

5.5 CUIDADOS DEL ACERO INOXIDABLE

El acero inoxidable es un material de fácil conservación. Con una limpieza adecuada es posible mantener intactas 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 fría; aplíquelos con un paño suave o una esponja de nylon fino, enjuague con abundante agua y seque con un paño suave. El ácido nítrico es importante para evitar la presencia de manchas en la superficie. La limpieza de nátrio remove fácilmente las manchas más comunes.

Alcohol de limpieza de rutina no es suficiente, aplicar 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 preaviso con detergentes suaves 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.

ANTES DE COMENZAR LA LIMPIEZA DE SU COCINA, ASEGURESE DE QUE ESTE FRÍA Y DESCONECTADA DEL SUMINISTRO ELECTRICO SEGUN APLIQUE.

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 limpiar 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.

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.

5.6 CUIDADOS DEL PORCELANIZADO

El recubrimiento final en algunas piezas del producto, está 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 bordes y esquinas.
El porcelanizado es más resistente cuando la lámina se encuentra fría, por lo tanto se recomienda dejar enfriar antes de proceder a limpiarla.
Cuando realice la limpieza, utilice agua jabonosa, pastas o esponjas plásticas, no use abrasivos.
Cuando se lavan platos hirviendo, retire estos rápidamente con un paño húmedo. Los jugos cítricos, vinagras, aceites, grasas y concentrados aun en frío, pueden afectar el porcelanizado. Evite que estos se acumulen sobre la superficie estando caliente.
Cuando existen restos de comida carbonizada en las perillas, se recomienda dejar estas en remojo el tiempo necesario y luego efectuar la limpieza por medio de una esponja plástica (las perillas deben estar frías para su correspondiente limpieza).



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

Precauciones:

- EVITE el contacto de la superficie de acero con productos químicos como ácido de batería, ácido muriático, removedores de finta y similares.
- EVITE el contacto prolongado con soluciones salinas concentradas, grasas (mayonesa, manteca, etc), restos de comida o con materiales ferrosos (cuchillos, sartenes, esponjas metálicas, etc), porque éstos producen cambios de color y surgen problemas de oxidación.
- No sobrecalentar 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 cortando el acabado. Evite recipientes grandes que puedan dispensar la llama hasta las partes de acero inoxidable.
- No deje artículos de acero común en contacto con el acero inoxidable, especialmente si están húmedos o mojados.

Nota: Si su cocina tiene mesa en acero inoxidable o con acabado esmalte tenga en cuenta que por el uso normal y por transferencia de calor del quemador hacia la mesa, esta tiende a tomar un color amarillento 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)

5.7 MANIPULACIÓN DEL CILINDRO DE GAS.

Para su correcto uso:

- Elija una EMPRESA RESPONSABLE como proveedor.
- Elija CILINDROS en BUEN ESTADO. Manténelos siempre verticalmente, NO los VOLTEE, ni 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 UD. NOTA OLOR A GAS:

- No encienda ningún tipo de flama.
- 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".

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

En caso de incendiarse las grasas en los vasos que están sobre la cocina, no apague con agua, cubralas con una tapa metálica.

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. Todas las manijas de ollas y sartenes deben permanecer fuera del alcance de los quemadores. Evite el uso de utensilios inestables o de lameños menores de 100 mm de diámetro.

NO UTILICE VASIJAS CON BASE CONVEXA O CON REBORDOS 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.



6. 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 las red eléctricas sean realizadas por un instalador calificado de la compañía de gas, o personal autorizado de nuestro servicio técnico.

Las cocinas a gas salen regladas de fábrica para su uso con gases de la segunda familia (GN) Y/O gases de 5 de la tercera familia (GLP), Industria de Estufas Continental no es responsable por la adaptación de otro tipo de gas diferente al reglaje de fábrica.

Tipo de gas	Quemador			Presión de suministros	
	Pequeño en esmalte	Pequeño aluminio	Grande aluminio	Gas	Agua
Gas Propano	0,6 mm	0,65 mm	0,7 mm	29 mbar	+6 mbar
Gas Natural	0,9 mm	0,95 mm	1,0 mm	20 mbar	-3 mbar

7. 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 de servicio técnico.



CUADRO DE SINTOMAS Y VERIFICACIONES

QUE PASA CUANDO...	VERIFIQUE SI...
La estufa no enciende	El cilindro está vacío o la llave de paso está cerrada. La manijera del gas está doblada. Los quemadores están sucios y/o mojados.
Si la llama presenta puntas amarillentas	El gas se está acabando. (GLP) El regulador de aire primario esta posicionado incorrectamente (ver numeral 4.6). 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. El regulador de aire primario esta posicionado incorrectamente (Ver numeral 4.6).
Si existe olor a gas	Todas las perillas están abiertas. La manijera está mal conectada en cualquiera de sus extremos. La manijera está perforada. El regulador tiene fuga de gas.
Si el sistema de encendido electrónico no funciona	El enchufe está conectado incorrectamente. No está entrando corriente eléctrica. Las bujías están sucias y/o mojadas.

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:

- Código o modelo del producto.
- Lote y número de serie.
- Nombre del propietario o solicitante.
- Servicio solicitado.
- Ciudad y dirección.
- 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.

Describe 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 qué CENTROS DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADOS PUEDE ACUDIR de acuerdo a su CIUDAD, FAVOR COMUNICARSE al 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 PSX: 721 0377 - 575 0000
LINEA DE SERVICIO AL CLIENTE 01 80006113435

Suceña - Cundinamarca (COLOMBIA)
serviciocliente@estufascontinental.com.co
www.estufascontinental.com.co

CIUDAD	NOMBRE	DIRECCION	TELEFONOS	CELULAR	CONTACTO
BOGOTÁ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MEDICINA	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
BARRANQUILLA	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
BUENAVISTA	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
EL Valle	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
LA CRUZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
VALLEPARAÍSO	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222	313 3333	BOGOTÁ
MUÑOZ	MARCA 2000	CALLE 88	322 2222</		

1. INFORMACION DEL ROTULADO

PLACA DE IDENTIFICACION
 Nombre del fabricante: Industria de Estufas Continental S.A.
 Denominación comercial del gasodoméstico: Código Q Modulo:
 País de fabricación: Colombia(Sur América)
 Lote y N° de serie de fabricación:
 Categoría del gasodoméstico: GN (2P)- GLP (3B/P)
 Tipo de gas y presión suministrada: GLP (2P+6-4 mbar)
 GN (2P+6-5 mbar)

Nota: El código, el lote y la serie se encuentran en el sticker ubicado al final de este estufa y en la parte posterior de la estufa.
 Las cocinas con encendido electrónico llevan adicionalmente:
 Tensión: 120 V o 220 V Frecuencia de suministro eléctrico: 60 Hz
 Potencia Nominal:

REFERENCIA / DESCRIPCIÓN	POTENCIA NOMINAL		QUEMADORES
	GN	GLP	
ESTUFA 4 PUESTOS	4.070	3,9	4 ECONOMICO CR
ESTUFA 5 PUESTOS	4.880	4,6	5 ECONOMICO CR
ESTUFA 5 PUESTOS	14.285	3,9	5 ECONOMICO CR
ESTUFA 5 PUESTOS ECONOMICA	14.794	3,9	5 ECONOMICO CR
ESTUFA 5 PUESTOS SUPERIOR (TAPA DE VIDRIO) ECONOMICA	15.285	3,9	5 ECONOMICO CR
ESTUFA 6 PUESTOS DIMANOR HIMALTE II	16.794	3,9	6 ECONOMICO CR

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

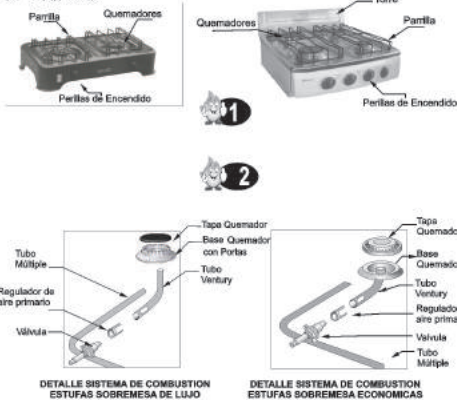
2. ADVERTENCIAS PRELIMINARES

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.
 - Corte el suministro 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 esté en operación.
 - No limpie su cocina con líquidos inflamables o volátiles.
 - Artos de realizar cualquier intervención, corte el suministro eléctrico y cierre la llave del suministro de gas.

3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO - ESQUEMAS

3.1 ESQUEMAS



3.2 CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cubierta con niveles anti-derramantes
- Válvulas de seguridad
- Parrillas porcelanizadas
- Recubrimiento en pintura electrostática o esmalte, según aplique.

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

4.1 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).
- Para su correcto funcionamiento este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiental.
- 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 un 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

4.2 CONSIDERACIONES DE AIREACIÓN Y VENTILACIÓN

Para los requisitos de aireación y ventilación en el interior las viviendas y/o el sitio donde se instale su cocina recomendamos tener en cuenta:

La norma ICONEC N.T.C. 3631 "VENTILACIÓN DE RECINTOS INTERIORES DONDE SE INSTALAN ARTEFACTOS QUE EMPLEAN GASES COMBUSTIBLES PARA USO

DOMESTICO, COMERCIAL E INDUSTRIAL" y normas referente al cuidado de la salud de las personas.

1. Deberá asegurarse una correcta ventilación en la zona donde quedará ubicada la cocina para que haya 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 dentro del recinto.

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 m³ por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en ese recinto.

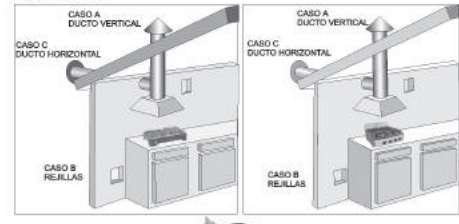
En caso de que no se cumpla con esa condición, el recinto deberá ser dotado con dos aberturas permanentes que garanticen la aireación necesaria según el caso: la superior se ubicará a una distancia no mayor de 30 cm. del techo y la inferior a una distancia no menor de 30cm. del suelo. En lo posible evitar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

La abertura superior sirve para desahogar el aire viciado y la inferior para la aspiración de 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 recinto, 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 6 cm² por cada kilovatio (3,6MJ/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 arrastra, 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 comuniquen directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm² por cada kilovatio (3,6MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.

EJEMPLO

Para una cocina de 4 puntos Lujó y T.V. quemador Aluminio, la capacidad calorífica es de 23,2 MJ/h (6,45 kW), tomando el caso A como ejemplo tenemos:

$$23,2 MJ/h \times 8 \text{ cm}^2 = 38,6 \text{ cm}^2 \text{ o } 0,46 \text{ kW} \times 8 \text{ cm}^2 = 38,7 \text{ cm}^2 \text{ o } 3,6 \text{ MJ/h} \text{ o } 1 \text{ kW}$$

kW= Kilovatio MJ/h= Mega Joule por hora

El área mínima de cada una de las rejillas será de 38,7 cm² lo cual dará un rectángulo aproximado de 6,22 x 6,22 cm

- Para conocer la demanda calorífica de su cocina observe la placa de identificación que está en la parte trasera de su cocina.
- Realice esta operación para calcular el área de las rejillas, y de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde instale su gasodoméstico.

4.3 INSTALACIÓN

Para los modelos que poseen quemador en aluminio, tenga en cuenta que si ocurre en la posición incorrecta que se muestra en el gráfico, causará que la base quemador se deforme en un corto periodo de tiempo.

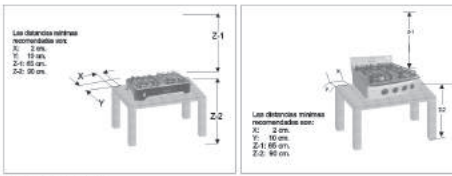


- La cocina debe instalarse donde reciba un ambiente y moderada ventilación para la correcta combustión del gas. No la ubique en aquellos lugares expuestos a fuertes corrientes de aire (pala, terrazas, etc.) o por el contrario en recintos cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva Gas-Aire (baños, dormitorios, sótanos, y demás recintos cerrados).
- Entre su cocina y la pared posterior debe existir una distancia mínima de 10 cm, para evitar que el tubo o manguera de suministro de gas sufra deformaciones.
- 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 O MATERIALES COMBUSTIBLES

Para la instalación se recomienda tener en cuenta norma ICONEC N.T.C. 3632: "INSTALACIÓN DE GASODOMÉSTICOS PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS"

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 ICONEC NTC-3632) y tenga en cuenta las distancias mínimas que debe mantener su cocina de las paredes adyacentes.



Colocación de la torre.
 Usando los tornillos que vienen en su cocina instale la torre haciendo coincidir los agujeros de la torre, con los de la mesa de la cocina (ver gráfico)



4.4 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 o manutención técnica. 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 6 de este manual).

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. Se puede hacer la conexión usando tubería rígida o flexible o manguera para gas. (Únicamente se permite el uso de manguera de caucho de acuerdo con la NORMA ICONEC N.T.C. 3551). Utilice racor: hembra de 3/8" NPT.

Para la conexión se debe tener en cuenta la NORMA ICONEC N.T.C. 3632 "INSTALACIÓN DE GASODOMÉSTICOS PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS" donde se describen las características que deben poseer los conectores (tuberías o mangueras).
 Los selantes utilizados en las conexiones deberán ser de tipo traba química, anerbótico o cinta teflón para gas.

Debe existir una válvula manual de corte entre la salida de gas y la cocina NORMA ICONEC N.T.C. 2955 "INSTALACIÓN PARA SUMINISTRO DE GAS EN EDIFICACIONES RESIDENCIALES Y COMERCIALES".



Industria de Estufas Continental S.A. en la actualidad fabrica reguladores de excelente calidad para presiones de 20,40,100 libras 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 corrías si las hay. NUNCA UTILICE FOSFÓRICO O ALGUN TIPO DE LLAMA.
 La potencia calorífica (consumo calorífico) generada por el gasodoméstico es:

QUEMADOR	POTENCIA POR QUEMADOR			
	GN	GLP	GN	GLP
1	0,975	0,975	0,975	0,975
2	1,950	1,950	1,950	1,950
3	2,925	2,925	2,925	2,925
4	3,900	3,900	3,900	3,900
5	4,875	4,875	4,875	4,875
6	5,850	5,850	5,850	5,850

Según requisito de norma NTC 2832-2 y reglamento técnico para gasodomésticos que funcionan con combustibles gaseosos.

Nota: Los valores de potencia corresponden a condiciones estándar de referencia con base en el poder calorífico superior del correspondiente gas de referencia.
 "PARA SU CORRECTO FUNCIONAMIENTO, ESTE GASODOMÉSTICO DEBE SER AJUSTADO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES LOCALES DE PRESIÓN ATMOSFÉRICA Y DE TEMPERATURA AMBIENTAL DEPENDIENDO DE LA ZONA GEOGRÁFICA DONDE SE INSTALE"
ESTE ARTEFACTO ESTÁ DISEÑADO PARA OPERAR CORRECTAMENTE DENTRO DE LOS 10 metros y LOS 3000 metros (metros sobre el nivel del mar).

4.5 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
- Turne el cable verde que sale de la parte posterior del artefacto y conéctelo a la tierra y/o línea a tierra de la instalación.
- Conecte el artefacto al tomacorriente mas cercano evitando utilizar extensiones.

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

- Para que su cocina funcione óptimamente, la llama de los quemadores debe ser de color azul, manteniendo un aspecto vivo y estable.
- Si la llama presenta puntas amarillas es por falta de aire primario para la mezcla gas-aire, por lo tanto debe abrir la ventana del regulador de aire primario.
 - Si la llama tiende a separarse del quemador presentando lamas vibrantes de tono violeta es por exceso de aire primario, en tal caso debe cerrar la ventana del regulador de aire primario. En ambos casos, debe graduar el aire en el quemador así:
 - Corte el suministro de gas de la red principal.
 - Retire las parrillas y los quemadores.
 - Voltee la estufa y retire los venturios.
 - Gradúe el aire primario de acuerdo con lo observado en la llama, abriendo o cerrando la ventana de recepción mediante el regulador de aire primario ubicado en el tubo venturi a la salida de la válvula, de la siguiente manera:
 - 1º Retire el regulador de aire primario
 - 2º Gire y coloque el regulador de aire primario dependiendo del comportamiento de la llama
 - 3º Instale nuevamente los tubos venturios



Después de graduar la entrada de aire primario, encienda el quemador y observe la llama, de ser necesario realice de nuevo el ajuste de acuerdo a lo observado en la llama.

5. 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 2.1 de este manual según la norma NTC-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 el 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.

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



5.1 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES (SIN ENCENDIDO ELECTRÓNICO)

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

SI NUEVA COCINA ESTÁ EQUIPADA CON VÁLVULAS DE SEGURIDAD, POR LO TANTO SE DEBE OPRIMIR LA PERILLA Y LUEGO GIRARLA, SI CALIENTE EL CIRCUITO ANTES DE OPRIMIR Y ROMPER EL QUEMADOR DEL SEGURO QUEDANDO ASÍ FUERA DE GARANTÍA.

EN EL EVENTO DE QUE SE EXTINGA ACCIDENTALMENTE LAS LLAMAS DEL QUEMADOR, APAGUE EL CONTROL DEL QUEMADOR Y NO INTENTE VOLVER A ENCEÑERLO POR LO MENOS DURANTE UN MINUTO. (Norma NTC-2832-4)

5.2 ENCENDIDO ELECTRONICO

Antes de realizar el encendido, asegúrese de que la fuente de encendido está conectada a una red de 120 voltios (60 Hz.) y que se esté produciendo chispa en cada uno de los bujías ubicadas en los quemadores. Para el encendido accione el botón de encendido Electrónico mientras oprime y gira la perilla simultáneamente. Si no enciende gírela a su posición inicial y repita la operación. Una vez encendido el quemador deje de pulsar el interruptor.

5.3 TAPA DE VIDRIO TEMPLADO

Si su cocina está cubierta de tapa de vidrio templado de seguridad atienda la siguiente advertencia "La cubierta de vidrio puede romperse al calentarse. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa".Cualquier derrame de líquido sobre la tapa de vidrio debe ser limpiado antes de abrirla".

5.4 LIMPIEZA

- Para las partes porcelanizadas de su cocina, como la mesa, panel de controles, costados, y parrillas porcelanizadas use, agua caliente jabonosa en un paño suave.
- Para las partes pintadas de su cocina no se deben utilizar solventes o productos elaborados a base de alcohol.
- Para los quemadores y las perillas, use agua caliente jabonosa en una esponja plástica.
- NO Utilice objetos que puedan RAYAR las superficies de su cocina, como atomizadores, cuchillas, etc.
- NUNCA use DETERGENTES ABRASIVOS, ni ninguna clase de Fibra, ya que estas dañan permanentemente la superficie.

