



MANUAL DE INSTALACIÓN Y GARANTÍA

Cocina Stile

Grill electrico

Timer digital

Eficiencia A+

91 lts



SEGURIDAD 100%



Advertencias de seguridad

Este artefacto ha sido diseñado y construido para una utilización de tipo familiar, en el ámbito de una vivienda. **No apto para uso profesional.**

Antes de utilizar el artefacto lea detenidamente el contenido de este manual de instrucciones, ya que tales indicaciones son de gran importancia para la instalación, uso y mantenimiento correctos.

La instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas correspondientes en vigor, a través de 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.

Una instalación incorrecta puede ocasionar daños a personas, animales o cosas, en cuyo caso el Fabricante no puede ser considerado responsable.

La seguridad eléctrica de este artefacto se garantiza únicamente cuando el mismo esté correctamente conectado a una instalación adecuada y provista de toma a tierra, conforme a lo estipulado por las normas de seguridad eléctrica.

Es sumamente importante verificar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de duda, solicitar una inspección cuidadosa de la instalación por parte de personal idóneo y con experiencia. **El Fabricante no podrá ser considerado responsable por los daños eventuales que pudieran ser ocasionados por la falta de conexión a tierra de la instalación.**

Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscriptas sobre la placa de características. Antes de colocar el artefacto **compruebe que las mismas coincidan con la de las redes de suministro eléctrico y gas**. Asegúrese que las condiciones de distribución (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles. Verificar que la capacidad eléctrica de la instalación y/o de las tomas de energía resulten adecuadas para la potencia máxima del artefacto (indicada en la placa de características). En caso de duda, solicitar el asesoramiento de personal técnico idóneo.

No dejar el artefacto conectado cuando no sea utilizado por un tiempo prolongado.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, **desconecte previamente el artefacto de la red de alimentación eléctrica**. La conexión a la red eléctrica debe ubicarse en un lugar accesible.

Tome la precaución de no apoyar ollas u otros utensilios que sean inestables o deformados sobre los quemadores, para evitar que los mismos se vuelquen.

Tenga especial cuidado en NO TOCAR, en el interior del horno, los elementos calefactores cuando estos se encuentran encendidos, a fin de evitar grandes quemaduras u otros daños físicos.

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

Instrucciones para el instalador

Las siguientes instrucciones están destinadas al Instalador Matriculado para que pueda efectuar la instalación de acuerdo con las normas reglamentarias vigentes.

Cualquier intervención con fines de regulación, de mantenimiento, etc., deberá realizarse con la cocina desconectada de la instalación eléctrica.



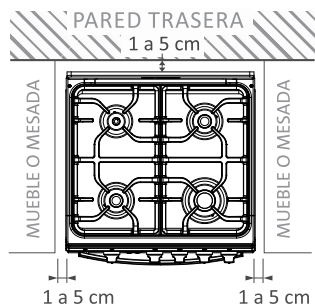
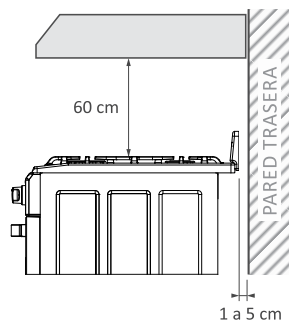
Ubicación de la cocina

No utilice este artefacto en lugares sin ventilación permanente.



El despeje mínimo, entre la cara superior de la rejilla de quemadores y la cara interior de la campana, purificador o extractor, debe ser de 60 cm.

Para prevenir todo tipo de riesgo, las cocinas que estén provistas de encendido eléctrico, timer, grill o spiedo, deberán ubicarse entre mesadas y/o muebles de cocina con una separación según figura.



Además, la separación entre el artefacto y la pared trasera no debe ser menor a 1 cm ni mayor de 5 cm. Los artefactos de este tipo deberán fijarse en el lugar en que se instalen.

El fabricante no se responsabiliza por los daños que pudieran producirse por el incumplimiento de los requisitos indicados.

DIMENSIONES

ANCHO	57,6 cm.
ALTO	85,5 cm.
PROFUNDIDAD	54,5 cm.
TENSIÓN	200 V
CONSUMO GRILL	1900 W

Conexión de gas

Conectar la cocina a la cañería de gas, conforme con las reglamentaciones en vigencia. Si la alimentación es con gas licuado, deberá utilizar reguladores de presión aptos para este tipo de gas y aceptados por las normas vigentes.

Al finalizar la instalación, comprobar que todas las uniones estén perfectamente selladas, utilizando para tal fin una solución jabonosa. NUNCA UTILICE UNA LLAMA.



Conexión a la red eléctrica

El cable de alimentación a la red eléctrica deberá colocarse de tal manera que ningún sector del mismo alcance una temperatura superior al los 50° C, con respecto a la temperatura ambiente.

Si fuera necesario el cambio del cable, llame al Servicio Técnico Autorizado.



Tabla de presiones de gas

Para tener la certeza de un funcionamiento seguro, un uso adecuado del tipo de gas a utilizar y una larga vida útil de artefacto, controlar que la presión de alimentación respete los valores que se indican en la siguiente tabla de presión de gas:

PRESIONES DE SUMINISTRO

GAS ENVASADO	GAS NATURAL
2,74 Kpa. 280 mm. de col. de agua	1,76 Kpa. 180 mm. de col. de agua

Conversión del tipo de gas

Esta conversión deberá ser realizada únicamente por un Instalador Matriculado. Antes de realizar dicha operación, desconectar la cocina de la red eléctrica.



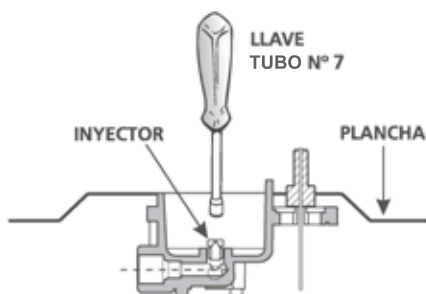
Para efectuar la conversión de la cocina a otro tipo de gas, deberá:

- 1 Cambiar inyectores de hornalla.
- 2 Regular mínimos de hornalla.
- 3 Cambiar inyector de horno.
- 4 Regular aire primario y mínimo de horno.

1 CAMBIO DE INYECTORES EN HORNALLA

Quitar la rejilla de la plancha, sacar los quemadores con sus correspondientes tapas y dejar descubiertos los inyectores.

Desenroscar cada uno de los inyectores con una llave tubo N° 7 y sustituirlos por los indicados, para el nuevo tipo de gas, provistos en la cocina y de acuerdo con la tabla indicada.



TABLAS DE CONSUMO

GN	Kcal./h	Kw.	GE	Kcal./h	Kw.
AUXILIAR	800	0,930	AUXILIAR	800	0,930
SEMI RÁPIDO	1350	1,570	SEMI RÁPIDO	1350	1,570
RÁPIDO	2200	2,550	RÁPIDO	2000	2,326
HORNO	2950	3,430	HORNO	2950	3,430

TABLAS DE INYECTORES

GAS NATURAL		GAS ENVASADO	
AUXILIAR	Ø 0,75 mm.	AUXILIAR	Ø 0,55 mm.
SEMI RÁPIDO	Ø 1,00 mm.	SEMI RÁPIDO	Ø 0,70 mm.
RÁPIDO	Ø 1,25 mm.	RÁPIDO	Ø 0,85 mm.
HORNO	Ø 1,40 mm.	HORNO	Ø 1,00 mm.

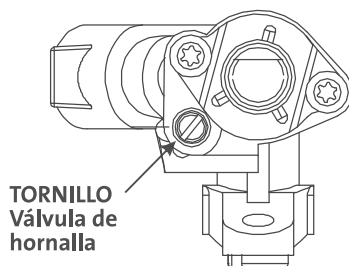
2 REGULACIÓN DE MÍNIMOS EN HORNALLA

Realizar la regulación del mínimo en un quemador por vez, encendiendo el mismo y poniéndolo en la posición de mínimo.

Luego, quitar la perilla correspondiente e introducir un destornillador en el tornillo ubicado al costado del vástago de la válvula.

Girar en sentido horario para disminuir la llama o antihorario para aumentarlo.

Verificar que la llama mínima sea estable en todos los quemadores y no se apague con una leve corriente de aire. La potencia de cada quemador en la posición de mínimo no debe ser inferior al 25-30% del máximo, aproximadamente.

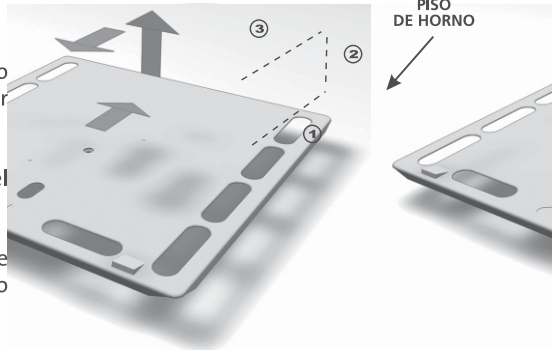


3 CAMBIO DEL INYECTOR DEL HORNO

En primer lugar, quitar el piso del horno empujando el mismo hacia el fondo, levantar y retirar hacia afuera.

Luego, desconectar la termocupla y retirar el quemador del horno.

Desenroscar el inyector y sustituirlo por el que corresponde al nuevo tipo de gas, de acuerdo con la tabla de inyectores.



4 REGULACIÓN DE AIRE PRIMARIO Y MÍNIMO DE HORNO

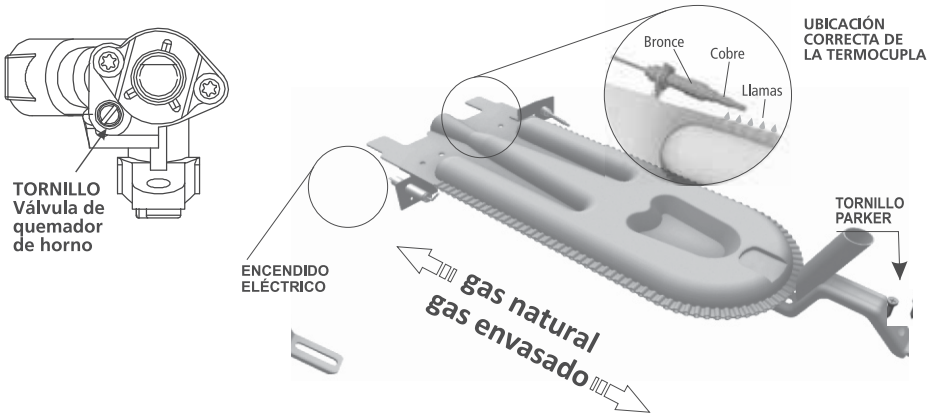
La regulación de aire según tipo de gas, se efectúa moviendo el conjunto quemador, el cual está fijado mediante un tornillo Parker 8 x 3/8".

Para convertir a gas envasado se debe mover el quemador hacia el frente del horno. Para gas natural, el mismo se deberá mover para el trasero del horno, controlando en ambos casos que la calidad de llama sea correcta.

Conectar nuevamente la termocupla.

Encender el horno y mover la perilla hasta la posición de mínimo; retirar la perilla e introducir un destornillador plano, en el tornillo ubicado en el costado del vástago de la válvula (ver imagen) y girar en sentido horario para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarlo.

Controlar que las llamas no se apaguen al cerrar la puerta. Finalmente colocar el piso del horno.



Seguridad garantizada

En caso de apagarse accidentalmente la llama de cualquiera de los quemadores, a los pocos segundos la válvula bloquea la salida de gas resguardando su seguridad.

Instrucciones de uso

Diámetro de los recipientes

A fin de lograr un mejor aprovechamiento de la potencia calorífica de los quemadores, la llama de los mismos no debe sobrepasar el diámetro de los recipientes a utilizar.

Tenga muy en cuenta las medidas detalladas en la siguiente tabla:

Tipo de quemador	Ø mín y máx (en cm)
Auxiliar	9 - 12
Semi rápido	10 - 20
Rápido	12 - 24

Encendido de quemador de horno y hornalla

Todas las cocinas ORMAY están equipadas con válvula de seguridad, tanto en el horno como en las hornallas, que cortan el paso del gas, en el caso de que la llama del quemador se extinga o apague.

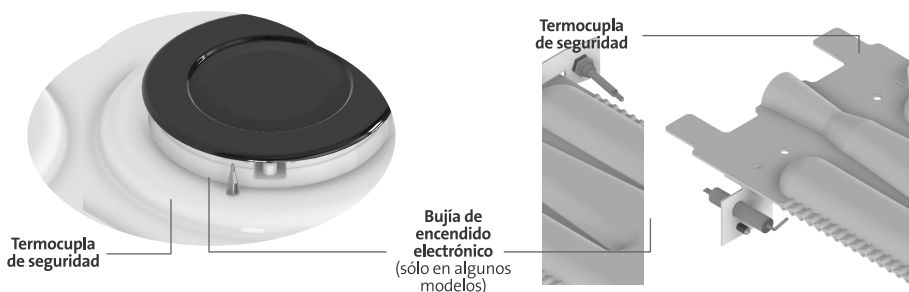
Para el encendido del quemador de cualquiera de los dos casos, horno u hornalla, primero presione la perilla correspondiente y gírela en sentido anti horario hasta el símbolo de máximo.

Luego, sin soltar la perilla, utilice el pulsador eléctrico para encender el quemador. Si no tiene esta función, enciéndalo manualmente con un fósforo o encendedor.

Mantenga presionado por 4 segundos para hornallas o 9 segundos en el caso del horno, para permitir el accionamiento de la válvula, suelte la perilla y elija la potencia adecuada.

En caso de no quedar encendido, repita la operación nuevamente.

Este dispositivo no se deberá accionar más de 15 segundos. Si durante este tiempo el quemador no enciende, debe dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.



En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste por al menos 1 minuto.



Timer Digital

CONFIGURACION DE LA HORA

Estando en reposo, presionar más de 2 segundos “ENTER” hasta que se escuche un pitido.

Presionar (+) o (-) para ajustar la hora.

Presionar “ENTER” para configurar los minutos.

Presionar (+) o (-) para ajustar los minutos.

Presionar una vez más “ENTER” para confirmar los cambios.



NOTA: Puede cancelar este procedimiento en cualquier momento presionando “CANCELAR”

USO DEL TIMER DIGITAL

Estando en reposo (es decir, previo a programar el tiempo de cocción) el display mostrará la hora actual.

Una vez programado el tiempo, en la pantalla se muestra el tiempo restante y se enciende un indicador (reloj) que nos informa que el temporizador está corriendo.

En el caso de que el sensor de temperatura esté conectado (presente sólo en algunos modelos), en el display se mostrará alternadamente la temperatura y el tiempo restante cuando el temporizador esté activo.

CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR

Cuando el display digital muestra la hora, presionar (+) o (-). Se enciende el indicador reloj y los primeros dos dígitos comenzarán a parpadear.

Presionar (+) o (-) para configurar la cantidad de horas a temporizar. Presionar “ENTER” para confirmar las horas seleccionadas.

Observar que los segundos dos dígitos comienzan a parpadear. Presionar (+) o (-) para ajustar los minutos a temporizar. (Si mantiene presionado (+) o (-) los dígitos cambian en intervalos de 5 en 5.)

Presionar una vez más “ENTER” para confirmar los cambios. Con esto comienza a funcionar el programa.

NOTA: Puede cancelar este procedimiento en cualquier momento presionando “CANCELAR”. De igual manera, puede corregir el tiempo durante la cocción, presionando (+) o (-) seguido de los pasos mencionados anteriormente.

El timer no corta la energía eléctrica ni el gas, por lo cual el funcionamiento del horno no se interrumpe al terminar el tiempo seleccionado.



PIROMETRO DIGITAL

En aquellos modelos que poseen sensor de temperatura, el display digital mostrará la temperatura interna del horno, en un rango desde 50° C hasta un máximo de 280° C, con incrementos de 10° C.

El pirómetro de cocinas NO ES UN INSTRUMENTO DE PRECISIÓN, sino de REFERENCIA para la temperatura interna del horno.

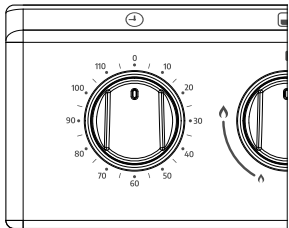


Timer mecánico

Para utilizar el timer mecánico, gire la perilla en el sentido horario hasta la posición máxima y luego, en el sentido antihorario, ubíquela en la cantidad de minutos deseada.

La perilla retrocederá paulatinamente durante el tiempo elegido, hasta ubicarse en la posición inicial; momento en el cual se escuchará una señal sonora.

El timer no corta la energía eléctrica ni el gas, por lo cual el funcionamiento del horno no se interrumpe al terminar el tiempo seleccionado.

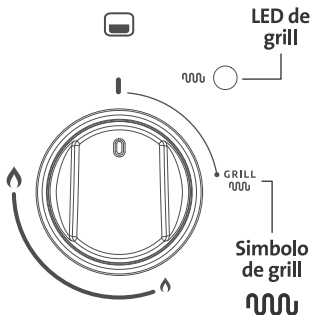
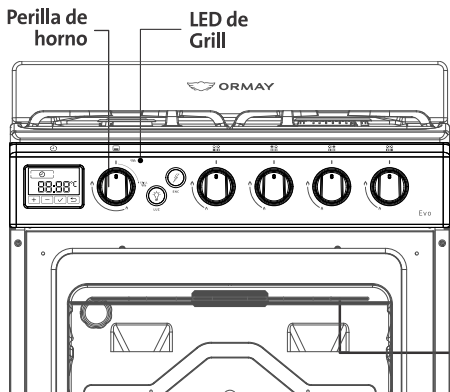


Uso Función Grill*

En este modo de cocción funciona la resistencia (grill) de la parte superior del horno. El grill está incandescente, de color rojo, y emite rayos infrarrojos.

Girar la perilla de horno, en sentido horario, hasta la posición del símbolo de grill. Se encenderá la señal luminosa (Led) ubicada a la derecha de la perilla de horno. Esto indicará que el grill se encuentra en funcionamiento.

*Presente en algunos modelos



Tareas de limpieza

Antes de realizar cualquier operación, desconecte la cocina de la alimentación eléctrica.

Para obtener una prolongada duración del artefacto, efectúe periódicamente una limpieza general, para lo cual deberá tener en cuenta las siguientes indicaciones:

Las partes enlazadas deben lavarse con agua tibia, sin usar productos abrasivos ni sustancias corrosivas.

El Interior del horno debe limpiarse a menudo, mientras todavía se encuentre tibio, utilizando agua caliente y un buen detergente. Luego enjuague y seque muy bien.

Los quemadores deben lavarse frecuentemente con agua caliente y detergente, quitando las incrustaciones existentes. En las cocinas provistas de encendido electrónico, es conveniente realizar a menudo una cuidadosa limpieza de los extremos de las bujías, para quitarles la grasitud acumulada.

Horno “Easy to Clean” (enlozado fácil limpieza)

Para obtener un mejor resultado, efectúe la limpieza cuando el horno todavía se encuentre tibio.

Aunque no limpie el horno regularmente, el enlozado “Easy to Clean” permite utilizar esponjas metálicas finas y limpiadores cremosos o en polvo para facilitarle la tarea. En este caso, haga la primera pasada y deje reposar durante 5 a 10 minutos; luego podrá quitar fácilmente las manchas y salpicaduras.

Para lograr una terminación óptima, asegúrese de eliminar con un trapo húmedo todo resto de limpiador y/o detergente.

Al efecto de cuidar el enlozado y no dañarlo, no utilice nunca limpiahornos de tipo cáustico.

Reemplazo de la lámpara del horno

- Corte la alimentación eléctrica a la cocina o desconéctela.
- Luego, quite el protector de vidrio de la lámpara.
- Desenrosque la misma y sustitúyala por una nueva, de igual potencia (máximo 25 w.)
- Coloque nuevamente la protección de la lámpara y vuelva a conectar la alimentación eléctrica a la cocina.

¡Felicidades por su compra!

Quienes integramos la empresa TST S.A. le agradecemos haber elegido un producto de nuestra Línea Hogar y esperamos que disfrute ampliamente del mismo.



Certificado de garantía

GARANTIZAMOS por el término de DOCE MESES, a contar desde la fecha de entrega, el buen funcionamiento de esta COCINA

ESTA GARANTÍA EXCLUYE LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- 1 Daños que eventualmente presente el gabinete.
- 2 Traslado a nuestra Fábrica para reparación.
- 3 En caso de ser instalado en gas envasado, verificar el correcto funcionamiento del regulador de gas.
- 4 Cuando el artefacto presentase signos de tentativa de solución por parte de personas ajenas a nuestra Fábrica.
- 5 **CUANDO EL ARTEFACTO NO HUBIERA SIDO INSTALADO POR GASISTA MATRICULADO.**

IMPORTANTE:

Para solicitar el Servicio Técnico es imprescindible presentar esta garantía y disponer del N° de Matriculación del Técnico instalador de la cocina.

COCINA TST

Modelo	WAYKUNA- Mat. IGA GN: M01-0651-01-004 <input type="checkbox"/>
	Mat. IGA GE: 02-0651-01-004 <input type="checkbox"/>
Fecha de fabricación	
Fecha de compra	
Comercio Vendedor	
Factura N°	N° Serie
Sello y Firma	

TST S.A.

Ruta Prov. N° 4 - Altura 752
(CP1836) Lavallol
Buenos Aires - Argentina
www.tst.com.ar

Todos los modelos son CLASE 2.1
Categoría: I12H3P - Norma NAG 312 (2010)

Presión de Suministro GN: 1.77 KPa.
(180 mm. c.a.)

Presión de Suministro GL: 2.75 KPa.
(280 mm. c.a.)



Datos a informar al servicio técnico:

1. Tipo de anomalía detectada.
2. Modelo del artefacto.
3. Número de serie.
(esta información se encuentra en la placa de características adosada al artefacto.)

WWW.TST.COM.AR

Colectora Ruta Provincial 4 N° 752,
Camino de Cintura, Esq. Libre del Sud,
Llavallol. B1836GFU,
Buenos Aires, Argentina.

info@tst.com.ar

FABRICA Y GARANTIZA: TST S.A



INDUSTRIA ARGENTINA