Servicio Asistencia Integral

Con posterioridad al periodo de garantía legal, FENSA, proporcionara al producto, adicionalmente y en forma gratuita, un Servicio Asistencia Integral (SAI), en los términos que a continuación se señalan:

1. Objeto del SAI

El objeto único y exclusivo Servicio Asistencia Integral (SAI) será reparar el producto en el evento de que, por deficiencias de fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes, dicho producto experimente una falla que lo haga incompetente para su uso normal.

Se excluyen del Servicio Asistencia Integral (SAI) los daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros, por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega, por la instalación incorrecta del producto a la red de energía, maltratos, desconocimientos y desobediencia a las instrucciones de uso o mantención, daños ocasionados por aguas con exceso de dureza o acidez, deficiencia de tonalidad de colores en las piezas, daños al pulido exterior, piezas de vidrio o plástico extraíbles, uso de combustibles no apropiados, defectos causados por el transporte, recambio de piezas o partes no legítimas y alteraciones de cualquier tipo efectuadas por personas no autorizadas.

Para estufas a parafina; el Servicio Asistencia Integral (SAI), no cubre en ningún caso el reemplazo gratuito de la mecha. Debido a que este producto ha sido diseñado para el uso doméstico, el presente Servicio Asistencia Integral (SAI) no tendrá validez cuando dicho producto se destine para otros usos tales como: Restaurantes, hoteles, casinos, hospitales, industrias y otros de similar naturaleza.

2. Costo del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será proporcionado al consumidor en forma gratuita, incluidos mano de obra y repuestos. Se excluyen de lo antes señalado, el cobro del desplazamiento del personal Servicio Asistencia Integral (SAI) FENSA, en caso de reparaciones domiciliarias. Los repuestos, partes, piezas y componentes del producto reemplazados deberán ser restituidos por el consumidor al Servicio Asistencia Integral (SAI) FENSA, sin costo para este último.

3. Prestación del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será prestado al producto exclusivamente por alguno de los Servicio Asistencia Integral FENSA.

4. Plazo de vigencia del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) tendrá vigencia y será válido durante el plazo de un año, a contar de la fecha de compra del producto.

Este plazo no será renovado o prorrogado debido a reparaciones realizadas al producto dentro del citado periodo de vigencia.

Para los efectos de hacer efectivo el Servicio Asistencia Integral (SAI), el consumidor deberá presentar al Servicio Asistencia Integral FENSA el presente documento, acompañado de la Factura o boleta de compra del producto.

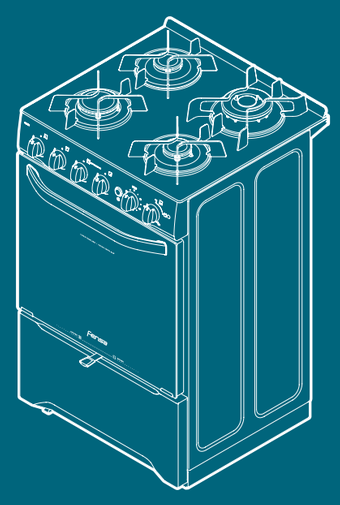
Para mayor información llame al 600 600 53 53

ELECTROLUX DE CHILE S.A.
Alberto Llona 777,
Maipú, Santiago
Chile

Conserve este documento, cuya exhibición, acompañada de la factura o boleta de compra del producto, le servirá para hacer efectivos sus derechos.

CÓDIGO: A22317805 - G0033534/005 - Abr/22 **www.fensa.cl**

Fensa



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA COCINAS A GAS

F 3000 BT F 3000 RT

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible

Lea atentamente este manual antes de poner en funcionamiento este artefacto

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

La cocina es un artefacto a gas cuya manipulación requiere el mayor cuidado, ya que cualquier instalación, reparación, mantención, alteración o uso inadecuado puede causar graves daños a las personas y/o a la propiedad. Lea completamente las instrucciones para el usuario y las instrucciones técnicas de instalación y regulación contenidas en este manual.

La instalación, reparación y mantención de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

Antes de solicitar la instalación de su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica de producción. El tipo de gas aparece indicado en la placa de características de su cocina.

En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice, la cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país **(Servicio de Asistencia Integral al 600 600 5353)**.

El uso de un artefacto para cocinas a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Se debe asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

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 existe.

NOTA: La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados puede causar la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

ELECTROLUX DE CHILE S.A. Alberto Llona 777, Maipú.

INTRODUCCIÓN

En primer lugar, le agradecemos la adquisición de una cocina Fensa que es garantía de seguridad, calidad y duración.

Al haber escogido un producto Fensa, usted incorpora a su hogar un artefacto de calidad que cuenta con un moderno diseño, una alta tecnología y un servicio técnico a lo largo del país.

Lea completamente este manual y siga cada una de sus indicaciones, de esta forma podrá utilizar su cocina correctamente, le permitirá mantenerla en buenas condiciones y evitará posibles accidentes.

Guarde este manual en un lugar apropiado, ya que puede necesitarlo para consultas o para uso de la póliza de garantía.

Le recordamos que Fensa cuenta con un servicio de atención al cliente, al cual usted puede acceder ante cualquier duda sobre este u otro producto de la marca. Comuníquese con el Servicio de asistencia Integral al **600 600 5353**.

SUGERENCIAS AMBIENTALES

El material del embalaje es reciclable, busque separarlo y enviarlo a los centros de reciclaje.

Este aparato no debe tratarse como basura doméstica, se debe entregar a un sistema de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos disponible en su región.

CONTENIDO

1. Especificaciones Técnicas 3
2. Consejos 4
3. Encendido de los quemadores cubierta 6
4. Encendido del Horno 7
5. Uso del Horno 9
6. Cocinas con grill eléctrico 12
7. Uso del timer mecánico con alarma 13
8. Puerta del horno desmontable 13
9. Sustitución de la lámpara del horno 14
10. Limpieza y cuidados de la cocina 15
11. ¿Cómo puedo prevenir accidentes? 17

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

*NOTA: El modelo y correspondiente familia se describe en la placa característica del artefacto.

Familia	COC 55 GL A TH	
Modelos	**F 3000 BT**	**F 3000 RT**
Tensión - Frecuencia	220 V - 50 Hz	220 V - 50 Hz
Potencia eléctrica con grill	1825 W	1825 W
Potencia eléctrica sin grill		
Tipo de regulación de gas		
Presión Nominal GLP / GN	28mbar / 18mbar	28mbar / 18mbar
Potencia	12,68 kW	12,68 kW
Consumo GLP	924 gr/h	924 gr/h
Categoría	$II_{2H-3B/P}$	$II_{2H-3B/P}$
Eficiencia Energética		
Cubierta GLP / GN	A	A
Horno GLP	A	A
Rendimiento Cubierta GLP/GN[%]	61,5	61,5
Índice de consumo GLP/GN [%]	41,5	41,5
Volumen interno [Lts]	65	65
Potencia Quemadores		
Semi Rápido [kW]	1,70	1,70
Rápido [kW]	2,70	2,70
Triple Corona [kW]	3,60	3,60
Horno Lateral-Piloto [kW]	2,98	2,98
Horno Central [kW]	-	-
Consumo Quemadores gr/h		
Semi Rápido GLP	124 gr/h	124 gr/h
Rápido GLP	197 gr/h	197 gr/h
Triple Corona GLP	262 gr/h	262 gr/h
Horno Lateral - Piloto GLP	217 gr/h	217 gr/h
Horno Central GLP	-	-
Caudal Inyectores		
Semi Rápido GLP / GN	67 / 96	67 / 96
Rápido GLP / GN	83 / 119	83 / 119
Triple Corona GLP / GN	100 / 146	100 / 146
Horno Lateral-Piloto GLP / GN	52 (2) - 40 / 68 (2) - 65	52 (2) - 40 / 68 (2) - 65
Horno Cental GLP / GN	-	-

CLASE 1: ARTEFACTO PARA COCINAR INDEPENDIENTE.

Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.

• Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa característica).

• Este artefacto no se debe conectar a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

2. CONSEJOS

ADVERTENCIA

- Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

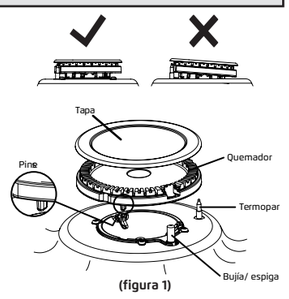
- En el caso de extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante por lo menos 1 min.

QUEMADORES DE CUBIERTA

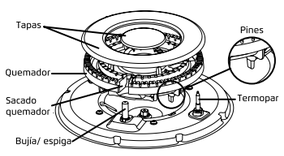
Antes de encender los quemadores asegúrese que la tapa y el quemador estén bien montados y alineados con el termpar, su bujía o espiga correspondiente.

Los quemadores además poseen 3 pines de fijación, los que deben montarse en la base del quemador como lo indica la figura 1 y en caso de que su cocina cuente con un quemador triplellama vea la figura 2.

Un buen montaje del quemador debe quedar perfectamente horizontal en la base del quemador y alineado con el termopar y su bujía o espiga respectiva.



(figura 1)

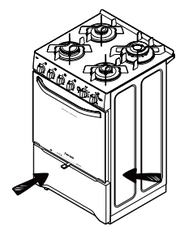


(figura 2)

RETIRAR ETIQUETAS DE FILM DE PVC

Antes de usar su cocina, retire el film de PVC que protege algunas partes de su artefacto (figura 3) .

IMPORTANTE Si después de retirar el foil que cubre la cubierta de su cocina quedan residuos de adhesivo o pegamento, límpielo con un paño suave con un poco de alcohol. Es importante que esta acción se realice sólo para retirar el adhesivo inicial que deja el foil, para la limpieza regular de su producto siga las instrucciones descritas en el manual de usuario.



(figura 3)

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

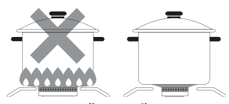
Para un menor consumo de gas y mejor aprovechamiento, se aconseja usar ollas con un diámetro adecuado al tamaño de los quemadores. Evite que las llamas sobresalgan de las mismas (imagen1).

• Una vez que empiece a hervir un líquido, regular la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor.

• Si se utiliza grasas y/o aceites durante la cocción, ponga mucho cuidado pues éstos, al sobrecalentarse, pueden inflamarse.

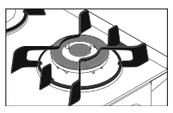
• Nunca utilice ollas con fondo (base) redondeado. No utilice recipientes con base cóncava o convexa (imagen 2).

• Si su cocina cuenta con quemador triple corona en la cubierta, se aconseja usar la parrilla de diseño especial para su adecuado funcionamiento. De este modo, al cocinar estará aprovechando de mejor forma su cocina (imagen 3).



(Imagen 1)

(Imagen 2)



(Imagen 3)

Tipo de quemador	Diámetro mín.	Diámetro máx.
Triple llama	160 mm	260 mm
Rápido	160 mm	260 mm
Semi-rápido	120 mm	220 mm

PERILLA DE CONTROL DE LA COCINA

Las perillas de funcionamiento de la cocina están en el panel de control. Símbolos de las perillas de control del panel:

	Posición del quemador	TIMER	Timer 60 minutos
	Horno		Luz horno
	Encendido eléctrico	280	Temperatura Máxima del Horno (°C)
	Apagado (Cierre del flujo de gas)	120	Temperatura Mínima del Horno (°C)
	Máximo		Grill
	Mínimo		Cocción con Vapor

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE SU COCINA

3. ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES CUBIERTA

Su cocina incorpora un importante **nuevo atributo de seguridad** en los quemadores de cubierta, cumpliendo la normativa nacional vigente.
Ante un apagado accidental de los quemadores cubierta, las nuevas válvulas de seguridad y termopar cerrarán el paso de gas automáticamente.

ENCENDIDO MANUAL

• Acerque un fósforo encendido al quemador que desee utilizar.

• Presione y gire la perilla de control en sentido contrario a los punteros del reloj, hasta llevarlo a la posición máxima ( ).

• En esta posición vuelva a presionar la perilla para accionar la chispa y mantenga la perilla pulsada durante 10 segundos para activar el sistema de seguridad de su cocina.

• Una vez encendido, gradué la intensidad de acuerdo a su necesidad.

•Para apagar el quemador, presione la perilla y gírela en el sentido de los punteros del reloj hasta la posición de cerrado (●).

ENCENDIDO ELÉCTRICO

• Si su cocina tiene encendido eléctrico por medio de perillas, presione la perilla y gírela en sentido contrario a los punteros del reloj hasta la posición de encendido ( ).

• En esta posición vuelva a presionar la perilla para accionar la chispa y mantenga la perilla pulsada durante 10 segundos para activar el sistema de seguridad de su cocina.

• Suelte la perilla y verifique que el quemador no se apague.

• Una vez encendido el quemador, gradué la intensidad de acuerdo a su necesidad. Si después de algunos intentos la llama no enciende, verifique si las tapas y los quemadores fueron colocados correctamente.

•Para apagar el quemador, presione la perilla y gírela en el sentido de los punteros del reloj hasta la posición de cerrado (●).

•Cuando falte energía eléctrica, proceda según encendido manual.

4. ENCENDIDO QUEMADORES HORNO CON SEGURIDAD

HORNO CON QUEMADORES LATERALES

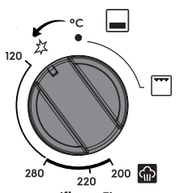
1. Ponga los quemadores laterales en posición de calor ascendente, si tiene palanca cambiador llévela al lado izquierdo (figura 4).
2. Abra la puerta del horno.
3. Presione y gire la perilla del quemador del horno en sentido contrario de los punteros del reloj hasta la posición de encendido ( ) (figura 5).
4. En esta posición ( ), vuelva a presionar hasta el fondo la perilla, para activar el sistema de seguridad del horno de su cocina.
5. Accione la chispa al mantener la perilla pulsada (en el caso que sea cocina con encendido electrónico) o acerque un fósforo encendido a uno de los orificios de encendido del horno (figura 6).
6. Una vez que ha encendido el quemador central del horno, verifíquelo a través de los orificios del piso, mantenga la presión de la perilla durante 15 segundos para que el sistema de seguridad se active.

Nota: Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

7. Suelte la perilla y verifique que el quemador no se apague. En caso contrario repita la operación desde el paso 4.
8. Encienda los quemadores laterales del horno girando la perilla a la posición (**280**) espere un tiempo de 40 s hasta lograr una llama estable dentro del horno. Luego cierre la puerta para comenzar con su cocción.
9. Una vez encendido los quemadores del horno, regule con la perilla de control del horno la intensidad de llama según la temperatura deseada (**120, 280, 220, 200**).
10. Para apagar el quemador, presione la perilla y gírela en el sentido de los punteros del reloj hasta la posición de cerrado (●).
11. Ud. Debe precalentar el horno en posición (**280**) durante 10 min, para poder obtener el mejor rendimiento durante la cocción de alimentos en el horno de su cocina.

Nota: Temperaturas de horno está en grados Celsius (°C). Estas temperaturas son referenciales y dependeran del gas utilizado y la presión de alimentación del mismo.

(figura 4)



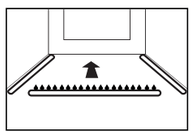
(figura 5)

(figura 6)

TIPOS DE COCCIÓN DEL HORNO

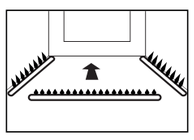
Si su cocina cuenta con tres quemadores en el horno, logrará tres niveles de temperaturas para diferentes tipos de cocción de alimentos.

Nivel Mínimo: Quemador central encendido. (Posición perilla 120). En esta posición se obtiene un nivel mínimo de temperatura en el cual se puede tener una temperatura de mantención de los alimentos, descongelar.



Nivel Medio: Los tres quemadores encendidos (Posición perilla 220). En esta posición los tres quemadores están encendidos a un nivel medio de temperatura en el cual se pueden realizar cocciones como, pizzas, queques, pasteles, masas, pescado y cocciones que requieran un nivel medio moderado de temperatura.

Nivel Máximo: Los tres quemadores encendidos (Posición perilla 280). En esta posición los tres quemadores están encendidos al nivel máximo de temperatura, en el cual se pueden realizar cocciones tales como asados de carne, pollo, pavo y cerdo.

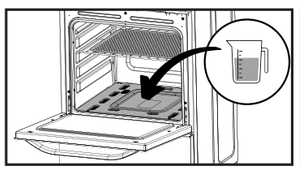


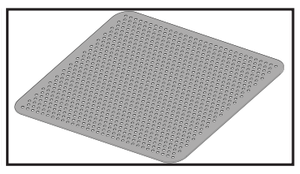
COCCIÓN CON VAPOR - VAPORBAKE

El horno de su cocina le brinda la posibilidad de cocinar pan utilizando vapor para obtener un resultado más dorado y crujiente.

En horno tiene una cavidad especial en el cubrequemador para disponer hasta 400 cc de agua.

Para obtener los mejores resultados en la cocción del pan, es fundamental el uso la bandeja perforada para cocción a vapor suministrada con el producto.





5. USO DEL HORNO

CONSEJOS PARA UN BUEN USO DEL HORNO

Para utilizar de mejor manera su horno, debe preocuparse de lo siguiente:

• Precaliente el horno durante 10 minutos antes de introducir los alimentos.

• Para que sus alimentos queden bien horneados, coloque la bandeja en los niveles superiores del horno.

• Si desea una mejor cocción en la parte inferior de sus alimentos, ubique la bandeja en los niveles inferiores del horno.

ALGUNOS CONSEJOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS:

1. Masas: Es aconsejable que usted precaliente el horno durante 10 minutos en la posición máxima de la perilla de control del horno, con los quemadores laterales orientados hacia el centro (la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicados hacia la izquierda en posición de cocción).

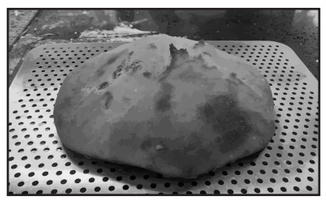
2. Masas delicadas: Como por ejemplo queques, bizcochuelo, etc., los quemadores deben ir orientados hacia el centro (la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicados hacia la izquierda en posición de cocción).

3. Aves y carnes: Durante la cocción de aves y carnes, los quemadores deben orientarse hacia arriba (la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicado hacia el lado derecho en posición de dorado).

SUGERENCIAS DE RECETA COCCIÓN CON VAPOR

A continuación, le indicamos algunas recetas sugeridas para la cocción de pan con vapor. Para obtener un pan más dorado y crujiente recomendamos masas sin manteca, mantequilla o componentes oleosos.

PAN ITALIANO



Ingredientes:
Para un pan de 500 grs.

• 500g harina de trigo
• 1g de levadura biológica seca
• 7g sal
• 400g agua

Posición de quemadores: Cocción

Preparación:

• En un bol mezclar bien los ingredientes secos y agregar el agua.
• Mezclar con una espátula para que el agua se absorba por completo. No es necesario amasar.
• Cubrir el bol con un film plástico y un paño, luego dejar reposar toda la noche.
• Después de 14h de reposo, transfiera la masa a una mesa enharinada, y con la yema de los dedos tome un lado de la masa y dóblela sobre sí misma. Si necesita, puede usar harina en los dedos para que no se pegue.
• Hacer varios pliegues y formar una bola. Transferir la masa a un paño enharinado dentro de un plato hondo, dejar reposar por 30 minutos.

• Aplicar una pequeña capa de manteca o aceite sobre la bandeja para cocción con vapor.
• Transfiera la masa a la bandeja para cocción a vapor dejando la parte más lisa hacia arriba.
• Use un cuchillo afilado para hacer dos cortes formando una X en la parte superior.
• Coloque 400ml de agua en la fuente que el piso del horno tiene integrado.
• Coloque la parrilla en la segunda guía del horno.
• Precaliente el horno encendiéndolo a temperatura máxima durante 10 minutos.
• Coloque la bandeja con los panes encima de la parrilla que se encuentra en la segunda guía.
• Cierre el horno y mantenga a temperatura máxima por 10 minutos, luego baje la temperatura del horno a 200 ° C ( ).
• Mantenga en el horno durante aproximadamente 25 minutos más o hasta que estén ligeramente dorados.

MARRAQUETAS

Ingredientes:
Para 8 marraquetas de 200 grs.

• 1kg harina de trigo
• 10g de levadura biológica seca
• 20g sal
• 600g agua

Posición de quemadores: Cocción

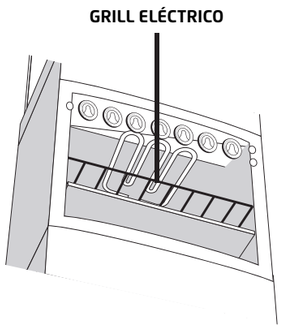
Preparación:

• Mezclar bien los ingredientes y amasar desgarrando la masa, durante 20 minutos hasta que quede muy suave.
• Dejar reposar la masa durante 10 min.
• Dividir la masa en bolitas de 100g y dejar reposar 10min.
• Unir dos bolas una al lado de la otra y hundir la superficie de las dos bolas con el mango de una cuchara de madera redondeada para formar dos marraquetas. Aplicar aceite en la superficie y dejar reposar durante 30 minutos tapado y sobre un paño enharinado.
• Aplique una pequeña capa de manteca o aceite sobre la bandeja para cocción a vapor.
• Transfiera las marraquetas a la bandeja para cocción con vapor.
• Coloque 400ml de agua en la fuente que piso del horno tiene integrado.
• Coloque la parrilla en la segunda guía del horno.
• Precaliente el horno encendiéndolo a temperatura máxima durante 10 minutos.
• Coloque la bandeja con los panes encima de la parrilla que se encuentra en la segunda guía.
• Cierre el horno y mantenga a temperatura máxima por 10 minutos, luego baje la temperatura del horno a 200 ° C ( ).
• Mantenga en el horno durante aproximadamente 25 minutos más o hasta que estén ligeramente dorados.

6. COCINAS CON GRILL ELÉCTRICO

Si su cocina tiene grill eléctrico, entonces podrá dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos. El grill eléctrico es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja.
Ponga el alimento sobre la bandeja o parrilla del horno y posiciónelo según el tipo de alimento:

• Para carnes fileteadas y finas posicione la parrilla en el riel más cercana al grill.
• Para asados enrollados, aves y otros, posicione la parrilla en el riel central.

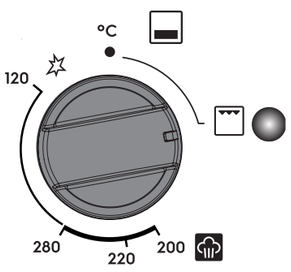


ENCENDIDO DEL GRILL ELÉCTRICO

Para utilizar el grill, se debe seguir los siguientes pasos:

1. Pulse la perilla del horno.
2. Gire la perilla del horno hacia la derecha.
3. Luego deje la perilla a tope en la posición del encendido grill.

Nota 1: Observe que la luz del grill al lado de la perilla se mantenga encendida mientras el grill funcione.
Nota 2: Al usar el grill, recuerde que el tiempo de calentamiento es menor que el del horno. Cuidado para no quemar los alimentos y tampoco quemarse.



APAGADO DEL GRILL ELÉCTRICO

Para apagar el grill gire la perilla del control del horno hacia el lado izquierdo (contrario a los punteros del reloj) hasta la posición de apagado (●), apagándose simultáneamente la luz piloto, indicando que el grill se ha desactivado.

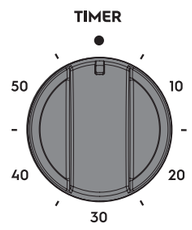
NOTA IMPORTANTE

No incorpore elementos inflamables al interior del horno. El funcionamiento accidental del grill eléctrico o del horno podría inflamarlos y causar graves daños. Por motivos de seguridad, cuando utilice el grill eléctrico, no podrá encender los quemadores del horno a gas simultáneamente.

7. USO DEL TIMER MECÁNICO CON ALARMA

El timer mecánico permite programar con una alarma sonora durante un periodo máximo de 60 minutos. Ideal para cocciones y horneados de tiempo determinado.

Para programar el timer mecánico, gire la perilla del timer en el mismo sentido que las agujas del reloj (hacia la derecha) hasta alcanzar la posición de los 60 minutos. Luego gire en el sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado, al acabo del cual sonará la alarma.



NOTA IMPORTANTE

El timer no apaga los quemadores cubierta ni horno.

8. PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

Su cocina incorpora una puerta de horno desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. Para poder desmontarla y montarla, debe seguir los siguientes pasos:

DESMONTAJE:

1. Abra completamente la puerta del horno.

2. Levante y enganche la abrazadera "P" (imagen 3 - A) hasta engancharla en la palanca superior (imagen 3 - C).

3. Cierre suavemente la puerta hasta que haga tope la abrazadera o hasta que sienta una resistencia al cierre de la puerta(imagen 3 - B) .

4. Para desmontar la puerta del horno, empújela ligeramente como si fuera a cerrarla y al mismo tiempo tire de ella hacia arriba (imagen 3-B).

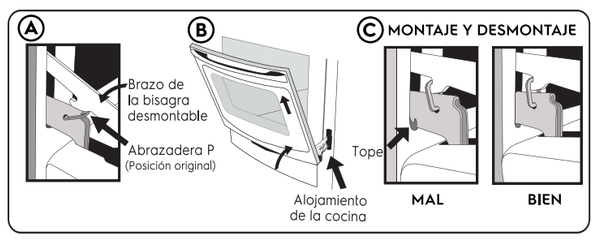
MONTAJE:

1. Haga coincidir las bisagras de la puerta con los alojamientos de la cocina ubicados en la zona frontal inferior (imagen 3 - B).

2. Introduzca la puerta hasta el tope y verificando que quede correctamente encajada (imagen 3 - C).

3. Abra la puerta completamente, destrabe la abrazadera "P", cierre levemente la puerta y ubique la abrazadera "P" en su posición original (imagen 3 - A).

Nota: Al montar la puerta es importante que el brazo de la bisagra quede totalmente centrado sobre la rueda que se encuentra en la puerta del horno para que se deslice y se pueda abrir y cerrar la puerta sin que se trabe.



(Imagen 3)

9.SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

1. Desenchufe el cordón eléctrico de la cocina y abra completamente la puerta del horno.

2. Quite la cubierta protectora del cristal y retire la ampolleta.

3. Sustitúyala por otra ampolleta con las mismas características que la original.

(Halógena G9)

4. Vuelva a colocar la cubierta protectora de cristal sobre la ampolleta y enchufe nuevamente el cordón eléctrico a la red eléctrica.

	Halógena G9
Resistencia a altas temperaturas	300 °C
Tensión	220 - 240 V
Potencia	25 W
Conexión	G9

NOTA IMPORTANTE

No utilice el horno sin la cubierta protectora del cristal de la lámpara.

CABLE DE ALIMENTACIÓN

Si su cocina tiene cable de alimentación y este se encuentra dañado, este debe ser cambiado y debe utilizarse el repuesto original que provee el fabricante o los servicios autorizados. El reemplazo del cable debe realizarse a través del servicio técnico autorizado.

10.LIMPIEZA Y CUIDADOS DE LA COCINA

Se aconseja que se laven las partes exteriores de la cocina cuando esté fría, pasando un paño húmedo con agua tibia y detergente no abrasivo.

HORNO CON ESMALTE STANDARD:

El esmalte fácil limpieza es un esmalte que facilita la limpieza de su cocina, permitiendo una menor adherencia de los alimentos a las paredes del horno, gracias a su especial porosidad.
Para una buena limpieza del horno de su cocina, usted debe seguir los siguientes pasos:
1. Una vez retirados los alimentos de su interior, precaliente el horno durante 10 a 15 minutos con la puerta cerrada.
2. Limpie el horno, cuando este tibio, con un paño mojado en agua caliente y detergente no abrasivo.
3. No debe emplear lanas de acero, limpiadores en aerosol o líquidos, o cualquier otro elemento abrasivo, así como no debe raspar con elementos metálicos que puedan dañar su cocina.

HORNO CON VAPOR:

Limpieza del cubrequemador del horno.
El procedimiento de limpieza elimina la mayoría de los residuos de piedra caliza del cubrequemador del horno después de cocinar con vapor. El resultado dependerá de la cantidad de minerales que contenga el agua utilizada y de la frecuencia de limpieza.
Le recomendamos que siga el procedimiento de limpieza al menos entre 5 a 10 cocciones con la función vaporbake.
1. Ponga 250 ml de vinagre blanco al 6% en el cubrequemador del horno.
No utilice vinagre con hierbas.
2. Deje que el vinagre disuelva la piedra caliza residual a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpiar el cubrequemador con agua tibia y con una esponja o paño suave.

> ⚠ **NOTA IMPORTANTE**
>
> Antes de cualquier tipo de operación de limpieza, desconecte eléctricamente el artefacto si corresponde.

BANDEJAS, PERILLAS Y CUBIERTA:

Las bandejas, parrillas y la cubierta se limpian fácilmente con agua caliente y con jabón.
En la limpieza de la cubierta se debe tener especial cuidado de no usar una cantidad excesiva de agua ya que podría penetrar en las partes inferiores de su cocina y dañar los componentes eléctricos.

BANDEJA PARA COCCIÓN A VAPOR:

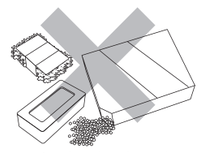
Limpie la bandeja para cocción con vapor después de cada uso únicamente un paño o esponja húmeda. Finalizada la limpieza, séquela con un paño suave. No utilice lana de acero, ácidos o materiales abrasivos, ya que pueden dañar el acero inoxidable de su bandeja.

QUEMADORES DE CUBIERTA:

1. Lave con agua caliente y jabón. Después, enjuague y seque muy bien los quemadores. La presencia de humedad producirá una combustión deficiente.
2. Después de haberlas limpiado, ponga especial cuidado que los quemadores queden bien colocados, evitando de esta manera fugas de gas o una llama deficiente. Encienda los quemadores y déjelos encendidos durante aproximadamente 1 minuto para asegurar un secado completo.
Pueden aparecer puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte.
Sin embargo, estos puntos de oxidación no interfieren con el funcionamiento de la cocina.

3. No deje que sustancias ácidas o alcalinas (ejemplo: vinagre, café, leche, agua salada, salsa de tomate, jugo de limón, limpiadores abrasivos o a base de limón) permanezcan mucho tiempo en contacto con las zonas decoradas de la cubierta y frente de llave, estas sustancias pueden generar oxidación en la zona decorada.

4. Conserve limpias las bujías de encendido electrónico de los quemadores y realice esta limpieza con cuidado de no golpear las bujías con objetos sólidos o con mucha fuerza, debido a que éstas son de material cerámico y pueden romperse y ocasionar mal funcionamiento.



Detergente abrasivo, lana de acero y jabón cáustico

11. ¿CÓMO PUEDO PREVENIR ACCIDENTES?

1. Asegúrese que su cocina tenga instalado el sistema de anclaje antivuelco que acompaña al artefacto, le recomendamos que su instalación la realice un técnico autorizado.

2. La instalación del sistema de anclaje antivuelco evitará el volcamiento del artefacto en caso de que niños pequeños (uno a cinco años) al abrir la puerta del horno se suban sobre ella.
La cocina tiene abatimiento horizontal y puede volcarse o balancearse, haciendo que se deslicen los recipientes con líquidos y sólidos calientes que estén sobre la cubierta de la cocina y caigan, originando quemaduras de gravedad.

3. Evite el ingreso de niños a la cocina mientras esté cocinando. Evite que circulen cerca de los utensilios de la cocina (ollas, fuentes calientes, etc.)

4. Evite que los mangos de ollas y sartenes sobresalgan fuera de la cubierta de la cocina, para evitar que los niños puedan volcarlos y llegar a quemarse con los sólidos o líquidos calientes que contengan, especialmente si pueden subirse a una silla o taburete que les permita alcanzarlos.

5. Al cocinar con vapor, tenga cuidado al abrir la puerta de horno, una gran cantidad de vapor caliente podría salir repentinamente.

6. Al cocinar con vapor, cuide de no rebalsar la fuente de agua en el cubre quemador.

7. Al cocinar con vapor, para evitar quemaduras agregue agua a la fuente en el cubre quemador antes de encender el horno.

8. Si al terminar de cocinar con vapor aún queda agua en la fuente del cubre quemador, espere a que enfríe antes de secarla con una esponja.

9. No use la fuente del cubre quemador para cocinar alimentos. Es exclusivamente para colocar agua cuando use la función vapor.

PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO

MANUAL DE INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA LAS COCINAS

La instalación, reparación y mantención de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

> ⚠ **NOTA IMPORTANTE**
>
> La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados causará la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

CONTENIDO

Advertencias generales 19
1. Ubicación del artefacto cocina 19
2. Ventilación 21
3. Anclaje 22
4. Conexón de la cocina al suministro de gas 23
4.1 Conexión de cilindros portátiles de 5, 11 y 15 Kilos 23
4.2 Precauciones de seguridad 24
4.3 Conexión y/o instalación del artefacto cocina a una red interior de gas 25
5. Conexiones eléctricas 26
6. Conversión de gas 26

ADVERTENCIAS GENERALES

• Las instrucciones que se pasan a señalar contienen los requisitos generales básicos necesarios a fin de que las operaciones de conexión y/o instalación, regulación y mantenimiento de este artefacto se lleven a cabo de la manera correcta de acuerdo a las normas vigentes.
• La conexión de este artefacto a cilindros portátiles de 11 y 15 litros, a la vez que el servicio del mismo, deben ser ejecutadas cumpliendo con las instrucciones que se señalan en el presente manual.
Estas operaciones deben ser realizadas por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).
• La instalación de este artefacto a una red interior de gas, a la vez que el servicio del mismo, deben ser realizados exclusivamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado por la Superintendencia de electricidad y Combustibles (SEC).
• En caso de emergencia llame al Servicio de Emergencia de su proveedor de gas y/o electricidad.

1. UBICACIÓN DEL ARTEFACTO COCINA

El artefacto debe ser instalado y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados de acuerdo con las respectivas normas vigentes.

• No debe presentar condiciones de riesgos para las personas, animales o cosas.

• No debe estar expuesto a corrientes de aire que puedan afectar el normal funcionamiento del artefacto.

• Los artefactos diseñados para funcionar con gases licuados de petróleo (GLP), no podrán ser instalados en subterráneos, pisos zócalos y otros cuyo nivel permita la acumulación de mezclas explosivas de gas-aire.

• Estos artefactos no podrán instalarse empotrados (con excepción de los modelos aprobados para este fin).

• Estos artefactos de gas deberán quedar nivelados. Se aceptara una pendiente máxima del 1%.

• La separación entre la cocina y los muebles y/o muros debe ser de a lo menos 5cm. Si no se respeta esta dimensión la cocina no funcionara correctamente, ya que se activara el sistema de seguridad del horno. (figura 7).

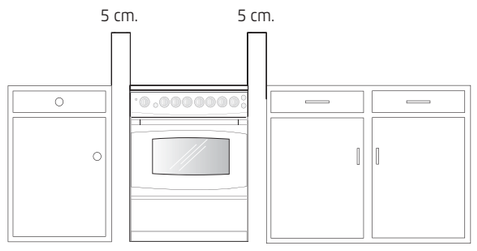
• Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (figura 8).

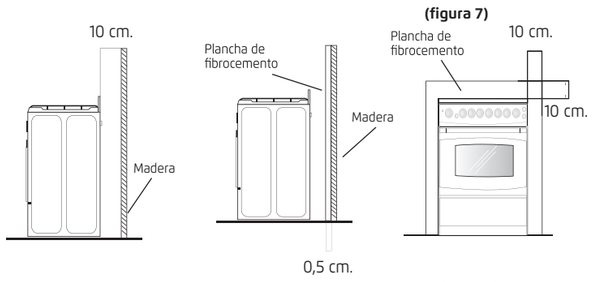
• Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celosías), de

superficie mínima de 150 cm cuadrados cada una. La ventilación superior deberá comunicarse con el exterior del edificio. Cuando no sea posible colocar la celosía superior, esta puede ser reemplazada por una campana que conecte a un ducto exclusivo para la evacuación de los productos de la combustión; dicha campana deberá ser instalada sobre la cocina.

• La cocina no debe estar posicionada debajo de la altura de los muebles, pues puede dificultar el funcionamiento adecuado del producto y corre el riesgo de quemar los muebles laterales.



(figura 7)



(figura 8)

2. VENTILACIÓN

• Las cocinas, hornos, asadores o cualquier combinación de ellos, se instalarán en recintos con volumen mínimo de 5 metros cúbicos. De acuerdo al volumen, el recinto de la cocina deberá tener ventilaciones superiores e inferiores que se indican en la Tabla 1.

• Las ventilaciones tanto superiores o inferiores del recinto deberán cumplir con los requisitos estipulados en el Decreto 66. Podrá eliminarse la ventilación superior solo cuando se coloque una campana extractora del aire, sobre la cocina y conectada al exterior.

• El uso de un artefacto para cocinar a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Se debe asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

• 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 existe.

• Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizara de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

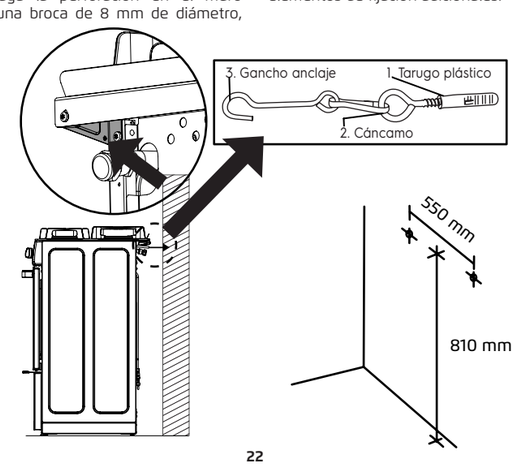
Volumen del recinto m³	N° de artefactos permitidos	Ventilaciones
5 ≤ V < 10	No más de 1	Una superior y una inferior
10 ≤ V < 16	1	Una inferior
	2 o más	Una superior y una inferior
16 ≤ V	1	No requiere
	2 o más	Una inferior

3. ANCLAJE

El anclaje es un sistema destinado a evitar los riesgos de volcamiento de la cocina, cuando es sometida a condiciones anormales de uso, como por ejemplo, cargarse sobre la puerta del horno cuando está abierta. Para su instalación siga las siguientes instrucciones:

1. Determinar el lugar de instalación de la cocina que debe cumplir con la normativa vigente.
2. Marque la posición exacta del orificio donde se ubicará el elemento de anclaje, a una distancia de 810 mm desde el piso y 275 mm entre centro si su cocina es de cuatro platos. El orificio puede ser al lado izquierdo o derecho pero se recomienda que el anclaje se instale en el lado contrario a la conexión de gas.
3. Haga la perforación en el muro con una broca de 8 mm de diámetro, posicione el tarugo plástico (N°1) y atornille el cáncamo (N°2).
4. Acercar la cocina a la posición de ubicación e introducir la punta libre de el gancho del anclaje (N°3), en la perforación del . Luego engánchelo al cáncamo ya fijo a la muralla.
5. Deslizar la cocina hacia el muro hasta la distancia adecuada, según la normativa vigente.

NOTA:
• Asegúrese que el tarugo plástico (N°1) y el cáncamo (N°2) queden fijos a la muralla.
• Los elementos de anclaje están diseñados para instalarse a una distacia de 5 cm desde el producto a una pared posterior. En caso de instalar el producto a una distancia mayor deberá adquirir elementos de fijación adicionales.



4. CONEXIÓN DE LA COCINA AL SUMINISTRO DE GAS

> **LA CONEXIÓN DE LA COCINA AL SUMINISTRO DE GAS REQUIERE SUMA PRECAUCIÓN, YA QUE UNA FUGA DE GAS PUEDE CAUSAR UNA EXPLOSIÓN CON LOS CONSECUENTES DAÑOS A LAS PERSONAS Y/O PROPIEDAD.**

Por seguridad, la instalación de su cocina debe ser realizada por un técnico autorizado por el fabricante o por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles SEC.

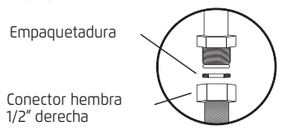
Su cocina tiene dos entradas de gas tipo macho roscado ½" hilo derecho (G ½ ISO 228-1 DER), ubicadas a cada lado (izquierdo y derecho) de la parte posterior de su cocina. Ambas entradas de gas tienen instaladas boquillas anilladas (tapa gorro).

4.1 CONEXIÓN A CILINDROS PORTÁTILES DE 5, 11 Y 15 KILOS

a) Retire la boquilla anillada (tapa gorro) más cercana al suministro de gas, de modo que si va a utilizar un tubo flexible para la conexión a un cilindro portátil, este flexible no cruce por detrás de su cocina.

Verifique que el tubo flexible para la conexión a un cilindro portátil, este certificado para GLP.

b) Realice la conexión del tubo flexible a la conexión roscada de ½" a la entrada de gas verificando que se ubique la empaquetadura en la zona de sellado.



c) Instale el otro extremo del tubo flexible (el que trae la conexión roscada de 3/8" izq.) al regulador de gas verificando la existencia de la empaquetadura en la zona de sello.

d) Verifique que la entrada de gas que no será utilizada para la conexión al suministro de gas, tenga bien instalada la boquilla anillada (tapa gorro) y no presente fugas.

> **E) IMPORTANTE:**
> Cuando la conexión esté finalizada, verifique que no existen fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.

f) Si existen fugas, verifique el apriete de todas las conexiones. Si persisten las fugas, no utilice su cocina, cierre el paso de gas y llame al servicio de asistencia integral SAI al teléfono 600 600 53 53.

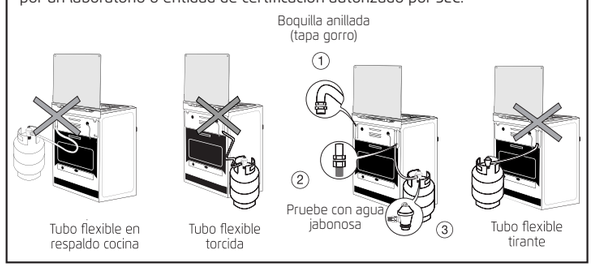
> ⚠ **IMPORTANTE**
>
> El tubo flexible debe cambiarse en la fecha de vencimiento estampada en ella. La utilización de otro tipo de tubo flexible puede ser causa de fugas y explosión, con los consecuentes daños a las personas o la propiedad.

4.2 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

En cualquier caso usted debe verificar que el tubo flexible quede instalado, de tal forma que:
•No sufra torceduras
•No quede tirante
•Alejada en todo su recorrido de fuentes de calor. En particular del respaldo de la cocina.

El tubo flexible NO debe cruzar por detrás de la cocina.

> **NOTA IMPORTANTE**
>
> • Siempre usted debe verificar la estanqueidad (posibles fugas) de todas las conexiones efectuadas (1;2;3) utilizando para ello una solución jabonosa (agua más detergente) y NUNCA utilizar una "llama".
>
> • En caso de dudas solicite nuestro servicio de Inspección de Fugas de Gas en el Servicio Técnico Autorizado por el fabricante más cercano.
>
> • El regulador de gas que usted debe utilizar es el que sirve para cilindros portátiles de 5, 11 o 15 Kilos para baja presión (280 mm C.A) y debe estar certificado por un laboratorio o entidad de certificación autorizado por SEC.

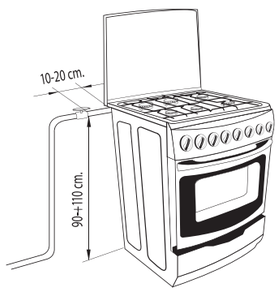


4.3 CONEXIÓN Y/O INSTALACIÓN DEL ARTEFACTO COCINA A UNA RED INTERIOR DE GAS

La conexión y/o instalación de este artefacto deben ser realizadas exclusivamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

Todas las cocinas que salen de la fábrica son del tipo A (artefacto diseñado para ser usado sin conexión a un sistema de conducto de evacuación de los productos de la combustión) y calibradas para ser usadas con gases licuados de petróleo (GLP) o gas natural (GN). En caso que el artefacto este calibrado para un gas distinto al disponible o previsto, deberá solicitar la transformación, que es gratuita, cuando la cocina es recién adquirida, al Servicio Técnico Autorizado por el fabricante más cercano.

Las llaves de paso deben ser de corte rápido, asimismo deben estar a la vista y ubicados de manera tal que su manipulación sea expedita y rápidamente accesible.
La llave de paso debe estar ubicada entre 90 y 110 cm sobre el nivel del piso y entre 10 y 20 cm del costado de la cocina.
En recintos con muebles modulares, no se permite la llave de paso oculta detrás de puertas o cajones de estos muebles. Cuando la llave de paso queda embutida en la pared, no deberá presentar problemas para su mantenimiento.
En las instalaciones nuevas, las alimentaciones a los artefactos a gas no instalados deberán quedar selladas por un terminal con su tapa correspondiente.



> ⚠ **NOTA IMPORTANTE**
>
> La alimentación de todo artefacto a gas debe contar con una llave de paso para su apertura y cierre.

PARA LA CONEXIÓN DEL ARTEFACTO A LA RED INTERIOR DE GAS SIGA LOS SIGUIENTES PASOS:

• Verifique que la instalación interior de gas (tuberías y llave de paso), cumple con las disposiciones antes descritas.
• Ejecute las conexiones tanto a la entrada de gas de la cocina como a la red interior de gas (cumpliendo con las disposiciones del decreto 66).
• Revise que la entrada de gas de la cocina que no se conectará al suministro de gas, tenga su boquilla anillada (tapa gorro) puesta, esté bien apretada y que no presente fugas.

> ⚠ **IMPORTANTE**
>
> Cuando la conexión esté finalizada, verifique que no existen fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.

5. CONEXIONES ELÉCTRICAS

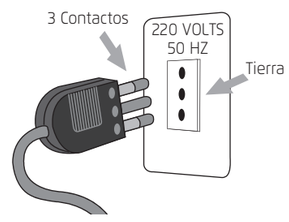
Las cocinas que incorporan atributos, tales como luz en el horno, encendido eléctrico en quemadores y grill eléctrico, requieren ser conectadas a la red eléctrica. Este artefacto está dispuesto para el funcionamiento con corriente alterna monofásica de 220 V y 50 Hz.

• Verifique que el enchufe al que conectará el artefacto sea de tres contactos, es decir, que tenga conexiones a tierra de protección. La protección a tierra protege al usuario de eventuales descargas eléctricas peligrosas. Además, el enchufe debe corresponder a las características eléctricas del enchufe macho del cordón de alimentación.

• Si no tiene conexión a tierra, solicite su instalación a un instalador autorizado.

• El cordón de alimentación, provisto en el artefacto, nunca debe pasar por detrás de la cocina. Si lo requiere, debe cambiar el conector de salida al costado de la cocina. Solicite la modificación a un instalador autorizado SEC o al Servicio Técnico Autorizado por la marca. Si no tiene la instalación eléctrica adecuada, pida a un instalador autorizado SEC que la realice.

• Después de la instalación, el enchufe del artefacto debe ser accesible.



6. CONVERSIÓN DE GAS

Si esta cocina es categoría $II_{2H,3B/P}$, puede funcionar con gas licuado de petróleo (GLP) o gas natural (GN). Si es categoría III, puede funcionar con cualquiera de los tres tipos de gases, gas licuado, gas natural o gas manufacturado (GM). El tipo de regulación de fábrica de la cocina aparece en la placa característica.

Para adaptarla al uso con otro tipo de gas, se deben realizar modificaciones en sus quemadores y grifos, las cuales consisten en cambio de inyectores, regulación de aire primario y consumo en mínimo.
La transformación y regulación solo puede ser ejecutada con piezas originales, suministradas por el fabricante, y por un instalador de gas autorizado por la SEC o el Servicio Técnico Autorizado por el fabricante.

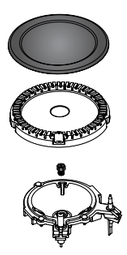
Antes de realizar la transformación, la cocina debe estar conectada a la red

de gas, de acuerdo a la reglamentación exigida por la SEC. Para realizar la adaptación, proceda de la siguiente manera:
• Retire la parrilla y los quemadores. Para tener acceso a las copas quemadores.

• Con una llave retire los inyectores de los quemadores y sustitúyalos por los inyectores que correspondan de acuerdo a la potencia del quemador y del tipo de gas a utilizar (véase la tabla de especificaciones técnicas, caudal inyectores página 3) (figura 9).

• Retire las perillas y suelte el tornillo by-pass del grifo, para ello use un destornillador de paleta.
• Regule el consumo mínimo, para lo cual debe llevar el quemador a la posición de mínimo consumo y luego ajustar (abrir/cerrar) el tornillo by-pass con un destornillador de paleta hasta obtener una llama reducida estable.

• En el caso del horno se debe retirar el cubrequemador y frente inferior la cocina, luego retirar los quemadores, para posteriormente sustituir el inyector del quemador central o los quemadores piloto y laterales según corresponda a su cocina.

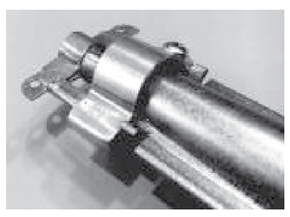


(figura 9)

• El uso de regulador de aire primario (figura 10) dependerá del tipo de gas a utilizar (ver tabla 2).

• Para regular el mínimo en el horno se procede de igual forma que en los quemadores de cubierta, pero teniendo la precaución de mantener durante unos minutos el quemador en posición de máximo consumo y, luego pasar a la posición mínimo para ajustar el tornillo by-pass hasta obtener una llama reducida, pero estable, aun cuando se pase bruscamente de máximo a mínimo consumo, se abra o cierre violentamente la puerta del horno.

• Verificación del funcionamiento de los quemadores.
Realice la operación de encendido como se indica en las instrucciones de uso del quemador. La llama debe mantenerse estable y sin puntas amarillas. Lleve la perilla de control desde la potencia máxima a la mínima, el quemador no debe apagarse.



(figura 10)

> ⚠ **NOTA IMPORTANTE**
> Cuando el grifo del horno es termostático, la regulación del mínimo se debe realizar después de aproximadamente 20 minutos de haber estado encendido en posición de máximo consumo, tiempo estimado, para que el consumo mínimo se esté produciendo a través del by-pass.

TABLA 2

Quemador horno central	Regulador de aire
Gas licuado petróleo	No
Gas natural	Sí

Con regulador de aire	Sin regulador de aire

Quemador horno piloto	Regulador de aire
Gas licuado petróleo	No
Gas natural	Sí

Con regulador de aire	Sin regulador de aire

Quemador horno lateral	Regulador de aire
Gas licuado petróleo	No
Gas natural	Sí

Con regulador de aire	Sin regulador de aire

Servicio Asistencia Integral
CALL CENTER 600 600 53 53

Producto: _____

Modelo: _____

N° de serie: _____

POLIZA DE GARANTÍA LEGAL

FENSA garantiza el derecho de sus Clientes a la garantía legal sobre el producto que es objeto de la presente póliza, durante los plazos y condiciones siguientes:

1. En el evento que el producto presente deficiencias de fabricación, elaboración, materiales, partes, piezas, elementos, sustancias, ingredientes, estructura, calidad o condiciones sanitarias, en su caso, no sea enteramente apto para el uso al que está destinado o al que se hubiese señalado en su publicidad, el Cliente tendrá el derecho irrenunciable a optar, a su arbitrio, entre (i) la reparación gratuita del bien, o previa restitución, (ii) su reposición o (iii) la devolución de la cantidad pagada, sin perjuicio de la indemnización por los daños ocasionados. Si el Cliente optase por la reparación, le será reparado, en forma gratuita, por el SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL FENSA.

2. El ejercicio de estos derechos deberá hacerse efectivo por el Cliente dentro de los seis (6) meses siguientes a la fecha en que se haya recibido el producto, siempre que éste no se hubiere deteriorado por hecho imputable al Cliente.

Para los efectos de lo dispuesto en el párrafo anterior, el Cliente deberá presentar al SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL FENSA, la documentación respectiva que permita acreditar la compra.

3. Esta Póliza de Garantía Legal está sujeta a las condiciones, plazos, requisitos o exigencias establecidas en la Ley 19.496 que "Establece Normas Sobre Protección de los Derechos de los Consumidores" (la "Ley del Consumidor"), por lo que debe entenderse complementada por su contenido, especialmente lo señalado en sus artículos 20° y 21°. Cualquier modificación, que se efectué a la Ley del Consumidor modifica y actualiza inmediatamente las condiciones de la Garantía Legal que FENSA reconoce para sus Clientes.

RED SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL

REGIONES	SECTOR	SAI	DIRECCIÓN
XV I	ARICA IQUIQUE	BRAVO Y AGUIRRE LTDA. BRAVO Y AGUIRRE LTDA.	GONZALO CERDA # 1548 CALLE LAS ROSAS # 2124
II	ANTOFAGASTA CALAMA	SERV. IN. SOSSA Y CUEVAS LTDA. SERVICIOS FERNANDEZ LTDA.	LATORRE #3264 VARGAS #1891
III	COPIAPO VALLENAR	SERV. TÉC. FCO VILLEGAS LEYTON E.I.R.L. COM. ORESTES AVALOS E HIJOS LTDA.	RAFAEL SOTOMAYOR N° 1041 A. PRAT #562
IV	LA SERENA COQUIMBO OVALLE	COM. ORESTES AVALOS E HIJOS LTDA. SOCIEDAD COMERCIAL AVALOS LTDA. FERNANDEZ Y CIA. LTDA.	COLÓN #578 PORTALES #538 SOLO ATENCIÓN DOMICILIARIA
V	VIÑA DEL MAR SAN FELIPE SAN ANTONIO	SERVICIOS INDUSTRIALES LTDA. SERVICIOS INDUSTRIALES LTDA. SUCKEL Y CÍA. LTDA	QUILLOTA #951 FREIRE #245 AV. CHILE # 431, LOCAL D
RM	MELIPILLA FACTORY SERVICE CERRO NAVIA PUENTE ALTO MAIPÚ VIRTUAL	SUCKEL Y CÍA LTDA. SUCKEL Y CÍA LTDA. COMER. JYL RODRIGUEZ ALARCON SPA SERV. ELECTR. PASSI & BARRIENTOS SPA LUVECCE E HIJOS LTDA. CLAUDIO GONZALEZ GARAY	SERRANO # 118 ROBERTO ESPINOZA # 1973 SOLO ATENCIÓN DOMICILIARIA CONCHA Y TORO # 3181, LOCAL 2 PORTALES # 165 SOLO ATENCIÓN DOMICILIARIA
VI	RANCAGUA SAN FERNANDO	SERVICIO INTEGRAL LTDA. SERVICIO INTEGRAL LTDA.	CUEVAS #839 CHACABUCO # 579
VII	CURICÓ TALCA LINARES	SERVICIO TÉCNICO SERVIHOGAR SPA ARAYA Y ARAYA LTDA ROAVAL TDA.	VIDAL # 419 9 ORIENTE #1254 LAUTARO #533
VIII	CHILLÁN CONCEPCIÓN LOS ÁNGELES	DANIEL CORREA Y CÍA. LTDA. LUCIO ALTAMIRANO Y CÍA. LTDA. SILVA CARPIO LTDA-	CLADIO ARRAU #939 OROPELLO #714 ERCILLA #105
IX	ANGOL TEMUCO	CASTILLO Y PARRA LTDA. SERV. TÉCNICO MARCELO CÁCERES CARRASCO E.I.R.L.	O'HIGGINS #433 MIRAFLORES #1196 LOCAL 7
XIV	VALDIVIA	LA REGLA Y PÉREZ LTDA.	PICARTE #829
X	OSORNO PUERTO MONTT CASTRO	LA REGLA Y PÉREZ LTDA. STA DEL SUR LTDA. ERWIN GONZALEZ V.	ANGULO #608 DOCTOR MARTIN #433 RAMÍREZ
XI	COYHAIQUE	JORGE TORO BÁEZ	ALMIRANTE SIMPSON #780
XII	PUNTA ARENAS	LUIS GARCIA B.	ANGAMOS #499

Para mayor información llama al 600 600 53 53 — Servicio Asistencia Integral