MANUAL DE INSTRUCCIONES Y USO
ENCIMERAS EMPOTRABLES
MODELOS TWIN ATMT 60 - 75 - 90

ALBIN Trotter MR

Calidad de vida desde 1923



Importante:
La apariencia del producto real podría variar.
Antes de utilizar el producto, por favor lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar seguro.

SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA
Fono: 600 887 8000
www.albintrotter.com • e-mail: atencioncliente@albintrotter.com

Calidad de vida desde 1923

Estimado Cliente y Consumidor:

Antes que todo, le agradecemos por haber elegido y adquirido un producto Albin Trotter. Por ello le damos nuestra mas cordial bienvenida a la gran familia de usuarios de productos Albin Trotter, quienes han confiado en nuestra marca, empresa y artefactos por muchísimos años. Estamos seguros de que obtendrán de este producto satisfacción y provecho. Todos en Albin Trotter nos hemos preocupado de entregar en nuestros productos el máximo de beneficios y atributos tecnológicos, de fácil uso y comodidad para nuestros consumidores y clientes.

Le aconsejamos leer con atención su manual de instrucciones y que siempre lo mantenga al alcance para consultarlo ante cualquier duda. Estamos a su disposición para aclarar cualquier inquietud, como también para recibir de usted, sus comentarios y sugerencias.

www.albintrotter.com
atencioncliente@albintrotter.com

ADVERTENCIAS GENERALES

• El aparato y sus partes se encontrarán con altas temperaturas durante su uso. Evite tocar los elementos calientes. Los niños menores de ocho años de edad deben permanecer alejados del aparato a menos de que sean supervisados.
• Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años y personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimiento, si han sido instruidos y son supervisados de acuerdo a la utilización del aparato de una manera segura y entienden los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. La mantención y la limpieza del producto no debe ser llevada cabo por niños sin supervisión.
• Si mientras cocina, deja desatendido un sartén u olla con aceite o grasa, puede ser peligroso, ya que, podría producir un incendio. En este caso NUNCA trate de extinguir el fuego con agua, en cambio apague el aparato y cubra la llama con una tapa o un paño resistente al fuego.
• PELIGRO de INCENDIO: Nunca coloque objetos sobre los quemadores, aunque no esté cocinando.
• No utilice un limpiador a vapor para limpiar la encimera.
• Si la superficie del producto está rota, apáguelo para evitar una posible electrocución.
• Este aparato no está diseñado para ser operado con un temporizador externo o algún sistema de control remoto.
• No utilice el producto mientras lo limpia.
• Estas instrucciones se aplican sólo si el símbolo de su país aparece en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato usted debe referirse a las instrucciones técnicas que el fabricante proveerá para las correcciones del aparato en términos de los reglamentos del país de destino.
• Antes de instalar o utilizar el aparato lea atentamente estas instrucciones. El fabricante no será responsable si la instalación o el uso son indebidos, causando daños o heridas. Mantenga las instrucciones a mano para obtener futuras referencias.
• Nunca dejé el aparato desatendido durante la preparación de su comida, ya que, el aceite y la grasa podrían causar un incendio.
• Si la unidad está conectada directamente a la fuente de alimentación, necesitará un interruptor aislante multi polar. Es necesario que el aparato pueda desconectarse completamente de la red de acuerdo con las condiciones de categoría III en caso de sobrecarga eléctrica. El cable a tierra no está incluido.
• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un técnico autorizado por el Distribuidor, o por una persona calificada para evitar el peligro.
• Cuando conecte el cable de alimentación, asegúrese de que no esté en contacto directo (por ejemplo, mediante el uso de mangas aislantes) con piezas que puedan alcanzar temperaturas superiores a 50 ° C.

ADVERTENCIAS GENERALES

Estimado cliente,
le agradecemos y le felicitamos por otorgarnos su preferencia al adquirir uno de nuestros productos. Estamos seguros de que este nuevo electrodoméstico, fabricado con materiales de calidad, cumplirá con sus requisitos de la mejor manera posible.
Este equipo es fácil de utilizar. Sin embargo, lo invitamos a leer este folleto cuidadosamente, antes de instalar y usar el dispositivo. Este folleto brinda la información correcta sobre la instalación, el uso y el mantenimiento, además de consejos útiles.

Le invitamos a leer este folleto de instrucciones cuidadosamente, antes de instalar y usar el equipo. Es muy importante que guarde este folleto junto con el equipo para futuras referencias.
Si va a vender o transferir este producto a otra persona, asegúrese de que el nuevo usuario reciba el folleto, para que pueda aprender a utilizarlo y leer las advertencias correspondientes.
Este es un dispositivo de Clase 3.

ADVERTENCIA

• La instalación debe ser realizada por personal experimentado y calificado, en conformidad con la normativa vigente.
• Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya supervisado e instruido sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
• Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
• Mientras el electrodoméstico esté funcionando, observe a los niños y asegúrese de que no se acerquen al equipo, ni toquen las superficies que no se hayan enfriado por completo.
• Antes de encender el equipo, verifique que esté ajustado adecuadamente para el tipo de gas que va a utilizar (consulte la sección de "instalación").
• Antes de llevar a cabo el mantenimiento o la limpieza del equipo, corte el suministro de energía y deje que se enfríe el aparato.
• Asegúrese de que circule aire donde esté instalado el aparato. Una ventilación insuficiente producirá falta de oxígeno.
• En caso de un uso intenso o prolongado del equipo, puede ser necesario mejorar la aireación, como por ejemplo abriendo una ventana o aumentando la potencia su campana de cocina, si cuenta con una.
• Los gases de combustión se deben descargar al exterior a través de una campana de cocina o un ventilador eléctrico (consulte la sección de "instalación").
• Para cualquier posible arreglo o modificación, solicite ayuda a su servicio técnico autorizado y exija piezas de repuesto originales.

La etiqueta del producto, con el número de serie, se encuentra pegada debajo de la placa.

Declaración de conformidad CE
Por la presente declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, órdenes y regulaciones europeas aplicables, así como con los requisitos establecidos en las normas mencionadas.

El fabricante rechaza toda responsabilidad por posibles daños a personas o cosas, debido al resultado de una instalación incorrecta o de un uso inadecuado, incorrecto o irracional de este equipo.

INSTRUCCIONES DE USUARIO

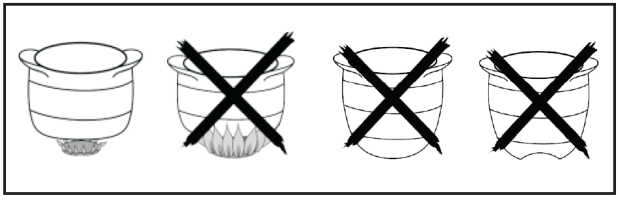
Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación, el ajuste y la adaptación al tipo de gas disponible sean llevadas a cabo por personal calificado, en conformidad con la normativa vigente. Las instrucciones específicas se describen en la sección del folleto destinada al instalador.

USANDO LOS QUEMADORES
Los símbolos serigrafiados impresos en el costado de la perilla, indican la correspondencia entre la perilla y el quemador.

Puesta en marcha automática con válvulas
Gire la perilla correspondiente en sentido anti-horario hasta la posición máxima (llama grande, figura 1), al mismo tiempo, presione la perilla.
Una vez que el quemador se haya encendido, mantenga presionada la perilla durante aproximadamente 6 segundos.

Usando los quemadores
Para obtener el máximo rendimiento sin desperdicio de gas, es importante que el diámetro de la olla o sartén, sea adecuado para la potencia del quemador (ver la siguiente tabla), para evitar que la llama salga del fondo del recipiente (fig. 2).
Use la potencia máxima para hacer que los líquidos alcancen rápidamente la temperatura de ebullición y la potencia mínima o reducida para calentar alimentos o mantener la ebullición. Todas las posiciones de operación se deben elegir entre la máxima y la mínima, nunca entre la posición mínima y el punto de cierre.
El suministro de gas puede interrumpirse girando la perilla en sentido horario hasta la posición de cierre.
En el caso de no contar con suministro eléctrico, es posible encender los quemadores con fósforos, ajustando la perilla al punto de inicio (llama grande).

QUEMADORES	Potencia W	Ø de las ollas
Auxiliar	1000	10 a 14 cm
Semi rápido	1650	16 a 18 cm
Rápido	3000	20 a 22 cm
Triple corona	3500	22 a 24 cm



Nota

• Cuando no esté ocupando el equipo, siempre verifique que las perillas estén en la posición de cerrado (ver fig. 1).

• Si la llama se apaga accidentalmente, la válvula de seguridad detendrá automáticamente el suministro de gas, esto luego de unos segundos. Para restablecer la operación, coloque la perilla en el punto de encendido (llama grande, figura 1) y presione la perilla.

• Mientras cocine con grasa o aceite, presté mucha atención al sobrecalentamiento, ya que, podría ocasionar un incendio.

• No utilice aerosoles cerca del aparato en funcionamiento. - No coloque ollas inestables o deformadas en el quemador, para evitar que vuelquen o se desborden.

• Asegúrese de que los mangos de las ollas estén en la dirección correcta.

• Cuando ponga en marcha el quemador, verifique que la llama sea regular y, antes de quitar las ollas, baje la llama o apáguela.

LIMPIEZA

Antes de cualquier operación, desconecte el aparato de la red eléctrica.
No use un limpiador a vapor con el aparato.
Es aconsejable limpiar el aparato cuando esté frío.

Piezas esmaltadas

Las partes esmaltadas deben lavarse con una esponja y agua jabonosa o con un detergente suave. No use productos abrasivos o corrosivos.
No deje sustancias como jugo de limón o de tomate, agua salada, vinagre, café y leche en las superficies esmaltadas.

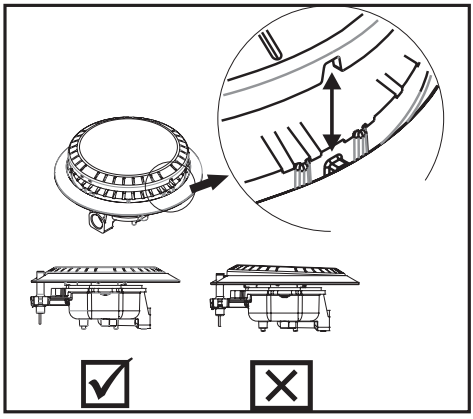
Quemadores y bastidores
Estas partes se pueden quitar para facilitar la limpieza.
Los quemadores deben lavarse con una esponja y agua jabonosa o con un detergente suave, preocúpese de limpiarlos bien y colocarlos en sus lugares correctamente. Asegúrese de que los conductos de la válvula de seguridad y el chispero se encuentren limpios y en óptimas condiciones. Verifique los conductos de gas de los quemadores, con tal de que no se encuentren obstruidos.
Compruebe que los conductos de la válvula de seguridad y el chispero se encuentren limpios y en óptimas condiciones

Tuberías de gas
La posible lubricación de las tuberías debe ser realizada exclusivamente por personal especializado.

En caso de endurecimiento o mal funcionamiento en las tuberías de gas, contacte a su agente de servicio al cliente autorizado por su distribuidor.

Acero inoxidable
El acero inoxidable puede mancharse si permanece en contacto con agua altamente calcárea o detergentes abrasivos durante un período prolongado.
Las partes de acero inoxidable también deben limpiarse con agua y jabón y luego secarse con un paño suave.

⚠ • Después de limpiar la encimera, asegúrese de colocar la cubierta (tapa).
• Para su referencia, hay dos hendiduras en la encimera que calzan con dos marcas distintivas en el retardador de llama (refiérase a las flechas dibujadas en la encimera y la tapa)
• La tapa de la encimera debe colocarse de manera estable y horizontal.



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

NOTA IMPORTANTE
LAS OPERACIONES INDICADAS A CONTINUACIÓN DEBEN SER LLEVADAS A CABO POR PERSONAL CUALIFICADO EXCLUSIVAMENTE, EN CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO VIGENTE. LA EMPRESA FABRICANTE SE NIEGA A ADQUIRIR CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS Y PERJUICIOS PARA LAS PERSONAS, ANIMALES O COSAS, COMO RESULTADO DEL INCUMPLIMIENTO DE DICHAS DISPOSICIONES.

INSTALACIÓN

Instalación de la parte superior

El aparato está diseñado para ser empotrado en muebles resistentes al calor.
Las paredes de los muebles deben resistir una temperatura de 75 ° C además de la habitación.

El aparato es de tipo "Y", es decir, puede instalarlo junto a una sola pared lateral a su derecha o izquierda.

El equipo no debe instalarse cerca de materiales inflamables, como cortinas, paños, etc.

Haga un orificio en la superficie de instalación de acuerdo a las dimensiones indicadas en la figura 3 (al final de este folleto) respetando una distancia mínima de al menos 50 mm desde el borde posterior de la encimera y 100 mm de las paredes laterales adyacentes.

Cualquier posible aparato ubicado sobre la encimera (ej. Campana de cocina), debe colocarse a una altura mínima de 760 mm desde la encimera.
Es aconsejable aislar el aparato del mueble que se encuentre debajo con un separador, dejando un espacio entre dicho mueble y la encimera de al menos 20 mm.

Si la encimera se va a instalar en la parte superior de un horno, se deben tomar precauciones para garantizar una instalación de acuerdo con las normas actuales de prevención de accidentes. Preste especial atención a la posición del cable eléctrico y la tubería de gas: no deben estar en contacto con ninguna parte caliente del horno. Además, si la encimera va a ser instalada en la parte superior de un horno empotrado sin tiro forzado, se deben instalar salidas de aire adecuadas para garantizar una ventilación también adecuada. La entrada de aire inferior debe tener una sección transversal de al menos 200 cm2, y la salida de aire superior debe tener una sección transversal de al menos 60 cm2.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Sujeción de la parte superior
Cada encimera está equipada con una arandela. También se suministra un juego de ganchos para montarla.
Dependiendo del tipo de superficie de montaje, se cuenta con el tipo de gancho de montaje adecuado (gancho A o gancho B - Fig. 7/A).
Para la instalación, proceda de la siguiente manera:
• Retire las parillas y los quemadores de la parte superior.
• Ponga el aparato boca abajo y coloque la arandela S a lo largo del borde exterior (figura 5).
• Coloque la encimera en el orificio hecho en el mueble, luego con los tornillos V de los ganchos de fijación G (fig.6).

Lugar de instalación
Este electrodoméstico no cuenta con un dispositivo para extraer gases de combustión.
Con respecto a las medidas mínimas de ventilación de la sala donde estará instalado el producto, haga referencia a la legislación, de conformidad con las reglamentaciones locales.

Conexión de gas
Asegúrese de que el aparato esté ajustado para el tipo de gas que va a utilizar (consulte la etiqueta debajo del aparato). Siga las instrucciones indicadas en el capítulo "transformaciones de tipo de gas y ajustes" para una posible adaptación a diferentes gases.
El aparato debe estar conectado al sistema de gas por medio de tubos rígidos de metal o tubos flexibles de acero con paredes continuas, de acuerdo con la normativa vigente.
Algunos modelos están equipados con conectores cilíndricos tipo A y cónicos tipo B para el suministro de gas (figuras 7-7 / A).
Seleccione el tipo correcto para el suministro en cuestión.

Una vez que termine la instalación, verifique que la conexión esté sellada mediante una solución jabonosa.

Conexión eléctrica
La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por personal calificado y en conformidad con la normativa vigente.
El voltaje del sistema eléctrico debe corresponder al valor indicado en la etiqueta debajo del aparato. Asegúrese de que el sistema eléctrico cuente con una conexión a tierra efectiva de acuerdo con las regulaciones y disposiciones de la ley.
Si es necesario cambiar el cordón eléctrico, esto debe ser hecho por personal Técnico especializado para evitar posibles daños a personas , ó, al artefacto.

La conexión a tierra es obligatoria.
Este dispositivo debe estar a una distancia de apertura adecuada del enchufe para facilitar y permitir una desconexión completa en caso de sobretensión categoría III, esto de acuerdo con las reglas de instalación.

TRANSFORMACIONES DE TIPO DE GAS Y AJUSTES

Reemplazar los Inyectores
Si el equipo está diseñado para utilizar un tipo de gas diferente del que va a utilizar, es necesario reemplazar los Inyectores de los quemadores.
La elección de los Inyectores a reemplazar debe realizarse de acuerdo con la tabla de "Especificaciones técnicas" adjunta.
Proceda de la siguiente manera:
• Retire las parrillas y los quemadores.
• Por medio de una llave recta L, desatornillar el Inyector U (fig.8) y sustitúya-lo por el nuevo correspondiente.
• Apriete y fije fuertemente el Inyector.

Quemador de doble corona: (Fig. 8 / A)
• Desenrosque los tornillos (V) y quite la tapa (C);
• Desatornillar el inyector con una llave Inglesa (L)
• Coloque los inyectores de gas correspondientes (U) en su lugar, de acuerdo con las marcas distintivas en los inyectores y la tabla de especificaciones del gas.
• Fije los inyectores muy apretados, su sello es metal con metal.
• Montar la tapa (C) y apretar los tornillos.

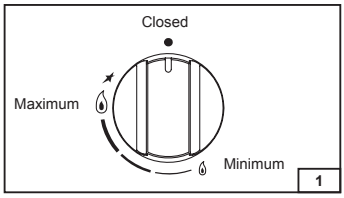
Ajuste de los quemadores
El nivel de llama más bajo debe ser ajustado correctamente y la llama debe permanecer encendida incluso si se produce un cambio abrupto desde la posición máxima a la mínima.
Si esto no es así, es necesario ajustar el nivel de llama más bajo de la siguiente manera:
- Encienda el quemador.
- Gire la perilla hasta la posición mínima (llama pequeña).
- Quite la perilla de su eje.
- Introduzca un destornillador de punta plana en el orificio F de la perilla (figura 9) y gire el tornillo de by-pass hasta obtener un ajuste apropiado para el nivel de llama más bajo.
En lo que respecta a los quemadores de gas G30 (Licuado), el tornillo de by-pass debe apretarse por completo.

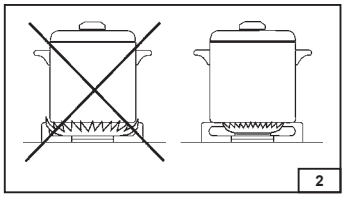
Reemplazar el cable de suministro de energía

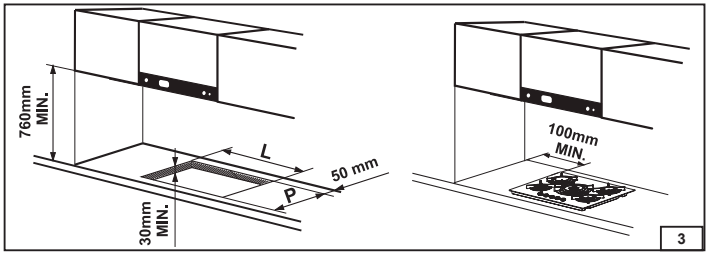
En caso de cambiar el cable eléctrico, será necesario utilizar un nuevo cable con una sección de 3x0.75mm2, tipo H05VV-F o H05RR-F, que cumpla con la normativa vigente.

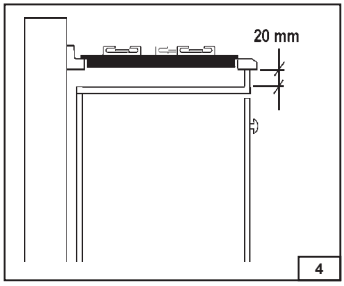
La conexión al terminal eléctrico debe efectuarse como se muestra en la fig. 10:

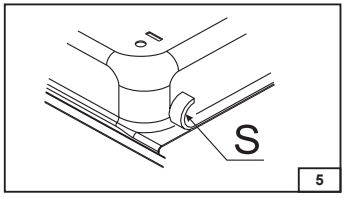
cable marrón L (fase)
cable azul N (neutro)
cable verde-amarillo (tierra)

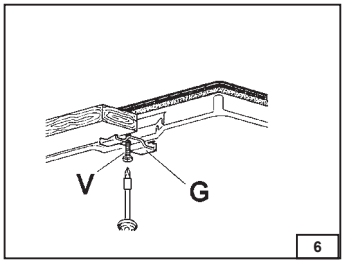


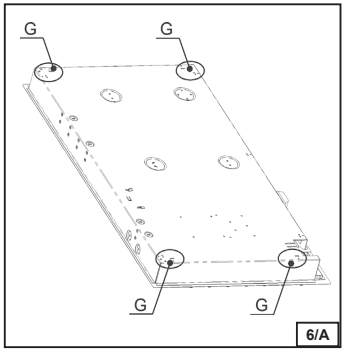




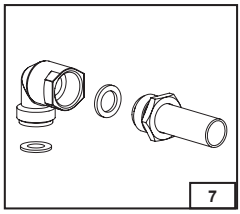


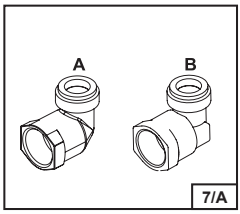


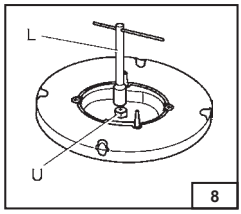


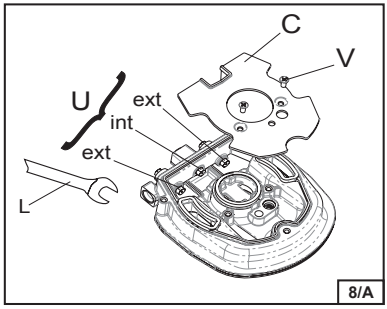


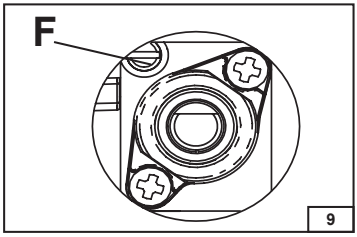
MANTENIMIENTO

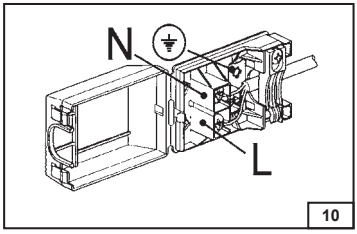






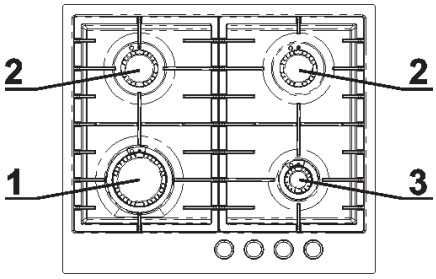




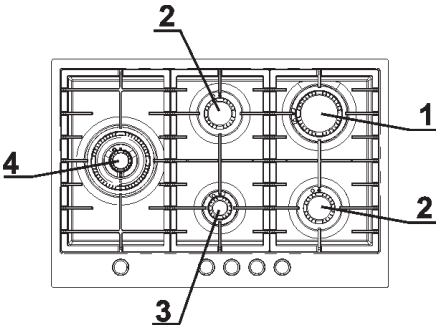


• Después de limpiar la encimera, asegúrese de colocar la cubierta (tapa).
• Para su referencia, hay dos hendiduras en la encimera que calzan con dos marcas distintivas en el retardador de llama refiérase a las flechas dibujadas en la encimera y la tapa)
• La tapa de la encimera debe colocarse de manera estable y horizontal.

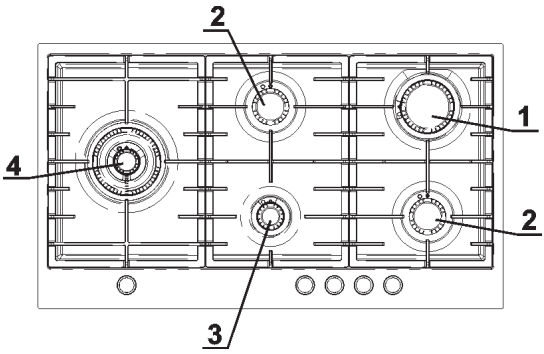
DESCRIPCIÓN DE MODELOS



(EE Encimera a gas= 58.1 %)



(EE Encimera a gas= 57.3 %)



(EE Encimera a gas= 57.3 %)

1 - Quemador rápido	3000W
2 - Quemador semi rápido	1650W
3 - Quemador auxiliar	1000W
4 - Quemador triple	3500W

TABLA DE ESPECIFICACIONES

Quemador		GAS	Presión normal mbar	Ratio normal		Diámetro del inyector 1/100 mm	Diametro de bypass 1/100 mm	Calor nominal entrada		(EE quemador de gas)
Nº	Descripciones			g/h	L/h			Máx.	Mín	
1	Rápido	G30/G31 G20	28-30/37 20	218 -	- 286	93 135	42 Reg.	3000 3000	950 950	58.6
2	Semi rápido	G30/G31 G20	28-30/37 20	127 -	- 167	62 97	31 Reg.	1650 1650	600 600	57.8
3	Auxiliar	G30/G31 G20	28-30/37 20	73 -	- 95	50 72	27 Reg.	1000 1000	450 450	N.A.
4	Doble anillo	G30/G31 G20	28-30/37 20	255 -	- 334	93 135	60 Reg.	3000 3000	2100 2100	55

Base para los métodos de medición y cálculo utilizados para establecer los requisitos anteriores.

El rendimiento de cada quemador individual se calcula según la norma EN 30-2-1 (2015)

La eficiencia total de la encimera se calcula de acuerdo con el Reglamento de la UE 66/2014 Par. 2.2

La eficiencia se calcula solo para los quemadores con una capacidad nominal superior a 1,16 KW (EN 30-2-1 (2015)).

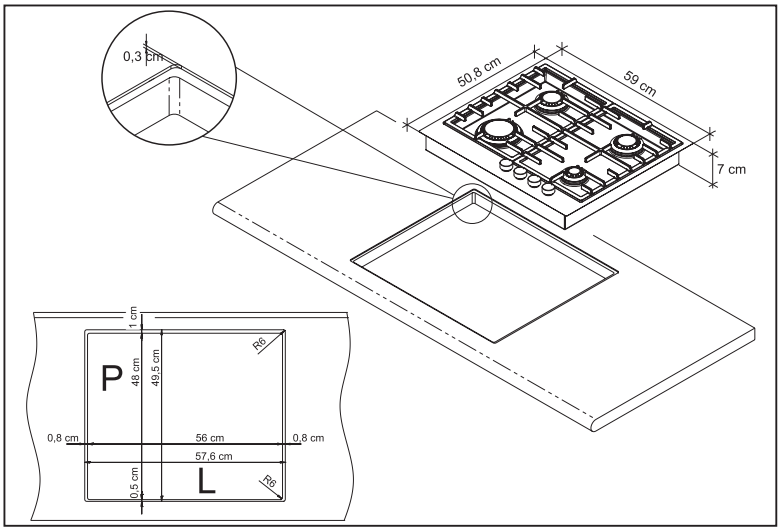
A continuación, exponemos información relevante para el cliente, dirigida a minimizar el consumo de energía durante el uso del producto:

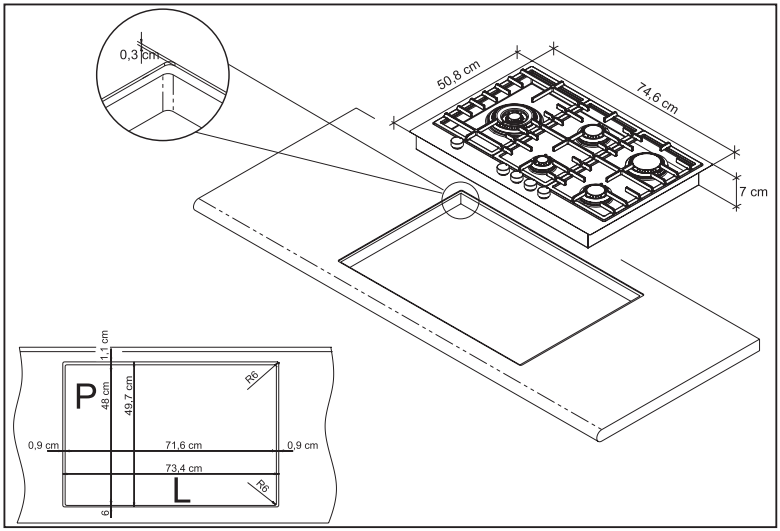
• Use ollas, sartenes, etc. que tengan una base plana.

• Use ollas, sartenes, etc. que cuenten con un tamaño adecuado para el tipo de quemador.

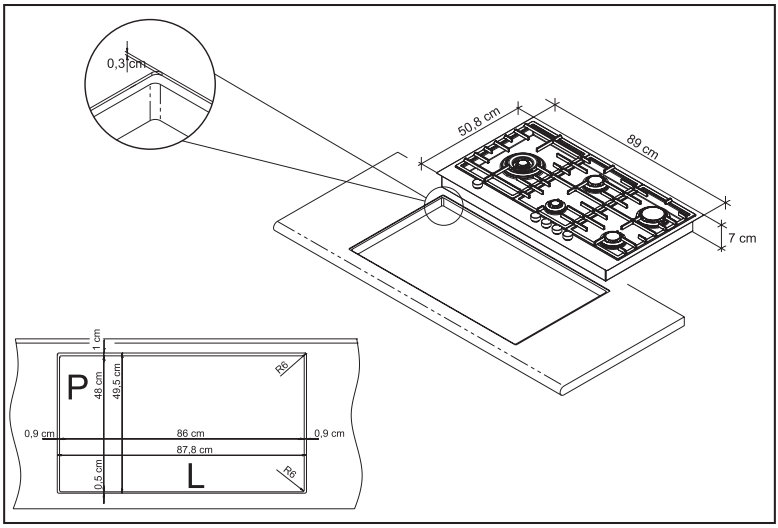
• Use ollas con tapa, minimice la cantidad de líquido o grasa. Cuando el líquido empiece a hervir reduzca la llama.

INSTALACIÓN DE MODELOS





INSTALACIÓN DE MODELOS



El fabricante rechaza toda responsabilidad por cualquier posible imprecisión en este folleto, debido a erratas o errores administrativos. Se reserva el derecho de realizar cambios que considere necesarios en sus productos, sin afectar las características esenciales de funcionalidad y seguridad de estos.

NOTAS

NOTAS

POLIZA DE GARANTIA LEGAL

Artefacto:

Nº de serie:

Fecha de compra:

Nº factura / boleta comercial e industrial:

Nº factura / boleta distribuidor:

Trotter S.A. Garantiza el correcto funcionamiento del producto, objeto de la presente póliza en la forma, plazos y condiciones siguientes:

1. Esta Póliza deberá hacerse efectiva ante cualquier Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter, con la presentación de la factura o boleta de compra.
2. La garantía cubre defectos de fabricación y fallas, libre de costo, siempre que el artefacto esté instalado en conformidad con las normativas de instalación de la SEC. Se excluyen de esta garantía legal los daños ocasionados por hechos imputables al consumidor tales como rayas, abolladuras, instalación defectuosa, así como también a causas de fuerza mayor como fenómenos climáticos, geológicos o actos vandálicos.
3. Esta garantía tendrá una vigencia de 90 días a contar de la fecha de emisión de la factura o boleta. Cumplido el plazo de garantía legal de tres meses Trotter S.A. otorgará un servicio exclusivamente de reparación gratuita hasta 12 meses, siempre que el artefacto no haya sido intervenido por terceros y sus defectos sean por razones no incluidas en los puntos 2 y 4 de la presente póliza. Se deja claramente establecido que vencido dicho plazo se extingue irrevocablemente el servicio de asistencia gratuita.
   Los traslados del personal del servicio técnico involucrados en las atenciones por garantía serán sin costo mientras el artefacto esté instalado dentro del radio urbano de la ciudad donde exista disponibilidad de Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter. Cualquier atención fuera de este radio o a otra ciudad que no disponga de Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter tendrá un costo por concepto de traslado de personal según las tarifas estipuladas por Trotter S.A. vigentes a la fecha de la atención. El cliente puede optar al envío del artefacto al Servicio Técnico Autorizado Trotter bajo su costo.
4. Específicamente se excluye de la cobertura de garantía los siguientes servicios no atribuibles al artefacto:

- Daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros.
- Por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Problemas causados por mala instalación.
- Visitas para realizar capacitación de funcionamiento al usuario.
- Artefacto usado en instalaciones no domésticas, para lo cual fue diseñado.
- Mala instalación eléctrica.
- Quiebre de ampolletas, bujías, piezas de vidrio o plástico desmontables.
- Diferencias y alteraciones de color en las piezas, acabado interior exterior (enlozado y pintura), y deterioro de partes y piezas por utilización de productos en su proceso de limpieza.
- Mantenciones que se deben realizar según los periodos indicados en el manual del usuario.
- Reparación de daños ocasionados por congelamiento o debido a condiciones climatológicas extremas.

El servicio complementario de atención gratuita hasta los 12 meses será realizado exclusivamente por los Servicios Técnicos autorizados Albin Trotter.

Servicio de Asistencia Técnica Albin Trotter Carlos Sage 768 Quinta Normal -Santiago
Fono: 600 887 8000 • atencioncliente@albintrotter.com • www.albintrotter.com
Para conocer el listado de servicios técnicos autorizados favor dirigirse a nuestra página web www.albintrotter.com



Calidad de vida desde 1923

SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE

600 887 8000

atencioncliente@albintrotter.com

VENTAS

Teléfono: 2 2887 8020

contacto@albintrotter.com

www.albintrotter.com