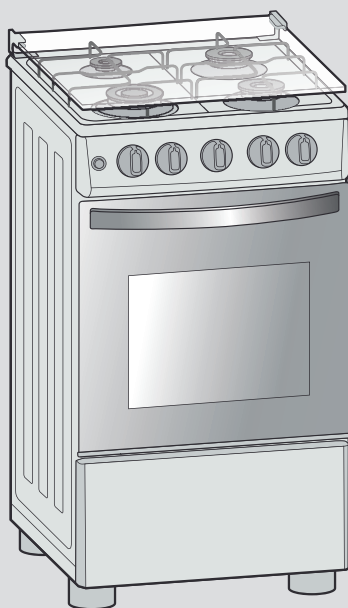




MANUAL DE INSTRUCCIONES

COCINA A GAS



MODELOS

FM4ES

FM4IP

FM4LP

FM4LS

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible .
Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y guárdelas para futuras referencias.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

DE ACUERDO CON RESOLUCIÓN EX. N° 1.495 / 2001 DE SEC

- La instalación, reparación, mantenimiento o uso inadecuado de este artefacto puede causar graves daños a las personas y/o sus bienes materiales.
- Verifique siempre el sello SEC y el número del certificado de aprobación colocado en el cuerpo del producto, otorgado por un organismo de certificación autorizado por SEC.
- El volumen mínimo para instalar este tipo de artefacto es de 5 m³, y el recinto debe contar con las ventilaciones adecuadas.
- No se debe mantener al interior del horno elementos inflamables, tales como: sartenes, ollas, alimentos, cuando corresponda.
- La colocación de este artefacto debe hacerse siempre de acuerdo a la normativa vigente y a las instrucciones del fabricante.
- La mantención y reparación del artefacto debe ser efectuada por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) o por los Servicios Técnicos autorizados por el fabricante.
- Este artefacto debe ser sometido periódicamente a mantención al menos una vez al año.
- En caso de mal funcionamiento del artefacto, suspenda inmediatamente su uso hasta que éste sea revisado por personal técnico autorizado.
- Bajo condiciones normales de uso y mantenimiento, se recomienda reemplazar este artefacto en un período no superior a 10 años.

ADVERTENCIA: Si la información en este manual no se sigue exactamente, un incendio o una explosión puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.
- **QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
 - a. No opere ningún interruptor eléctrico ni use ningún otro dispositivo eléctrico no use ningún teléfono en su edificación;
 - b. Cierre el suministro de gas;
 - c. Extinga todas las fuentes de ignición;
 - d. No intente encender ningún electrodoméstico;
 - e. Llame inmediatamente al departamento de bomberos desde un lugar seguro;
 - f. Llame a su proveedor de gas desde un lugar seguro. Siga las instrucciones del proveedor;
 - g. La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, agencia de servicio o el proveedor de gas.

- Dirección fabricante: Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong Province, China, 528311
- Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
- Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).
- Este artefacto no se debe conectar a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

Bienvenido al mundo del manejo simple y sin preocupaciones

¡Felicitaciones! Es usted un cliente especial que ha acabado de adquirir un producto con la calidad mundial Mademsa.

En este manual usted encontrará toda la información para su seguridad y el uso adecuado de su cocina.

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto y guarde este manual como referencia futura. Guarde la boleta de compra; la garantía es válida una vez presentada al Servicio Autorizado.

 Atención

- Este aparato debe ser utilizado sólo para uso doméstico. El fabricante o importador no asume ninguna responsabilidad por otro uso.
- Se aconseja conservar este manual de instrucciones de modo que pueda ser consultado para todas las indicaciones y consejos que sean útiles para un correcto y óptimo uso.
- La instalación de su cocina debe seguir las instrucciones que se describen en este manual. Lea las instrucciones de uso antes de encender este artefacto.
- Este artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 3000 metros sobre el nivel del mar.
- Este artefacto está calibrado para operar con gas licuado de petróleo (G.L.P.).


Atención




- Todas las cocinas pueden inclinarse;
- Pueden provocar lesiones a las personas;
- Vea instrucciones de instalación.

Índice

Seguridad	04
Pérdida de gas	06
Descripción de la cocina	07
Instalación	08
Como usar	15
Precauciones y consejos.	18
Limpieza y mantenimiento	20
Solución de problemas	21
Consejos ambientales	22
Especificaciones Técnicas.	23

Seguridad

Para los niños

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

Para el usuario / instalador

Cuidados con las partes eléctricas. Desconecte la cocina del tomacorriente siempre que la esté limpiando o esté en mantenimiento, para evitar descargas eléctricas.

Nunca desconecte la cocina tirando por el cable eléctrico. Desconéctela tirando por el enchufe.

No modifique el enchufe de su cocina.

No apriete, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de la cocina.

Tome cuidado para no apoyar la cocina sobre un cable eléctrico.

Conecte su cocina a un tomacorriente exclusivo, no utilice extensiones o conectores en "T".

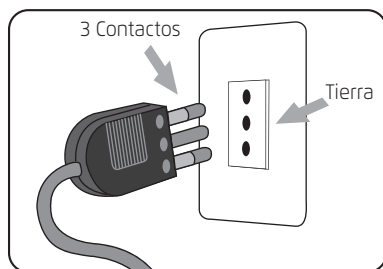
Antes de sustituir una ampolleta quemada o de instalar uno nuevo, los quemadores de la cocina deben estar apagados y



se debe desconectar el cable eléctrico del tomacorriente. De esta manera se evitarán accidentes. Cambie la ampolleta por otra de las mismas características (25W), verificando la tensión de la red local.

⚠ Atención

Este electrodoméstico está equipado con una clavija tripolar incluyendo la descarga a tierra para tu protección contra cualquier sobre corriente o inducción eléctrica y debe ser conectado en un toma corriente con descarga tierra. No cortar o remover el pin de esta clavija.



Cuidados con alimentos y utensilios

Para manipular o retirar los alimentos del horno, utilice guantes de cocina.

Nunca deje paños o materiales inflamables sobre la tapa de vidrio durante el uso de la cocina.

Al utilizar aceite o manteca al freír los cuidados deben ser aún mayores pues estos son inflamables.

No guarde utensilios dentro de la cocina principalmente los que presenten residuos o gran cantidad de aceite o grasa.



No utilice ollas con fondo cóncavo o convexo para evitar accidentes.

Nunca deje el mango de las ollas para afuera de la cocina.

Cuidados con la limpieza

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la cocina fría.

Por motivos de higiene y seguridad, debe mantener su cocina siempre limpia.

La acumulación de grasa u otros alimentos podría causar malfuncionamiento y riesgo de accidentes (ver los procedimientos de limpieza).

Limpie siempre la tapa de vidrio de la cocina después de cada utilización.

Cuidados generales

Evite que animales se acerquen a la cocina, principalmente si está encendida. Las partes cerca de los quemadores, las partes externas, los tiradores y la puerta se calientan y pueden causar quemaduras.

Antes de encender el horno, abra totalmente su puerta para evitar que se acumule gas dentro del mismo.

Cerchiórese de que el horno se haya encendido antes de cerrar la puerta.

Evite la instalación de la cocina cerca de materiales inflamables, por ejemplo: cortinas, paños de cocina, etc.

Los orificios en la base del horno no deben obstruirse. Las paredes del horno no deben revestirse con hojas de papel de estaño, principalmente la base del horno.



Verifique siempre que las perillas estén en la posición “●” (apagado) cuando no se esté utilizando la cocina.

Si falta electricidad, cerciórese de que ninguna perilla de la cocina esté abierta antes de usar un fósforo para encender la llama.

Nunca use llamas o chispas para ubicar pérdidas de gas pues estas podrían provocar explosiones. Utilice una esponja con espuma de jabón o detergente líquido.

Vacaciones

Al ausentarse por largo tiempo, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas.

Atención

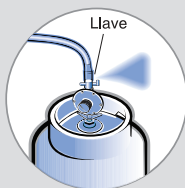
No utilice este electrodoméstico para calentar ambientes o habitaciones.

Hacerlo, podría generar monóxido de carbono perjudicial para su salud y podría generar sobrecalentamiento del producto.

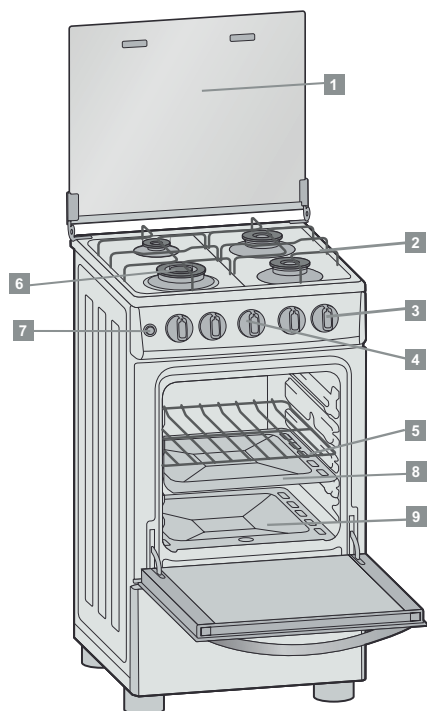
Pérdida de gas

Al sentir olor a gas dentro de la casa, tome las siguientes precauciones:

01. No encienda cualquier tipo de llama.
02. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.
03. No utilice el teléfono ni teléfonos celulares que estén cerca del lugar, salga del ambiente en cuestión y llame desde un lugar abierto y ventilado.
04. Cierre la llave de paso de gas o desconecte el regulador de gas.
05. Verifique en la parte frontal de la cocina que todas las perillas estén en posición de apagado.
06. Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.
07. Si la pérdida es en el cilindro de gas retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas.
08. Si su cocina recibe gas a través de cañería cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a la compañía de gas responsable.
09. Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema.



Descripción de la cocina



- | | |
|------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Tapa de Vidrio | 5 Parrilla del horno |
| 2 Parrillas cubierta | 6 Quemadores |
| 3 Perillas de los quemadores | 7 Encendido eléctrico / luz del horno |
| 4 Perilla del horno | 8 Bandeja del Horno |
| | 9 Cubrequeimador |

*Característica solo de algunos modelos, verifique su modelo en la tabla de especificaciones.

Atención

El producto que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma.

Lea la información referente a su operación.

El producto que usted ha comprado puede tener un enchufe diferente del que se muestra en las figuras de este manual, siendo que el que viene en el producto cumple la especificación eléctrica de su país.

Instalación

La instalación, reparación y mantención 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).

Desempaque

01. Lleve el aparato cerca del lugar en el que lo desea instalar y retire su embalaje externo.
02. Tome cuidado al desempacar e instalar la unidad. Los bordes afilados podrían causarle accidentes.
03. El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y envíelos a las compañías de reciclaje.

Condiciones del lugar de instalación

01. 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

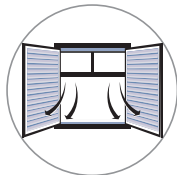
ventilación natural, o

instalar un dispositivo

de ventilación

mecánica (campana

extractora).



02. Cerciórese de que haya circulación de aire en el lugar de instalación del producto, manteniendo la ventilación natural o instalando un extractor de aire. Mala ventilación produce falta de oxígeno, lo que es perjudicial para el desempeño de la cocina y para la salud.
03. La utilización intensiva y prolongada de la cocina requiere una ventilación suplementaria, por ejemplo abrir una ventana o permitir una ventilación más eficaz que aumente el flujo de aire.
04. Las corrientes de aire no deben dificultar el buen funcionamiento de la cocina o apagar la llama.
05. Para instalar su cocina con GLP por tubería, verifique si su residencia posee una llave de paso de pared, exclusiva para la cocina y en buenas condiciones de utilización.

06. Verifique si su residencia posee un tomacorriente eléctrico exclusivo y en perfecto estado para la cocina.
07. Nunca instale la cocina sobre alfombras.
08. Evite instalar la cocina al lado del refrigerador, en caso de dudas, consulte el manual del refrigerador.
09. Si el suministro de gas de su residencia se hace mediante cilindro, verifique la distancia entre el cilindro y la cocina. Si el cilindro está a más de 80 cm de la cocina (ejemplo: en el área de servicio), la instalación deberá hacerse con tubos de acero y cobre, de acuerdo con las exigencias de las normas nacionales.

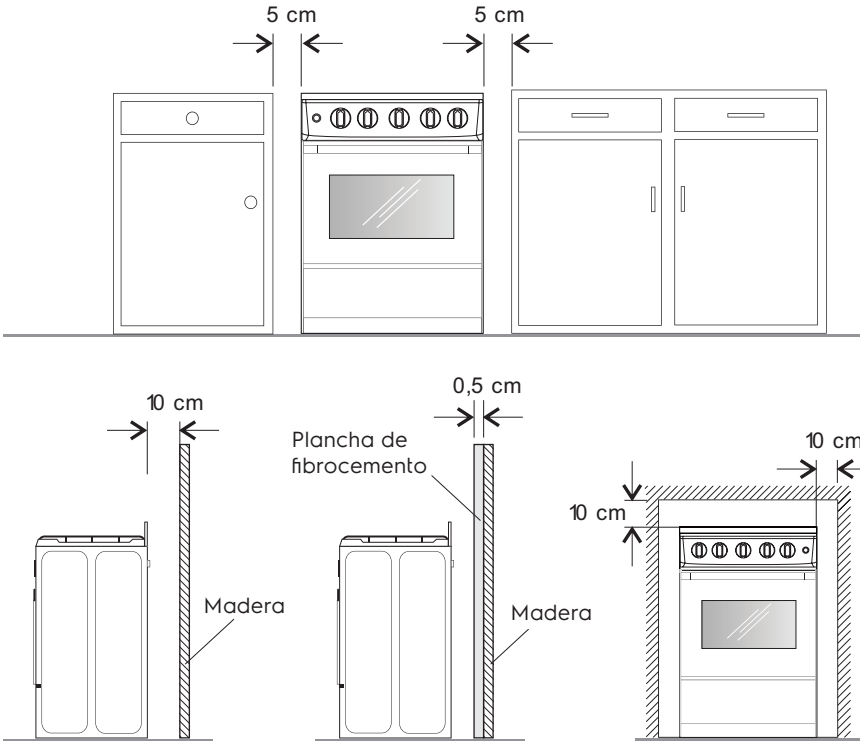
Ventilación

- 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 estipulados en el Decreto 66. Podrá eliminarse 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.

Volumen del recinto m³	Nº de artefactos permitidos	Ventilaciones
$5 \leq V < 10$	No más de 1	Una sup. y una inf.
$10 \leq V < 16$	1	Una inferior
	2 o más	Una sup. y una inf.
$16 \leq V$	1	No requiere
	2 o más	Una inferior

- La cocina no debe colocarse por debajo de la parte superior de los muebles, ya que puede impedir el buen funcionamiento y proporciona una manipulación menos segura.
- 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 funcionara correctamente, ya que se activará el sistema de seguridad del horno.



Atención

Instalación apropiada del producto:

Siga las normas locales de instalación de gas y de instalación eléctrica.

Atención

Si hay alguna pieza defectuosa, diríjase al Servicio Autorizado y adquiera solamente piezas y accesorios originales para su sustitución.

Atención

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.

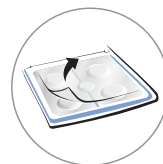
Colocación de la cocina

01. Nunca use la manija del horno para levantar su cocina, abra la puerta del horno y sujétela del interior.



02. Después de retirar el embalaje, retire con cuidado el plástico de la cubierta que protege el acero inoxidable.

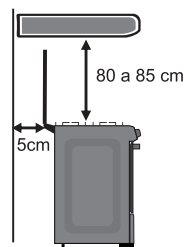
No utilice la cocina con este plástico pues podrá dañar el acero inoxidable. El calor va a derretir el plástico y retirarlo después es muy difícil.



03. Ponga los quemadores con sus componentes y las parrillas en los lugares correspondientes de la cubierta de la cocina.

04. Se recomienda dejar mínimo 5 cm de espacio entre la cara posterior de la cocina y la pared para la salida del calor del horno.

05. Respete la altura de 80 a 85 cm entre la cocina y un mueble, un depurador de aire o una campana instalada sobre el producto. Esta cocina no ha sido proyectada para empotrarla.



06. Deje suficiente espacio entre la parte posterior de la cocina y la pared para permitir la apertura de la tapa de vidrio.
07. Si la cocina se instala próxima a una pared de madera, instale un panel resistente al fuego próximo de la pared y asegúrese que haya una distancia mínima de 5cm entre la cocina y la pared.
08. Asegúrese de no bloquear las salidas de gas del horno, incluyendo la chimenea y las ventilaciones de gas.

Atención

La garantía no cubre los problemas causados por instalaciones impropias o cambios realizados por personal no calificado.

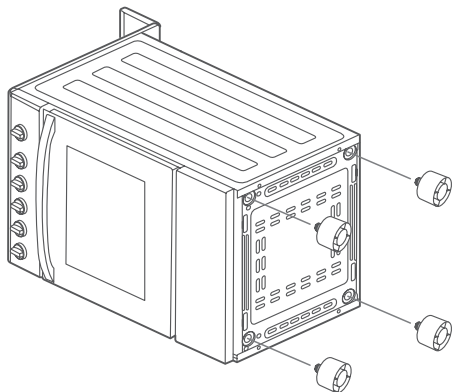
La cocina no debe estar posicionada debajo de la altura de los muebles, pues puede dificultar el funcionamiento adecuado del producto y corre el riesgo de quemar los muebles laterales.

Instalación de las patas de la cocina

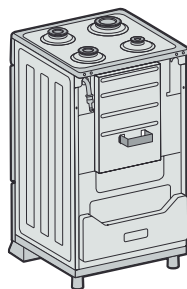
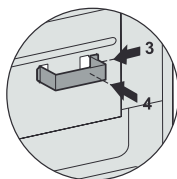
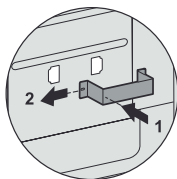
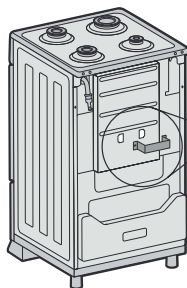
1. El proceso de instalación debe ser realizado por al menos dos personas con guantes resistentes a los cortes.



2. Las patas de la cocina se fijan en la parte inferior del producto como se muestra en la imagen. Las patas deben ser roscadas en las perforaciones. Asegúrese que la cocina quede nivelada.



El soporte debe quedar firme, ensamblado en la parte trasera del producto.

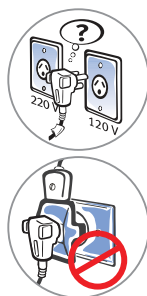


Montaje del soporte trasero

Para los modelos de 20 pulgadas, hay un soporte trasero para mejor circulación del aire. El soporte viene junto del producto en el empaque. Debe ser ensamblado sin necesidad de utilizar tornillos. En la parte trasera del producto hay dos huecos, detallados en la primera imagen. Introduce una de las bases del soporte (1) en el hueco respectivo (2) - puede ser la izquierda o la derecha, según prefieras - y deslízala hacia al lado por el recorte (3) hasta el final, para fijarla. Presiona la otra base del soporte contra la base ya fijada (4), e introduce el lado libre en el hueco, deslizándolo hacia al lado por el recorte, hasta que quede fijo.

Instalación eléctrica

Para su seguridad, solicite que un electricista de su confianza verifique las condiciones de la red eléctrica del lugar de instalación de la cocina, o entre en contacto con el Servicio Autorizado.



01. Antes de conectar su cocina, verifique que la tensión (voltaje) del tomacorriente es la misma que indica la etiqueta localizada en la terminación del enchufe (en el cable eléctrico).
02. Instale adecuadamente el cable a tierra de su cocina de acuerdo con la norma nacional.
03. Si hay necesidad de modificar la instalación eléctrica, debe ser hecha por personas calificadas, de acuerdo con las normas en vigor.
04. El tomacorriente o disyuntor usados para la conexión deben ser fáciles de alcanzar, inclusive después de haber instalado la cocina.

05. El cable de alimentación deberá ponerse de manera que nunca toque las partes calientes de la cocina, pues el aislamiento eléctrico podría derretirse y ocasionar un cortocircuito.
06. No use extensiones o conectores en "T".
07. Nunca conecte cable a tierra, a tubos de gas o tubos de PVC.
08. Asegúrese de que el cable de conexión eléctrica no pase por detrás de la cocina.

Atención

En caso de que tenga alguna duda, consulte a un electricista.

No modifique el enchufe de su cocina.

No apriete, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de la cocina.

Instalación de gas



LA CONEXIÓN DE LA COCINA AL SUMINISTRO DE GAS REQUIERE SUMA PRECAUCIÓN, YA QUE UNA FUGA DE GAS PUEDE CAUSAR UNA EXPLOSIÓN CON LOS CONSECUENTES DAÑOS A LAS PERSONAS Y/O PROPIEDAD.

Esta cocina ha sido diseñada para funcionar con GLP. Sin embargo, es posible adaptar su configuración para el uso con GN solicitando el kit de conversión al servicio técnico autorizado. Para realizar este procedimiento, por favor contacte al servicio técnico. Consulte la etiqueta del producto para saber con qué tipo de gas ha sido calibrado de fábrica.

Por seguridad, la instalación de su cocina debe ser realizada por un técnico autorizado por el fabricante o por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles SEC.

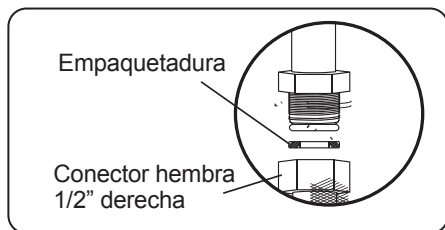
Su cocina tiene dos entradas de gas tipo macho roscado 1/2" hilo derecho (G 1/2 ISO 228-1 DER), ubicadas a cada lado (izquierdo y derecho) de la parte posterior de su cocina. Ambas entradas de gas tienen instaladas boquillas anilladas (tapa gorro).

CONEXIÓN A CILINDROS PORTÁTILES DE 5, 11 Y 15kg

a) Retire la boquilla anillada (tapa gorro) más cercana al suministro de gas, de modo que si va a utilizar un tubo flexible para la conexión a un cilindro portátil, este flexible no cruce por detrás de su cocina.

Verifique que el tubo flexible para la conexión a un cilindro portátil, este certificado para GLP.

b) Realice la conexión del tubo flexible a la conexión roscada de 1/2" a la entrada de gas verificando que se ubique la empaquetadura en la zona de sellado.



c) Instale el otro extremo del tubo flexible (el que trae la conexión roscada de 3/8" izq.) al regulador de gas verificando la existencia de la empaquetadura en la zona de sello.



d) Verifique que la entrada de gas que no será utilizada para la conexión al suministro de gas, tenga bien instalada la boquilla anillada (tapa gorro) y no presente fugas.

e) IMPORTANTE

Cuando la conexión esté finalizada, verifique que no existen fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.

f) Si existen fugas, verifique el apriete de todas las conexiones. Si persisten las fugas, no utilice su cocina, cierre el paso de gas y llame al servicio de asistencia integral SAI al teléfono 600 600 53 53.

CONVERSIÓN DE GAS

- Esta cocina es categoría II 2H-3 B/P, es decir, sus quemadores pueden ser adaptados, funcionará con gas licuado o gas natural, el tipo de regulación de fábrica de la cocina aparece en la placa características.
- Para adaptarla al uso con otro tipo de gas, se deben realizar modificaciones en sus quemadores y grifos, las cuales consisten en cambio de inyectores, regulación de aire primario y consumo en mínimo.
- La transformación y regulación solo puede ser ejecutada con piezas originales, suministradas por el fabricante, y por un instalador de gas autorizado por la SEC o el Servicio Técnico Autorizado por el fabricante.

NOTA IMPORTANTE

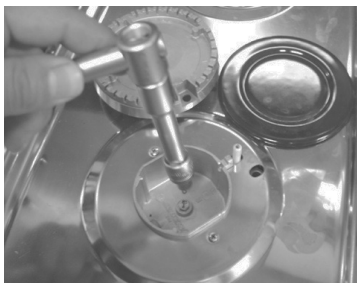
Esta Cocina está regulada para usarse con gas licuado (GLP), si requiere el uso con gas natural (GN) solicite su conversión GRATUITA, sólo para cocina SIN USO dentro del periodo de garantía, llamando al Servicio de Asistencia Integral al 600 600 5353. La conversión solamente se realizará en cocinas conectadas a la red de gas de acuerdo con las normativas y reglamentación vigentes exigidas por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) (ver punto "Conexión de la cocinas al suministro de gas"). La regularización, normalización de la instalación o conexión del producto no está incluida en el servicio gratuito de conversión. Solicite presupuesto de instalación de su cocina o venta de accesorios en nuestra red de servicio técnicos autorizados por la marca.

Regulación para uso con gas natural

Si su cocina está regulada a gas licuado y desea transformarla a gas natural, debe seguir el siguiente procedimiento:

1. La cocina debe estar conectada a la red de gas de acuerdo a la reglamentación exigida por la SEC.
2. Retire la parrilla y los quemadores. Para tener acceso a los inyectores instalados en las copas quemador.

3. Con una llave retirar los inyectores de los quemadores y sustitúyalos por los inyectores que correspondan de acuerdo a la potencia del quemador y del tipo de gas a utilizar (véase la tabla de especificaciones técnicas).



4. Retire el perfil ubicado bajo las zonas de las perillas y suelte el tornillo by-pass del grifo, para ello use un destornillador de paleta.
5. Regule el consumo mínimo, para lo cual debe llevar el quemador a la posición de mínimo consumo y luego ajustar (abrir/cerrar) el tornillo by-pass con un destornillador de paleta hasta obtener una llama reducida estable.
6. En el caso del horno, retirar el cubrequemador, cambiar los inyectores de acuerdo a la tabla de especificaciones y regular el mínimo del grifo horno.
7. Ajustar el regulador de aire primario y fijar la posición de este cuando se obtenga una llama estable de color azulado, estando el grifo en posición máximo consumo.
8. Para regular el mínimo en el horno se procede de igual forma que en los quemadores de cubierta, pero teniendo la precaución de mantener durante unos minutos el quemador en posición de máximo consumo y, luego pasar a la posición mínimo para cerrar el tornillo by-pass hasta obtener una llama reducida, pero estable, aun cuando se pase bruscamente de máximo a mínimo consumo, se abra o cierre violentamente la puerta del horno

IMPORTANTE: Cuando la conexión esté finalizada, verifique que no existen fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.

Verificación del funcionamiento de los quemadores

Realice la operación de encendido como se indica en las instrucciones de uso del quemador. La llama debe mantenerse estable y sin puntas amarillas. Lleve la perilla de control desde la potencia máxima a la mínima, el quemador no debe apagarse.

Fuga de gas

Al sentir olor de gas dentro de casa, tome las siguientes precauciones:

1. Apague toda y cualquier llama.
2. No encienda ningún tipo de llama.
3. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.
4. No utilice teléfonos y móviles cerca del recinto. Salga del ambiente y haga la llamada desde un lugar abierto y ventilado.
5. Cierre la válvula de entrada de gas y verifique en el frente de la cocina que todas las perillas estén en posición apagado.
6. Abra las ventanas y las puertas para permitir mayor ventilación del ambiente.

7. Aleje las personas de lugar.

8. Si la fuga es en el cilindro, sáquelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado, llame al distribuidor de gas.

9. Si su cocina recibe gas de la red o de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame la compañía de gas responsable.

Comuníquese con el Servicio Técnico Autorizado para verificar el problema.

Fugas de gas con fuego

1. Si es posible, cierre la válvula de gas.
2. Aleje las personas del lugar.
3. Salga del lugar.
4. Llame los Bomberos.

IMPORTANTE

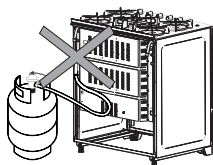
El tubo flexible debe cambiarse en la fecha de vencimiento estampada en ella.

La utilización de otro tipo de tubo flexible puede ser causa de fugas y explosión, con los consecuentes daños a las personas o la propiedad.

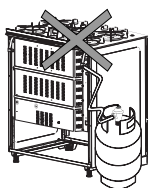
NOTA IMPORTANTE

Siempre usted debe verificar la estanqueidad (posibles fugas) de todas las conexiones efectuadas (1;2;3) utilizando para ello una solución jabonosa (agua más detergente) y NUNCA utilizar una "llama".

- En caso de dudas solicite nuestro servicio de Inspección de Fugas de Gas en el Servicio Técnico Autorizado por el fabricante más cercano.
- El regulador de gas que usted debe utilizar es el que sirve para cilindros portátiles de 5, 11 o 15 Kilos para baja presión (280 mm C.A) y debe estar certificado por un laboratorio o entidad de certificación autorizado por SEC.



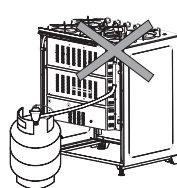
Tubo flexible en respaldo cocina



Tubo flexible torcido



Pruebe con agua jabonosa



Tubo flexible tirante

Como usar

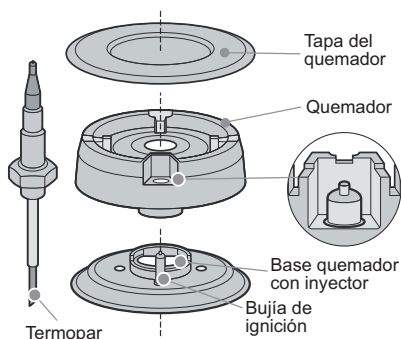
Antes de usar la cocina por la primera vez

01. Limpie la cubierta de acero inoxidable removiendo todos los residuos de adhesivo de acuerdo con las instrucciones de limpieza.
02. El aislamiento térmico de la cocina produce durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores característicos.
03. Al usarlo por primera vez, caliente el horno vacío de la cocina durante aproximadamente 45 minutos, en el grado de temperatura máximo para retirar el olor y humos normales al primer uso.
04. Déjelo enfriar y, en seguida, limpie el piso del horno con agua tibia.
05. Todos los accesorios, inclusive las parrillas, deben lavarse antes de utilizarlos por primera vez.

Procedimiento para montar los quemadores de cubierta

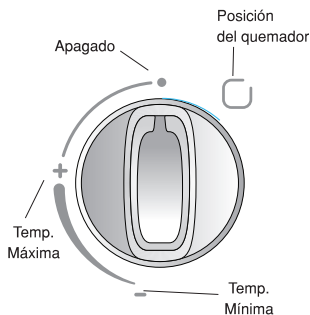
01. Coloque el quemador, centrándolo con la base del quemador.
02. Después, monte la tapa del quemador, centrándola con el quemador.
03. Verifique que todas las partes están ajustadas correctamente.

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.



Encendido de quemadores cubierta

01. Elija la perilla del quemador que desee encender.
02. Encendido eléctrico: Presione el interruptor del encendido eléctrico y manténgalo pulsado, simultáneamente presione a fondo la perilla del quemador a ser usado y gírela en sentido antihorario hasta llevarla a la posición máxima (+), en esta posición mantenga presionada la perilla durante 10 segundos para activar el sistema de seguridad de su cocina.
03. Encendido manual: Tenga lista la fuente de ignición (fósforo o chispero) y acérquela al quemador en caso que su cocina no tenga encendido eléctrico, simultáneamente presione a fondo la perilla del quemador a ser usado y gírela en sentido antihorario hasta llevarla a la posición máxima (+), en esta posición mantenga presionada la perilla durante 10 segundos para activar el sistema de seguridad de su cocina.
04. Seleccione en la perilla la temperatura deseada.
05. Para apagar el quemador, presione la perilla y gírela en el sentido de los punteros del reloj hasta la posición de apagado.



Luz del horno

Considere verificar la disponibilidad de esta función en su modelo consultando la tabla de configuraciones al final del manual.

01. Identifique el interruptor de la luz del horno en la parte frontal de su cocina y presiónelo para encender.



02. Para apagar, presione nuevamente el interruptor.

Atención

Es normal que todos los quemadores tengan chispas continuas cuando se presiona el encendido eléctrico.

Uso del horno

Antes de encender su horno, retire los siguientes elementos:

- Parrilla.

01. Ubique en la parte frontal de su cocina la perilla que corresponde al quemador del horno.

Considere verificar la disponibilidad de esta función en su modelo consultando la tabla de configuraciones al final del manual. Verifique si el tipo de encendido es eléctrico o manual y siga las instrucciones a continuación.

02. Encendido eléctrico:

Presione el interruptor del encendido eléctrico, simultáneamente presione a fondo la perilla del horno y gírela en sentido antihorario hasta llevarla a la posición máxima (MAX). Una vez encendida la llama del horno, la perilla correspondiente al quemador del horno deberá mantenerse presionada por 15 segundos para permitir que el sensor de llama alcance la temperatura adecuada.



03. Encendido manual: Tenga lista la fuente de ignición (fósforos o chispero) y acérquela al quemador en caso que su

cocina no tenga encendido eléctrico, simultáneamente presione a fondo la perilla del horno y gírela en sentido antihorario llevarla a la posición máxima (MAX). Una vez encendida la llama del horno, la perilla correspondiente al quemador del horno deberá mantenerse presionada por 15 segundos para permitir que el sensor de llama alcance la temperatura adecuada.

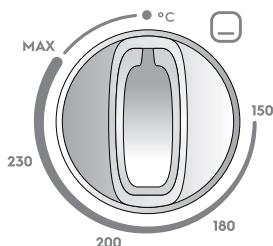
04. Asegúrese de que el quemador del horno esté prendido, cierre suavemente la puerta y precaliente el horno a temperatura máxima durante un tiempo entre 10 y 20 minutos.
05. Seleccione en la perilla la temperatura requerida para hornear.
06. Para apagar el quemador del horno, presione la perilla y gírela en el sentido de los punteros del reloj hasta la posición de apagado.

Nota: Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

Temperatura del horno

Su cocina está equipada con un control térmico, en el panel hay marcada la temperatura aproximada para cada posición de la perilla del horno.

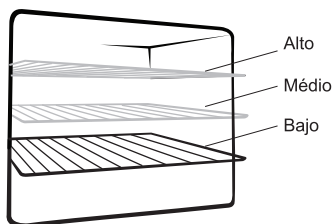
Los niveles de temperatura mostradas pretenden facilitar la comprensión y el uso de su cocina, y no son exactamente equivalentes con los valores de temperatura que encontrará mientras la utilización.



Parrillas del horno

La altura de la parrilla del horno dependerá del alimento que se cocinará.

01. Use en la posición central para hornear pan, tortas, etc.
02. Siga las instrucciones de cocción de cada receta.



Atención

Nunca hornee comida directamente en el quemador o en una bandeja apoyada en el quemador del horno.

Vidrio tapa

Deje enfriar los quemadores, las parrillas y la cubierta antes de bajar la tapa de vidrio.

- Nunca encienda los quemadores con la tapa de vidrio cerrada. El calor de la llama o de las piezas de la cubierta puede romper la tapa de vidrio.
- La función de la tapa de la cocina, cuando está cerrada, es proteger la superficie de la acumulación de polvo, y cuando está levantada es evitar gotitas de grasa en la pared.
- No utilice la tapa de la cocina como superficie de trabajo y no ponga objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio (límite de 3,0 kg y 50°C).

ADVERTENCIA

Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.



Limpieza

Se recomienda limpiar la zona después de cada uso, para evitar que el producto se manche con acumulación de residuos.

Atención

Nunca utilice líquidos inflamables. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno ya que se libera vapor caliente.

Precauciones y consejos

Precauciones

01. No utilice ninguna protección en la cavidad del horno como papel aluminio, pues puede bloquear la circulación del aire y gas.
02. Mientras cocine evite tocar las parrillas y quemadores, espere un tiempo para su enfriamiento.
03. Cuando cocine en el horno evite tocar el vidrio, la superficies externas e internas y accesorios del mismo, espere un tiempo para su enfriamiento.
04. Evite el ingreso de niños a la cocina mientras esté cocinando.
05. Jamás permita que el niño se siente en la puerta, y tampoco asiente objetos pesados sobre la misma.
06. Para evitar descargas eléctricas, al cambiar o limpiar la ampollita asegúrese de que la cocina esté desconectada del tomacorriente.

No utilice recipientes con base cóncava o convexa

Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la olla sobre la parrilla.

Siempre baje o apague la llama antes de retirar la olla.

Durante la cocción, cuando se utilizan aceites y otras grasas, es necesario estar atento, pues al derramarse podrán incendiarse.

Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las parrillas.

Elija el quemador en relación al tamaño de la olla a utilizarse.

Cuando use y limpie los quemadores evite que restos de comida entren en los espacios, pues pueden obstruir el paso del gas.

Recomendaciones importantes

- Utilice ollas o utensilios de diámetro adecuado a los quemadores de cubierta y con fondo plano, evitando de esta manera que la llama sobresalga del fondo de los mismos. De esta manera obtendrá un menor consumo de gas y un mejor rendimiento de su cocina (ver tabla)
- Una vez que empiece a hervir un líquido, regular la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor.
- Si se utilizan grasas y/o aceites durante la cocción, ponga mucho cuidado pues éstos, al sobrecalentarse, pueden inflamarse.



Diámetro Mínimo de la Olla (mm)	
Auxiliar	120
Semi-Rápido	220
Rápido	240

Consejos para cocción al horno

Para preparar asados, siempre es necesario hacer un precalentamiento de aproximadamente 15 minutos en la posición máxima, antes de colocar el alimento dentro del horno.

Para la cocción de dulces

Los dulces deben cocerse a una temperatura moderada (normalmente entre 180°C y 200°C) y requieren el precalentamiento del horno (cerca de 15 minutos).

No abra la puerta del horno cuando cocine platos fermentados (por ejemplo: pan, masas fermentadas y suflés); corrientes de aire frío impiden que la masa crezca. Para verificar el grado de cocción, introduzca un palillo de dientes en el centro del alimento; si el palillo sale seco el dulce está cocido en su punto.

Para hacer esta verificación, espere que haya pasado por lo menos 3/4 del tiempo de cocción previsto.

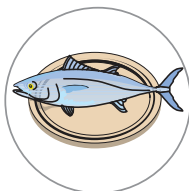
Si el dulce se hace más por fuera que por dentro, será necesario un tiempo de cocción mayor a una temperatura más baja.



Para asar pescado

Ase los pescados pequeños a una temperatura alta. Los pescados medianos, deben empezar a asarse a una temperatura alta y después se debe ir disminuyendo la temperatura gradualmente. Los pescados grandes, desde el principio, a una temperatura moderada.

Verifique si el pescado está bien asado levantando delicadamente una punta; la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que se trate de salmón, trucha u otro que posea coloración diferente.



Para asar carne

La carne que se desea asar en el horno deberá pesar por lo menos 1 kg, para evitar que se seque demasiado.

Si la pieza de carne no tiene mucha grasa, use aceite, margarina o un poco de ambos. La margarina y el aceite no serán necesarios si la pieza de carne tiene suficiente grasa propia.

Cuando la pieza posea grasa en apenas uno de los lados, póngala en el horno con ese lado volteado para arriba; la grasa al derretirse, untará suficientemente la parte que quedó para abajo.

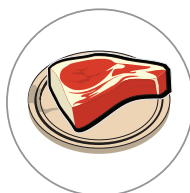
Empiece la cocción de las carnes rojas a una temperatura elevada, reduciéndola después para acabar la cocción por dentro.

La temperatura de cocción de las carnes blancas puede ser moderada del principio hasta el final. Se puede verificar el grado de cocción trinchando la carne con un tenedor; si está firme, significa que está cocida en su punto.

Las piezas de carne roja deberán retirarse del refrigerador una hora antes de cocerlas, para que no se endurezcan con la variación brusca de temperatura.

Ponga el asado en el horno en recipientes adecuados con borde bajo (un recipiente con borde alto dificulta la entrada del calor) o entonces directamente sobre la parrilla, colocando un recipiente grande en la parrilla de abajo para recoger las salpicaduras y la grasa que va goteando.

Terminado la cocción, se aconseja aguardar por lo menos 15 minutos antes de cortar la carne para que los jugos no escurran. Antes de servirse, los platos pueden mantenerse en el calor del horno en temperatura mínima.



Limpieza y mantenimiento

Limpieza general

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la cocina fría.



No use, bajo ninguna circunstancia, agentes de limpieza como: kerosén, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, productos químicos o abrasivos, pues estos pueden causar manchas.

Para la limpieza de las partes de acero inoxidable, de los esmaltados, de los vidrios y del panel use una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y jabón neutro. No utilice esponjas metálicas, polvos abrasivos y sustancias corrosivas que puedan rayar dichas partes.

Conserve las bujías de encendido eléctrico de los quemadores, limpios de costras de suciedad.

No utilice papel de estaño para forrar la cubierta de la cocina, pues puede causar manchas en la cubierta y perjudicar el funcionamiento de las bujías.

No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: vinagre, café, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., permanezcan por mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas (tapas de los quemadores, las parrillas, la cubierta y el piso del horno).

La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los esparcidores debe llevarse a cabo periódicamente con agua tibia y jabón neutro. Antes de volverlos a poner en su lugar, enjuáguelos bien y verifique si todos están limpios y secos.

Pueden surgir puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Pero, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la cocina.

En las parrillas de la cocina es normal el surgimiento de marcas blancas o plateadas que parecen ralladuras. Esas marcas

acontecen debido al residuo del metal del fondo de ollas que se acumula en las parrillas.

No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para no empeorar la llama o causar obstrucciones. Si eso sucede, apague el quemador, espere que se enfríe y limpie con un paño húmedo.

No se recomienda usar esponjas abrasivas, ya que deterioran la superficie.

Sustitución de la lámpara del horno

Antes de sustituir la ampolleta quemada o de instalar una nueva, los quemadores de la cocina deben estar apagados y se debe desconectar el cable del tomacorriente. De esta manera se evitarán accidentes. Cambie la ampolleta por otra de las mismas características de la cocina (25W, halógena G9), verificando la tensión de la red local.

Para sustituir la ampolleta quite la cubierta protectora de cristal y retírela, sustitúyala por otra ampolleta con las mismas características de la original, vuelva a colocar la cubierta protectora de cristal.

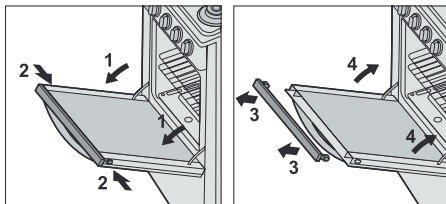
Importante:

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

Vidrio interno removible

Su cocina permite que el vidrio interno de la puerta horno sea removido para una limpieza más fácil. Sigue los pasos: 1. Abra la puerta del horno; 2. Presione los pestillos en las laterales de la puerta, señalados en la imagen, para liberar la moldura superior; 3. Saca la moldura superior; 4. Retire con cuidado el vidrio interno para limpieza.

Después de limpiar y secar, ensamble con cuidado siguiendo los pasos en secuencia contraria.



Solución de problemas

Asistencia al consumidor

Si su cocina presenta algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Autorizado, verifique a continuación si la causa de la falla no es fácil de resolver o si no se trata de una falla de utilización, lo que podría ser fácil y ser rápidamente corregida, sin la necesidad de llamar a un técnico.

Queimador no enciende.	
No se han seleccionado correctamente las perillas para la cocción.	Verifique las perillas y repita las operaciones indicadas en el punto “Como usar”.
En la instalación eléctrica de la residencia el disyuntor está desconectado o falta electricidad.	Encienda el disyuntor o llame a un electricista de su confianza.
La llave de paso de gas está cerrada.	Abra la llave de paso.
Llama amarilla/roja.	Verifique si el gas no está acabándose o si el quemador no está sucio/húmedo.
No se ha mantenido la perilla presionada el tiempo necesario para encender el quemador.	Siga las instrucciones de encendido presionando la perilla 10 segundos para quemadores de cubierta y 15 segundos para el quemador del horno.
La puerta del horno está empañada.	
Humedad entre los vidrios.	Dependiendo de las condiciones atmosféricas es normal. Encienda el horno y espere algunos minutos.
La luz del horno no se enciende (Sólo algunos modelos).	
Ampolleta quemada / Sin ampolleta.	Adquiera una ampolleta de las mismas características de la cocina, y sustitúyalo.
Sin energía eléctrica.	Verifique si el enchufe está conectado al tomacorriente y si hay energía en el tomacorriente. Verifique si el disyuntor está conectado.
Sale humo del horno.	
Horno sucio de grasa o salsa.	Limpie el horno después de cada utilización como se indica en el punto “Limpieza y mantenimiento”
Hay formación de humedad en los alimentos y en la parte interna del horno.	
Se ha dejado los alimentos por mucho tiempo en el interior del horno después del final de la cocción.	No deje los alimentos en el horno por más de 15 minutos después del término de cocción.

Asa demasiado lento / Asa demasiado rápido.

Los tiempos de cocción y la temperatura seleccionada no están correctos.

Consulte el punto tiempo en la “Tabla de tiempos y temperaturas”
Verifique si el gas no está acabándose.

Quemador enciende en forma defectuosa.

El quemador no está bien colocado sobre la base del quemador.

Colóquelo correctamente.

¿Qué hacer cuando huele a gas?

1. No encienda ningún interruptor en la casa o el horno.
2. No encienda ninguna cerilla, encendedor, fósforo u otro objeto que genere combustión.
3. Gire todas las perillas a la posición de apagado.
4. Cierre y desconecte la llave de gas de la cocina.
5. Abra la puerta y ventanas para que circule el aire.
6. Abra y reconecte la conexión de gas.

Atención

Si el olor continúa, cierre la llave de gas y llame al servicio autorizado.

Consejos ambientales

El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y envíelos a las compañías de reciclaje.

De acuerdo con la directriz de la RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), en inglés WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment), se debe coleccionar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos separadamente. Si futuramente usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica.

Por favor envíe el aparato a los puntos de colecta de RAEE donde los haya disponibles.



Especificaciones Técnicas

Modelos		FM4ES	FM4IP	FM4LP	FM4LS
PNC		926565242	926565249	926565247	926565248
Tamaño		20"	20"	20"	20"
Color		Plata	Negro	Negro	Plata
Tensión (V)		220	-	-	-
Frecuencia / (Hz)		50	-	-	-
Potencia eléctrica (W)		25	-	-	-
Configuración de Quemadores		1 Aux, 2 SR, 1 R	1 Aux, 2 SR, 1 R	1 Aux, 2 SR, 1 R	1 Aux, 2 SR, 1 R
Material de la parrilla cubierta		Alambre Esmaltado	Alambre Esmaltado	Alambre Esmaltado	Alambre Esmaltado
Accesorios Horno		1 parrilla horno + 1 bandeja de horno	1 parrilla horno + 1 bandeja de horno	1 parrilla horno + 1 bandeja de horno	1 parrilla horno + 1 bandeja de horno
Lámpara (W)		25	-	-	-
Tipo de encendido		Eléctrico	Manual	Manual	Manual
Tipo de regulación de gas					
Presión Nominal GLP/GN (mbar)		29/20	29/20	29/20	29/20
Potencia (kW)		10.3	10.3	10.3	10.3
Consumo GLP (g/h)		750	750	750	750
Categoría (familia)		II 2H-3B/P	II 2H-3B/P	II 2H-3B/P	II 2H-3B/P
Consumo de los quemadores (GLP) (g/h)	Auxliar	80	80	80	80
	Semi rápido	135	135	135	135
	Rápido	211	211	211	211
	Horno	189	189	189	189
Eficiencia energética					
Cubierta GLP/GN		A	A	A	A
Rendimiento Cubierta GLP/GN (%)		62,00 / 63,00	62,00 / 63,00	62,00 / 63,00	62,00 / 63,00
Horno	Clase GLP/GN	A	A	A	A
	Índice de consumo GLP/ GN (%)	42,80 / 48,00	42,80 / 48,00	42,80 / 48,00	42,80 / 48,00
	Volumen interno (Lts)	53,6	53,6	53,6	53,6
Potencia quemadores					
Auxiliar (kW)		1,1	1,1	1,1	1,1
Semi Rápido (kW)		1,85	1,85	1,85	1,85
Rápido (kW)		2,9	2,9	2,9	2,9
Horno (kW)		2,6	2,6	2,6	2,6
Diámetro de los inyectores (mm)					
Auxiliar GLP/GN		0.53/0.72	0.53/0.72	0.53/0.72	0.53/0.72
Semi Rápido GLP/GN		0.68/0.97	0.68/0.97	0.68/0.97	0.68/0.97
Rápido GLP/GN		0.85/1.3	0.85/1.3	0.85/1.3	0.85/1.3
Horno GLP/GN		0.76/1.14	0.76/1.14	0.76/1.14	0.76/1.14

CLASE 1: ARTEFACTO PARA COCINAR INDEPENDIENTEMENTE.

[illegible]

Anotaciones

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Producto:

Modelo:

N° de serie:

I. PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

mademsa garantiza el derecho de los consumidores 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 deficiencias 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 consumidor 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 consumidor optase por la reparación, le será reparado, en forma gratuita, por el SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL MADEMSA.

2. El ejercicio de estos derechos deberá hacerse efectivo por el consumidor 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 hecho imputable al consumidor.

Para los efectos de lo dispuesto en el párrafo anterior, el consumidor deberá presentar al SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL MADEMSA, 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 artículos 20° y 21°. Cualquier modificación, que se efectúe a la Ley del Consumidor modifica y actualiza inmediatamente las condiciones de la Garantía Legal que MADEMSA reconoce para sus Clientes.

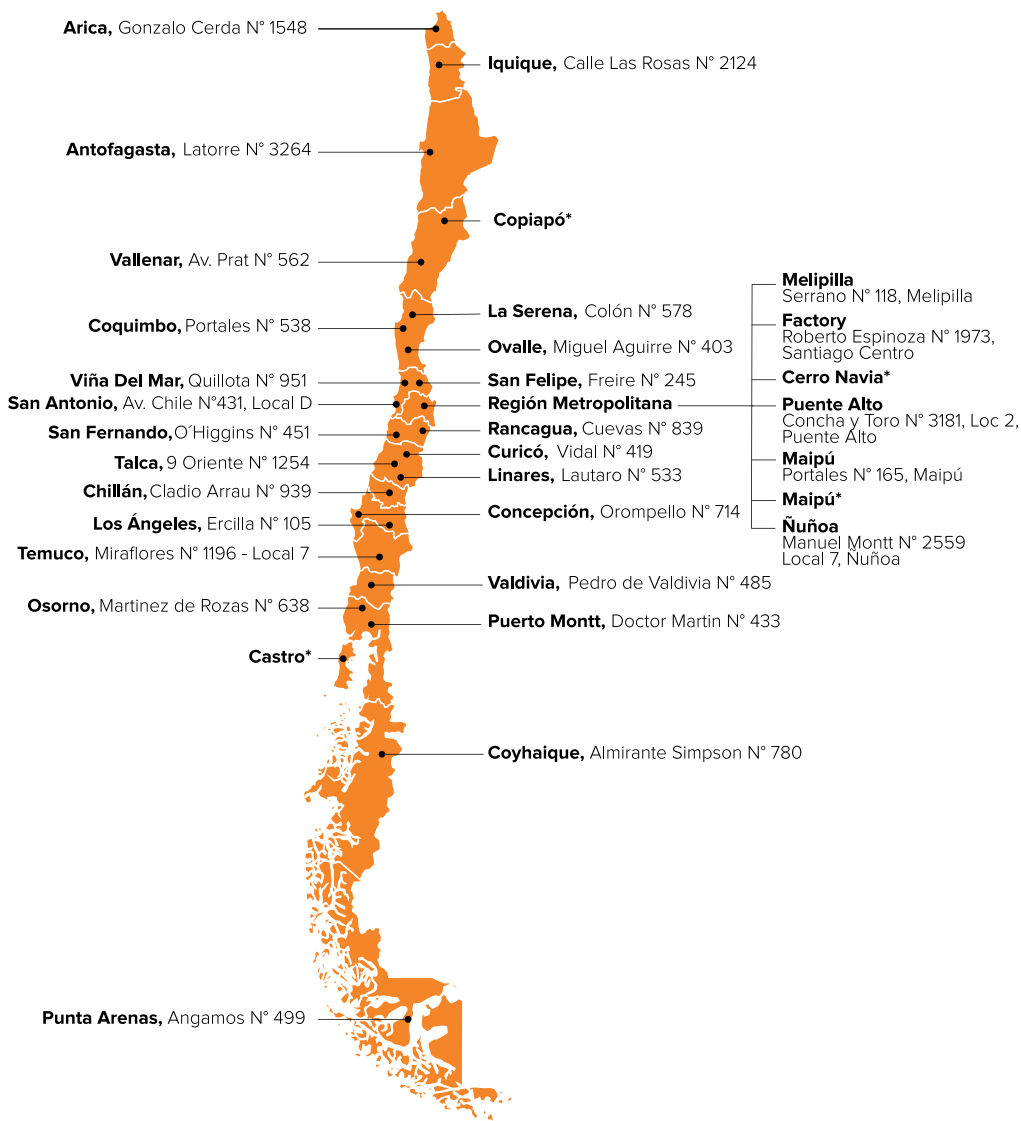


600 600 5353

sopORTE@mademsa.cl

**LA RED MÁS GRANDE DE ESPECIALISTAS
EN ELECTRODOMÉSTICOS DE CHILE**

SERVICIO DE ASISTENCIA INTEGRAL



*Atención a domicilio solicitada a través de sopORTE@mademsa.cl

SERVICIO DE ASISTENCIA INTEGRAL

Con posterioridad al periodo de garantía legal, MADEMSA, proporcionara 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 MADEMSA otorga a sus clientes.

Se excluyen del Servicio Asistencia Integral (SAI) los daños ocasionados al producto por un hecho imputable al 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, desconocimientos y desobediencia a las instrucciones de uso o mantención, daños ocasionados por aguas con exceso de dureza o acidez, deficiencia de tonalidad de colores en las piezas, daños al pulido exterior, piezas de vidrio o plástico extraíbles, uso de combustibles no apropiados, defectos causados por el transporte, recambio de piezas o partes no legítimas e intervención y/o alteración realizada por personal no autorizada por el fabricante, comercializador 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 calefones el Servicio de Asistencia Integral se entrega 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 excluyen de lo antes señalado, el cobro del desplazamiento del personal Servicio Asistencia Integral (SAI) MADEMSA, en caso de reparaciones domiciliarias. Los repuestos, partes, piezas y componentes del producto reemplazados deberán ser restituidos por el consumidor al Servicio Asistencia Integral (SAI) MADEMSA, 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 MADEMSA.

4. Plazo de vigencia del SAI

El plazo de vigencia del Servicio Asistencia Integral (SAI) será válido durante un plazo de 6 meses e inicia a contar del término de la garantía legal.

Para los efectos de hacer efectivo el Servicio Asistencia Integral (SAI), el consumidor deberá presentar al Servicio Asistencia Integral MADEMSA 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.madems.cl, comuníquese al 600 600 53 53 o a través de soporte@madems.cl. Conserve este documento, cuya exhibición, acompañada de la factura o boleta de compra del producto, le servirá para hacer efectivos sus derechos.

www.madems.cl
ELECTROLUX DE CHILE S.A.
Alberto Liona 777,
Maipú, Santiago
Chile



 **600 600 5353**

soporte@madems.cl

