

Con posterioridad al periodo de garantía legal, FENSA, proporcionará 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 mantenimiento, 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 extralables, 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.

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.

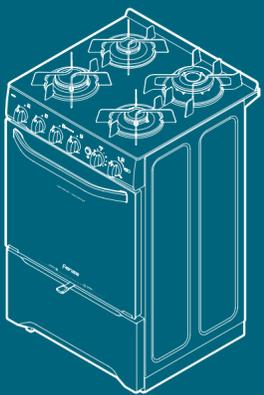
3. Prestación del SAI
El Servicio Asistencia Integral (SAI) será prestado al producto exclusivamente por alguno de los Servicio Asistencia Integral FENSA.

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

CÓDIGO: A22317805 - G0033534/002 www.fensa.cl



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, 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 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.

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.

• 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
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 temporar, 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 temporar 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).

IMPORTANTES 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.

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).

• 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).

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.

SUGERENCIAS AMBIENTALES

El material del embalaje es reciclable, busque separarlo y envíalo 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

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

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 temporar 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, 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 (●).

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, gradúe 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 lívela 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.

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 (●).

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.

(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.

• 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 posicione según el tipo de alimento:

- Para carnes fileteadas y finas posicione la parrilla en el riel más cercano 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 funciona.

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 inflamarnos 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.

NOTA IMPORTANTE

El timer no apaga los quemadores cubierta ni horno.

MONTAJE Y DESMONTAJE

A Brazo de la bisagra desmontable

B Abrazadera P (Posición original)

C MONTAJE Y DESMONTAJE

Alojamiento de la cocina

MAL BIEN

(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 ampolla.

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

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

NOTA IMPORTANTE

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

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

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. **2.** No utilice vinagre con hierbas. **3.** 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.

15

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 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

materiales cerámicos y pueden romperse y ocasionar mal funcionamiento.



Detergente abrasivo, lana de acero y jabón cáustico

16

11. ¿CÓMO PUEDO PREVENIR ACCIDENTES?

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 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.

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.

17



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.

• 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.

• 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).

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

21

Fensa

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

Advertencias generales.....	19
1. Ubicación del artefacto cocina.....	19
2. Ventilación.....	21
3. Anclaje.....	22
4. Conexión 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

18

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

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

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.

dimensión 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).

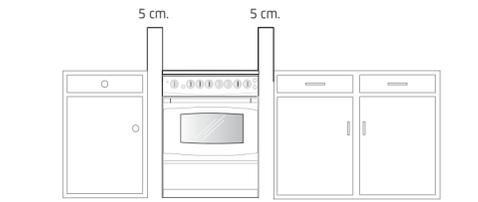
• Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celosías), de

19

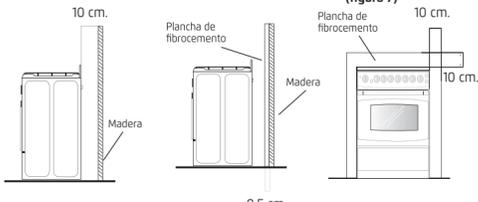
superficie mínima de 150 cm cuadrados cada uno. La ventilación superior deberá comunicarse con el exterior del edificio. Cuando no sea posible colocar la celosía superior, esta puede ser reemplazada por una campana que conecte a un ducto exclusivo para la evacuación de los productos de la combustión;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

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 correr el riesgo de quemar los muebles laterales.



(figura 7)



(figura 8)

20

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.

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.

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.

Empaquetadura

Conector hembra 1/2" derecha

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.

23

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.

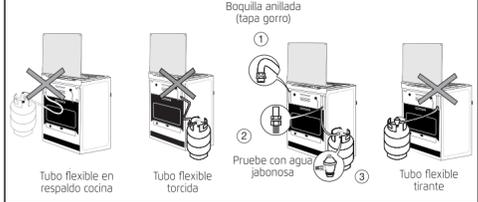
El tubo flexible NO debe cruzar por detrás de la cocina.

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.



24

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 inyectoros de los quemadores y sustitúyalos por los inyectoros que correspondan de acuerdo a la potencia del quemador y del tipo de gas a utilizar (véase la tabla de especificaciones técnicas, caudal inyectoros 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.

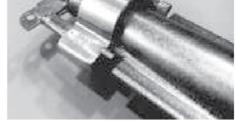
• En el caso del horno se debe retirar el cubrequemador y frente inferior la cocina, luego retirar los quemadores, para posteriormente sustituir el inyector del quemador central o los quemadores piloto y laterales según corresponda a su cocina.

• 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 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. • 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.

• 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 10)

27

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

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

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

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

Con regulador de aire Sin regulador de aire



Con regulador de aire Sin regulador de aire



28

Servicio Asistencia Integral

CALL CENTER 600 600 53 53

Producto: _____

Modelo: _____

Nº de serie: _____



Fensa garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza, durante los plazos y condiciones siguientes:

1. En el evento que por deficiencias de fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes, el producto experimente una falla que lo haga no apto para su uso normal, le será reparado al consumidor, en forma gratuita, por el SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL FENSA.

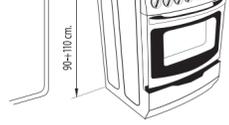
La presente garantía no tendrá validez si el producto se hubiese deteriorado por un hecho imputable al consumidor.

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



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

25

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.

2. En el caso de presentar el producto una falla, el consumidor en conformidad a lo dispuesto en el inciso 6º del artículo 21 de la ley N°10.496, sobre derecho de los consumidores, deberá hacer efectiva la presente garantía, requiriendo la prestación SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL FENSA.

Para los efectos de lo dispuesto en el párrafo anterior, el consumidor deberá presentar al SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL FENSA, la presente póliza, acompañada de la factura de compra del producto.

3. Esta garantía tendrá vigencia y será válida durante los tres meses siguientes a la fecha de compra del producto del consumidor.

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.

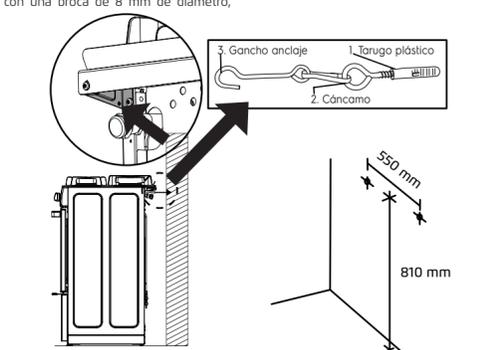
3. Haga la perforación en el muro con una broca de 8 mm de diámetro,

posicione el tarugo plástico (Nº1) y atornille el cáncamo (Nº2).

• Acercar la cocina a la posición de ubicación e introducir la punta libre de el gancho del anclaje (Nº3), 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 (Nº1) y el cáncamo (Nº2) 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.



22

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

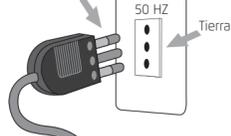
6. CONVERSIÓN DE GAS

Si esta cocina es categoría II, 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

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.



26

RED SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL

REGIONES	SECTOR	SAI	DIRECCIÓN
XV	AFRICA IQUIQUE	BRAVO Y AGUIRRE LTDA.	GONZALO CERDA # 1548
		BRAVO Y AGUIRRE LTDA.	CALLE LAS ROSAS # 2124
II	ANTOFAGASTA CALAMA	SERV. IN. SOSSA Y CUEVAS LTDA.	LATORRE #3264
		SERVICIOS FERNANDEZ LTDA.	VARGAS #1891
III	COPIAPO VALLENAR	SERV. TÉC. FCO VILLEGAS LEYTON E.I.R.L.	RAFAEL SOTOMAYOR N° 1041 A. PRAT #562
		COM. ORESTES AVALOS E HIJOS LTDA.	
IV	LA SERENA COQUIMBO OVALLE	COM. ORESTES AVALOS E HIJOS LTDA.	COLÓN #578
		SOCIEDAD COMERCIAL AVALOS LTDA. FERN	