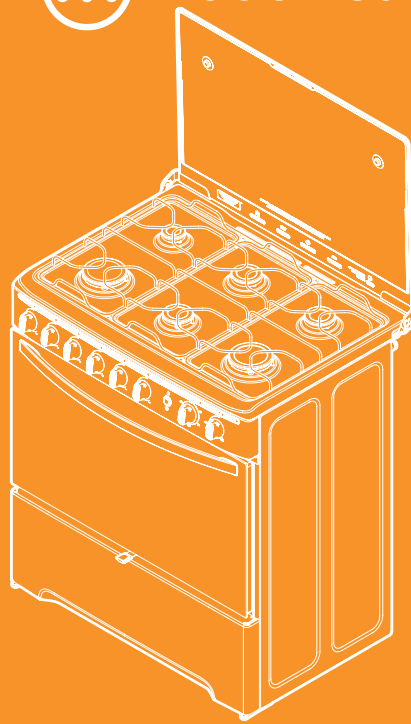


Con posterioridad al periodo de garantía legal, MADEMSA, proporcionará al producto, adicionalmente y en forma gratuita, un Servicio Asistencia Integral (SAI), en los términos que a continuación se señalan:

- 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 mantenimiento, daños ocasionados por aguas con exceso de dureza o acidez, deficiencia de tonalidad de colores en las piezas, daños al pultido exterior, piezas de vidrio o plástico extralibres, 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.
- 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 costo del desplazamiento del personal Servicio Asistencia Integral (SAI) MADEMSA, 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) MADEMSA, sin costo para este último.
- Prestación del SAI: El Servicio Asistencia Integral (SAI) será prestado al producto exclusivamente por el personal del Servicio Asistencia Integral MADEMSA.
- 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 renouado 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 MADEMSA, 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. **Conservar este documento, cuya exhibición, acompañada de la factura o boleta de compra del producto, le servirá para hacer efectivos sus derechos.** www.mademsa.cl

CÓDIGO: A22317803 - G0033532/004



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA COCINAS A GAS

M 820 T M 920 T
M 840 T M 940 T

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, mantenimiento, 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 mantenimiento 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 placa 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 Mademsa que es garantía de seguridad, calidad y duración. Al haber escogido un producto Mademsa, 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 plóiza de garantía.

Le recordamos que Mademsa 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 empaque es reciclable, búsquelo separarlo y envíelo 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 quemadores horno	7
5. Uso del Horno	9
6. Cocinas con grill eléctrico	11
7. Uso del timer mecánico con alarma	12
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?	16

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

	COC 76 ES ATH		COC 76 GE ATH	
Modelos	M 820 T	M 840 T	M 920 T	M 940 T
Tensión - Frecuencia	220 V - 50 Hz		220 V - 50 Hz	
Potencia eléctrica con grill	-		1825 W	
Potencia eléctrica sin grill	-	25 W	-	
Tipo de regulación de gas				
Presión Nominal GLP / GN	28mbar / 18mbar		28mbar / 18mbar	
Potencia	15,68 kW		15,88 kW	
Consumo GLP	1145 gr/h		1159 gr/h	
Categoría	II _{2H+2B,0}		II _{2H+2B,0}	
Eficiencia Energética				
Cubierta GLP / GN	A		A	
Horno GLP	A		A	
Rendimiento Cubierta GLP/ GN[%]	63,5		63,5	
Índice de consumo GLP/GN [%]	48,5		48,5	
Volumen interno [Lts]	85,56		85,56	
Potencia Quemadores				
Auxiliar [kW]	0,88		0,88	
Semi Rápido [kW]	1,70		1,70	
Rápido [kW]	2,70		2,70	
Triple Corona [kW]	3,60		3,60	
Horno Lateral-Piloto [kW]	4,30		4,30	
Consumo Quemadores gr/h				
Auxiliar GLP	66 gr/h		66 gr/h	
Semi Rápido GLP	124 gr/h		124 gr/h	
Rápido GLP	197 gr/h		197 gr/h	
Triple Corona GLP	197 gr/h		262 gr/h	
Horno Lateral - Piloto GLP	313 gr/h		313 gr/h	
Caudal Inyectores				
Auxiliar GLP / GN	50 / 70		50 / 70	
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	58 (2) - 50 / 85 (2) - 75		58 (2) - 50 / 85 (2) - 75	

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

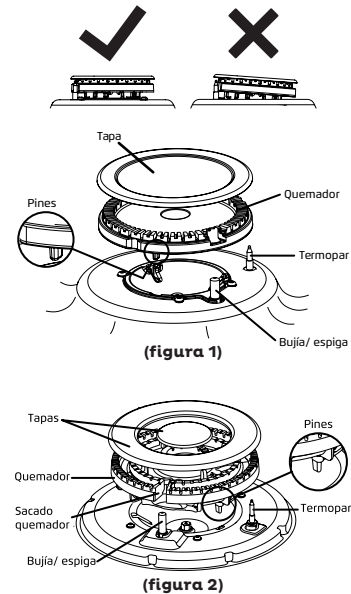
Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.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

QUEMADORES DE CUBIERTA

Antes de encender los quemadores asegúrese que la tapa y el quemador estén bien montados y alineados con el termopar, 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 tripielama vea la figura 2.

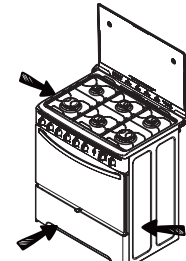
Un buen montaje del quemador debe quedar perfectamente alineado en la base del quemador y alineado con el termopar y su bujía o espiga respectiva.



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).

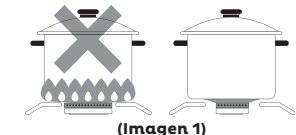
IMPORTANTE Si después de retirar el foil que cubre la cubierta de su cocina quedan residuos de adhesivo o pegamento, límpielo con un paño suave con un poco de alcohol. Es importante que esta acción se realice sólo para retirar el adhesivo inicial que deja el foil, para la limpieza regular de su producto 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 (imagen 1).
 • 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).



(Imagen 1)



(Imagen 2)

Tipo de quemador	Diámetro mín.	Diámetro máx.
Triple llama	160 mm	260 mm
Rápido	160 mm	260 mm
Semi-rápido	120 mm	220 mm
Auxiliar	120 mm	200 mm

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE SU COCINA

3. ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES CUBIERTA

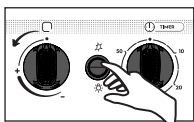
Su cocina incorpora un importante **nuevo atributo de seguridad** en los quemadores de cubierta, cumpliendo la normativa nacional vigente. Ante un apagado accidental de los quemadores cubierta, las nuevas válvulas de seguridad y termopar cerrarán el paso de gas automáticamente.

ENCENDIDO MANUAL

- Acerque un fósforo encendido al quemador que deseé 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, gradúe la intensidad de acuerdo a 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/ PULSADO QUEMADORES CUBIERTA

- Si su cocina tiene encendido eléctrico por medio de pulsador presione el interruptor de encendido eléctrico.
- Al mismo tiempo presione y gire la perilla del quemador que quiere encender en sentido contrario a los punteros del reloj.
- En esta posición, mantenga la perilla pulsada durante 10 segundos para activar el sistema de seguridad de su cocina.
- Una vez encendido el quemador, gradúe 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 (●).
- Cuando falte energía eléctrica, proceda según encendido manual.



TAPA DE VIDRIO

- Deje enfriar los quemadores, las parrillas y la cubierta antes de bajar la tapa de vidrio.
- Nunca encienda los quemadores con la tapa de vidrio cerrada. El calor de la llama o de las piezas de la cubierta puede romper la tapa de vidrio.
- La función de la tapa de la cocina, cuando está cerrada, es proteger la superficie de la acumulación de polvo, y cuando está levantada es evitar gotitas de grasa en la pared.

• No utilice la tapa de la cocina como superficie de trabajo y no ponga objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio (límite de 3,0 kg y 50°C).

ADVERTENCIA

Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

4. ENCENDIDO QUEMADORES HORNO CON SEGURIDAD

1. Ponga los quemadores laterales en posición de calor ascendente, si tiene contrario repita la operación desde el paso 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 (140) (figura 5).
4. En esta posición (140), vuelva a presionar hasta el fondo la perilla, para activar el sistema de seguridad del horno de su cocina.
5. Accione la chispa al presionar el interruptor de encendido eléctrico ligeramente hacia arriba (en el caso que sea cocina con encendido eléctrico por medio de pulsador) 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.
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 (140, 280, 230, 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 dependerán del gas utilizado y la presión de alimentación del mismo.

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.

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 posicónelo según el tipo de alimento:

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

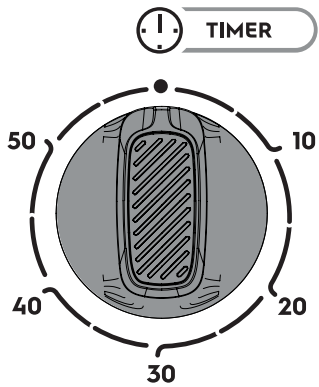
7. USO DEL TIMER MECÁNICO CON ALARMA

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 cabo del cual sonará la alarma.

ADVERTENCIA

El timer no apaga los quemadores cubierta ni horno.



NOTA IMPORTANTE
El timer no apaga los quemadores cubierta ni horno.

8. PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

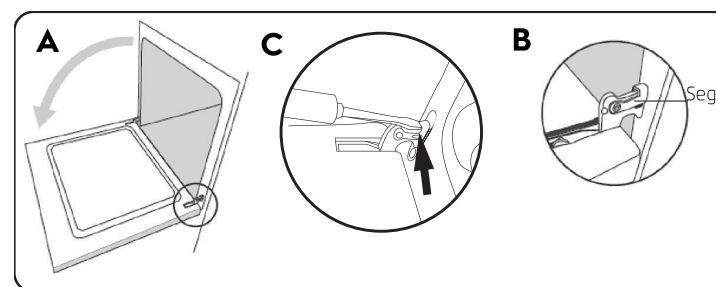
Su cocina incorpora una puerta de horno desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. Para poder desmontarla y montarla, debe seguir los siguientes pasos:

DESMONTAJE:

1. Abra completamente la puerta del horno (imagen 3.A).
2. Levante el seguro hasta su máximo giro con la ayuda de un destornillador de paleta (imagen 3.C).
3. Cierre suavemente la puerta hasta que tope con ambos seguros.
4. Para desmontar la puerta del horno, empújela ligeramente como si fuera a cerrarla y al mismo tiempo tire de ella hacia arriba.

MONTAJE:

1. Haga coincidir las ranuras de la puerta con las bisagras del horno.
2. Introduzca la puerta hasta hacer calzar el sacado de la bisagra con el horno.
3. Abra la puerta totalmente y baje completamente los seguros para fijar la puerta del horno (imagen 3.B).



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



(Halógena G9)

	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 prouee 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.

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 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.

QUEMADORES DE CUBIERTA:

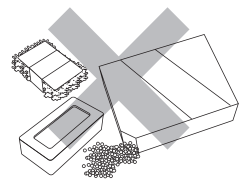
1. Lave con agua caliente y jabón. Después, enjuague y seque muy bien los quemadores. La presencia de humedad producirá una combustión deficiente.
2. Después de haberlos limpiado, ponga especial cuidado que los quemadores queden bien colocados, evitando de esta manera fugas de gas o una llama deficiente. 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

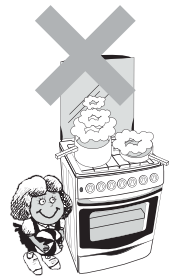
11. ¿CÓMO PUEDO PREVENIR ACCIDENTES?

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

2. La instalación del sistema de anclaje antiuolco 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 destienden los recipientes con líquidos o 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.



PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO

MANUAL DE INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA LAS COCINAS

La instalación, reparación y mantenimiento 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

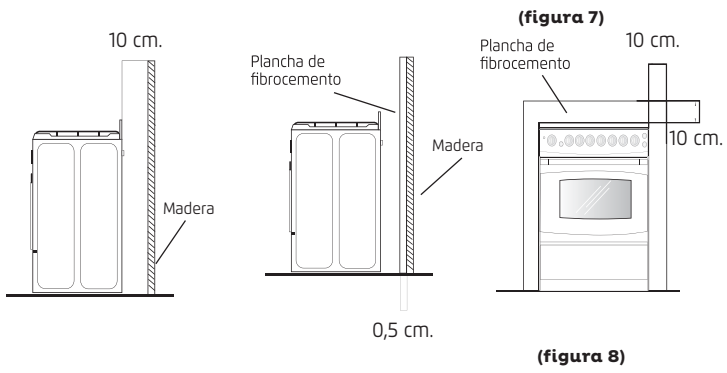
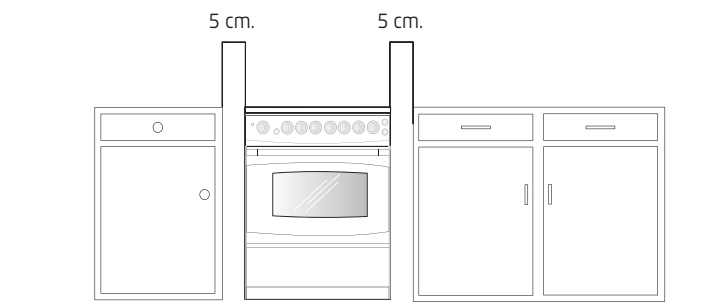
La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados causará la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

CONTENIDO

Aduertencias generales	18
1. Ubicación del artefacto cocina	19
2. Ventilación	20
3. Anclaje	21
4. Conexión de la cocina al suministro de gas	22
4.1 Conexión de cilindros portátiles de 5, 11 y 15 Kilos	22
4.2 Precauciones de seguridad	23
4.3 Conexión y/o instalación del artefacto cocina a una red interior de gas	24
5. Conexiones eléctricas	25
6. Conversión de gas	25

3. ANCLAJE

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

Volumen del recinto m ³	Nº 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

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

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:

- 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.

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.

NOTA IMPORTANTE

El tubo flexible debe cambiarse en el momento 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

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.

NOTA IMPORTANTE

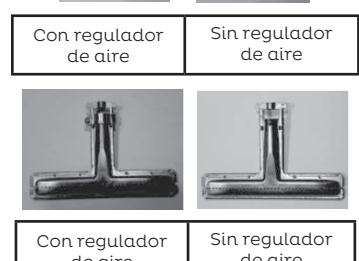
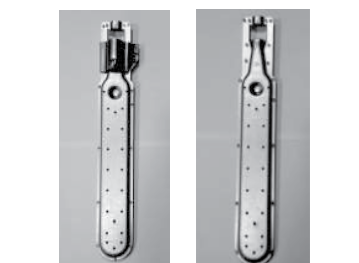
Cuando el grifo del horno es termostático, la regulación del mínimo se debe realizar después de aproximadamente 20 minutos de haber estado encendido en posición de máximo consumo, tiempo estimado, para que el consumo mínimo se esté produciendo a través del by-pass.

TABLA 2

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

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

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

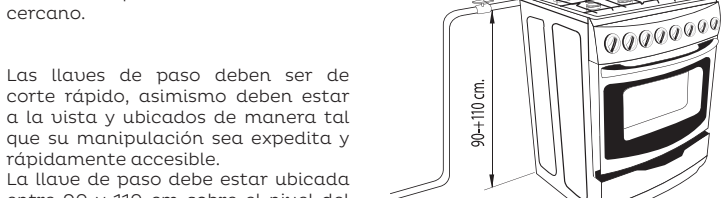


4.3 CONEXIÓN Y/O INSTALACIÓN DEL ARTEFACTO COCINA A UNA RED INTERIOR DE GAS

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



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:

- 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.

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.

NOTA IMPORTANTE

El tubo flexible debe cambiarse en el momento 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

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.

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

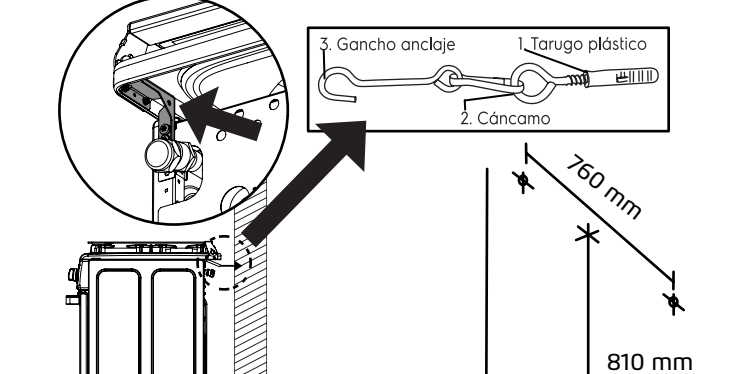
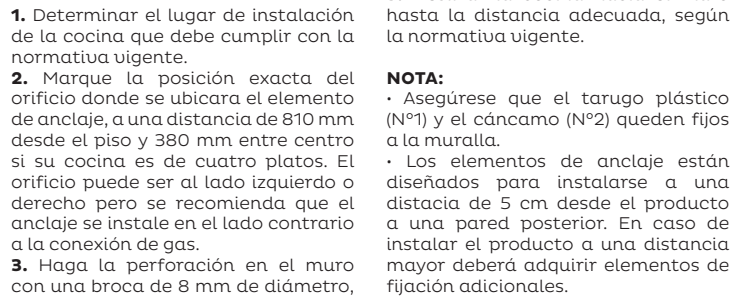
Quemador horno central	Regulador de aire
Gas licuado petróleo	No
Gas natural	Sí

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

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

3. ANCLAJE

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

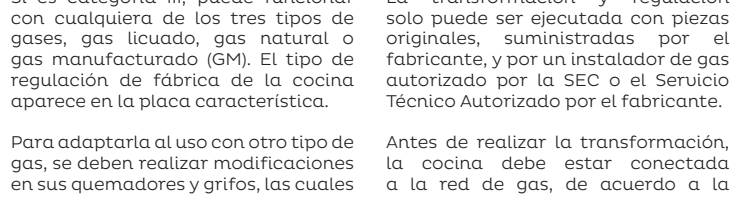
Volumen del recinto m ³	Nº de artefactos permitidos	Ventilaciones
5 ≤ V < 10	No más de 1	Una superior y una inferior
10 ≤ V < 16	1	Una inferior
	2 o más	Una superior y una inferior
16 ≤ V	1	No requiere
	2 o más	Una inferior

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



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:

- 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.

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.

NOTA IMPORTANTE

El tubo flexible debe cambiarse en el momento 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

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.

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

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

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

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 ejecutados cumpliendo con las instrucciones que se señalan en el presente manual.
- Estas operaciones deben ser realizadas por un servicio técnico

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 aceptará 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

dimensiona la cocina no funcionara correctamente, ya que se activará 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).

Quando 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 (ceolias), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

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 CONSEQUENTES 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 1/2" hilo derecho (G 1/2 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.

b) Realice la conexión del tubo flexible a la conexión roscada de 1/2" 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.

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

</