

Con posterioridad al período 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 del 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 no apto para su uso normal, en el plazo de tiempo de garantía voluntaria en que FENSA otorga a sus clientes.

Se excluyen del Servicio Asistencia Integral (SAI) los daños ocasionados al producto por un hecho imprevisto del consumidor y/o a terceros, entendiéndose por estos entre otros los siguientes: por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega por la instalación incorrecta del producto a la red de energía, maltratos, descomunicos 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 pulsador exterior, pieza de vidrio o plástico extraíbles, uso de combustibles no apropiados, defectos causados por el transporte, reemplazo de piezas o partes no legítimas e intercambios realizados por personas no autorizadas por el fabricante, comercializadoras de acuerdo a reglamentaciones eléctricas y de gas vigentes en Chile.

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.

Para estufas a parafina, el Servicio Asistencia Integral (SAI), no cubre en ningún caso el reemplazo gratuito de la mecha y/o vaporizador.

En el caso de electrodomésticos el Servicio de Asistencia Integral se entregará en forma gratuita si este fue instalado de acuerdo a las indicaciones del fabricante y en conformidad del Decreto SEC N°66 de la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) y cuenta con la mantención anual indicada en el manual de usuario.

2. Costo del SAI
El Servicio Asistencia Integral (SAI) será proporcionado al consumidor en forma gratuita, incluidos mano de obra y repuestos. Se excluye 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 restituídos 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 plazo de vigencia del Servicio Asistencia Integral (SAI) será válido durante un plazo de 6 meses e incluirá a contar del término de la garantía legal.

Para los efectos de hacer efectiva el Servicio Asistencia Integral (SAI), el consumidor deberá presentar al Servicio Asistencia Integral FENSA el presente documento acompañando la documentación respectiva que permita acreditar la compra. Para mayor información revise en los términos y condiciones publicados en la página web www.fensa.cl, comuníquese al 600 600 53 53 o a través de soporte@fensa.cl.

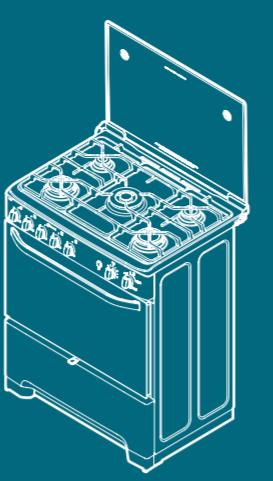
Conservar este documento, cuya exhibición, acompañada de la factura o boleta de compra del producto, le servirá para hacer efectivos sus derechos.

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

Código: A22317825/A - G0043663/001 - May/24



Esta Cocina está regulada para usarse con gas licuado (GLP), si requiere el uso con gas natural (GN) solicite su conversión GRATUITA, sólo para cocinas SIN USO dentro del período de garantía, llamando al Servicio de Asistencia Integral al 600 600 5353. La conversión solamente se realizará en cocinas conectadas a la red de gas de acuerdo a las normativas y reglamentación vigente exigidas por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) (ver punto "Conexión de la cocina al suministro de gas"). La regularización, normalización de la instalación o conexión del producto, está incluida en el servicio gratuito de conversión. Solicite presupuesto de instalación de su cocina o venta de accesorios en nuestra red de servicios técnicos autorizados por la marca.



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA COCINAS A GAS F 5300 T F 5500 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

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| *NOTA: El modelo y correspondiente familia se describe en la placa característica del artefacto. | | |
| Familia | COC 76 RR TF ATH | COC 76 GE CI ATH |
| Modelos | F 5300 T | F 5500 T |
| Tensión - Frecuencia | 220V - 50Hz | 220V - 50Hz |
| Potencia eléctrica con grill | - | 1825W |
| Potencia eléctrica sin grill | 25W | - |
| Tipo de regulación de gas | | |
| Presión Nominal GLP / GN | 28mbar/18mbar | 28mbar/18mbar |
| Potencia | 15,6kW | 15,88kW |
| Consumo GLP | 1145gr/h | 1159gr/h |
| Categoría | II 2H-3B/P | II 2H-3B/P |
| Eficiencia Energética | | |
| Cubierta GLP / GN | A / A | A / A |
| Horno GLP / GN | A / A | 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 Llama [kW] | - | 3,60 |
| Horno Lateral-Piloto [kW] | 4,30 | 4,30 |
| Consumo Quemadores gr/h | | |
| Auxiliar GLP | 66gr/h | 66gr/h |
| Semi Rápido GLP | 124gr/h | 124gr/h |
| Rápido GLP | 197gr/h | 197gr/h |
| Triple Llama GLP | - | 262gr/h |
| Horno Lateral - Piloto GLP | 313gr/h | 313gr/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 Llama GLP / GN | - | 100/146 |
| Horno Lateral-Piloto GLP / GN | 58(2) - 50 / 85 (2) - 75 | 58(2) - 50 / 85 (2) - 75 |

3

CLASE 1: ARTEFACTO PARA COCINAR INDEPENDIENTE.

Antes de la instalación, asegúrese 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 (lo placa característica).

2. CONSEJOS

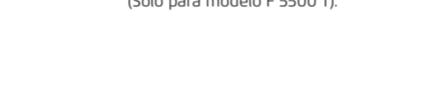
ADVERTENCIA

- 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 termopar, su bujía o espiga correspondiente. Los quemadores además poseen 3 pinos de fijación, los que deben montarse en la base del quemador como lo indica la figura 1.

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. Si su cocina cuenta con un quemador triple llama asegúrese de hacer coincidir la ranura del quemador con la bujía. Además asegúrese que los pinos del quemador coincidan con las ranuras de la base del quemador figura 2.



4

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 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.

NOTAS:

- IMPORTANTE:** Esta Cocina está regulada para usarse con gas licuado (GLP), si requiere el uso con gas natural (GN) solicite su conversión GRATUITA, sólo para cocinas SIN USO dentro del período de garantía, llamando al Servicio de Asistencia Integral al 600 600 5353. La conversión solamente se realizará en cocinas conectadas a la red de gas de acuerdo a las normativas y reglamentación vigente exigidas por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) (ver punto "Conexión de la cocina al suministro de gas"). La regularización, normalización de la instalación o conexión del producto, está incluida en el servicio gratuito de conversión. Solicite presupuesto de instalación de su cocina o venta de accesorios en nuestra red de servicios técnicos autorizados por la marca.

- 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 ocurrirse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

- Compre sólo accesorios originales en el Servicio Asistencia Integral (SAI) autorizado de Fensa o a través de la siguiente dirección web: <https://www.tiendaefensa.cl/reposteros-y-accesorios>

- Siempre verifique la ubicación de su SAI más cercano llamando al 600 600 5353 en las plataformas oficiales de Fensa en la siguiente dirección web: <https://www.tiendaefensa.cl/institucional/servicio-de-atencion-integral>

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

1

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.



INTRODUCCIÓN

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

Usted eligió escoger un producto Fensa, a su hogar a 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.

CONTENIDO

| | |
|---|----|
| 1. Especificaciones Técnicas | 3 |
| 2. Consejos | 4 |
| 3. Encendido de los quemadores cubierta | 6 |
| 4. Encendido quemadores horno con seguridad | 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 |

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).



3

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

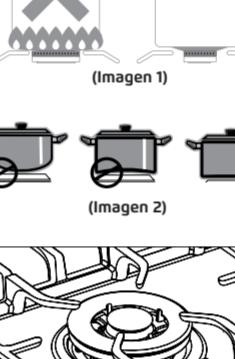
Para un menor consumo de gas y mejor aprovechamiento, se aconseja usar ollas con un diámetro adecuado al tamaño de los quemadores. Evite que las llamas sobresalgan de las mismas (Imagen).

- 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 llama 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).



5

Nivel Medio: Los tres quemadores encendidos (Posición perilla 230)

En esta posición los tres quemadores están encendidos a un nivel medio de temperatura en el cual se pueden realizar acciones como, pizzas, quesos, pastelos, masas, pescado y cociciones que requieren un nivel medio moderado de temperatura.

</

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.

HORNOS CON ESMALTE STANDARD: HORNO CON VAPOR:

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 láminas 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.

15

BANDEJAS, PERILLAS Y CUBIERTA:

Las bandejas, parillas 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.

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.

ADVERTENCIA

No utilice productos de limpieza que contengan clóricos, ácidos, limón u otras sustancias abrasivas. El uso de estos productos de limpieza pueden producir oxidación y/o manchas en piezas de acero inoxidable y zonas con decoración láser.

BANDEJA PARA COCCIÓN A VAPOR:

Limpie la bandeja para cocción con vapor después de cada uso únicamente con agua 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. Despues, enjuague y seque muy bien los quemadores. La presencia de humedad producirá una combustión deficiente.
2. Despues 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 dejelos 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 interferen con el funcionamiento de la cocina.

3. Conservar 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 o ocasionar mal funcionamiento.



Detergente abrasivo, lana de acero y jabón cáustico

11. ¿CÓMO PUEDO PREVENIR ACCIDENTES?

1. Se sugiere instalar el accesorio de anclaje antivuelco que puede comprar presencialmente en el Servicio Asistencia Integral (SAI) autorizado de Fensa o a través de la página web (ver página 22). 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 la cocina y caigan, originando quemaduras de gravedad.

3. Evite que los 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 contenga, 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 enfrie 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.



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).

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 ocurrirse 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 a 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 |

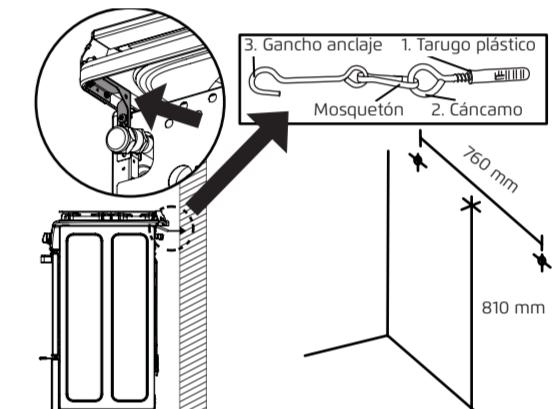
17

3. ANCLAJE (ACCESORIO)

El sistema de anclaje es un accesorio que puede comprar presencialmente en el Servicio Asistencia Integral (SAI) autorizado de Fensa o a través de la dirección web: <https://www.fienda.cl/revestimientos-y-accesorios>. Adquiera sólo piezas originales.

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, cargar 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 380 mm entre centro si su cocina es de dos puertas. 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 mosquetón (Nº2).



22

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 5 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

1. UBICACIÓN DEL ARTEFACTO COCINA

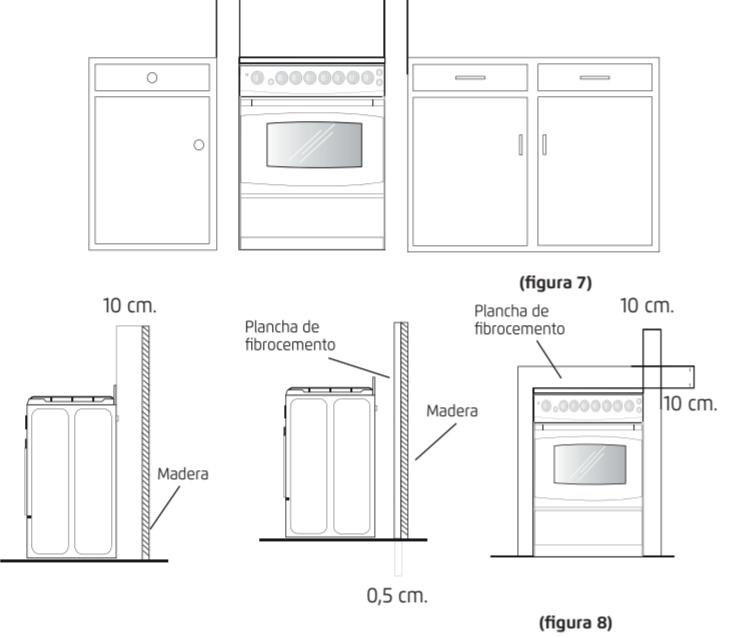
El artefacto debe ser instalado y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados de acuerdo con las normativas vigentes.

- 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 permite 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 dimensión la cocina no funcionará correctamente, ya que se activará el sistema de seguridad del horno (figura 7).

19

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.



20

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 establecidos en el Decreto 66. Podrá eliminar 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. Si instalación y conexión se realizan 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 | Nº de artefactos permitidos | Ventilaciones |
|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 5 ≤ V < 10 | No más de 1 | Una superior y una inferior |
| 10 ≤ V < 16 | 1 | Una inferior |
| 16 ≤ V | 2 o más | Una superior y una inferior |

21

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 combustión) y calibradas para ser usadas con gases licuados de petróleo (GLP) o gas natural (GN). En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible, el cliente deberá soltar la transformación que es gratuita, cuando la cocina es recibida 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.

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).



25

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Producto:

Modelo:

Nº de serie:

I. PÓLIZA 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 defectos 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 algún hecho que le sea imputable.

Para los efectos de lo dispuesto en el punto anterior, el consumidor 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