620 ± 5	870/900
K 7662	760 ± 5	620 ± 5	870/900

MODELO TRADICIONAL CON PUERTA CIEGA

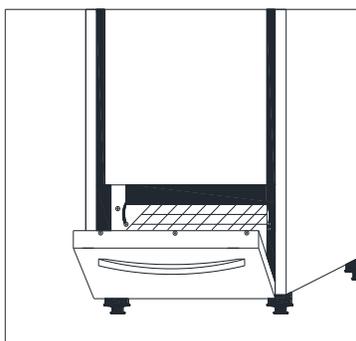


¡Cocina como un profesional!

MODELO CON PUERTA DE VIDRIO + TERMOSTATO

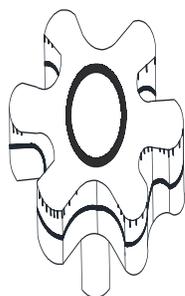


Las Cocinas **Køkken**, en todos sus modelos cuentan con importantes atributos como son:



Puerta Parrilla

A diferencia del horno, la parrilla produce calor por radiación directa ideal para asar, dorar y gratinar. Permite, además ser utilizada simultáneamente mientras se cocinan otros alimentos en el horno.



Hornalla Estrella

Utilice esta hornada cuando requiera mayor potencia de llama para una cocción más rápida.

PRECAUCIÓN: Para un correcto funcionamiento mantenga limpias las ranuras y perforaciones del quemador.

¡Cocina como un profesional!

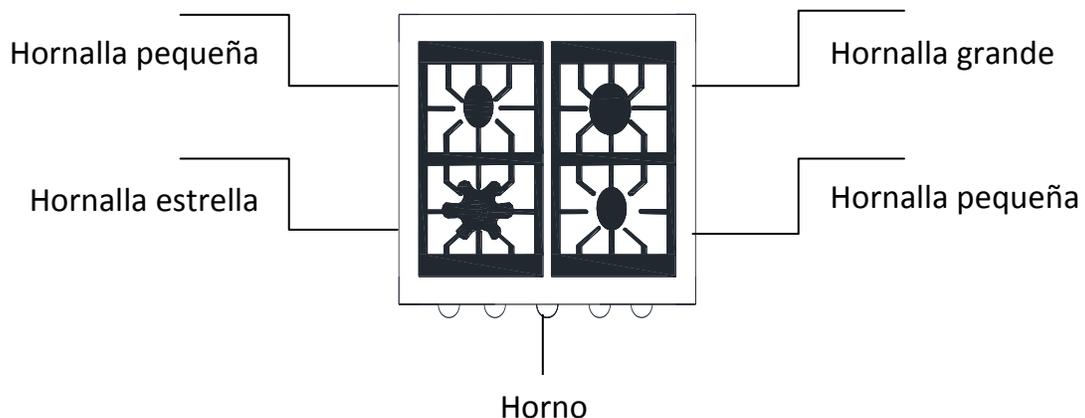
Primer uso del horno

Antes de utilizar el horno para la cocción de alimentos por primera vez es aconsejable realizar dos ciclos de encendido en vacío de acuerdo a las siguientes instrucciones:

- Encienda el quemador siguiendo los lineamientos de la página anterior de este manual.
- Mantenga encendido con el control de temperatura al mínimo durante 30 minutos.
- Pase el control de temperatura al máximo y mantenga encendido el horno durante 30 minutos más.
- Apague, deje enfriar 60 minutos y repita este ciclo nuevamente.
- Deje enfriar hasta la temperatura ambiente con la puerta del horno cerrada
- Limpie cuidadosamente el interior del horno y la parrilla.

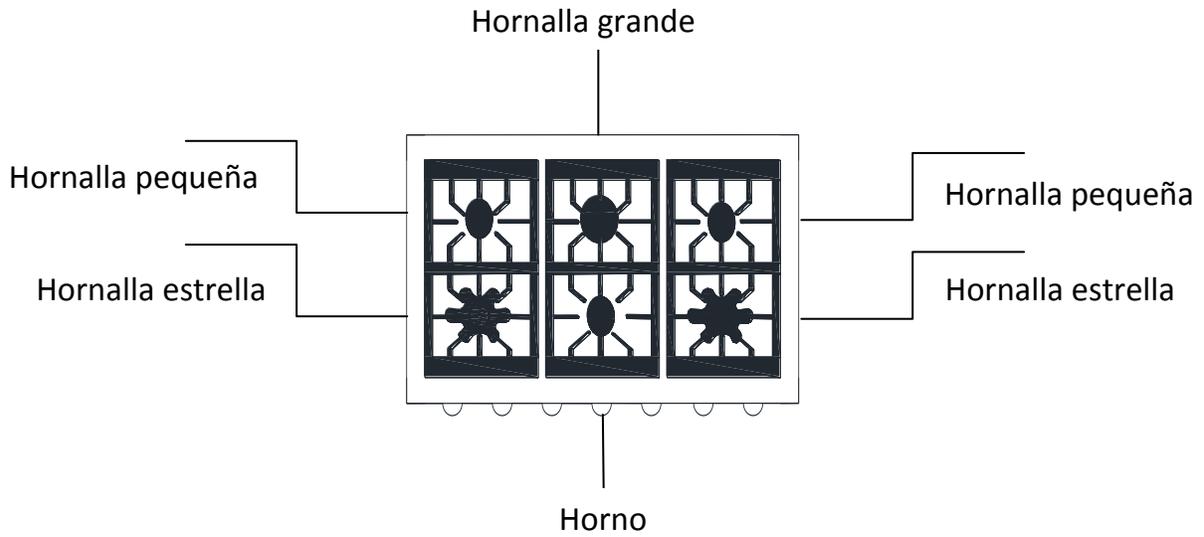
Disposición de los quemadores

Modelo K55/60

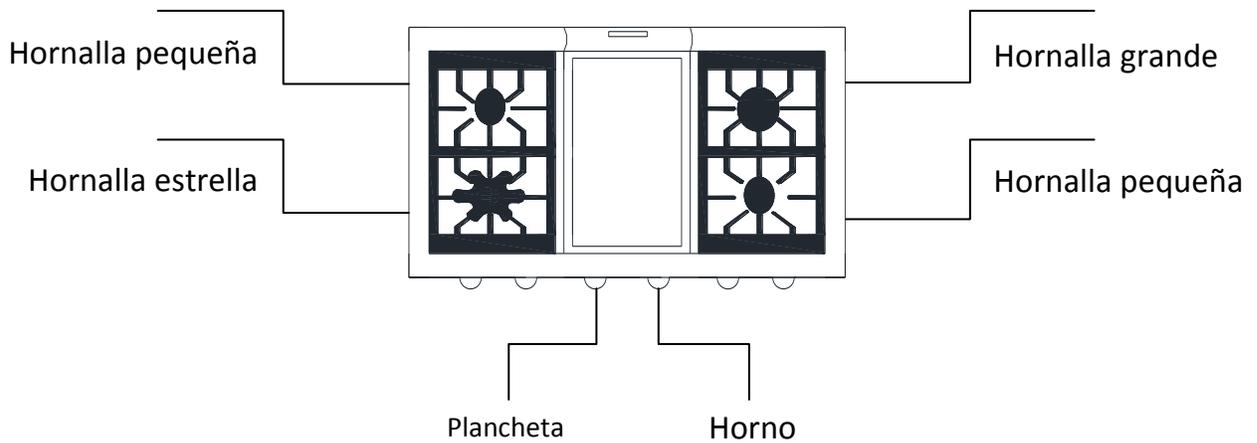


¡Cocina como un profesional!

Modelo K76H6



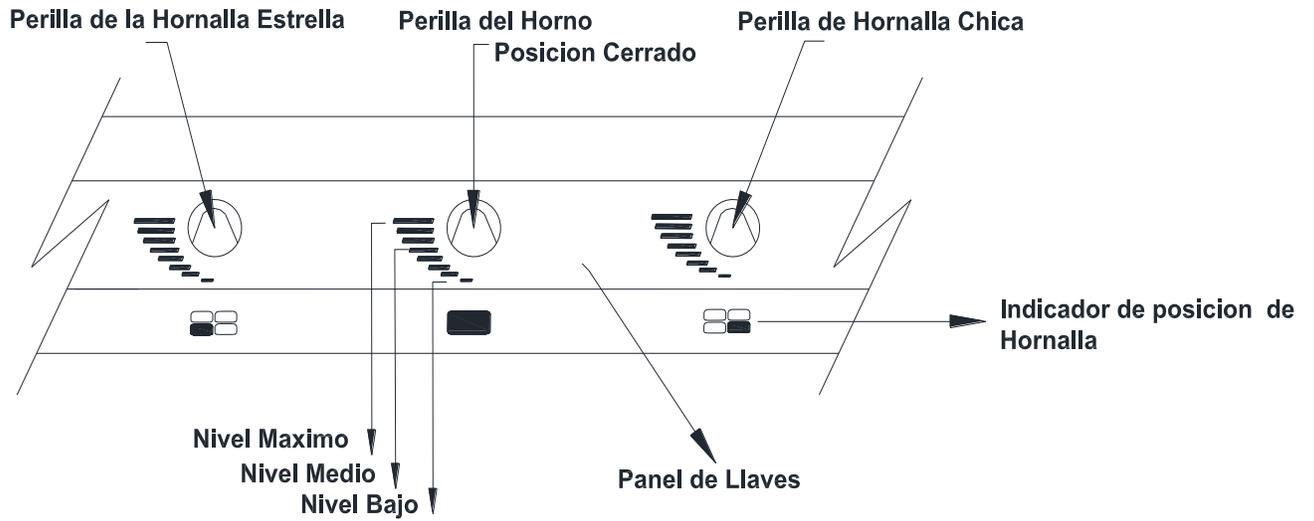
Modelo K76P



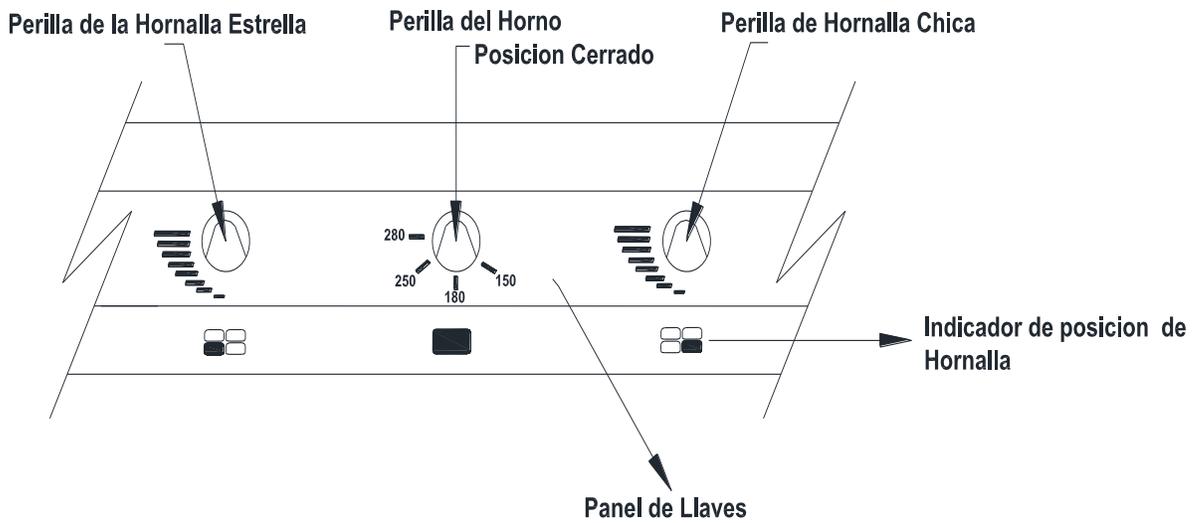
NOTA: Se recomienda no cambiar la posición de las hornallas.

¡Cocina como un profesional!

Panel De Llaves Tradicional: Indicador de quemadores

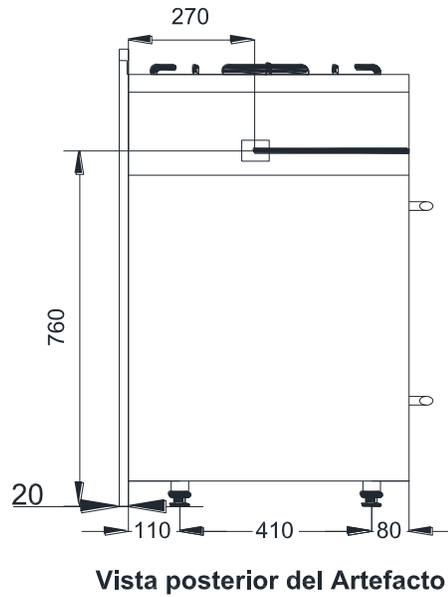


Panel De Llaves Termostato: Indicador de quemadores

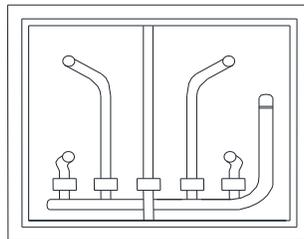


¡Cocina como un profesional!

Diagrama de Conexión A Gas

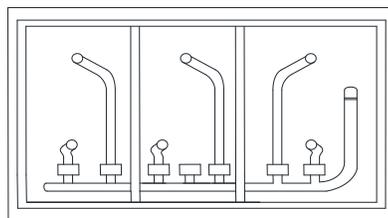


Conexión a gas 4H



Caño 5/8"
Flexible 1/2" a gas
Rosca BSP

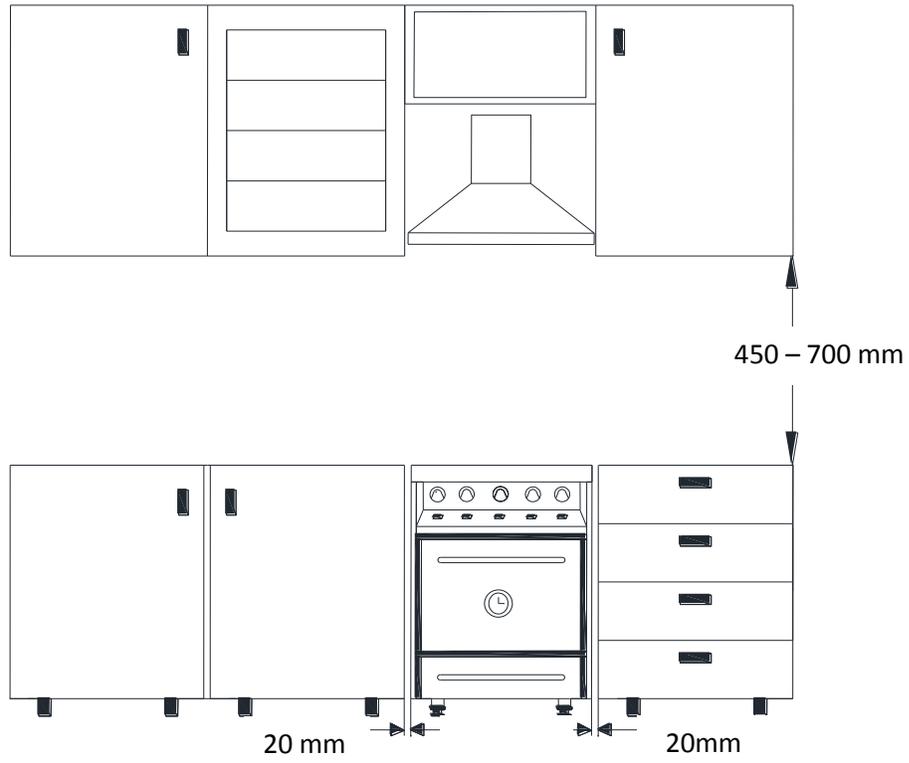
Conexión a gas 6H



Caño 5/8"
Flexible 1/2" a gas
Rosca BSP

¡Cocina como un profesional!

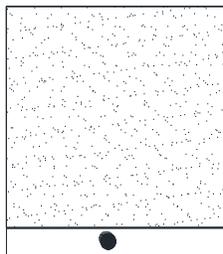
Instalación Entre Muebles



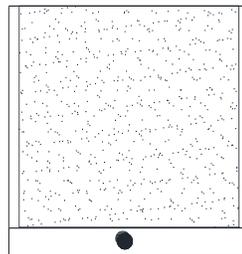
Piso del horno

El horno de los modelos k 5562, k 6062 y K 7662 viene provisto con una placa refractaria la cual constituye el piso del horno.

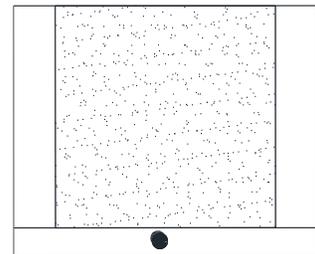
Kokken 5562



Kokken 6062



Kokken 7662



¡Cocina como un profesional!

Temperatura de cocción

El pirómetro de la puerta del horno, brinda una orientación acerca de la temperatura interna del horno, no reflejando necesariamente la temperatura real del centro del horno.

Termostato

Las cocinas Køkken con puerta de Vidrio, vienen con un termostato que permite elegir la temperatura de cocción más adecuada mientras se utiliza el horno. Mantiene la temperatura del horno en el valor de la perilla.

Al encender el horno, la llama alcanzará su máxima intensidad y se mantendrá así hasta que la temperatura interior alcance el valor seleccionado. A partir de ese momento el Termostato se encargará automáticamente de la intensidad de la llama de modo de mantener constante la temperatura adecuada.

Limpieza y Mantenimiento

Sobre las superficies enlozadas limpie los derrames con esponja de poliéster embebida en agua caliente y detergente de uso doméstico.

No utilice productos abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable.

Los quemadores pueden limpiarse con agua jabonosa y un cepillo suave, séquelos antes de instalar y encender. Verifique siempre la correcta posición y ubicación de los mismos.

Por defecto de la temperatura, los interiores del horno pueden tomar una coloración amarillenta, en el caso del modelo Full Inox, sin que ello afecte el normal funcionamiento.

ADVERTENCIA:

Para asegurar un buen funcionamiento use solo Repuestos Originales.

Recipientes

Siempre coloque los recipientes perfectamente centrados sobre los quemadores para aprovechar mejor la energía y evitar el quemado de las asas. No utilice recipientes de diámetro menor a 150 mm.

Recomendación para el uso de los recipientes:



RECOMENDACIONES:

1

Es posible que la primera vez de uso desprenda olor a pintura, esto es debido a que la pintura se cura en uso, este suceso es normal y no volverá a repetirse en los demás usos.

2

No quemar plásticos derivados de petróleo.

3

No mojar, el contacto con la humedad puede provocar el daño de los componentes del artefacto.

¡Cocina como un profesional!

GUÍA PARA LA DETECCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	PROCEDIMIENTO
El quemador de la hornalla no enciende	Verificar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">• Que la llave de paso de gas se encuentre abierta.• Que el gas en el cilindro no esté vacío o si hay presión de gas en la red.• Que las hornallas o el quemador del horno no estén bloqueados por suciedad o mojadas.
La llama esta baja y no aumenta.	Verificar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">• Que haya llama en todos los orificios.• Que el gas en el cilindro no este vacío o que la llave de paso de gas esté completamente abierta.
La llama está ensuciando las ollas.	Verificar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">• Que el gas en el cilindro no se esté acabando
La llama suele apagarse	Verificar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">• Que no haya corrientes de aire interfiriendo en la cocina.• Que los quemadores estén correctamente colocados en posición.• Que el gas en el cilindro no se esté acabando.
Para la solución de estos problemas llamar siempre a un gasista matriculado.	

Garantía

CERTIFICADO DE GARANTÍA

La garantía se extiende por el término de un año desde la fecha de compra, por defectos de fabricación y/o vicios del material. Køkken se compromete a reparar el artefacto sin cargo cuando el mismo fallare en situaciones normales de uso y bajo las siguientes condiciones que se detallan a continuación:

Serán causas de anulación de la garantía:

- El uso impropio y diferente para el que fuera diseñado el artefacto.
- Instalación y/o uso en condiciones distintas a las que marca este manual.
- Falta de comprobante de compra, y certificación de instalación que detalle el número de serie, tipo y modelo del artefacto.

ATENCIÓN: Esta garantía será válida únicamente en la República Argentina.

No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:

- Los daños ocasionados al exterior del gabinete.
- Los golpes, abolladuras, raspaduras y caídas causadas por el traslado.
- Las fallas, daños, roturas o desgastes producidos por el maltrato o uso indebido del artefacto y/o causados por inundaciones, incendios, terremotos, tormentas o accidentes de cualquier naturaleza.
- Køkken no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad, al usuario o a terceros que pudiera causar la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo en ese último caso la falta de mantenimiento.
- Køkken asegura al usuario la reparación y/o reposición de piezas para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 días, salvo caso fortuito o de fuerza mayor.
- Toda intervención del servicio técnico realizada a pedido del usuario dentro del plazo de garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el interesado, de acuerdo a las tarifas vigentes.
- El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por lo cual y expresamente no autorizamos a ninguna persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Køkken, garantiza al comprador de este artefacto, por el término de un año a partir de la fecha de adquisición, el normal funcionamiento contra cualquier defecto de FABRICACIÓN Y/O VICIO DEL MATERIAL.

No así, DEFECTOS DE REGULACIÓN E INSTALACIÓN, desperfectos causados por el uso indebido, exposición a la humedad, mojadura por líquidos o sustancias corrosivas, maltratos durante el traslado, cuando el producto haya sido desarmado, modificado y/o reparado por personas no autorizadas por **Køkken**, así como cualquier otra falla atribuible al consumidor.

Esta Garantía será válida si la instalación fue realizada por un gasista matriculado, sin excepción.

Para activar la misma, deberá contar con el comprobante de compra y el presente certificado, ambos deberán ser presentados ante el servicio técnico oficial de **Køkken**.

Ninguna otra garantía verbal o escrita diferente a la aquí expresada será reconocida por **Køkken**.

Producto:	Modelo:
N° Serie:	Factura:
Fecha:	Lugar de Compra:
Nombre y Apellido Instalador:	Matricula:

Servicio Técnico Oficial Køkken
WhatsApp: 011-15-5176-1385
Horario: lunes a viernes de 8: 30 – 13:00 hs
e-mail: postventa@cocinaskokken.com



¡Cocina como un profesional!