PATRICK

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO

MODELOS:

50 cm	55 cm
CP2251N - CP2351B	CP1756N - CP1856B
CP8351B - CP8350I	CP6856B - CP6856I
CP8351I - CP9751I	CP9656I - CP9956I
CP9851I - CP9750I	CP6855B - CP6855I
CP8350B	

COCINAS A GAS

HAY NUEVOS TIPO DE FAMILIAS TIPO

La familia es la institución más antigua del mundo con **tradiciones que van cambiando** a través de la historia.

En Patrick lo sabemos porque llevamos **muchos años acompañando a las familias argentinas**, desde las más típicas a las modernas.
Esa modernidad que hace que las familias sean menos comunes, pero más únidas. Que los medio-hermanos vivan juntos. Que el marido de mamá se lo quiera como a un padre. Que el novio de la nena abra la heladera aunque sea la segunda vez que viene a casa. Y otros **muchos tipos de familia que se convirtieron en familia tipo**. Familias que unidas son mucho más que la suma de quienes participan. Familias que son atípicas. O mejor aún, **son nuevos tipos de familias tipo**.

Nuevas tradiciones

ÍNDICE

Medidas de seguridad 4

Instalación 9

Instrucciones 17

Cuidado y limpieza 22

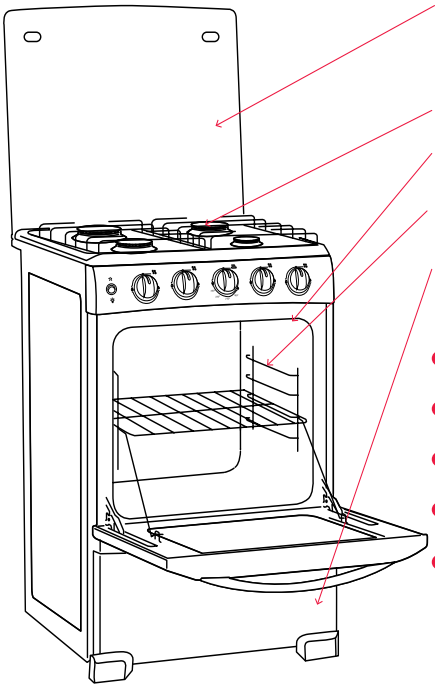
Solución a problemas 25

Certificado de garantía 26

COCINAS 55CM

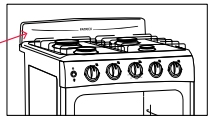
MODELOS: CP1756N - CP1856B - CP6856B - CP6856I - CP9656I - CP9956I CP6855B - CP6855I

Especificaciones del producto



Capelo *(En CP6856B - CP6856I - CP9656I - CP9956I)*

Copete *(En CP1756N - CP1856B CP6855B - CP6855I copete de vidrio)*



Hornallas: 2 jumbo, 2 estándar

Luz de horno
(Solo en CP6856B - CP6856I - CP9656I - CP9956I - CP6855B - CP6855I)

Asador alto, eléctrico
(Solo en CP9956I)

Cajón calienta platos
(Solo en CP6856B - CP6856I - CP9656I - CP9956I - CP6855B - CP6855I)

- Encendido eléctrico en hornallas *(Solo en CP6856B - CP6856I - CP9656I - CP9956I - CP6855B - CP6855I)*
- Perilla con termostato con sensor de flama
- Encendido eléctrico en horno *(Solo en CP6856B - CP6856I - CP9656I - CP9956I - CP6855B - CP6855I)*
- 220 V~ 50 Hz *(Solo en CP6856B - CP6856I - CP9656I - CP9956I - CP6855B - CP6855I)*
- Gas natural

POTENCIA HORNILLAS

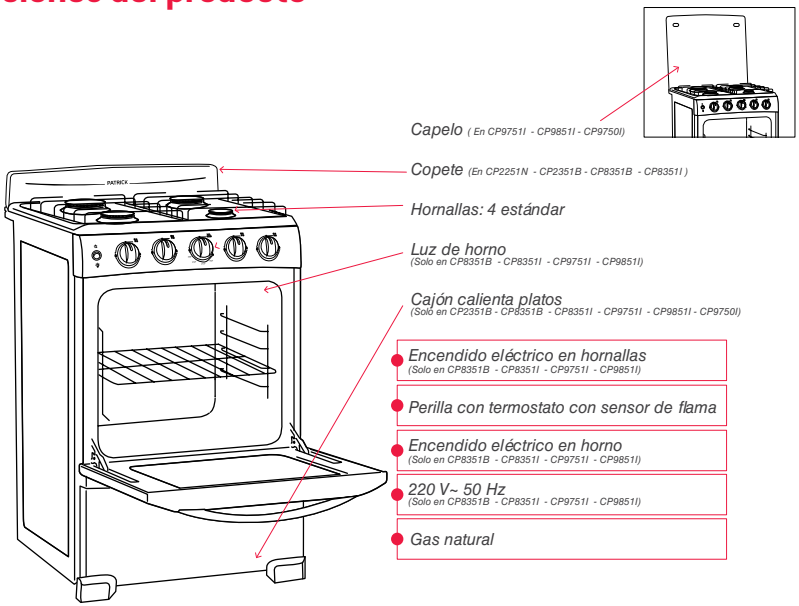
ESTÁNDAR	8000 kJ
JUMBO	9500 kJ

Patrick	CP1756N CP1856B CP6856B CP6856I CP6855B CP6855I	CP9656I CP9956I
2 Parrillas superiores de alambrón	√	-
2 Parrillas superiores de solera	-	√
1 Parrilla autodeslizable	√	√
1 Bandeja horno	√	√

COCINAS 50CM

MODELOS: CP2251N - CP2351B - CP8351B - CP8350I - CP8351I - CP9751I CP9851I - CP9750I - CP8350B

Especificaciones del producto



Patrick	CP2251N CP2351B CP8351B CP8351I CP9751I CP9750I CP8350I CP8350B	CP9851I
2 Parrillas superiores de alambrón	√	-
2 Parrillas superiores de solera	-	√
1 Parrilla de horno manual	√	√
1 Bandeja horno	√	√

Las características dependen exclusivamente del modelo adquirido y pueden sufrir cambios sin previo aviso por parte de la empresa.

Este aparato no está destinado para ser usado por personas cuyas capacidades físicas o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia, salvo si tienen supervisión por persona responsable.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES GENERALES

EN ESTA SECCIÓN ENCONTRARÁ CONSEJOS PARA UTILIZAR SIN RIESGO SU NUEVA COCINA.

Consejos ambientales

- El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma, papel y cartón. Luego enviarlos a las compañías de reciclaje. Se debe recolectar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos por separado. Si a futuro usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Debería enviar el aparato a los puntos de recolección más cercanos disponibles.

Recomendaciones generales.

Cuando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Cuando accione una perilla, revise que la hornalla correspondiente haya encendido.
- Fíjese en la flama, no en la perilla mientras reduce la flama de la hornalla.
- Voltee las asas de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no queden sobresaliendo de la cocina.
- Use utensilios del tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.
- Si va a cocinar con ollas de vidrio, éstos deberán ser refractarios.
- No utilice recipientes que tengan un anillo metálico como base Wok), este anillo puede actuar como una trampa de calentamiento, provocando daños en la parrilla y la hornalla. En consecuencia puede aumentar el nivel de monóxido de carbono, constituyendo un riesgo para la salud.
- Mientras cocine en la cocina, no use ropa suelta o accesorios de vestir colgantes.
- Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados

MEDIDAS DE SEGURIDAD

en gabinetes arriba de la cocina.

- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible.
- Siempre caliente despacio la grasa y vigile durante el calentamiento.
- Cuando vaya a flamear algún platillo en la cocina, apague el ventilador de la campana extractora. Si la cocina está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
- Siempre apague las hornallas antes de quitar los utensilios de la cocina.
- Aleje cualquier artículo plástico de las hornallas. Los materiales pueden encenderse al estar en contacto con las flamas o superficies calientes del horno y pueden causar quemaduras.
- Nunca use agua para apagar aceite que se haya incendiado , ni tampoco levante una cacerola que está flameando, cúbrala completamente con una tapadera que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.
- Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejada de la cocina, el aire caliente y vapor que salen suelen causar quemaduras en manos, cara y ojos.
- Al usar bolsas de cocinado o rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Si tuviera un incendio por la grasa en la bandeja del asador y/o gratinador, apague la hornalla del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo.
- Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.
- Nunca deje que la flama de una hornalla sobresalga de las orillas del traste de cocina.
- Si llega a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente el quemador del horno o asador, según sea el caso, y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga por sí solo.

Cómo usar las hornallas

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

- Utiliza para cada hornalla cacerolas adecuadas.
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo.
- Usar siempre cacerolas con tapa.
- Usar siempre cacerolas con fondo plano.

Tabla de cacerolas recomendadas (usar cacerolas con fondo plano)

MEDIDAS DE SEGURIDAD

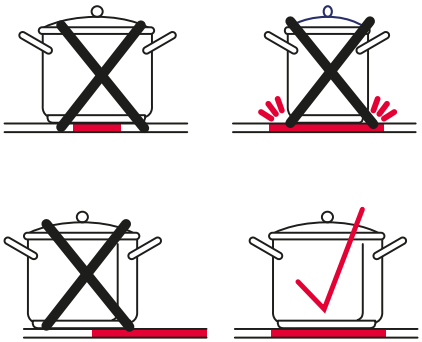


Tabla de cacerolas recomendadas (usar cacerolas con fondo plano)

hornalla	Diam. Min. Recipientes	Diam. Max. Recipientes
estándar 70 mm	120mm	220mm
Jumbo 104 mm	160mm	300mm

Diagrama eléctrico

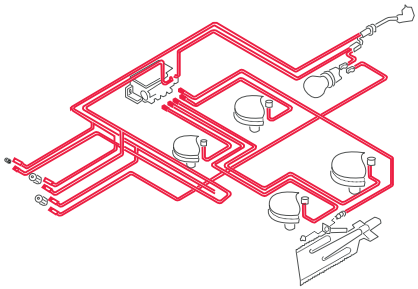
Consideraciones de aireación y ventilación

- El recinto donde se va a instalar este artefacto debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas según corresponda en la norma NAG 312 “Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación”.
- No instale su horno en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva de gas-aire.
- Asegurar una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión, de no ser así, ésta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.
- Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) gasodoméstico(s) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.

Para ajustar su cocina para que use gas envasado, siga estas instrucciones:

- Desconecte todo suministro de energía eléctrica desde la caja principal de disyuntores de circuito o de fusibles.
- Interrumpa el suministro de gas que alimenta a la cocina cerrando la llave de paso manual.
- Localice el kit de conversión ubicado en la parte posterior de la cocina (ver siguiente imagen).
- Siga los pasos enlistados en la hoja de instrucciones que se encuentra ensamblada junto al kit de conversión.

MEDIDAS DE SEGURIDAD



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

Para su correcto funcionamiento esta cocina requiere ser ajustada de acuerdo con las condiciones locales de presión Atmosférica y temperatura ambiente.

PRECAUCIONES:

- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de locales de distribución (el tipo y presión de gas) son compatibles con las del aparato.
- Las especificaciones de operación de este aparato se encuentran en la placa de características del mismo.
- Este aparato no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de productos de la combustión. Dicho dispositivo debe instalarse de acuerdo con los reglamentos locales vigentes. Debe darse atención particular a los requerimientos relacionados con la ventilación.
- Antes de instalar, apague los suministros de gas y electricidad que alimentarán al aparato.
- Todos los aparatos que tienen componentes eléctricos deben conectarse a tierra.
- El tubo de alimentación de gas y su conector NO deben estar doblados o bloqueados por ningún otro aparato.
- Revise las dimensiones del aparato y las del saque en la unidad de su cocina.
- Los paneles ubicados por encima de la cubierta del aparato y directamente junto a él, deben estar hechos de un material que no se inflame. Tanto el material que recubre a los paneles como el pegamento que se usa para asegurarlo deben ser resistentes al calor para prevenir su deterioro.
- Encienda el aparato y cada uno de las hornallas. Revise que las llamas tengan un color azul claro sin puntas amarillas.

Si las hornallas muestran cualquier anormalidad, revise lo siguiente:

- Que las tapas de las hornallas estén correctamente instaladas.
- Que el cuerpo de la hornalla esté correctamente colocado.
- Que la hornalla se encuentre verticalmente alineado con el niple de la esprea.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Después de concluir la instalación, el técnico instalador debe llevar a cabo una prueba completa de operación y una revisión para encontrar fugas.
- La manguera flexible debe instalarse de manera que no entre en contacto con ninguna parte móvil de la unidad contenedora y que no pase por ningún espacio que pudiera restringirla en algún momento. Instrucciones importantes de seguridad
- No use extensiones.
- No conecte otros aparatos en el mismo contacto eléctrico.
- Sujete el conector por la clavija, no por el cable.
- Su producto está provisto de un tomacorriente polarizado tipo “Y” con cable a tierra integrado.
- No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es enteramente responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo. Instrucciones importantes de seguridad.

Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato:

- Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en español.
- Daños provocados por accidente, descargas eléctricas, fluctuaciones de voltaje, energía eléctrica diferente a la especificada o catástrofes.
- Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.
- Si el producto ha sido reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

INSTALACIÓN

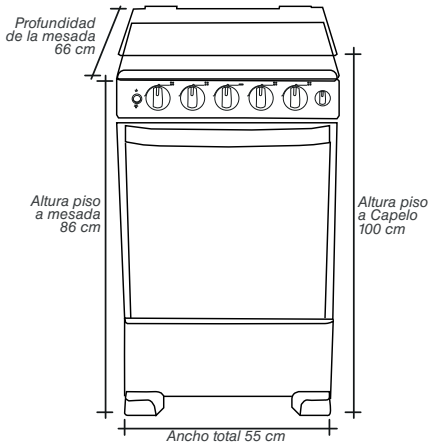
¿CÓMO INSTALAR SU COCINA?

SIGA LAS INSTRUCCIONES Y SU PRODUCTO ESTARÁ LISTO PARA FUNCIONAR.

Componentes de las cocinas

Ver etiqueta de potencia de hornallas en la contratapa del manual.

Las características dependen exclusivamente del modelo adquirido y pueden sufrir cambios sin previo aviso por parte de la empresa.



La unidad deberá ser instalada por un especialista matriculado.

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

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

No instale su cocina en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permitan la acumulación de una mezcla explosiva de gas - aire.

Asegure una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión. De no ser así, esta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.

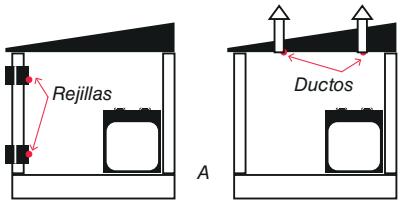
Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) artefacto(s) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.

La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de estas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van a instalar.

INSTALACIÓN

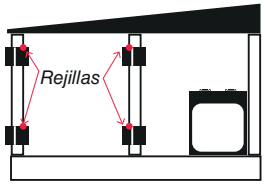
Si existen otros artefactos de gas dentro del local, se deben sumar las capacidades caloríficas, (ver datos en placas de identificación de los artefactos) de todos, de acuerdo con los siguientes casos:

- Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6cm² por cada kilovatio (3,6 Mj/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.

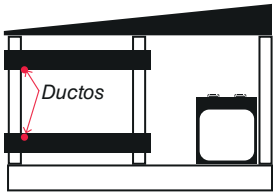


- Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre mínima de entre 645 cm² o 22 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.

Cuando las rejillas comunican con espacios en diferentes pisos, cada rejilla deberá tener un área mínima igual a 44 cm² por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas.



- Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comunican directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm² por cada kilovatio (3,6 Mj/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.



Ejemplo:

Para un horno de empotre, la capacidad calorífica máxima es de 7,40 MJ/h tomando

el caso “a” como ejemplo, tenemos:

$$\frac{7{,}4\ Mj/h \times 6\ cm^2 = 12{,}3\ cm^2}{3{,}6\ Mj/h}$$

ó

INSTALACIÓN

$$\frac{10{,}04\ kW \times 6\ cm^2 = 60{,}24\ cm^2}{1\ kW}$$

Como las dimensiones lineales de una rejilla no deben ser menores a 8 cm (según requisito mínimo indicado anteriormente), entonces el área mínima de cada una de las rejillas será de 64 cm² lo cual dará un cuadrado aproximado de 8 cm por lado. Para conocer la demanda calórica de su cocina observe la placa de identificación que trae en la parte trasera de su encimera.

Realice esta operación para calcular el área de las rejillas, de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde instale su artefacto (tenga en cuenta las restricciones indicadas).

kw: kilovatio

Mj/h: Megajoule por hora

Colocación

Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo películas plásticas que cubren algunas partes de la cocina. Por ejemplo: Cubierta inoxidable. Le recomendamos reciclar los empaques de cartón en depósitos especiales para este fin.

Retire los accesorios que vienen dentro del horno.

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

Localización

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

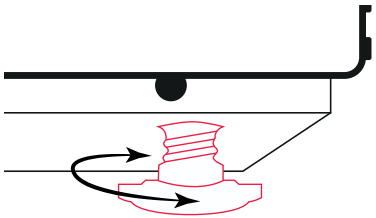
Dimensiones y espacios mínimos

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

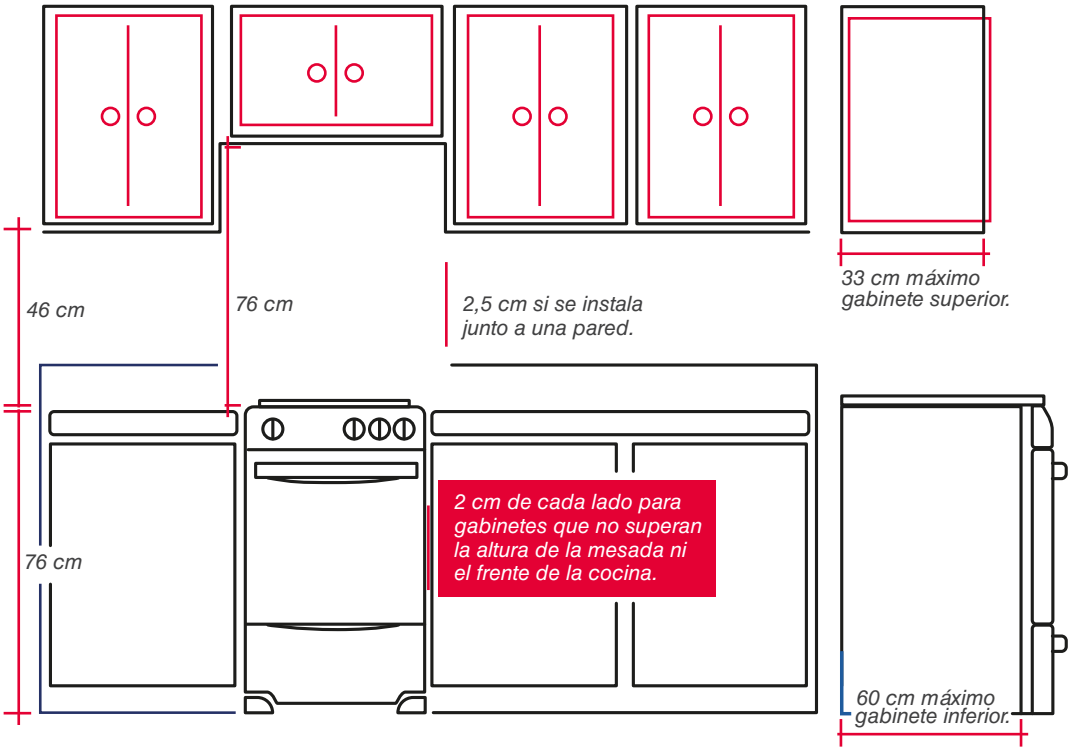
Nivelación

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

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



INSTALACIÓN



INSTALACIÓN

Conexión a suministro de gas

Asegúrese de que su hogar suministre la presión correcta.

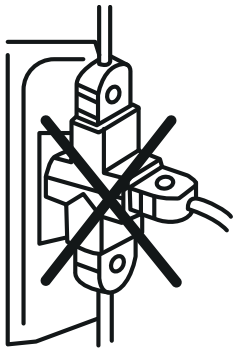
Recuerde que todas las conexiones deben efectuarse con accesorios aprobados en la última versión vigente de la norma de gas Argentina en el siguiente link:

http://www.enargas.gov.ar/MarcoLegal/Normas/Grupo_III.php

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

Datos para la conexión de gas

- Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la cocina a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la cocina nueva.
- Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la cocina. Cerciórese de que todos los que van a usar la cocina sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.
- Use conexiones nuevas para prevenir fugas de gas, instale sellador de juntas o cintas especiales para este fin, en todas las conexiones externas.
- No utilice flama para detectar fugas de gas.
- Al mover su cocina, evite que la conexión de gas, se estrangule o muerda, para evitar fugas de gas. Cerciórese de mantener los alrededores de la cocina libres de materiales combustibles gasolina y otros vapores o líquidos flamables.
- Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.
- Si su cocina cuenta con luz interior en el horno, antes de utilizarla compruebe que la toma de corriente esté apropiadamente conectada a tierra, y protegida por un interruptor térmico.
- Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente.
- El cable tomacorriente deberá estar libre de torsiones y evite el contacto con la parte posterior de la cocina. En caso de necesitar una extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.
- Nunca corte o elimine el pin de tierra que contiene la clavija.



INSTALACIÓN

Instalación de hornallas

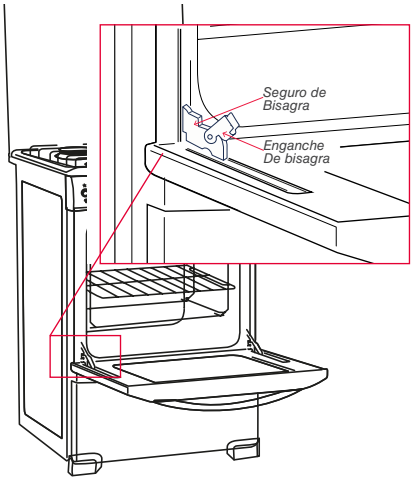
Verifique que la hornalla y la tapa estén bien colocados conforme al diagrama. Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.

Instalación de Parrillas Superiores

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

Puerta de horno

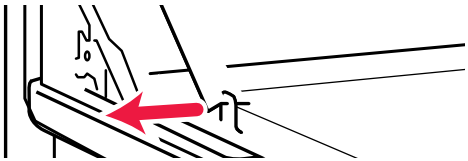
Para facilitarle la limpieza del interior del horno y de la puerta, ésta ha sido diseñada para removerla y reinstalarla fácilmente.



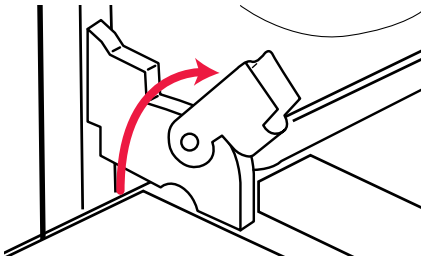
Tenga cuidado de no colocar las manos entre las bisagras y la estructura del horno, ya que pueden regresarse violentamente y atrapar sus dedos.

Para ello siga estas instrucciones:

- Abra la puerta y con ayuda de este dibujo localice las diferentes partes.
- Antes de retirar la puerta de la cocina, libere los ganchos que arrastran la parrilla del horno de sus soportes, jalándolos firmemente hacia afuera de la cocina.

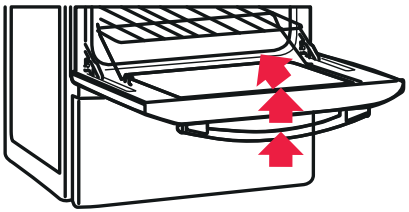


- Una vez abierta la puerta, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra hasta el tope.

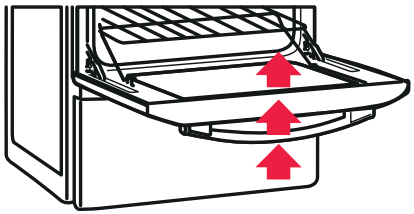


- Levante la puerta, (como si fuera a cerrarla hasta que sienta que se detiene por los topes levantados.

INSTALACIÓN



- Levante la puerta (sujetándola aproximadamente por el medio) como si fuera a cerrarla y jálela hacia fuera cuidando que no se desenganchen los seguros.



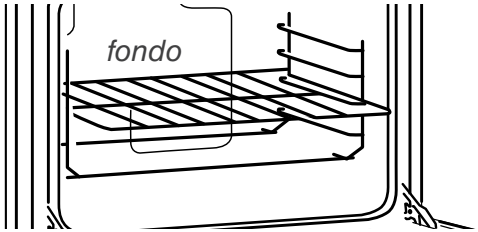
Montaje de la puerta

- Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que sienta que topa con el marco de la cocina.
- Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado desenganche los seguros.
- Cierre la puerta completamente y escuchará un leve clic esto le indica que la puerta se ha montado correctamente.

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

Instalación de parrillas en el horno.

Las parrillas del horno están diseñadas con un tope que les impide ladearse y salir totalmente. Esto es especialmente cómodo cuando usted introduce y retira los alimentos del horno. Para quitar las parrillas del horno, deslíce éstas hacia usted, levante la parte frontal y jálelas hacia afuera. Para reinstalarlas en su sitio, coloque la parrilla sobre el soporte (la parte curva de la parrilla debe estar hacia el fondo del horno y debajo del tope), incline hacia arriba el frente y empújela hacia adentro del horno hasta que haya pasado el tope en la pared del horno. Enseguida, baje la parte frontal y deslíce totalmente hasta el fondo.



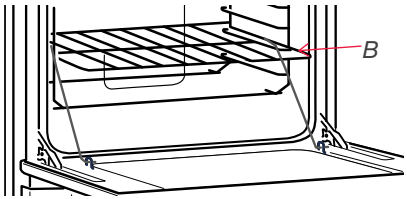
INSTALACIÓN

Parrilla autodeslizable.

Para su correcto funcionamiento, asegúrese de que la parrilla autodeslizable se encuentre correctamente instalada siguiendo estos pasos:

- Los ganchos deben de estar ensamblados a los soportes de la puerta.
- La parrilla debe de estar correctamente sobre las costillas laterales del horno

Nota: La parrilla autodeslizable debe usarse con el mecanismo en la posición B.



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

INSTRUCCIONES

¿CÓMO UTILIZAR SU COCINA?

CONOZCA RÁPIDAMENTE EL FUNCIONAMIENTO DE SU NUEVA COCINA.

Seguridad

Información de seguridad para el usuario.

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

Una instalación, ajuste, alteración o mantenimiento inadecuado puede causar daños y accidentes. Una hornalla bien ajustado, es aquel que presenta una llama azulada en lugar de amarilla. Para su seguridad no almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía o interior de su cocina. No use el horno como alacena, los artículos guardados en él pueden incendiarse. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su cocina a menos que se especifique en este manual.

Instalación de copete

(ver cuadros de características por modelo)

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

INSTRUCCIONES

Capelo

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

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

Levante el capelo siempre que utilice las hornallas superiores, así como el horno.

Encendido de las hornallas

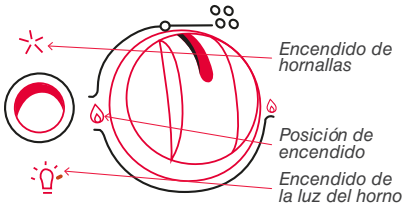
Antes de encender las hornallas retire todos los materiales de empaque que protegen a la cocina. El funcionamiento de todas las hornallas y del horno deben ser revisados después de que la cocina y las conexiones de gas hayan sido debidamente verificadas contra fugas. Cuando la hornalla se encienda por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

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

- Verifique que las perillas estén en la posición de apagado.
- Encienda un fósforo.
- Empuje y gire la perilla de la hornalla que quiere utilizar.
- Acerque con cuidado el fósforo prendido a la hornalla.

Cocina de encendido electrónico con botón. Al accionar el botón, las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todas las hornallas esto es un funcionamiento normal.

- Verifique que las perillas están en posición de apagado, éstas deben estar afuera y cerciórese de que la cocina esté conectada a la corriente eléctrica.
- Su equipo puede estar preparado con un botón dual para encender tanto hornallas como la luz del horno, hacia arriba enciende hornallas y hacia abajo enciende la luz del horno. Presione el botón hacia el lado donde está el indicador en forma de estrella y manténgalo así accionado, escuchará un sonido característico de la bujía eléctrica de la hornalla.
- Empuje la perilla que corresponda a la hornalla que desee utilizar y gírela a la posición de encendido, la hornalla encenderá a los pocos segundos. Una vez encendido, suelte el botón y regule la llama girando la perilla.



INSTRUCCIONES

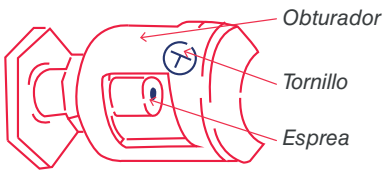
En caso de una falla de energía eléctrica, usted puede encender las hornallas superiores acercando un fósforo encendido la hornalla, después gire con mucho cuidado la perilla a la posición de encendido.

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

Ajuste del obturador de aire del quemador del horno.

Para determinar si este quemador está trabajando debidamente, retire primero el piso del horno y el deflector (algunos modelos). Consulte la sección de limpieza más adelante.

Con el deflector en su lugar (o el piso, según el modelo), las llamas deben conservarse estables. No deben extenderse más allá de las orillas del deflector o piso. El obturador está cerca de la pared trasera y por encima del cajón del asador.

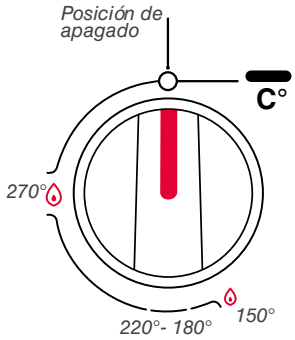


ENCENDIDO DEL HORNO

Perilla de horno con válvula termocontrol.

La perilla de control del horno está localizada en el panel de control, tiene 2 posiciones, máximo y mínimo.

En condiciones óptimas éstas son temperaturas aproximadas:



Perilla de horno con válvula termocontrol.

Luz de horno

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

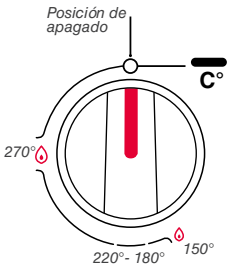
Nota: Lea la sección de Recomendaciones de cocción, para hornear mejor sus alimentos.

INSTRUCCIONES

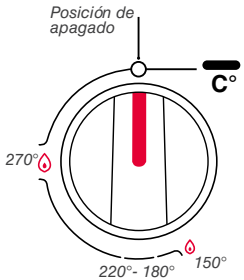
Para encender el horno con encendido manual.

- Verifique que la perilla del horno este en la posición de apagado.
- Abra la puerta del horno.
- Ubique el orificio de encendido del quemador (ver imagen anexa).
- Prenda un encendedor de cocina largo o fósforo.
- Inmediatamente después, acerque la flama al orificio de encendido del quemador.
- Empuje y gire la perilla a la posición de 260°/ 270°.
- Espere a que encienda antes de retirar la flama y verifique que la flama sea azul por el orificio del piso del horno.
- Gire la perilla a la posición deseada.
- En caso de que no encienda, regrese la perilla a la posición de apagado y repita a partir del paso 4.

Para encender el horno con botón



- Verifique que la cocina esté conectada a la corriente eléctrica, y que la perilla esté en la posición de apagado.
- Abra la puerta del horno.
- Presione el botón de la chispa y manténgalo así.
- Empuje la perilla del horno y gírela hasta la máxima posición en el panel de control.
- Verifique que el quemador efectivamente haya encendido y entonces suelte el botón.
- Observe la llama por el orificio central del piso del horno.
- Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada.
- En caso de que no encienda, regrese la perilla del horno a la posición de apagado y vuelva al paso 3.

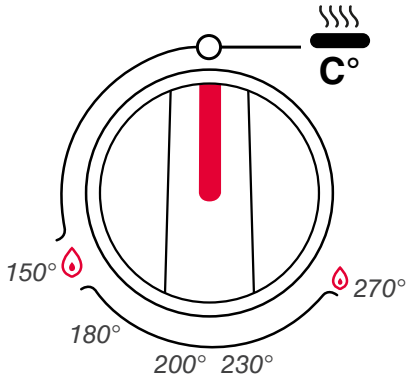


Posiblemente cuando utilice el horno por primera vez perciba un olor “extraño”. Este olor es normal las primeras veces. Mientras su horno se calienta, la temperatura en el interior cambia y como consecuencia pueden formarse gotas de agua en el vidrio de la puerta, esto es normal. Para prevenirlo, abra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

INSTRUCCIONES

Perilla del horno con termostato.

En los modelos con perilla de horno con termostato las temperaturas están indicadas en el panel de control.



Para encender el horno de forma manual con perilla de horno con termostato siga las instrucciones descritas en la pagina anterior.

RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

Perfect Cook

La tecnología Perfect Cook cuenta con las siguientes características:

- Base circular: permite una mejor distribución del calor logrando una cocción uniforme de los alimentos.
- Parrilla autodeslizable para seguridad y fácil acceso que brinda mayor precisión de horneado.
- Nuevo acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Material de baja porosidad que evita que los residuos de alimentos se adhieran con fuerza, para limpiarlos más facilmente.
- Ventana más grande, que permite una mejor visibilidad al interior del horno.

Parrilla deslizable

Cuenta con un mecanismo de rieles que permite extraer la parrilla fuera de la cavidad del horno para colocar, revisar o retirar los alimentos cómodamente y de manera segura. Aunque la parrilla puede salir 25 cm deslizándose por las venas de la cavidad para alimentos muy pesados (pavo, pierna) se recomienda utilizar sólo la sección auxiliada por los rieles.

Aros de llama, dos quemadores en uno, permite cocinar en recipientes muy pequeños sólo con el quemador central o en recipientes medianos y grandes con los tres aros de llama, permite tener una mejor.

Para encender el horno de forma manual con perilla de horno con termostato siga las instrucciones descritas en la pagina anterior.

CUIDADO Y LIMPIEZA

CUIDADO DE SU COCINA

SIGA LAS INSTRUCCIONES PARA UNA CORRECTA LIMPIEZA.

INDICACIONES PARA EL CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE SU PRODUCTO

Guía de limpieza y cuidado

El cuidado y limpieza de su cocina son importantes para que ésta le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio. Si su cocina tiene encendido electrónico, desconéctela de la corriente eléctrica antes de limpiar cualquiera de sus partes. No use soda cáustica o algún producto que la contenga ya que éste puede dañar seriamente el acabado.

Acabado exterior

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

Capelo

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

Limpieza de la cubierta superior de su cocina

Cada vez que vaya a limpiar la cubierta superior siga éstas instrucciones para evitar problemas de funcionamiento con las hornalla superiores y para eliminar manchas y suciedad:

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

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

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

Recomendaciones

- Para mantener la cubierta en óptimas condiciones, límpiela DESPUÉS DE CADA USO de acuerdo

CUIDADO Y LIMPIEZA

con las instrucciones de limpieza ya mencionadas.

Perillas

Las perillas se pueden retirar para facilitar su limpieza.

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

Parrillas superiores

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

Hornallas superiores

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

Orificio de flujo de gas obstruido

Si usted nota los siguientes síntomas:

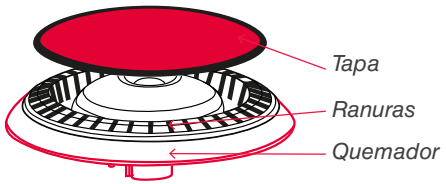
- Una hornalla no enciende y el resto sí lo hace.
- Una hornalla tiene flamas más pequeñas que el resto.
- Las hornallas se tardan en encender.
- Se extingue la flama.
- Flamas amarillas.
- Hollín

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

Limpieza de hornallas superiores

Asegúrese de mantener limpias las ranuras de las hornallas para obtener un buen desempeño.

- Retire las hornallas superiores (cuando estén fríos).
- Limpie las hornallas de manera FIRME usando un desengrasante que NO CONTENGA SODA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones de uso contenidas en el envase del limpiador. Utilice una fibra y agua caliente (de preferencia).



CUIDADO Y LIMPIEZA

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

Puerta de horno

NUNCA SUMERJA LA PUERTA EN AGUA.

Lave la puerta con agua jabonosa, enjuague y retire con un trapo húmedo el excedente.

Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un trapo seco. Para manchas difíciles use una solución de vinagre y agua.

Cavidad del horno

Nuevo acabado de esmalte porcelanizado pirolítico que facilita la limpieza. Su resistencia nula a la fricción y rayaduras, permite retirar los residuos de grasa y alimentos. Para salpicaduras muy grandes, tan pronto como se enfríe el horno, limpie lo más posible dicha salpicadura. Usando un TRAPO con agua y un cepillo limpie la superficie manchada. Cambie el agua frecuentemente para mantenerla lo más limpia posible, y seque la superficie con una toalla de papel sin frotar. Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repita el procedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y acabando en el centro.

Parrillas del horno

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

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

Interior de la puerta y piso de horno

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

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

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

SOLUCIÓN A PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	QUÉ HACER
El horno no funciona o no enciende	Elevada humedad en el ambiente (arriba del 75% RH).	Si la humedad en el ambiente está arriba del 75% de esto es normal.
	La puerta no está cerrando correctamente.	Revise que no haya algún objeto que obstruya el cierre de la puerta.
	Insuficiente adherencia del sello magnético contra el gabinete.	Regule los tornillos niveladores para inclinar el producto ligeramente hacia atrás.
Las hornallas no encienden o prenden	Se terminó el gas de su casa	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su cocina no está conectada a la corriente eléctrica	Asegúrese de que su cocina esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta.	Lea cuidadosamente la sección de “Encendido de hornallas” en su manual de uso y cuidado.
	Los orificios de las hornallas pueden estar obstruidos.	Retire las hornallas y limpie los orificios con un cepillo pequeño de cerdas suaves.
	La hornalla puede estar mal colocado.	Verifique la posición correcta de la hornalla conforme al diagrama.
	Las hornallas están mojados.	Deje que las hornallas estén secos completamente o séquelos usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlos.
La luz de horno no enciende o no funciona	Su cocina no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su cocina esté conectada correctamente a la corriente eléctrica que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	El foco puede estar flojo.	Apriete el foco girándolo en el mismo sentido de las manecillas del reloj.
	El foco puede estar fundido	Debe cambiar el foco por un foco similar de 40 Watts.
Fuerte olor al usar el horno	Primeras ocasiones de uso del horno.	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno, éste despida un olor extraño. NO es un problema, este olor ira desapareciendo con el uso.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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, agentes externos y exceso o caída de tensión. Caducará igualmente la validez de este certificado ante los casos de negligencia del adquirente, si el producto no fue instalado por personal matriculado en la especialidad, intervención del personal ajeno al servicio técnico autorizado, cambio de propiedad, cambio de domicilio no informado, enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado o la factura de compra. Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes 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 de que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayaduras, etc., como así tampoco los plásticos, vidrios y accesorios, las lámparas, ni los daños ocacionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito elétrico 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, u ocasionar usuarios a terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas 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 cotejar 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 del 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.

NOTAS:

NOTAS:

ETIQUETAS DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

Modelos:

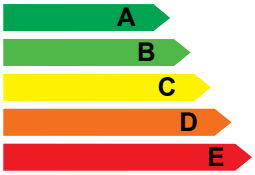
CP1756N

Energía Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP1756N**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente



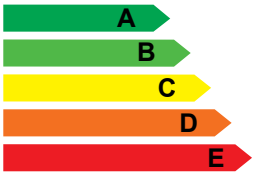
Menos eficiente

A

Rendimiento promedio (%) **57,7**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

A

Volumen interno (dm³) **59,20**

Consumo de mantenimiento (kW) **1,55**

Indice de consumo (%) **51,6**

NAG 312

GAS ENARGAS

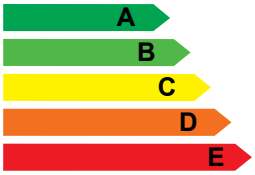
CP1856B

Energía Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP1856B**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente



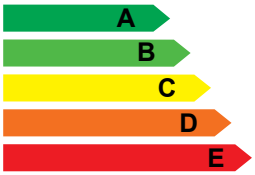
Menos eficiente

A

Rendimiento promedio (%) **57,7**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

A

Volumen interno (dm³) **59,20**

Consumo de mantenimiento (kW) **1,55**

Indice de consumo (%) **51,6**

NAG 312

GAS ENARGAS

Modelos:

CP6856B

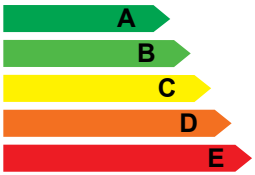
Energía

Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP6856B**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente



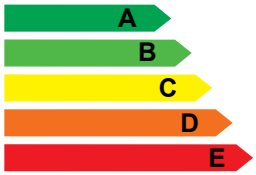
Menos eficiente

A

Rendimiento promedio (%) **57,7**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

A

Volumen interno (dm³)	**59,20**
Consumo de mantenimiento (kW)	**1,55**
Indice de consumo (%)	**51,6**

NAG 312

GAS ENARGAS

CP6856I

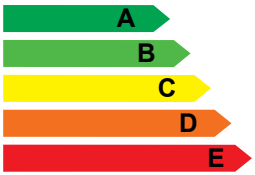
Energía

Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP6856I**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente



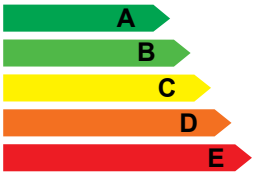
Menos eficiente

A

Rendimiento promedio (%) **57,7**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

A

Volumen interno (dm³)	**59,20**
Consumo de mantenimiento (kW)	**1,55**
Indice de consumo (%)	**51,6**

NAG 312

GAS ENARGAS

Modelos:

CP9656I

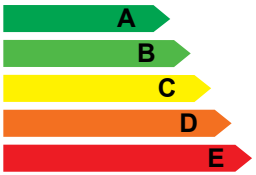
Energía

Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP9656I**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente



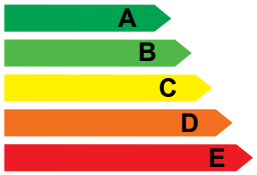
Menos eficiente

A

Rendimiento promedio (%) **57,7**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

A

Volumen interno (dm³) **59,20**

Consumo de mantenimiento (kW) **1,55**

Indice de consumo (%) **51,6**

NAG 312

GAS ENARGAS

CP9956I

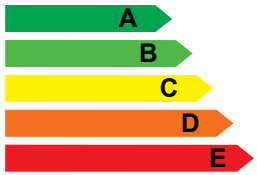
Energía

Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP9956I**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente



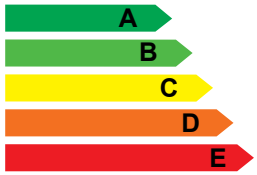
Menos eficiente

A

Rendimiento promedio (%) **57,7**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

A

Volumen interno (dm³) **59,20**

Consumo de mantenimiento (kW) **1,55**

Indice de consumo (%) **51,6**

NAG 312

GAS ENARGAS

Modelos:

CP2251N

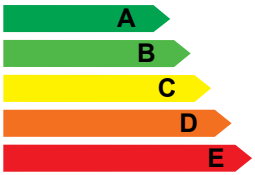
Energía

Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP2251N**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente

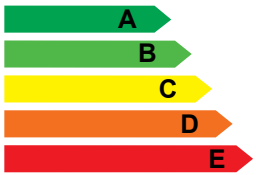


Menos eficiente

Rendimiento promedio (%) **56,6**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

Volumen interno (dm³) **54,72**
Consumo de mantenimiento (kW) **1,43**
Indice de consumo (%) **50,2**

NAG 312

CP2351B

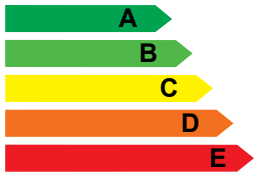
Energía

Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP2351B**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente

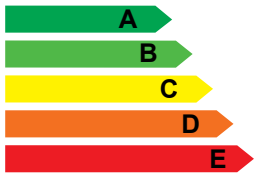


Menos eficiente

Rendimiento promedio (%) **56,6**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

Volumen interno (dm³) **54,72**
Consumo de mantenimiento (kW) **1,43**
Indice de consumo (%) **50,2**

NAG 312

Modelos:

CP8351B

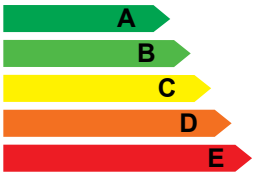
Energía

Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP8351B**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente

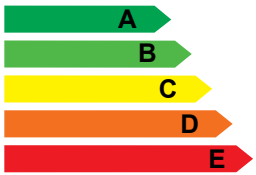


Menos eficiente

Rendimiento promedio (%) **56,6**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

Volumen interno (dm³)	**54,72**
Consumo de mantenimiento (kW)	**1,43**
Indice de consumo (%)	**50,2**

NAG 312

GAS ENARGAS

CP8351I

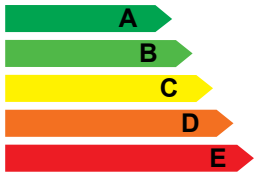
Energía

Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP8351I**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente

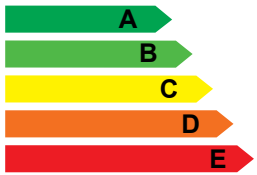


Menos eficiente

Rendimiento promedio (%) **56,6**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

Volumen interno (dm³)	**54,72**
Consumo de mantenimiento (kW)	**1,43**
Indice de consumo (%)	**50,2**

NAG 312

GAS ENARGAS

Modelos:

CP9750I

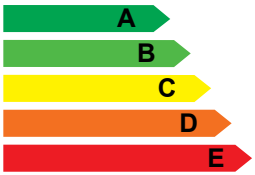
Energía

Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP9750I**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente



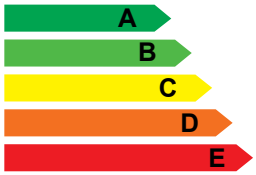
Menos eficiente

A

Rendimiento promedio (%) **56,6**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

A

Volumen interno (dm³) **54,72**

Consumo de mantenimiento (kW) **1,43**

Indice de consumo (%) **50,2**

NAG 312

GAS ENARGAS

CP9751I

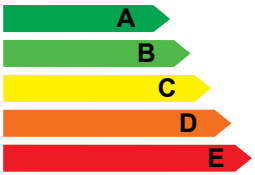
Energía

Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP9751I**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente



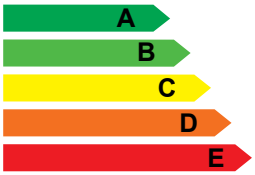
Menos eficiente

A

Rendimiento promedio (%) **56,6**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

A

Volumen interno (dm³) **54,72**

Consumo de mantenimiento (kW) **1,43**

Indice de consumo (%) **50,2**

NAG 312

GAS ENARGAS

Modelos:

CP9851I

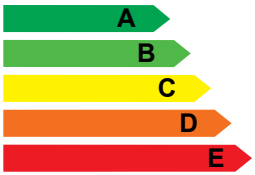
Energía

Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP9851I**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente

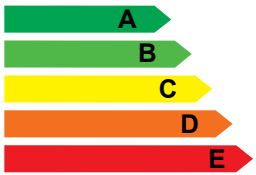


Menos eficiente

Rendimiento promedio (%) **56,6**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

Volumen interno (dm³)	**54,72**
Consumo de mantenimiento (kW)	**1,43**
Indice de consumo (%)	**50,2**

NAG 312

GAS ENARGAS

CP6855B

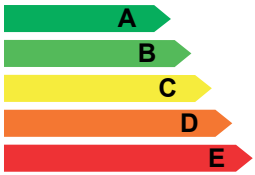
Energía

Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP6855B**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente

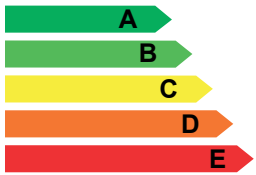


Menos eficiente

Rendimiento promedio (%) **57,0**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

Volumen interno (dm³)	**59,20**
Consumo de mantenimiento (kW)	**1,55**
Indice de consumo (%)	**51,6**

NAG 312

GAS ENARGAS

Modelos:

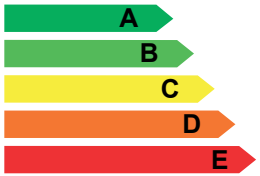
CP6855I

Energía Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP6855I**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente



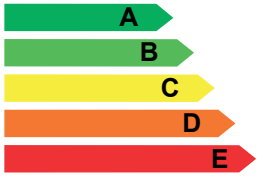
Menos eficiente

A

Rendimiento promedio (%) **57,0**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

A

Volumen interno (dm³) **59,20**

Consumo de mantenimiento (kW) **1,55**

Indice de consumo (%) **51,6**

NAG 312

GAS ENARGAS

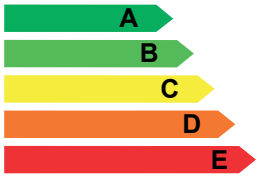
CP8350B

Energía Artefacto a gas

Importador:	**Kronen Internacional S.A.**
MARCA:	**Patrick**
MODELO:	**CP8350B**
TIPO DE GAS:	**GLP**

Quemadores de plancha

Más eficiente



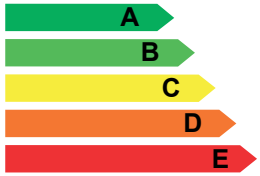
Menos eficiente

A

Rendimiento promedio (%) **56,6**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

A

Volumen interno (dm³) **54,72**

Consumo de mantenimiento (kW) **1,43**

Indice de consumo (%) **50,2**

NAG 312

GAS ENARGAS

Modelos:

CP8350I

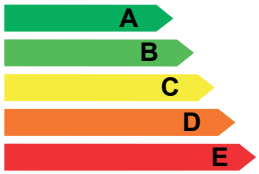
Energía

Artefacto a gas

Importador: Kronen Internacional S.A.
MARCA: Patrick
MODELO: CP8350I
TIPO DE GAS: GLP

Quemadores de plancha

Más eficiente

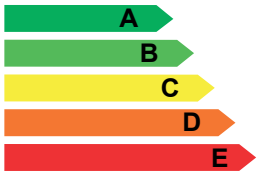


Menos eficiente

Rendimiento promedio (%) **56,6**

Horno

Más eficiente



Menos eficiente

Volumen interno (dm³) **54,72**
Consumo de mantenimiento (kW) **1,43**
Indice de consumo (%) **50,2**

NAG 312

295D3649P001

PATRICK

www.patrick.com.ar

/PatrickEnArgentina

/PatrickEnArgentina

@PatrickArgentina

Servicio de Asistencia Técnica
Pedidos de Service y Venta de Repuestos Legítimos

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

Teléfonos: (011) 5984-1141 (CABA y GBA)
0800-222-1745 (Interior del país)