

COCINAS CON MESÓN



Resolución 0680-2015
Min. Industria y Turismo
Gasodomésticos



NTC 2832-1
NTC 2832-2
Gasodomésticos



Certificado N°
SC 1475-1



Continental



GARANTIA DE PRODUCTO
MANUAL DE INSTALACION • USO • MANTENIMIENTO



Recuerde que es necesario leer y aplicar en su totalidad el contenido de este manual, además evitar que personal no calificado trate de reparar su cocina, para así poder disfrutar y prolongar por más tiempo la vida útil de su gasodoméstico.



COCINAS DE EMPOTRAR

MANUAL DE INSTRUCCIONES, INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

Por su **SEGURIDAD** y para garantizar el óptimo funcionamiento de su cocina **CONTINENTAL** tenga en cuenta que:

- Esta cocina no debe ser instalada en baños o dormitorios.
- **DEBE leer** las instrucciones técnicas antes de instalar este artefacto.
- **DEBE leer** las instrucciones de uso antes de encender esta cocina.
- Por su **SEGURIDAD** la instalación, ajuste o modificación de su **COCINA** para ser usada con **OTRO GAS**, debe estar a cargo de persona **CALIFICADO Y AUTORIZADO**.

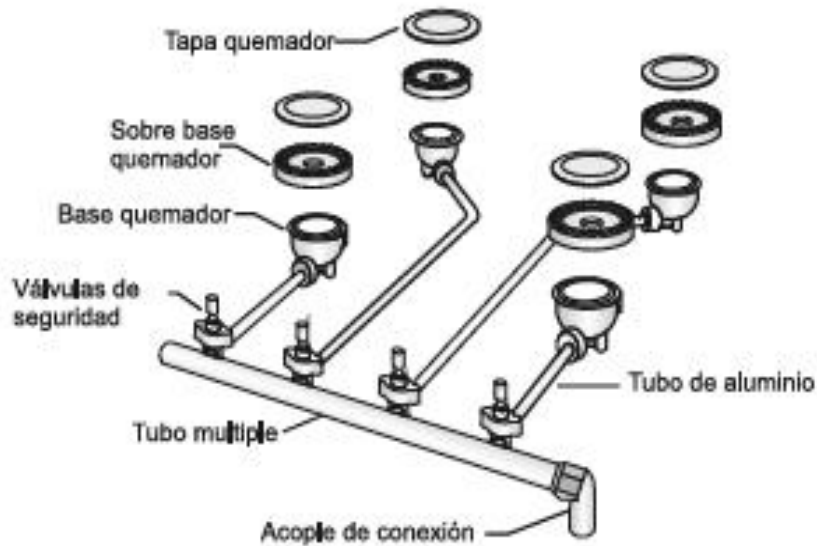
GENERALIDADES

- Esta cocina ha sido diseñada para uso doméstico con la normatividad vigente en el país.
- El fabricante no se responsabiliza por las malas interpretaciones del presente **MANUAL**.
- Corte el suministro eléctrico y/o de gas cuando la cocina este apagada por largos periodos de tiempo, como en vacaciones familiares, etc.
- No descuide, ni deje a los niños solos cuando la cocina este en operación.
- No limpie su cocina con líquidos inflamables o volátiles.
- Antes de realizar cualquier intervención corte el suministro eléctrico y cierre la llave de suministro de gas.

1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1.1 - SISTEMA DE COMBUSTIÓN



MESÓN CON COCINA EN ACERO INOXIDABLE



1.2 CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Perillas de control inyectadas, resistentes a la temperatura.
- Quemadores controlados con válvulas de seguridad, de fácil manejo y limpieza.
- Mesa de trabajo en acero inoxidable.
- Disponibles para gas propano (G.L.P.) y gas natural (G.N.), de acuerdo a la referencia.
- Parrillas porcelanizadas.

2. INFORMACIÓN DEL ROTULADO

2.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del fabricante: **Industria de Estufas Continental S.A.**
Denominación comercial del gasodoméstico: Código o Modelo _____
País de fabricación: **Colombia (Sur América)**
Lote y No. de serie de fabricación: _____
Categoría del gasodoméstico: **GN (I2H) - GLP (I3B/P)**
Tipo de gas y presión suministro: **GLP (29+6-4mbar) / GN (20+5-3mbar)**
Nota: El código, el lote y la serie se encuentran en el sticker ubicado al final de este manual y en la parte posterior de la cocina.
Potencia Nominal de los quemadores :

REFERENCIA	QUEMADORES	GN		GLP	
		MJ/h	KW	MJ/h	KW
MESON 2 PUESTOS A GAS EN ACERO INOXIDABLE	2 MEDIANOS	11,150	3,1	11,150	3,1
MESON 4 PUESTOS A GAS EN ACERO INOXIDABLE	3 MEDIANOS + 1 GRANDE	30,575	8,501	28,42	7,901

Nota: Los valores de potencia corresponden a condiciones estándar de referencia con base en el poder calorífico superior del correspondiente gas de referencia.

Las cocinas con encendido electrónico llevan adicionalmente:

Tensión: 120 V

Frecuencia de suministro eléctrico: 60 Hz

3. INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANTENIMIENTO (Instrucciones para el instalador y el usuario).

3.1 ADVERTENCIAS

- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión de gas) y el ajuste del artefacto sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje para este gasodoméstico se encuentran en la placa de identificación.
- Este artefacto no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión.
- Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes.
- Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación. (Ver numeral siguiente).
- No instale por ningún motivo su gasodoméstico en baños, duchas, dormitorios, sótanos, o lugares cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva aire - gas o en su defecto de monóxido de carbono (CO).
- El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas según corresponda en la norma NTC-3631

ADVERTENCIAS SOBRE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- La conexión de la cocina a la red eléctrica debe ser realizada por personal calificado.
- La función del cable de conexión a tierra es evacuar las pequeñas fugas de corriente presentes en los artefactos eléctricos y suministrar protección al usuario contra sobrecorrientes por corto circuito. Es muy importante su previa conexión, la cual debe hacerse al circuito de puesta a tierra de la instalación eléctrica de la edificación.
- Nunca conecte el cable de puesta a tierra al neutro de la instalación; estas podrían energizar las partes metálicas del artefacto.
- El cable del suministro de energía del artefacto tiene su respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencia nominal. Por ningún motivo lo cambie o empalme un cable de suministro diferente, esto podría deteriorarlo y causar cortos circuitos.





- Evite que los cables eléctricos de otros aparatos que se usen cerca de la cocina toquen partes calientes.
- Asegúrese de que el voltaje del tomacorriente de la conexión de la instalación eléctrica este acorde con el voltaje nominal del producto.

3.2 CONSIDERACIONES DE AIREACIÓN Y VENTILACIÓN

Para los requisitos de aireación y ventilación en el interior de las viviendas y/o el sitio donde se instale su cocina se debe tener en cuenta: La norma NTC. 3631 "VENTILACIÓN DE RECINTOS INTERIORES DONDE SE INSTALAN ARTEFACTOS QUE EMPLEAN GASES COMBUSTIBLES PARA USO DOMESTICO, COMERCIAL E INDUSTRIAL" y normas referentes al cuidado de la salud de las personas.

1. Deberá asegurarse una correcta ventilación en la zona donde quedará ubicada la cocina para una buena combustión, de no ser así, ésta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.
2. Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) gasodoméstico(s) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.
3. En toda construcción el recinto en el cual se ha de ubicar el gasodoméstico debe poseer un espacio cuyo volumen sea mayor o igual a $4,8\text{m}^3$ por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en ese recinto.

En caso de que no se cumpla con esa condición, el recinto deberá ser dotado con dos aberturas permanentes que garanticen la aireación necesaria según el caso: la superior se ubicará a una distancia no mayor de 30cm del techo y la inferior a una distancia no menor de 30cm del suelo. En lo posible evitar que queden sobre el mismo eje vertical.

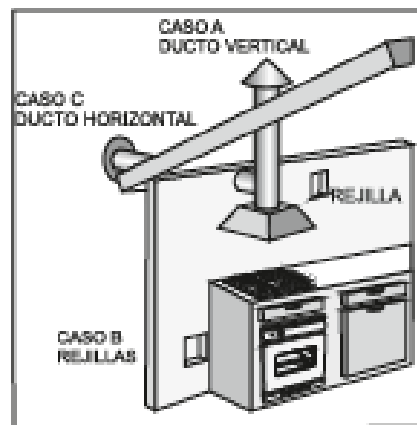
La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de estas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van a instalar.

Si existen otros artefactos de gas dentro del local, se deben sumar las capacidades caloríficas (ver dato en placas de identificación de los artefactos) de todos de acuerdo con los siguientes casos:

A. Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6cm^2 por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.

B. Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre de 22cm^2 por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.

C. Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comuniquen directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11cm^2 por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.



EJEMPLO

Para una cocina de potencia nominal de 23,021 MJ/h (6,40kW), tomando el caso A como ejemplo se tiene:

$$30.575 \frac{\text{MJ}}{\text{h}} \times \frac{6\text{cm}^2}{3,6 \frac{\text{MJ}}{\text{h}}} = 50,90 \text{ cm}^2 \quad \text{ó} \quad 8,5 \text{ kW} \times \frac{6\text{cm}^2}{1 \text{ kW}}$$

$$28.418 \frac{\text{MJ}}{\text{h}} \times \frac{6\text{cm}^2}{3,6 \frac{\text{MJ}}{\text{h}}} = 47,36 \text{ cm}^2 \quad \text{ó} \quad 7,9 \text{ kW} \times \frac{6\text{cm}^2}{1 \text{ kW}}$$

El área mínima de cada una de las rejillas será de 40cm² lo cual dará un rectángulo aproximado de 6.5 x 6.5 cm.

Para conocer la demanda calórica de su cocina observe la placa de identificación que ésta trae en la parte inferior.

Realice ésta operación para calcular el área de las rejillas, y de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde instale su gasodoméstico.

kW= Kiloatio MJ/h= Mega Joule por hora

3.3 INSTALACIÓN

Antes de instalar su cocina con mesón sobre cualquier superficie, verifique que este material y los muebles que estén juntos a la cocina resistan una temperatura de aproximadamente 90° C sin deformarse.

La estufa debe instalarse donde reciba permanente y moderada ventilación para la correcta combustión del gas. No la ubique en aquellos lugares expuestos a fuertes corrientes de aire (patio, terrazas, etc.) o por el contrario en recintos cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva Gas-Aire (baños, dormitorios, sótanos, y demás recintos cerrados).

Evite que las mangueras de suministro de gas queden en contacto con las partes calientes de su cocina, esto puede quemarlas ocasionando graves accidentes.

UBIQUE su cocina a una DISTANCIA PRUDENTE de la nevera o de la lavadora, puede disminuir el rendimiento y la vida útil de estos.

NO ubique su cocina CERCA A VENTANAS CON CORTINAS ó materiales COMBUSTIBLES.

Su cocina debe ubicarse cerca de la toma de corriente, con el fin de no utilizar extensiones adicionales.

Para su instalación se recomienda tener en cuenta la norma ICONTEC NTC 3632: "INSTALACIÓN DE GASODOMÉSTICOS PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS".

3.3.1 UBICACIÓN DE SU GASODOMÉSTICO

Asegúrese que su cocina se mantenga en una zona libre de cualquier material combustible, como madera, papel, plástico (según Norma Técnica ICONTEC NTC 3632) y tenga en cuenta las distancias mínimas que debe mantener su cocina si se instala cerca a la nevera, lavadora o algún mueble. Su cocina debe quedar a una distancia mínima de 65 cm de la campana extractora o mueble auxiliar.



3.3.2 ANCLAJE DE COCINA CON MESON

Para el anclaje de la cocina con meson ver manual de instrucciones del GRUPO NORTH.

Antes de efectuar la conexión de su cocina, debe comprobar que esté reglada para el tipo de gas a suministrar. (Es importante resaltar que su cocina esta reglada solo para el tipo de gas que adquirió).

Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y no la abra sino hasta que termine de conectar su cocina.

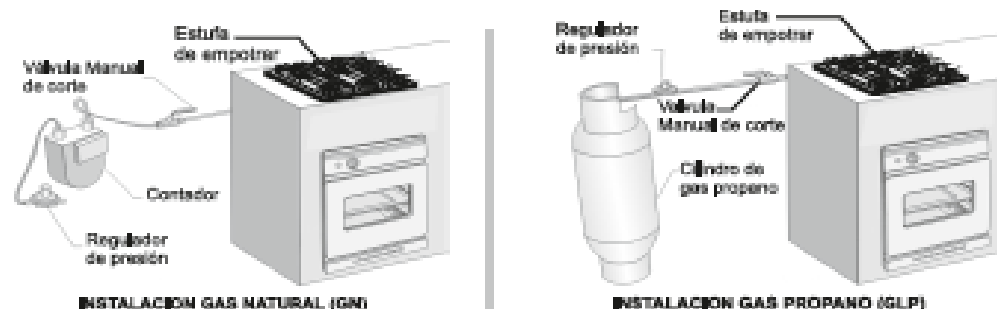
Conecte el tubo de gas de entrada de su cocina a la línea de gas proveniente del cilindro o de la red. Si realiza la conexión usando tubería de cobre rígida o flexible debe utilizar racor hembra de 5/8" x 18 hilos UNF y glándula. Si utiliza manguera para gas, esta debe estar provista de racor hembra. (Únicamente se permite el uso de tubería flexible no metálica (Manguera) de acuerdo con la norma ICONTEC NTC 3561).

Nota: Si se emplea tubería flexible para la conexión del suministro de gas, esta no debe pasar por espacios susceptibles a congestionarse o quedar en contacto con partes móviles (ejemplo: cajones).

Para la conexión se debe tener en cuenta la norma ICONTEC NTC 3632 "INSTALACIÓN DE GASODOMESTICOS PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS" donde se describen las características que deben poseer los conectores (Tuberías o mangueras).

Los sellantes utilizados en las conexiones deberán ser de tipo traba química, anaeróbico o cinta teflón para gas.

Debe existir una válvula manual de corte entre la salida de gas y la cocina de acuerdo a la norma ICONTEC NTC 2505 "INSTALACIÓN PARA SUMINISTRO DE GAS EN EDIFICACIONES RESIDENCIALES Y COMERCIALES".



Instalación con cilindro: Conecte el regulador a la estufa y luego al cilindro teniendo en cuenta que ambas uniones queden bien ajustadas. Se recomienda ubicar el cilindro en un lugar seco, nivelado y alejado de fuentes de calor sin olvidar que la posición del cilindro debe ser siempre vertical y nunca debe invertirse.

Industria de Estufas Continental S.A., en la actualidad fabrica reguladores de excelente calidad para presiones de 20, 40, 100 libras masa para GLP recomendables para el buen uso de su gasodoméstico.

Al terminar la instalación, verifique con agua jabonosa a base de detergente las uniones de la tubería, en busca de fugas y corrija las si las hay. **NUNCA UTILICE FÓSFOROS O ALGÚN TIPO DE LLAMA.**

La potencia calorífica (consumo calorífico) generada por el gasodoméstico es:

TIPO DE CUBIERTA	QUEMADOR	POTENCIA POR QUEMADOR							
		FLUJO MÁXIMO				FLUJO REDUCIDO			
		GN		GLP		GN		GLP	
		MJ/h	kW	MJ/h	kW	MJ/h	kW	MJ/h	kW
MESÓN EN ACERO INOXIDABLE	QUEMADOR MEDIANO ALUMINIO	7,194	2	6,475	1,8	3,309	0,92	3,237	0,90
	QUEMADOR GRANDE ALUMINIO	8,993	2,5	8,993	2,5	3,309	0,92	3,237	0,90

Nota: Los valores de potencia corresponden a condiciones estándar de referencia con base en el poder calorífico superior del correspondiente gas de referencia, según requisito de Norma NTC 2832-1 y Resolución 0680 de Marzo 06 de 2015 para gasodomésticos que funcionan con combustibles gaseosos.

3.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones de la cocina.
- Verifique el estado del tomacorriente
- Es de vital importancia que el cable de puesta a tierra del artefacto sea debidamente conectado al circuito de puesta a tierra de la instalación eléctrica de la edificación.
- Conecte el artefacto al tomacorriente.
- La toma de corriente donde se conecta al cable de alimentación debe estar a una distancia mínima de 50cm con relación a la entrada de gas.

3.6 DISPOSITIVOS DE AJUSTE Y MÉTODO PARA VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO DE LOS QUEMADORES

3.5.1 Quemadores.

Su cocina posee quemador en aluminio, tenga en cuenta que si incurre en la ubicación incorrecta que se muestra en el gráfico, causará que la base quemador se deforme en un corto período de tiempo.



"ESTE GASODOMÉSTICO NO REQUIERE SER AJUSTADO PARA SU FUNCIONAMIENTO A LAS DIFERENTES CONDICIONES LOCALES DE PRESIÓN ATMOSFÉRICA Y DE TEMPERATURA AMBIENTAL; ESTA DOTADA DE QUEMADORES NO AIREADOS, ES DECIR QUE EL AIRE NECESARIO PARA REALIZAR LA COMBUSTIÓN SE TOMA COMPLETAMENTE EN LA SALIDA DEL QUEMADOR"

ESTE ARTEFACTO ESTA DISEÑADO PARA OPERAR CORRECTAMENTE DENTRO DE LOS 10 msnm Y LOS 3000 msnm (metros sobre el nivel del mar).

4. USO Y MANTENIMIENTO (instrucciones para el usuario).

Antes de usar su gasodoméstico tenga en cuenta que el recinto donde se va a instalar, cumpla con los requisitos de aireación y ventilación indicados en el numeral 3.2 de este manual, según la norma N.T.C. 3631 "Ventilación de recintos interiores donde se instalan artefactos que emplean gases combustibles para uso doméstico, comercial e industrial".



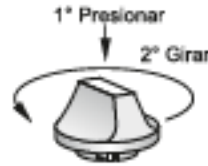
Una vez conectado el suministro de gas, ya sea al cilindro o a la red, verifique que todas las perillas estén en la posición de apagado y abra el paso de gas a su cocina.

Este gasodoméstico debe ser fijado, según lo indicado en el numeral 3.3.2 de este manual (anclaje de cocinas clase 3), de acuerdo a lo establecido en la Norma NTC 2832-1.

"ASEGÚRESE QUE LA COCINA ESTE BIEN VENTILADA, MANTENGA ABIERTOS LOS ESPACIOS NATURALES DE VENTILACIÓN".

4.1 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Sin importar el tipo de encendido, tenga en cuenta que su cocina está equipada con válvulas de seguridad, por lo tanto se debe oprimir la perilla y luego girarla, si obliga el giro sin antes oprimir puede romper el pasador del seguro de las mismas.



4.1.1 Cocinas con encendido manual:

Acerque un fósforo o un chispero al quemador que desee utilizar y al mismo tiempo presione la perilla correspondiente al quemador y gírela hacia la izquierda (sentido contrario al de las manecillas del reloj).

4.1.2 Cocinas con encendido eléctrico incorporado

Presione la perilla correspondiente al quemador que desea encender y gírela hacia la izquierda (sentido contrario al de las manecillas del reloj). De esta manera el encendido electrónico incorporado genera chispa y se tendrá paso de gas para encender el quemador.

4.2 CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

su cocina tiene encendido eléctrico, asegúrese de que esté conectada a una toma de 120 voltios (60Hz). Esta conexión debe estar dotada de polo a tierra.

Evite conectar otro aparato a la misma toma de corriente cuando esté empleando los componentes eléctricos de su cocina, puede causar sobrecargas y generar cortos circuitos.

Si por algún motivo necesita cambiar el cable de alimentación a la red eléctrica, este debe hacerse por personal autorizado de nuestro servicio técnico.



4.3 LIMPIEZA

ANTES DE COMENZAR LA LIMPIEZA DE SU COCINA, ASEGÚRESE DE QUE ESTE FRÍA, Y DESCONECTADA DEL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA.

Para las partes porcelanizadas de su cocina, use agua caliente jabonosa en un paño suave.

Para las partes plásticas de su cocina como los botones o perillas no se deben utilizar solventes o productos que estén elaborados a base en alcoholes.

Para los quemadores y las parrillas, use agua caliente jabonosa en una esponjilla plástica. NO utilice objetos que puedan RAYAR las superficies de su cocina, como atomizadores, cuchillas, etc.

NUNCA use DETERGENTES ABRASIVOS, ni ninguna clase de fibras, ya que estas dañan permanentemente la superficie.

No utilice limpiadores a vapor para cocinas con conexiones eléctricas o para la fuente de encendido electrónico.

Mantenga los electrodos de la bujía y las conexiones del sistema de encendido electrónico bien limpias, evitando que la acumulación de grasa, agua o sobras de alimentos impidan el paso del gas o de la chispa de encendido de los quemadores.

4.4 CUIDADOS DEL ACERO INOXIDABLE

El acero inoxidable es un material de fácil conservación, con una limpieza adecuada es posible mantener inalterables sus características originales.

EL SECRETO DE LA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ESTÁ EN EL USO DE PRODUCTOS Y PROCEDIMIENTOS CORRECTOS Y EL CUIDADO CON QUE MANEJE EL PRODUCTO.

En el caso de suciedad resistente comience con métodos de limpieza suaves, sea paciente y repita la operación un número razonable de veces antes de recurrir a procedimientos de limpieza más severos.

Los mejores productos para conservar el acero inoxidable son el agua, el jabón, los detergentes suaves y neutros y los removedores a base de amoníaco diluidos en agua tibia; aplíquelos con un paño suave o una esponja de nylon fino, enjuague con abundante agua y seque con un paño suave. El secado es importante para evitar la presencia de manchas en la superficie. La limpieza de rutina remueve fácilmente las manchas más comunes de uso constante.

Cuando la limpieza de rutina no es suficiente, aplique bicarbonato de sodio diluido en alcohol de uso doméstico hasta formar una pasta, use un paño suave o una brocha de nylon.

Use un cepillo de cerdas suaves. Para no rayar la superficie se deben hacer pasadas largas y uniformes en el sentido del pulido de la pieza (evite movimientos circulares), finalmente enjuague con agua y seque con un paño suave.

Realice un prelavado con detergente suave y agua tibia o caliente, ó en una solución de removedor a base de amoníaco y agua.

Si esto no logra remover alimentos quemados o depósitos carbonizados, use removedores a base de soda cáustica.

El ácido nítrico es el único ácido que puede ser usado para la limpieza del acero inoxidable. Evite el contacto con otros metales especialmente los ferrosos y los fabricados a base de aluminio y cobre, comunes en los utensilios de cocina. Se recomienda impregnar un paño suave o cepillo de nylon en una concentración del 10% (1 parte de ácido por 9 partes de agua) usando guantes de caucho y protección para los ojos. Tener cuidado con las salpicaduras.

Los mesones en acero inoxidable NORTH, tienen una garantía de 5 años por defectos de fabricación, para efecto de la cocina la garantía tiene un periodo de validez de 12 meses.





Guarde la solución en recipientes de vidrio y deje fuera del alcance de los niños. En caso de contacto accidental con la piel, lave con abundante agua sin frotar.

4.5 CUIDADOS DEL PORCELANIZADO

El recubrimiento final en algunas piezas del producto, esta hecho con el proceso de porcelanizado a altas temperaturas, siendo su conservación casi inalterable bajo uso normal; sin embargo, su brillo y color por muchos años lo determinan las siguientes recomendaciones:

Evite cualquier clase de golpe especialmente en borde y esquinas.

Cuando realice la limpieza, utilice siempre agua jabonosa, paños o esponjas plásticas, no use abrasivos.

Cuando existan restos de comida carbonizada en las parrillas, se recomienda dejar estas en remojo el tiempo necesario y luego efectuar la limpieza por medio de una esponja plástica (las parrillas deben estar frías para su correspondiente limpieza).

TENGA SIEMPRE A MANO UN PAÑO HÚMEDO PARA LA RUTINA NORMAL DE LIMPIEZA.

4.5.1 PRECAUCIONES

EVITE el contacto de la superficie de acero con productos químicos como ácido de batería, ácido muriático, removedores de linta y similares.

EVITE el contacto prolongado con soluciones salinas concentradas, grasas (mayonesa, mantequilla, etc), restos de comida o con materiales férricos (cuchillas, sartenes, esponjas metálicas, etc), porque éstos producen cambios de color y pueden generar problemas de oxidación.

No sobrecaliente las partes de acero inoxidable cuando sobre él puedan caer productos que puedan hervir hasta secarse. Este procedimiento crea manchas difíciles de remover deteriorando la superficie y corriendo el riesgo de dañar el acabado. (evite recipientes grandes que puedan dispensar la llama hasta el meson en acero inoxidable).

No deje artículos de acero común en contacto con el inoxidable, especialmente si están húmedos o mojados.

Nota: Tenga en cuenta que por el uso normal y por transferencia de calor del quemador hacia la mesa, esta tiende a tomar un color amarillo en la zona de los quemadores, adicionalmente si se crea derrame de líquidos y estos se carbonizan se generan manchas difíciles de remover. (Este efecto no hace parte de cambio de la pieza por garantía del producto).

4.7 MANIPULACIÓN DEL CILINDRO DE GAS.

Para su correcto uso:

Elija una EMPRESA RESPONSABLE como proveedor.
Elija CILINDROS en BUEN ESTADO.
Mánjelos siempre verticalmente, NO los VOLTEE, o INCLINE, ni llenos ni vacíos.
NO confíe su manejo a los NIÑOS.
Instálelos en lugares con BUENA VENTILACIÓN.

Las causas más frecuentes por las cuales se presentan escapes son:

Válvulas abiertas, estando los quemadores apagados.
Uniones o conexiones defectuosas.
Válvulas que por el uso se han deteriorado.
Cilindros y reguladores defectuosos.





¡IMPORTANTE!

- △ SI USTED NOTA OLOR A GAS:
- △ NO ENCIENDA NINGÚN TIPO DE LLAMA.
- △ NO OPERE LOS INTERRUPTORES ELÉCTRICOS NI NINGÚN TIPO DE ELEMENTO QUE PUEDA PRODUCIR UNA CHISPA.
- △ CIERRE LA LLAVE DE PASO PARA EL CORTE DE GAS.
- △ ABRA PUERTAS Y VENTANAS PARA VENTILAR EL RECINTO.
- △ LLAME DE INMEDIATO A LOS BOMBEROS Y/O A LA EMPRESA SUMINISTRADORA DE GAS USANDO EL TELÉFONO DE UN VECINO, "NO UTILICE SU TELÉFONO".

4.8 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No permita que los niños jueguen o se acerquen cuando la cocina este encendida, pueden sufrir quemaduras.
- Nunca deje sobre la cocina objetos que los niños puedan necesitar.
- No deje gasolina u otros líquidos inflamables cerca de su cocina.
- En caso de incendiarse las grasas en las vasijas que están sobre la cocina, no apague con agua, cúbralas con una tapa metálica.
- Todas las manijas de ollas y sartenes deben permanecer fuera del alcance de los quemadores.



Evite el uso de utensilios inestables o de tamaños menores de 100 mm de diámetro, **NO UTILICE VASIJAS CON BASE CONVEXA O CON REBORDES SALIENTES.**

Asegúrese que el recipiente este centrado con respecto al quemador, así previene accidentes o deterioro en un corto periodo de tiempo de las partes de su cocina.

5. CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES (Instrucciones para personal calificado).

Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación, regulación, adaptación a otro tipo de gas, presión de alimentación y/o conexión a la red eléctrica sean realizadas por un instalador calificado de la compañía de gas, o personal autorizado de nuestro servicio técnico.

Las cocinas de gas salen reguladas de fábrica únicamente para el uso del tipo de gas establecido es decir para (GN o GLP). Industria de Estufas Continental no se responsabiliza por la adaptación de otro tipo de gas diferente al reglaje de fábrica.

TIPO DE ARTEFACTO	TIPO DE GAS	QUEMADOR MEDIANO	QUEMADOR GRANDE	CATEGORIA	PRESIÓN DE SUMINISTRO
COCINAS CON MESON ACERO INOX. 4 PUESTOS	GLP	0,7	0,85	B/P	28 mbar -4/+6 mbar
	GN	1,1	1,35	H	20 mbar -3/+5 mbar



6. ATENCIÓN AL CLIENTE (Instrucciones para el usuario).

Antes de llamar al servicio técnico, verifique si el mal funcionamiento se debe a fallas en el artefacto o al inadecuado uso o mala instalación de este. Por esta razón describimos a continuación algunos casos que usted puede resolver fácilmente antes de hacer uso del servicio técnico.

6.1 CUADRO DE SÍNTOMAS Y VERIFICACIONES

QUE PASA CUANDO...

VERIFIQUE SI...

La estufa no enciende

El cilindro está vacío o la llave de paso está cerrada
La manguera del gas está doblada
Los quemadores están sucios y/o mojados

Si la llama presenta puntas amarillas

El gas se está acabando
Los quemadores están sucios y/o mojados

Si la llama del quemador se desprende o no enciende en su totalidad

Están obstruidos o mojados los orificios del quemador

Si el sistema de encendido electrónico no funciona

El enchufe está conectado incorrectamente o haciendo mal contacto
No está entrando corriente eléctrica
Las bujías están sucias y/o mojadas

Si existe olor a gas

Todas las perillas están abiertas
La manguera está mal conectada en cualquiera de sus extremos
La manguera está perforada.
El regulador tiene fuga de gas.

Si después de verificar los puntos anteriores, continúa el mal funcionamiento, proceda a reunir y suministrar telefónicamente al centro de servicios de su ciudad la siguiente información, para acelerar el proceso:

1. Código o modelo del producto.
2. Lote y número de serie.
3. Propietario o solicitante.
4. Servicio solicitado.
5. Ciudad y dirección.
6. Barrio y teléfono.

Nota: El código, el lote y la serie se encuentran en el sticker ubicado al final de este manual y en la parte posterior de la estufa.

Describa claramente la falla que presenta, para que el técnico pueda llevar los repuestos requeridos.

IMPORTANTE

En el momento de HACER USO del SERVICIO TÉCNICO es necesario presentar el CERTIFICADO DE GARANTÍA contenido en este manual y la FACTURA DE COMPRA. Para SABER a que CENTROS DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADOS PUEDE ACUDIR de acuerdo a su CIUDAD, FAVOR COMUNICARSE a SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE. **LOS CENTROS DE SERVICIO TÉCNICO TIENEN UN CUBRIMIENTO DE GARANTÍAS DOMICILIARIAS ESTABLECIDO DENTRO DEL PERÍMETRO URBANO.**

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO POR 12 MESES

SERVICIO AL CLIENTE PBX: 721 0377 - 575 0000 / LÍNEA DE SERVICIO AL CLIENTE 018000113435

Soacha - Cundinamarca (COLOMBIA) / servicioscliente@estufascontinental.com.co / www.estufascontinental.com.co



CERTIFICADO DE GARANTIA

Código o modelo: _____ Lote y serie: _____

Fecha de compra: _____ Garantía valida hasta: _____

Almacén: _____

Nombre y Apellido del Comprador: _____

Ciudad: _____ Teléfono: _____

Dirección: _____

Barrio: _____

Nota: El código, el lote y la serie se encuentran en el sticker ubicado al final de este manual y en la parte posterior de la estufa.

Esta garantía debe estar debidamente diligenciada y el comprador declara haber recibido el certificado donde por medio de su firma acepta y conoce las condiciones del mismo.

Firma

ESTA GARANTÍA EXPEDIDA POR INDUSTRIA DE ESTUFAS CONTINENTAL S.A. Tiene validez por un periodo de un año (12 meses), según lo considerado en el artículo No. 3466 del código de comercio que serán contados a partir de la fecha de compra y entrega del producto, según conste en el documento de venta **FACTURA**.

A su vez ésta comprende la sustitución y/o reparación gratuita de las partes o componentes del producto, los cuales resulten defectuosos de fábrica. En el caso particular donde las fallas exceden al costo del producto, este se cambiará sin generar un gasto adicional al cliente, siempre y cuando sean defectos de fabricación y se reporten los daños en un periodo de 15 días máximo después de la fecha de entrega.

Esta garantía se hará efectiva cuando se constate que el producto ha sido utilizado en condiciones normales de uso y servicio, de acuerdo a los manuales de instalación, instrucción y funcionamiento del PRODUCTO suministrados por el fabricante. Industria de Estufas Continental NO se responsabiliza de eventuales daños directos o indirectos, ocasionados por personas, animales o cosas; como consecuencia del desconocimiento y no uso de todas las indicaciones dadas en el manual de instrucciones, en especial las indicaciones y recomendaciones referentes a las advertencias de instalación, uso y/o manejo y mantenimiento del PRODUCTO.

LA GARANTÍA NO CUBRE DAÑOS OCASIONADOS POR: golpes por transporte inadecuado después de entregado el producto al usuario que genere desmaltados o abolladuras, partes plásticas, partes eléctricas, vidrios templados con fisuras o rotos por instalación incorrecta y/o uso inadecuado, siniestros, desastres naturales, conflictos armados, fluctuaciones o defectos de voltaje, rayos y/o descargas eléctricas, corto circuito, fugas ocasionadas por instalación y/o uso inadecuado, empleo diferente de energía especificada, condiciones ambientales diferentes, exposición a altos niveles de humedad o salinidad, altas temperaturas, instalación realizada por personal no autorizado por INDUSTRIA DE ESTUFAS CONTINENTAL S.A., mal trato transporte y/o manipulación indebida (inadecuada), aplicaciones inapropiadas del producto y/o cualquier otra causa semejante a las anteriores.

En caso de reventa del producto, el periodo de validez de la garantía no sufrirá renovación o alteración alguna. Sólo se sustituirá el aparato, si el defecto es de tal naturaleza que no sea factible su reparación a juicio de INDUSTRIA DE ESTUFAS CONTINENTAL S.A., previa revisión técnica del producto hecha por el fabricante de acuerdo a orden de servicio. Esta garantía pierde su efectividad cuando se encuentre alterado el numero de serie y/o de lote y/o sellos de seguridad del aparato y/o cuando se compruebe que el producto ha sido intervenido por personas no autorizadas por INDUSTRIA DE ESTUFAS CONTINENTAL S.A.