

COCINAS DE EMPOTRAR

MANUAL DE INSTRUCCIONES, INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

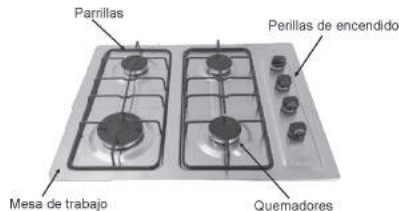
Por su SEGURIDAD y para garantizar el óptimo funcionamiento de su cocina CONTINENTAL tenga en cuenta que:

- 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 personal 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.
- Como 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 la deriva 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



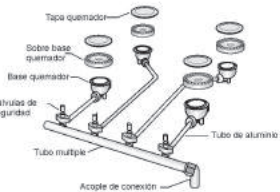
1

2

3

4

1.1.- SISTEMA DE COMBUSTIÓN



COCINAS CUBIERTAS EN VIDRIO Y MIXTAS



NOTA:
LAS COCINAS DE EMPOTRAR CON CUBIERTA EN VIDRIO, TERMOSEGURIDAD Y MIXTAS NO ESTÁN DENTRO DE LOS ALCANCES DE LOS SELLOS DE CALIDAD

1.2 CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Penillas de control inyektadas, resistentes a la temperatura.
- Quemadores controlados con válvulas de seguridad, de fácil manejo y limpieza.
- Mesa de trabajo en acero inoxidable o vidrio de seguridad.
- Disponibles para gas propano (G.L.P.) y gas natural (G.N.), de acuerdo a la referencia.
- Parrillas porcelanizadas o en hierro fundido.
- Cocina Cubierta Vidrio con válvulas de seguridad y/o con termoseguridad.
- Cocina Cubiertas Mixtas - Resistencia Blindada

2.- INFORMACIÓN DEL ROTULADO

2.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del fabricante: Industria de Estudios Continental S.A.
 Denominación comercial del gasodoméstico: Código o Modelo
 País de fabricación: Colombia (Sur América)
 Lote y No. de serie de fabricación: Colombia
 Categoría del gasodoméstico: GN (2H) - GLP (3B/P)
 Tipo de gas y presión suministro: GLP (2P-6-4mbar) / GN (20-5-3mbar)
 Nota: El código, el lote y/o 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/2H	GN/20	GLP/3B/P
1	1	1,1	1,1	1,1
2	2	1,1	1,1	1,1
3	3	1,1	1,1	1,1
4	4	1,1	1,1	1,1
5	5	1,1	1,1	1,1
6	6	1,1	1,1	1,1
7	7	1,1	1,1	1,1
8	8	1,1	1,1	1,1

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
 La Potencia eléctrica de las cocinas que cuentan con una resistencia eléctrica blindada es de 1000 W

3.- INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANTENIMIENTO

(Instrucciones para el instalador y el usuario).

- ADVERTENCIAS:**
 - Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (instalación y creación de gas) y el equipo del artefacto sean compatibles.
 - Las condiciones de riesgo para este gasodoméstico se encuentran en la placa de identificación.
 - Este artefacto no debe fabricarse sin conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión.
 - Debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes.
 - Se debe dar especial atención a los requisitos de 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 de aire-gas con su método de fabricación de gas por CO.
 - El recinto donde se va a instalar debe cumplir las condiciones de ventilación correspondientes según corresponde en la norma NTC-3511.
- ADVERTENCIA 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 al tierra es evitar que las pequeñas fugas de corriente presentes en los artefactos eléctricos y suministrar protección al usuario sobre todos los conductos por corto circuito. Es muy importante la correcta conexión, lo cual debe hacerse el circuito de puesta a tierra de la instalación eléctrica de la edificación.
 - Una vez conecte el cable de puesta a tierra el resto de la instalación, estas partes metálicas de los artefactos.
 - El circuito eléctrico al cual se va a conectar el artefacto, debe estar independiente de otro y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada para energía del artefacto. Los "breakers" de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otro de menor amperaje equivalente nominal, verifique las especificaciones técnicas de las redes eléctricas de la casa.
 - El cable de suministro de energía del artefacto tiene su respectivo anillo de diseño con una capacidad de corriente adecuada a su potencia nominal. Por ningún motivo lo cambie o emplee un cable de suministro diferente, esto podría deteriorarlo o causar cortocircuitos.
 - Evite que los cables eléctricos de otros aparatos que se conecten cerca de la cocina toquen partes calientes.
 - Asegure que el cable de voltaje del tomacorriente de la conexión de la instalación eléctrica esté acorde con el voltaje nominal para gas.

3.2 CONSIDERACIONES DE VENTILACIÓN Y VENTILACIÓN
 Para los requisitos de aireación y ventilación y/o para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.
 2. Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de los gases (gasodoméstico) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.
 3. En la total construcción el recinto en el cual se va a ubicar el gasodoméstico debe poseer un espacio cuyo volumen sea mayor o igual a 4,8m³ por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en ese recinto.
 4. En caso de que no se cumpla con esa condición, el recinto deberá ser dotado con dos alberturas permanentes que garanticen la aireación necesaria según el caso: la superior se ubicará a una distancia no mayor de 20cm 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.
 5. La abertura superior sirve para desahogar 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.
 6. 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 6cm² 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 22cm² 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 comunican directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.

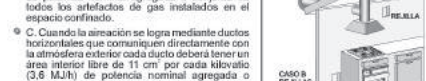
EJEMPLO
 Para una cocina de potencia nominal de 23,021 MJ/h (6,40kW), tomando el caso A como ejemplo se tiene:
 $GN \quad 30.575 \frac{MJ}{h} \times \frac{6cm^2}{3,6 MJ/h} = 50,90 \text{ cm}^2 \quad \text{o} \quad 8,5 \text{ kW} \times \frac{6cm^2}{1 \text{ kW}} = 51 \text{ cm}^2$
 $GLP \quad 28.418 \frac{MJ}{h} \times \frac{6cm^2}{3,6 MJ/h} = 47,36 \text{ cm}^2 \quad \text{o} \quad 7,9 \text{ kW} \times \frac{6cm^2}{1 \text{ kW}} = 47,4 \text{ cm}^2$

3.3 CONEXIÓN DEL SUMINISTRO DE GAS
 Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación sean realizadas por un instalador de la compañía de gas o por personal autorizado de nuestro servicio técnico.

1. Deberá asegurarse una correcta ventilación en la zona donde quedará ubicada la cocina para una buena combustión, de no ser así, esta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.

2. Antes de efectuar la conexión de su cocina, debe comprobar que está regulada para el tipo de gas a suministrar. Si necesita convertir su cocina a otro tipo de gas, siga las instrucciones del capítulo 5 de este manual.
 3. Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y no la abra sino hasta que termine de conectar su cocina.
 4. Conecte el tubo de gas de entrada de su cocina a la línea de gas proveniente del cilindro de la red. Si realiza la conexión usando tubería de cobre rígida o flexible debe utilizar racor hembra de 5/8" x 1/8 hilos UNF y glandas. 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).

5. Nota: Si se emplea tubería flexible para la conexión del suministro de gas, esta no debe pasar por espacios confinados a las instalaciones o quedar en contacto con partes calientes (como cocinas).
 6. Para la conexión se debe tener en cuenta la norma ICONTEC NTC 3633 "INSTALACIÓN DE GAS DOMÉSTICOS PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS" donde se describen las características que deben poseer los conectores (Tuberías o mangueras).
 7. Los sellantes utilizados en las conexiones deberán ser de tipo trazo química, anaeróbico o cinta sellón para gas.
 8. 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 GAS NATURAL (GN)
 Instalación con cilindro: Conecte el regulador a la salida y luego al cilindro teniendo en cuenta que las dimensiones quedan bien ajustadas. Se recomienda ubicar el cilindro en un lugar seco, ventilado y alejado de fuentes de calor sino viera que la posición del cilindro debe ser siempre vertical y nunca debe invertirse.
INSTALACIÓN GAS PROPANO (GLP)
 Instalación con cilindro: Conecte el regulador a la salida y luego al cilindro teniendo en cuenta que las dimensiones quedan bien ajustadas. Se recomienda ubicar el cilindro en un lugar seco, ventilado y alejado de fuentes de calor sino viera que la posición del cilindro debe ser siempre vertical y nunca debe invertirse.

Industria de Estudios Continental S.A., en la actualidad fabrica reguladores de excelente calidad para presiones de 20, 40, 100 libras masa por G.L.P. en conformidad con las normas de seguridad de gas.
 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 ALGUN TIPO DE LLAMA.
 La potencia calorífica (consumo calorífico) generada por el gasodoméstico es:

TIPO DE CUBIERTA	QUEMADOR	POTENCIA POR QUEMADOR							
		FLUJO MÁXIMO		FLUJO REDUCIDO					
CUBIERTA ESTÁNDAR ACERO INOX.-VIDRIO	QUEMADOR MEDIANO	GN	GLP	GN	GLP				
		Mbh	Mbh	Mbh	Mbh	Mbh	Mbh		
		7,194	2,0	6,475	1,8	2,878	0,8	3,237	0,9
		8,993	2,5	8,993	2,5	2,878	0,8	3,237	0,9
CUBIERTA ADIRAUNOR	QUEMADOR MEDIANO	GN	GLP	GN	GLP				
		Mbh	Mbh	Mbh	Mbh				
		6,475	1,8	6,475	1,8	2,878	0,8	3,237	0,9
		8,993	2,5	8,993	2,5	2,878	0,8	3,237	0,9

Nota: Los valores de potencia corresponden a condiciones estándar de referencia con base en el poder calorífico superior de los correspondiente gas de referencia, según requisito de Normas NTC 2832-1 y Resolución 1033 de mayo 25 de 2004 para gasodomésticos que funcionan con combustibles gaseosos.

3.3 INSTALACIÓN

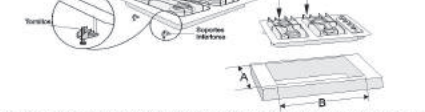
- Antes de instalar su cocina sobre el mueble y con cualquier recubrimiento sintético, verifique que este material y los muebles que estén juntos a la cocina requieran una temperatura de aproximadamente 50°C en el momento.
- La salida debe instalarse donde reciba permanente y moderada ventilación para la correcta combustión del gas. No la ubique en aquellos lugares expuestos a fuertes corrientes de aire (puerto, terrazas, etc.) o por contrario en recintos altos; 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 gases accidentales.
- 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 VENTANAS CON CORTINAS o 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 GAS DOMÉSTICOS PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS".

3.3.1 UBICACIÓN DE SU GAS DOMÉSTICO

Asegúrese que su cocina se mantenga en una zona libre de cualquier material combustible, como madera, papel, plástico (según Norma ICONTEC NTC 3932) 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 60 cm de la campana extractora o mueble auxiliar.

3.3.2 ANCLAJE DE COCINAS CLASE B

Si su cocina posee accesorio de anclaje para la instalación, atienda las siguientes instrucciones:

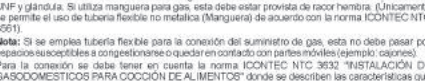


Recorra el empaque la parrilla (rueda), esta corresponde a las dimensiones del orificio que debe tener el mueble en el cual se va a empotrar la cocina, una vez hecha la perforación, proceda a retirar los cuatro soportes inferiores, que trae la cocina, luego instale la cocina en el mueble y proceda a ubicar los soportes por la parte interna del mueble y apriete, de tal manera que la mesa quede firme sobre el mueble. Tenga en cuenta que los botones de mando deben quedar del lado derecho como se indica en el gráfico.

Nota: Las distancias mínimas horizontales con paredes adyacentes, posterior y una lateral debe ser de 5,0 cm, como mínimo. Con respecto a muebles o campanas extractoras la medida mínima debe ser de 60 cm, medidos entre la parte interna de la campana extractora o mueble y la parte de la cocina.

1. Antes de efectuar la conexión de su cocina, debe comprobar que está regulada para el tipo de gas a suministrar. Si necesita convertir su cocina a otro tipo de gas, siga las instrucciones del capítulo 5 de este manual.
 2. Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y no la abra sino hasta que termine de conectar su cocina.
 3. Conecte el tubo de gas de entrada de su cocina a la línea de gas proveniente del cilindro de la red. Si realiza la conexión usando tubería de cobre rígida o flexible debe utilizar racor hembra de 5/8" x 1/8 hilos UNF y glandas. 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).

4. Nota: Si se emplea tubería flexible para la conexión del suministro de gas, esta no debe pasar por espacios confinados a las instalaciones o quedar en contacto con partes calientes (como cocinas).
 5. Para la conexión se debe tener en cuenta la norma ICONTEC NTC 3633 "INSTALACIÓN DE GAS DOMÉSTICOS PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS" donde se describen las características que deben poseer los conectores (Tuberías o mangueras).
 6. Los sellantes utilizados en las conexiones deberán ser de tipo trazo química, anaeróbico o cinta sellón para gas.
 7. 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 GAS NATURAL (GN)
 Instalación con cilindro: Conecte el regulador a la salida y luego al cilindro teniendo en cuenta que las dimensiones quedan bien ajustadas. Se recomienda ubicar el cilindro en un lugar seco, ventilado y alejado de fuentes de calor sino viera que la posición del cilindro debe ser siempre vertical y nunca debe invertirse.
INSTALACIÓN GAS PROPANO (GLP)
 Instalación con cilindro: Conecte el regulador a la salida y luego al cilindro teniendo en cuenta que las dimensiones quedan bien ajustadas. Se recomienda ubicar el cilindro en un lugar seco, ventilado y alejado de fuentes de calor sino viera que la posición del cilindro debe ser siempre vertical y nunca debe invertirse.

Industria de Estudios Continental S.A., en la actualidad fabrica reguladores de excelente calidad para presiones de 20, 40, 100 libras masa por G.L.P. en conformidad con las normas de seguridad de gas.
 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 ALGUN TIPO DE LLAMA.
 La potencia calorífica (consumo calorífico) generada por el gasodoméstico es:

TIPO DE CUBIERTA	QUEMADOR	POTENCIA POR QUEMADOR							
		FLUJO MÁXIMO		FLUJO REDUCIDO					
CUBIERTA ESTÁNDAR ACERO INOX.-VIDRIO	QUEMADOR MEDIANO	GN	GLP	GN	GLP				
		Mbh	Mbh	Mbh	Mbh	Mbh	Mbh		
		7,194	2,0	6,475	1,8	2,878	0,8	3,237	0,9
		8,993	2,5	8,993	2,5	2,878	0,8	3,237	0,9
CUBIERTA ADIRAUNOR	QUEMADOR MEDIANO	GN	GLP	GN	GLP				
		Mbh	Mbh	Mbh	Mbh				
		6,475	1,8	6,475	1,8	2,878	0,8	3,237	0,9
		8,993	2,5	8,993	2,5	2,878	0,8	3,237	0,9

Nota: Los valores de potencia corresponden a condiciones estándar de referencia con base en el poder calorífico superior de los correspondiente gas de referencia, según requisito de Normas NTC 2832-1 y Resolución 1033 de mayo 25 de 2004 para gasodomésticos que funcionan con combustibles gaseosos.

3.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Verifique el voltaje de la corriente y asegúrese 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.
- Para cocinas de empotrar Mixtas, se debe garantizar que el circuito eléctrico al cual se va a instalar, debe estar independiente de otro y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada.
- La toma de corriente donde se conecte el cable de alimentación debe estar a una distancia mínima de 50cm con relación a la entrada de gas.

3.7 CORRECTO ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

3.7.1 Quemadores
 Su cocina posee quemador en aluminio, tenga en cuenta que si ocurre en la ubicación incorrecta que se muestra en el gráfico, causará que el nuevo quemador se dañe en un corto periodo de tiempo.



ESTE GAS DOMÉSTICO NO REQUIERE SER AJUSTADO PARA SU FUNCIONAMIENTO A LAS DIFERENTES CONDICIONES LOCALES DE PRESIÓN ATMOSFÉRICA O DE TEMPERATURA AMBIENTAL. ESTA DIFERENCIA DE QUEMADORES NO ABRIGADOS, ES NECESARIO QUE EL AJUSTE NECESARIO PARA REALIZAR LA COMBUSTIÓN SE TOMA COMPLETAMENTE EN LA SALIDA DEL GASOMÉTRICO.
 ESTE ARTEFACTO ESTÁ DISEÑADO PARA OPERAR CORRECTAMENTE DENTRO DE LOS 10 metros x 100 3000 mm (metros cuadrados de área).

4.- USO Y MANTENIMIENTO

(Instrucciones para el usuario)

Antes de usar su gasodoméstico tenga en cuenta que el recinto donde se va a instalar, cumple con los requisitos de aireación y ventilación indicados en el numeral 3.2 de este manual, según la norma NTC 3633 "Instalación de gases domésticos para cocinar alimentos que debe mantenerse en condiciones adecuadas para un funcionamiento normal".
 Una vez conectado el suministro de gas, ya sea el cilindro o la red, verifique que todas las partes estén bien instaladas y apague 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 B), de acuerdo a la instalación establecida en la norma NTC 3633.
ASEGURE QUE LA COCINA ESTE BIEN VENTILADA, MANTENGA ABIERTOS LOS ESPACIOS NATURALES DE VENTILACIÓN.

4.1 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Si no puede encender el quemador, tenga en cuenta que su cocina está equipada con válvulas de seguridad, por lo tanto se debe oprimir la perilla y luego girarla, o girarla pero sin oprimir para que se abra el pasador de escape de gas de la misma.

4.1.1 Cocinas con encendido manual:
 Aunque se han diseñado quemadores que poseen el botón de encendido, presione la perilla correspondiente al quemador y gire la llave de la izquierda (veremos controlador de las manecillas del reloj).

4.1.2 Cocinas con encendido electrónico incorporado:
 Presione la perilla correspondiente al quemador que desea encender y gire la llave de la izquierda (veremos controlador de las manecillas del reloj). En esta versión el encendido electrónico incorporado genera un pulso y tarda poco a poco para encender el quemador.

4.1.3 Encendido de placa electrónica:
 Presione el botón de encendido.
 La regulación se puede realizar girando el mando correspondiente (perilla de control en sentido horario o antihorario) hasta las posiciones (posición medio).
 1. Potencia mínima (posición bajo).
 2. Potencia intermedia (posición medio).
 3. Potencia máxima (posición alto).

Nota: Antes de comenzar por primera vez, se recomienda calentar las placas de cocinar a la máxima temperatura durante 4 minutos sin alimentos, durante esta fase inicial, el calentamiento produce un endurecimiento y alcanza su máxima resistencia. Para evitar deformación de calor y provocar daños a la placa, se recomienda utilizar recipientes con fondo plano o de un diámetro igual o mayor al de la placa.



4.1.4 Cocinas con encendido electrónico incorporado y sistema de seguridad:
 (aplica para cocinas en vidrio controladas por seguridad).
 Presione la perilla correspondiente al quemador que desea encender, gire la llave de la izquierda (veremos controlador de las manecillas del reloj) y manténgala oprimida por 30 segundos para que se cierre la termoprotección de seguridad. Si no se mantiene presionada la perilla por 30 segundos, el quemador se apagará inmediatamente ya que aún no se encuentra activado el sistema de seguridad.



EN EL EVENTO DE QUE SE ENTINGAN ACCIDENTALMENTE LAS LLAMAS DEL QUEMADOR, APAGUE EL CONTROL DEL QUEMADOR Y NO INTENTE VOLVER A ENCENDERLO POR LO MENOS DURANTE UN MINUTO (Norma NTC 2832-1).

4.1.5 Funcionamiento de la resistencia eléctrica

La resistencia eléctrica está controlada por un selector de 4 posiciones: apagado, bajo, medio y alto; se debe seleccionar la posición de acuerdo a la temperatura que se requiere para la cocción.

4.2 CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

Si su cocina tiene encendido electrónico o resistencia eléctrica, asegúrese de que está conectada a una toma de 120 Voltios (60Hz). Esta conexión debe estar dotada de polo a tierra.
 Los cocinas de empotrar mixtas presentan resistencia blindada de 1.000W a 120V.

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.

Diagrama eléctrico 4p Mixta



4.3 LIMPIEZA

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

- Para las partes porcelanizadas de su cocina, use agua caliente y limpiador 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 de ácidos.
- Para los quemadores y las parrillas, use agua caliente jabonosa en una esponja plástica.
- No utilice objetos que puedan rayar las superficies de los cocinas, como alfileres, cuchillos, etc.
- NUNCA USE DETERGENTES ABRASIVOS, ni ninguno otro tipo de fibra, 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 acumule polvo de grasa, agua o otros de alimentos impacta el funcionamiento de la chispa de encendido de los quemadores.