INSTALACIÓN

- Antes de realizar este procedimiento asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto sean compatibles.
- Verifique que no haya ningún cuerpo extraño en la conexión de gas.
- La instalación y conexión de este artefacto debe realizarse de acuerdo a las normas de instalación en rigor.

Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión, debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

IMPORTANTE: La instalación deberá efectuarse por un instalador matriculado y en un todo de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de Gas.

IMPORTANTE: NO INSTALAR EN LOCALES SIN VENTILACIÓN PERMANENTE

La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica si existiera.

Este artefacto deberá instalarse sobre una base sólida y nivelada, el nivel es importante para evitar inconvenientes durante la cocción, tanto en sartenes, asaderas y recipientes varios.

Las paredes adyacentes a la cocina deben estar como mínimo a una distancia de 10 mm a ambos lados y por encima del producto debe existir como mínimo una distancia de 1550 mm.

Asegúrese que el artefacto esté preparado para el tipo de gas a usar (natural o envasado), en caso de no coincidir vea sección Cambio de Gas.

Los modelos con instalación eléctrica deben estar conectados a la red de 220 V, usando la ficha de tres patas provistas (conexión a tierra); es convenientemente que ésta esté ubicada en un lugar accesible, por razones de seguridad y limpieza.

Fijación y conexión de gas

• Retire la plancha, para lo cual retire los tornillos ubicados debajo de los quemadores (8 en total), más los 2 ubicados en la parte trasera de la cocina.

• Coloque la cocina en la posición final, marque en la pared el lugar donde ésta roza la pared, a través de la pieza fijadora.

• Retire la cocina y perfore la pared con una broca N°8, coloque el taco de fijación.

• Coloque el artefacto en posición para realizar la conexión de gas, verifique que no existan pérdidas.

• Coloque la cocina en forma definitiva, fíjela a la pared con el tornillo provisto por fábrica.

• Proceda a colocar el respaldo a la plancha, luego fíjela en la cocina con los 8 tornillos.

NO INTENTE LOCALIZAR PÉRDIDAS DE GAS MEDIANTE EL USO DE LLAMAS DE NINGÚN TIPO

IMPORTANTE: RECUERDE QUE EL USO DE CONEXIONES CON TUBOS FLEXIBLES DE GOMA ESTA TOTALMENTE PROHIBIDO

CAMBIOS DE GAS

Su cocina viene preparada para ser usada con gas natural, para transformarla debe operar de la siguiente forma:

CAMBIO DE PICOS DE GAS EN HORNALLAS Y HORNO

Hornallas

Retire las rejillas, las tapas de los quemadores y los difusores. Retire los inyectores mediante la herramienta adecuada (llave tipo T N°8).
Coloque los inyectores provistos por fábrica, siempre respetando las posiciones según se indica en la Figura 1.

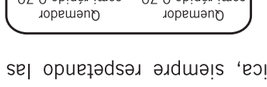


Figura 1

Retire la puerta de horno, saque el piso de horno (retire tornillo fijador), retire el seguro que fija el quemador.

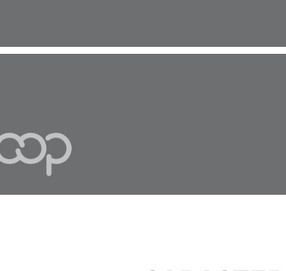


Figura A

Desplace hacia el costado izquierdo el quemador, tire hacia adelante (cuidando no dañar la termocupla). Desconectar el cable de la bujía.

Desenrosque el inyector con la herramienta adecuada y coloque el inyector correcto. Modifique la posición de la toma de aire del quemador hasta la línea correspondiente según el tipo de gas. Figuras A y B

Figura B

Reposicione el quemador, conecte el cable de la bujía y fíjelo con el seguro.

Coloque el piso de horno con el tornillo de fijación.

NOTA: LA REGULACIÓN DE AIRE PRIMARIO ES LA MISMA EN AMBOS GASES (NO MODIFICAR)

Regulación de los mínimos

-Saque las perillas de las hornallas y horno con aro incluido.
-Observe los grifos y encontrará a simple vista un tornillo. Figura 2

Tornillo de ajuste

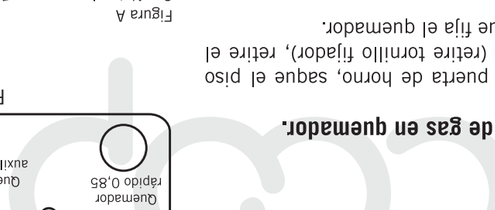


Figura 2

Con un destornillador de punta plana gírelo hasta hacer tope.
Coloque las perillas en sus respectivos lugares.

MODO DE USO

Hornallas

Gire la perilla a la posición de máximo y acerque una llama al difusor.
Si su cocina posee encendido electrónico proceda así:

• Gire la perilla a la posición de máximo y luego presione el pulsador de encendido.

• Una vez encendido gire la perilla a la posición deseada.

Horno y parrilla

• Abra en su totalidad la puerta del horno.

• Gire la perilla a posición de máximo y acerque una llama al orificio del frente del piso del horno, presione la perilla.

• Una vez encendido tenga presionada la perilla por un tiempo de 15 segundos (1), suelte la perilla, verificando que el quemador continúe encendido (2).

• Gire la perilla a la posición deseada.

Si su cocina posee encendido electrónico proceda así:

• Gire la perilla a la posición de máximo, presiónela y luego presione el pulsador del encendido, hasta que éste se encienda.

• Suelte el pulsador del encendido.

• Mantenga presionada la perilla por un tiempo de 15 segundos (1), suelte la perilla, verificando que el quemador continúe encendido (2).

• Gire la perilla a la posición deseada.

(1) Este es el tiempo necesario para accionar la válvula de seguridad que comanda el quemador de horno. Si por alguna razón el quemador se apaga, éste dispositivo corta totalmente el paso del gas, para reencender el horno, espere al menos 5 minutos.
(2) En caso de no permanecer encendido el quemador, gire la perilla a la posición de cerrado (0) y repita la operación.

• El horno de su cocina viene preparado para cocinar en los 3 niveles diferentes, para un óptimo rendimiento, le recomendamos calentar el horno 10 minutos antes de comenzar la cocción. La puerta de horno tiene cierre hermético a través de un burlete siliconado que evita las fugas de calor hacia los costados, además cuenta con un visor panorámico de doble vidrio, para un seguimiento de la cocción, sin abrir la puerta.

• El encendido y apagado de la luz de horno se acciona en el panel del frente de llaves.

Reloj, cuenta minutos

Si el modelo de su cocina posee reloj, el mismo le avisará cuando haya transcurrido el tiempo que calculó para una cocción (con una alarma sonora); para ello gire la perilla en sentido horario hasta que haga tope (1 vuelta) luego vuelva la perilla al tiempo estimado de uso.
Nunca se olvidará de sacar su comida del horno a tiempo.
Figura 3

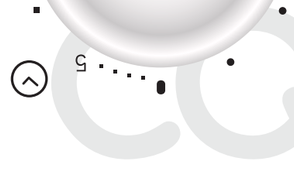


Figura 3

MANTENIMIENTO

Limpieza

Para realizar este procedimiento sugerimos lo siguiente:

- El artefacto debe estar frío o tibio.
- Use un trapo mojado en agua tibia y jabón o detergente.
- **NO UTILICE POLVOS ABRASIVOS NI LÍQUIDOS CAÚSTICOS** (ej: lavandina y/o limpia hornos).
- Enjuague las diferentes piezas con agua limpia y séquelas.
- Para la limpieza del panel de llaves, alrededor de las perillas, retire los aros hacia adelante, para pasar el trapo por detrás.

ATENCIÓN: Por su seguridad desenchufe el artefacto antes de realizar la limpieza.

Horno autolimpiante

La acción de la limpieza de este esmalte, se realiza en forma continua a medida que el horno es usado. Esto significa que este proceso no permite la acumulación de grasas, mientras éstas no sean EXCESIVAS, de ser así, se recomienda pasar un paño húmedo para sacar los excesos y luego con los sucesivos usos será eliminado el resto.

Cuanto más alta es la temperatura del horno y más frecuente su uso, más eficiente será el proceso de limpieza.

Se recomienda dejar 10 ó 15 minutos funcionando el horno al máximo una vez retirada la comida.

IMPORTANTE: La utilización de limpiadores químicos o abrasivos, esponjas metálicas, espátulas o cualquier otro elemento agresivo hacia el esmaltado, producirán un daño irreparable en el mismo.

El vidrio interior de la puerta del horno se puede sacar para su limpieza quitando los dos tornillos que sujetan las trabas en la parte superior e inferior del mismo.

Luz del horno

Para un eventual cambio de la lámpara no olvide desconectar la corriente eléctrica. Desenrrosque el cubre porta lámpara y efectúe el cambio.
Para armar proceda a la inversa.

ATENCIÓN: En caso que el cordón de alimentación deba ser reemplazado contacte los servicios técnicos autorizados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

COCINA MODELO FUTURA 4 - MARCA LA MAGICA

QUEMADORES	UNIDAD	GAS NATURAL	GAS ENVASADO	D.M.*
Rápido x 1	KW-(Kcal/h)	2,33-(2000)	2,33-(2000)	260
Semi-rápido x 2	KW-(Kcal/h)	1,63-(1400)	1,63-(1400)	200
Auxiliar x 1	KW-(Kcal/h)	0,94-(810)	0,87-(750)	90
Horno x 1	KW-(Kcal/h)	3,48-(3000)	3,48-(3000)	
Presión de gas	Kpa-(mmca)	1,76-(180)	2,74-(280)	
Potencia eléctrica	W	27	27	
Alimentación eléctrica	Hz-V AC	50 - 220		
Matrícula	E-0339-001	M01-0339-01-012	02-0339-01-013	

***Diámetro mínimo de los recipientes a usar en los diferentes quemadores.**

CATEGORIA: II2H3P. ESTE ARTEFACTO SE ENCUENTRA APROBADO POR EL I.G.A. (INSTITUTO DEL GAS ARGENTINO), BAJO NORMAS N.A.G. 312

Gas
Modelo Aprobado
INSTITUTO DEL GAS ARGENTINO S.A.

NOTA: PARA CONVERTIR ESTE ARTEFACTO A GAS LICUADO VER MANUAL DE INSTRUCCIONES O LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TECNICO.
03532 412729

N° DE SERIE:

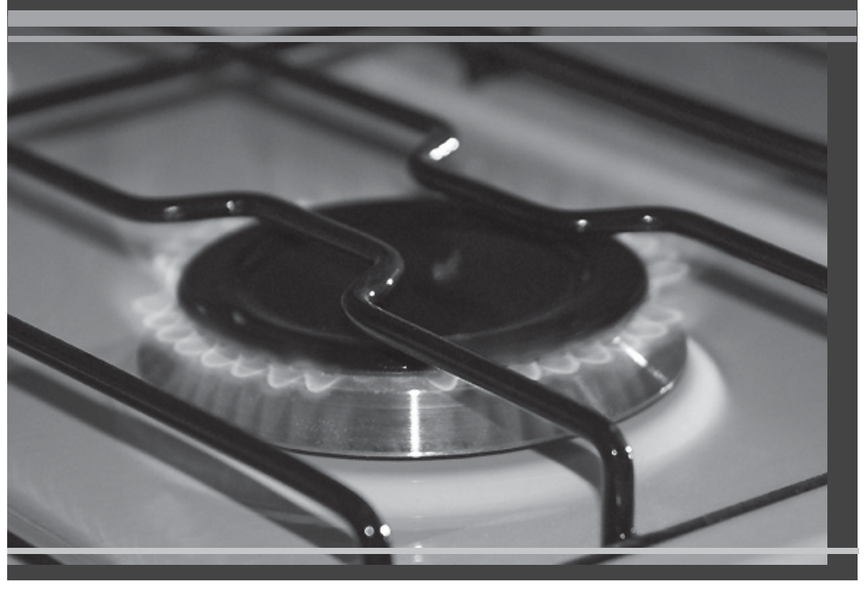
Año de fabricación:

Fabricado por Metalúrgica Oliva S.A.

Caseros 347 - 5980 OLIVA - CORDOBA
administracion@cocinaslamagica.com.ar
www.cocinaslamagica.com.ar

Para Cooperativa Obrera Ltda. de Consumo y Vivienda
Paraguay 445 - Bahía Blanca - Pcia. de Buenos Aires

Manual de instalación, uso y mantenimiento.



CERTIFICADO DE GARANTIA

Para hacer uso de esta garantía es imprescindible la presentación de la factura de compra.
Certificamos que es producto fabricado por METALÚRGICA OLIVA S.A.
GARANTIZAMOS el normal funcionamiento de éste producto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio del material, por el termino de 1 año (UN AÑO) a partir de la fecha de adquisición. Nos comprometemos a reparar el mismo cuando fallare en situaciones normales de uso.
Son beneficiarios de esta garantía el comprador original y los sucesivos dentro del plazo estipulado.
Serán causa de anulación de esta garantía:
1- Uso inadecuado o distinto del uso doméstico.
2- Alteración de la tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
3- Excesiva presión de gas.
4- Instalación por parte de instaladores no matriculados.
5- Falta de mantenimiento.
6- Cuando el producto es modificado con elementos extraños a fábrica.
7- El uso del producto como calefactor (puerta de horno entreabierta).
8- Enmiendas o raspaduras en la factura fiscal.
9- Falta de factura original.
10- Falta de fecha en la factura.

NOTA: La garantía del vidrio de la puerta del horno, tiene validez de 10 días, a partir de la adquisición del producto.

En caso de necesitar el servicio diríjase al negocio donde adquirió este producto.
Fábrica y administración: METALÚRGICA OLIVA S.A.
Caseros 347 - 5980 OLIVA - CORDOBA - 03532 412729
administracion@cocinaslamagica.com.ar - www.cocinaslamagica.com.ar