

KE9DX

PT COOKTOP À GAS
ES ENCIMERA A GAS

MANUAL DE INSTRUÇÕES 02
MANUAL DE INSTRUCCIONES 21



Manual do usuário

PARABÉNS! Você é um cliente especial que acaba de adquirir um aparelho com a qualidade mundial Electrolux, com design moderno e arrojado e a mais avançada tecnologia. Neste manual, você encontra todas as informações para sua segurança e o uso adequado de seu Cooktop semiprofissional. Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde este manual para futuras referências.

Em caso de dúvida, ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor: 3004 8778 - Capitais e Regiões Metropolitanas. 0800 728 8778 - Demais Localidades. Consulte nosso site na Internet www.electrolux.com.br.

IMPORTANTE

Guarde a nota fiscal de compra do aparelho, pois o atendimento em garantia só é válido mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado Electrolux. A etiqueta de identificação será utilizada pelo Serviço Autorizado Electrolux, caso seu Cooktop necessite de reparo. Não retire-a do local onde está adesivada.

Dicas Ambientais



O material da embalagem é reciclável. Procure selecionar plásticos, papel e papelão e enviar às companhias de reciclagem.

Este equipamento não pode ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue para descarte a um sistema de reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos que atenda à legislação local.

Índice

1. Segurança	2
2. Descrição do produto	4
Especificações técnicas	5
3. Instalação	6
4. Instalação elétrica	9
5. Dimensões do nicho	11
6. Como usar	13
7. Limpeza e Manutenção	14
8. Dicas e Conselhos	15
9. Diagrama elétrico	16
10. Solução de Problemas	17
11. Certificado de Garantia	19

1. Segurança

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

⚠ ATENÇÃO

Estas informações são fornecidas para sua segurança. Você DEVE ler o manual cuidadosamente antes de instalar ou usar o aparelho.

Para Crianças

Evite acidentes. Após desembalar seu Cooktop, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. Não permita que o Cooktop seja manuseado por crianças, mesmo estando desligado. Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do Cooktop nem permaneçam próximas ao aparelho em funcionamento ou desligado e ainda quente.

Durante a instalação

Sempre verifique se os botões estão na posição "desligado" quando o aparelho não estiver em uso. Certifique-se de que os cabos elétricos de outros eletrodomésticos não estão em contato com as áreas mais quentes do Cooktop. Em caso de mau funcionamento do produto, retire o plugue da tomada.

Para o Usuário / Instalador

Para evitar choque elétrico, desligue o Cooktop da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.

Nunca desligue o Cooktop da tomada puxando pelo cabo de alimentação; desligue-o puxando pelo plugue. Não altere o plugue do seu Cooktop.

Não prenda, torça ou amarre o cabo de alimentação e não tente consertá-lo. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos. É perigoso modificar as especificações ou características do Cooktop.



Tenha cuidado para que o Cooktop não fique apoiado sobre o cabo elétrico. Ligue o seu Cooktop a uma tomada exclusiva. Não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim). Não use jato de vapor ou qualquer equipamento de limpeza de alta pressão para limpar o produto.

ATENÇÃO

O Cooktop está regulado para uso com gás liquefeito de petróleo (GLP). Entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux mais próximo para adaptação do Cooktop em caso de utilização com gás natural (GN).

Cuidados com Alimentos e Utensílios

Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, dobre a atenção, pois eles são inflamáveis.

Não utilize panelas com fundo arredondado sem o suporte adequado.



Nunca deixe os cabos das panelas no lado de fora do Cooktop.

Não utilize utensílios de plástico, papel ou alumínio no Cooktop.

Sempre supervise o Cooktop quando estiver cozinhando com óleo ou gorduras.

Cuidados com a Limpeza.

Por motivo de higiene e segurança, mantenha seu Cooktop sempre limpo.

O acúmulo de gordura ou de outros alimentos podem causar mau cheiro e acidentes. Nunca utilize produtos abrasivos, pois eles podem riscar o Cooktop.

Alimentos perecíveis, utensílios plásticos ou limpadores tipo aerossol podem ser afetados pelo calor e não devem ser armazenados sobre o Cooktop.

Cuidados Gerais

Mantenha crianças e animais distantes quando o Cooktop estiver em funcionamento.

Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro de entrada do gás.

Evite a instalação do Cooktop próximo a materiais inflamáveis, como cortinas, panos de cozinha, etc.

Verifique se os botões estão na posição "●" (desligado) quando o cooktop não estiver sendo utilizado.

Caso existam peças danificadas, dirija-se ao Serviço Autorizado Electrolux e adquira

somente peças e acessórios originais para a substituição. Nunca use chama ou faíscas para localizar vazamento de gás, pois isto pode causar incêndio ou explosão.

Utilize uma esponja com espuma de sabão ou detergente líquido. Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum registro esteja aberto antes de usar um fósforo para acender a chama.



Vazamento de Gás

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

1 Não acenda qualquer tipo de chama, pois isto pode causar explosão.

2 Não mexa em interruptores elétricos.

3 Não utilize telefone fixo ou celular próximo ao cooktop. Saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado.

4 Feche o registro de gás no botijão.

5 Abra portas e janelas para permitir a ventilação no ambiente.

6 Se o vazamento for no botijão, retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado. Entre em contato com o distribuidor de gás.

7 Se o Cooktop for abastecido com gás de rua ou central (edifícios), feche imediatamente os registros de abastecimento e entre em contato com a companhia de gás responsável.

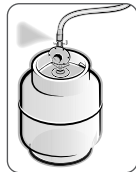
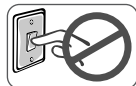
Vazamento de Gás com Fogo

1 Se possível, feche o registro de gás.

2 Afaste as pessoas do local.

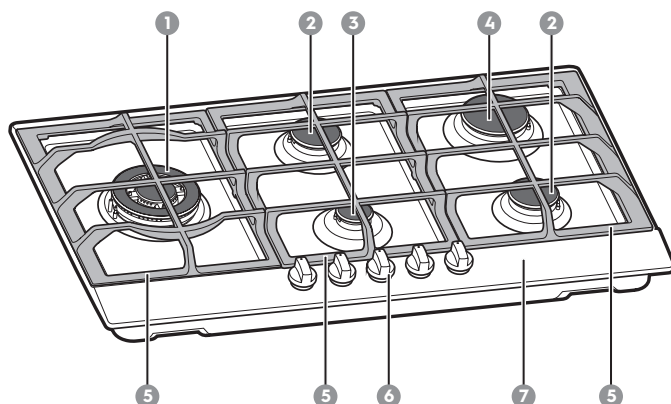
3 Saia do local.

4 Chame o corpo de bombeiros.



2. Descrição do Produto

Modelo KE9DX

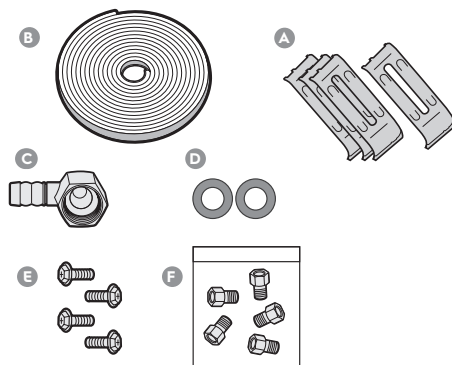


1. Queimador Tripla Chama
2. Queimador Semi-Rápido
3. Queimador Auxiliar
4. Queimador Rápido
5. Trempes de Ferro Fundido
6. Botões (manipulos) removíveis
7. Mesa de aço inox

** Todas as imagens são meramente ilustrativas*

Acessórios fornecidos com o aparelho:

- A. Suporte de fixação (4 unidades)
- B. Espuma adesiva para vedação
- C. Adaptador para saída de gás (1 unid.)
- D. Anel de vedação (2 unidades)
- E. Parafusos de fixação (4 unidades)
- F. Injetores GN para conversão (5 unid.)



Venda de acessórios

A linha de acessórios Electrolux combina com tudo, incluído com o seu novo fogão. Conheça os acessórios disponíveis em: loja.electrolux.com.br/utilidades-domesticas

Especificações técnicas - Brasil

Modelo	KE9DX
Tensão (V)	127- 220 (automático)
Frequência (Hz)	50 - 60 (automático)
Potência térmica total (kW)	11,5
Potência elétrica (W)	4
Potência dos queimadores (kW) - GLP/GN	
Tripla chama (x1)	4,05
Rápido (x1)	2,95
Semi Rápido (x2)	1,75
Auxiliar (x1)	1,00
Características	
Dimensão A x L x P (mm)	90 x 860 x 510
Peso líquido (kg)	14
Comprimento do cabo de alimentação (m)	1,00
Tipo do Gás	
Pressão do gás GLP (kPa) * Configurado de fábrica	2,75
Pressão do gás GN (kPa)	1,96

Marcação dos injetores				
	Tripla-chama	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
GLP	1.04	0.87	0.66	0.50
GN	1.50	1.30	1.00	0.78

3. Instalação

Você mesmo pode instalar seu Cooktop, desde que as instruções contidas neste manual sejam seguidas corretamente.

O cooktop está preparado para funcionar com o gás GLP. Chame o Serviço Autorizado Electrolux mais próximo para adaptação do cooktop caso necessário utilizar gás natural GN. A primeira conversão será gratuita, durante o período de cobertura da garantia, exceto as despesas de deslocamento do Serviço Autorizado (quando o aparelho se encontrar fora do município sede do Serviço Autorizado Electrolux).

A conversão somente será possível se o gás natural estiver disponível no local.

Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, entre em contato com um eletricitista qualificado para que as alterações sejam feitas de acordo com as normas em vigor.

Caso seja conveniente, você pode optar por chamar o Serviço Autorizado Electrolux para fazer instalação de seu Cooktop. O custo da instalação será cobrado separadamente.

Condições de Local de Instalação

A utilização de um cooktop a gás produz umidade e calor no local em que está instalado.

Certifique-se de que há circulação de ar no local de instalação do aparelho, de forma a manter uma ventilação natural, ou instale um exaustor de ar.

Para uma boa ventilação, recomenda-se aberturas (janelas) com dimensão mínima de 100cm².

Caso não tenha janelas no local onde o aparelho está instalado ou não seja possível que estas sejam abertas, o ar necessário poderá provir de um local adjacente, desde que não seja um quarto de dormir ou qualquer outro tipo de ambiente que possa causar riscos.

Utilize um exaustor para expelir os vapores gerados durante o cozimento. A vazão do exaustor deve garantir uma troca de ar de 3 a 5 vezes o seu volume por hora.

As correntes de ar não devem prejudicar o funcionamento do cooktop nem apagar as chamas.

Nunca instale o cooktop em série com outros eletrodomésticos.

A sua instalação deve possuir uma tomada elétrica e um disjuntor de uso exclusivo e em perfeito estado, de acordo com a NBR5410.

IMPORTANTE

Use sempre um regulador de pressão do gás para qualquer tipo de botijão, pois a ausência deste causará pressão excessiva e, conseqüentemente, vazamento de gás, o que pode causar incêndio.

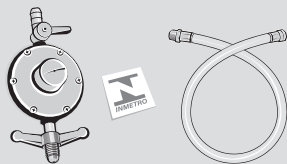
Verifique o prazo de validade do regulador, pois a mangueira e o regulador devem ser trocados a cada 5 anos. Quando for necessária a substituição, observe que as letras NBR 8473 (norma brasileira) devem estar gravadas no regulador de pressão.

Se local de instalação for abastecida com gás de botijão, verifique a distância entre o botijão e o cooktop. Se o botijão está a mais de 80 cm do cooktop, a instalação deverá ser feita de acordo com as exigências da norma da ABNT, NBR 13932- Instalações internas para GLP.

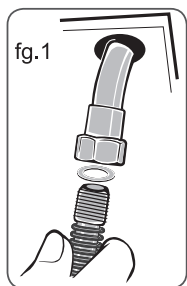
Para utilização com gás natural, a instalação deverá ser feita de acordo com as exigências da NBR 13933.

Utilize uma mangueira flexível metálica de 1/2" com adaptador para conectá-lo ao cooktop.

Em caso de dúvida, consulte um técnico especializado.



Instalação do botijão P13 com Tubo Flexível Metálico

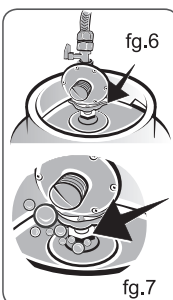
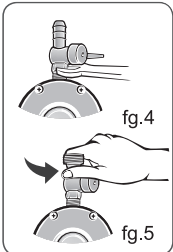
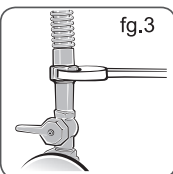
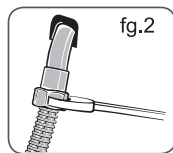


Utilize um tubo flexível metálico de 1/2 polegada para conectar o botijão ao cooktop. O tubo flexível metálico deve estar em conformidade com a Norma Brasileira NBR 14177.

Use uma chave de boca de 22mm para fixar uma das extremidades do tubo flexível metálico na

entrada de gás do cooktop (figura 1) utilizando o anel de vedação que acompanha o produto.

Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no registro do regulador de pres-



líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste (figura 7). Caso ocorram bolhas, reaperte as conexões até eliminar o vazamento.

Instalação com GLP Utilizando Central de Gás

Em uma instalação com central de gás existem alguns pontos importantes como:

- 1- Cilindro estacionário ou bateria de cilindros transportáveis;
- 2- Regulador de 1º estágio;
- 3- Regulador de 2º estágio;
- 4- Medidor de consumo.

Para instalar seu cooktop com GLP da central de gás, verifique se local de instalação possui um registro de parede, exclusivo para o cooktop e em boas condições de uso.

são (figura 3) usando uma chave de boca de 26mm (1 pol.), não esquecendo de utilizar um anel de vedação.

Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível com o tubo flexível (figura 4), o registro do regulador deverá ser substituído (figura 5).

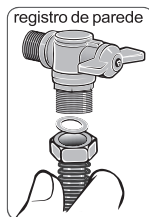
Não recomendamos a utilização de luvas metálicas nas conexões.

Verifique a distância entre o botijão e o cooktop. Caso o tubo metálico de 125cm não tenha comprimento suficiente para conectar o cooktop ao botijão, a instalação deverá ser feita com tubos de aço ou cobre, de acordo com a NBR 13932 - Instalações internas para GLP.

Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos (figura 6).

Esse sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força "manual", não necessitando de ferramentas.

Ligue o gás e verifique se existem vazamentos, utilizando detergente



Para conectar o cooktop ao registro, recomenda-se utilizar o tubo flexível metálico. O tubo flexível metálico deve estar em conformidade com a norma brasileira NBR 14177.

Use uma chave de boca de 22 mm para fixar uma das extremidades do tubo flexível metálico na entrada de gás do cooktop.

Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no registro de parede, não esquecendo de utilizar o anel de vedação que acompanha o tubo flexível.

Ligue o gás e verifique se existem vazamentos em todas as conexões que foram manuseadas, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste.

Instalação com Gás GN (Gás Natural)

Para gás natural, as instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da NBRI3933.

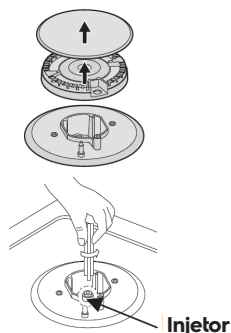
Este cooktop foi projetado para uso com gás GLP, se necessária a utilização de gás natural, chame o Serviço Técnico Autorizado Electrolux mais próximo para a conversão. A primeira conversão do gás, através da Rede de Serviços Autorizados Electrolux e durante o período de garantia, é gratuita, independente do uso do produto, exceto as despesas com acessórios e deslocamento do Serviço Autorizado (quando o aparelho se encontrar fora do município sede do Serviço Autorizado Electrolux). A conversão somente será possível se o gás natural estiver disponível.

Conversão do gás:

Passos para a conversão de gás:

1. Com o produto desligado, remova o suporte da panela, a tampa do queimador e o espalhador de chama.
2. Com uma chave canhão 7mm, retire os injetores e substitua-os pelos injetores GN fornecidos com os acessórios, conforme tabela a seguir:

Marcação dos injetores				
	Tripla-chama	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
GLP	1.04	0.87	0.66	0.50
GN	1.50	1.30	1.00	0.78

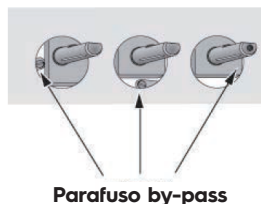


3. Depois de substituir os injetores, faça o ajuste da chama mínima:

- Acenda a chama e gire o botão para a posição mínima.
- Retire o botão.
- Use uma chave de fenda com a ponta fina para girar o parafuso by-pass localizado dentro ou ao lado do eixo do registro. Gire o parafuso no sentido horário até o final do curso. O resultado deve ser uma chama pequena e estável ao redor de todo o queimador. Caso contrário, gire o parafuso no sentido anti-horário até que a chama permaneça estável.
- Coloque o botão e verifique se a chama não apaga quando o botão é girado rapidamente da posição máxima para a mínima.
- Certifique-se de que a regulagem é suficiente para manter o aquecimento do termopar. Se não for suficiente, aumente a chama.

4. Antes de recolocar os queimadores na parte superior:

- Certifique-se de que os injetores não estão bloqueados.
- Avalie se há vazamento de gás.
- Substitua a etiqueta colada no produto, que descreve GLP, pela etiqueta verde (GN) que acompanha os acessórios.



4. Instalação elétrica

Seu aparelho possui um cabo com plugue de 10A, com pinos de 4,0mm de diâmetro.

O plugue do cabo de alimentação do produto respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro.

Assim, caso a tomada do local de instalação ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos que providencie a substituição e adequação desta ao novo padrão NBR14136, com um eletricista de sua confiança.

Os benefícios do novo padrão de tomada são:

- Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;
- Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico;
- Diminuição das perdas de energia.

Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR 5410 da ABNT. Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área. Para sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique as condições da rede elétrica do local de instalação do cooktop ou entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

Fio Terra

Seu Cooktop possui um fio terra embutido no cabo de alimentação. Para sua segurança, solicite a um eletricista que instale o fio terra na tomada do local de instalação (caso não exista).



ATENÇÃO

Não use o cooktop sem ligar o fio terra.

Disjuntor

Recomenda-se a utilização de um disjuntor de 2A.

O local de instalação do disjuntor deve ser próximo ao aparelho (aproximadamente 5 metros). Caso a distância seja maior que 5 metros, solicite a um eletricista de confiança que faça a adequação.

Variação Admissível de Tensão*

<i>Tensão (V) do Cooktop</i>	<i>Mínima (V)</i>	<i>Máxima (V)</i>
127	117	133
220	202	231

* Os níveis de tensão de alimentação com o qual este aparelho opera são estabelecidos nos "Procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Elétrico Nacional (PRODIST)" da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela Variação Admissível de Tensão, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão e instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência não inferior a 300VA. Danos ao aparelho poderão ocorrer se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada acima) ou quedas frequentes no fornecimento de energia.

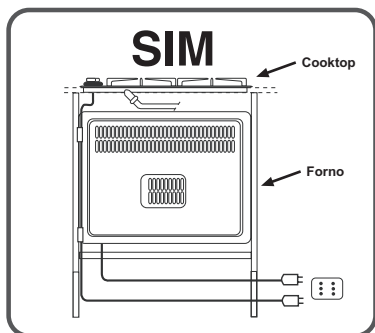
Este aparelho é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como: - cozinha de uso do grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais; - ambientes de meia-pensão; - buffet e aplicações similares não destinados ao varejo e/ou uso comercial.

Certifique-se que:

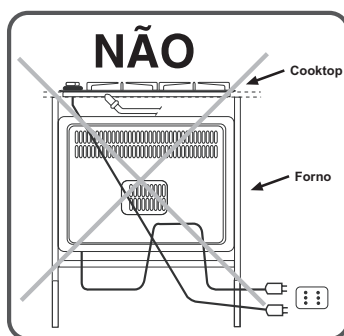
- O redutor de gás e a instalação podem suportar a carga do aparelho, conforme suas características.
- A tomada ou o disjuntor usado para a ligação é de fácil acesso, mesmo após a instalação do aparelho.
- O cabo elétrico está posicionado de modo que não irá encostar nas partes quentes do produto, pois pode ocorrer o derretimento do isolamento elétrico, resultando em curto-circuito.
- Se houver um forno instalado embaixo do Cooktop, o cabo elétrico dos produtos não ficarão em contato com a parte traseira do forno.

Não é permitido o uso de extensões e conectores tipo T (benjamim), para evitar mau contato, aquecimento, curto-circuito, derretimento, etc.

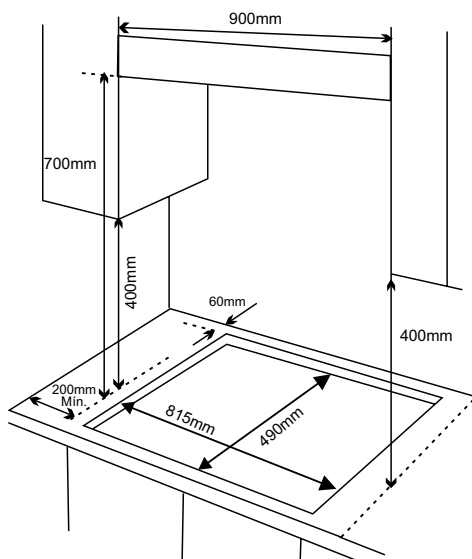
Vista de trás



Vista de trás



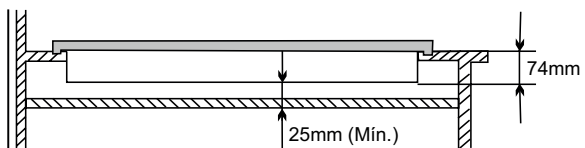
5. Dimensões do nicho



Recomendações:

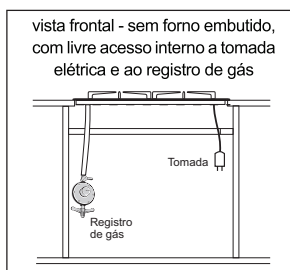
- Este produto deve ser embutido em um móvel de cozinha ou em uma bancada de 900 mm, respeitando as distâncias mínimas mostradas na figura acima.

- Deve haver uma folga de pelo menos 25 mm entre a parte inferior do aparelho e qualquer superfície que esteja abaixo dele. Caso opte por instalar uma divisória abaixo do produto, lembre-se de deixar uma passagem para a mangueira de gás e também para o cabo de alimentação.



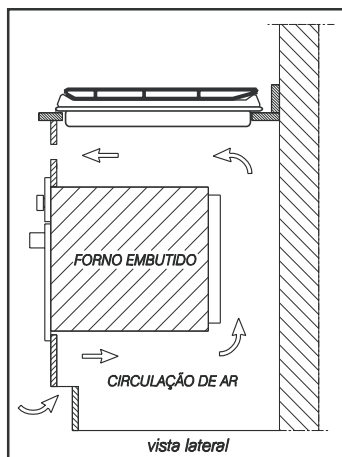
Recomendação de instalação

Deixar acesso livre para a tomada e para a mangueira de gás.



- Respeite as dimensões do forno e orientações do manual de instalação.

- Caso haja um forno abaixo do produto, o mesmo deve ter ventilação forçada ou então o móvel deve possuir circulação de ar semelhante a imagem abaixo.



Instalando seu Cooktop

A instalação do seu Fogão Cooktop no móvel deve ser feita da seguinte maneira:

1. Remova as trepes e queimadores.
2. Cole a tira adesiva para vedação fornecida com o aparelho na extremidade do nicho (recorte do móvel onde será encaixado o produto).
3. Coloque o cooktop no móvel tomando o cuidado para que a borracha não fique exposta.
4. Coloque as trepes e queimadores.

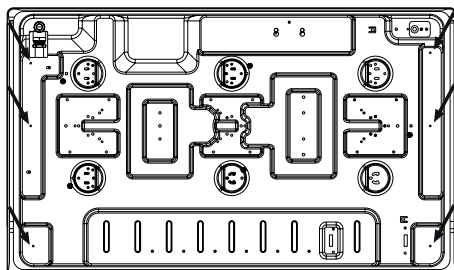
Não use um selante de silicone para vedar o cooktop no móvel.

Isso dificultará a remoção do aparelho da abertura no futuro, principalmente se precisar de manutenção.

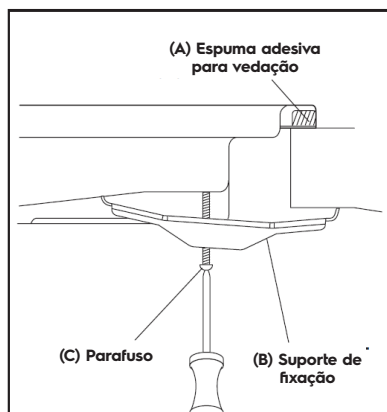
Para um melhor acabamento e manuseio, instale o suporte de fixação seguindo os passos abaixo.

1. Vire o produto cuidadosamente e coloque o suporte de fixação (B) sobre os orifícios que correspondem ao tamanho

dos parafusos. Existe um conjunto de orifícios para parafusos em cada canto da parte inferior do produto.



2. Aperte levemente um parafuso (C) através do suporte (B) para que este fique preso ao produto, mas de modo que você ainda possa ajustar a posição.
3. Vire a cooktop com cuidado e, em seguida, abaixe-a suavemente no recorte do nicho.
4. Na parte inferior do cooktop, ajuste os suportes para uma posição adequada à sua bancada.
5. Em seguida, aperte totalmente os parafusos (C) para fixar o produto na posição.



6. Como usar

Botões de Controle do Gás

Os botões de acendimento (figura 6) dos queimadores estão localizados no painel de controle.



Figura 6

- Nenhum fornecimento de gás (desligado)
- 🔥 Fornecimento máximo de gás
- 🔥 Fornecimento mínimo de gás
- ★ Acendimento superautomático

Acendimento Superautomático

O Cooktop com acendimento superautomático permite acender os queimadores através do acionamento dos botões de controle.

- 1 Aperte e gire o botão para a esquerda até a posição da estrela.
- 2 Com o botão ainda apertado, espere o queimador acender.
- 3 Em seguida, regule a chama de acordo com o desejado.

Se após algumas tentativas a chama não acender, verifique se as tampas e os espalhadores (figura 7) foram encaixados corretamente.

Para apagar a chama do queimador, gire o botão no sentido horário, até a posição desligado (●).

Para acender um queimador em caso de falta de energia elétrica, aproxime uma chama (fósforo aceso), pressione o botão correspondente e gire-o no sentido anti-horário até a posição de máximo.

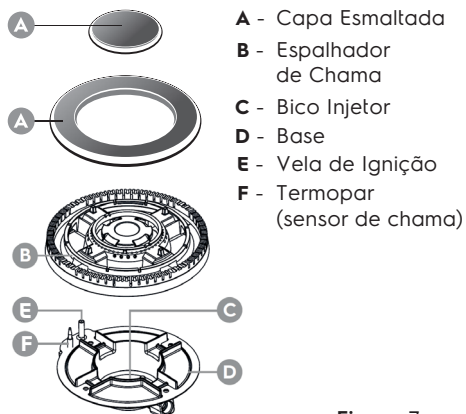


Figura 7

⚠ ATENÇÃO

Se a chama não acender depois de 15 segundos ou se apagar acidentalmente, gire o botão para a posição "●" (desligado) e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

Durante o uso do equipamento, se atente quanto ao correto posicionamento da capa esmaltada (item A) no espalhador de chama (item B) de todos os 5 queimadores do produto. Se estiverem mal posicionados/torto, isso fará com que a chama fique desconfigurada. Acarretando assim o derretimento/deformação do espalhador (item B) e da base do queimador (item D). Esta situação infringe as recomendações de uso do equipamento, e nesse caso a substituição das peças danificadas não serão cobertas pela garantia.

7. Limpeza e manutenção

Limpeza Geral



Antes de executar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o cooktop da tomada e feche os registros de gás. A limpeza deverá ser feita com o cooktop frio.

Não use em hipótese alguma agentes de limpeza como: cloro, água sanitária, que-rosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, suco de limão, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.

Para limpeza das partes em aço inoxidável, esmaltadas, pintadas e do painel use uma esponja macia ou um pano úmido com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. **Não utilize palha metálica, pós abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as citadas partes. Utilize um pano seco e macio para não deixar marcas de água no final da limpeza.**

Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de crostas de sujeira.

Não utilize papel alumínio para forrar a mesa do cooktop, pois pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas.

Não deixe que substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies da mesa, queimadores, superfícies esmaltadas (tampas dos queimadores) e pintadas. Em caso de derramamentos, proceda a limpeza imediatamente, pois podem ocorrer manchas nas peças que tiverem contato com estas substâncias.

A limpeza dos queimadores, das tampas e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos. Verifique se estão bem encaixados. **Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.**

Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior da tampa do queimador, na região sem esmalte. Porém, esses pontos de oxidação não interferem no funcionamento do cooktop.

Nas grades da mesa (trepes) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de panelas que fica acumulado nas grades.

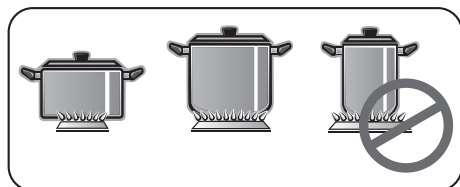
Não deixe cair líquidos ou sólidos dentro do queimador para não desregular a chama ou causar entupimentos. Caso aconteça, desligue o queimador, espere esfriar e limpe com pano úmido.

Tome cuidado, especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás, pois pode desregular a chama ou causar entupimento pois pode desregular a chama ou causar entupimento na saída de gás.

8. Recomendações Importantes

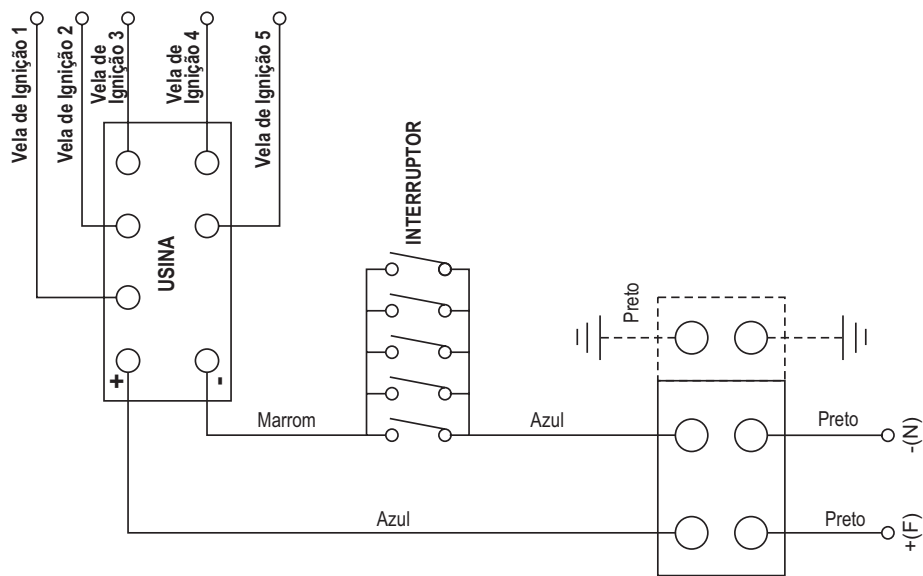
Para reduzir o consumo e para obter o melhor aproveitamento do gás, é recomendável o uso de panelas com diâmetro adaptado ao tamanho dos queimadores, evitando, assim, que a chama se espalhe pelas laterais das panelas.

Queima- dores	Dimensão do fundo da panela	
	Min. (mm)	Max. (mm)
Tripla	200	250
Rápido	180	200
Semi-Rápido	160	180
Auxiliar	120	180



- Assim que o líquido começar a ferver, reduza a chama ao mínimo necessário para manter a ebulição.
- Certifique-se de que há circulação de ar no ambiente onde o cooktop está instalado.
- O gás utilizado deve ser o mesmo indicado na etiqueta de identificação, colada próxima ao tubo de ligação do gás.
- Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a grade.
- Abaixe ou apague a chama antes de retirar a panela.
- Quando estiver usando óleo ou gordura no cozimento tenha muito cuidado, pois estas substâncias podem incendiar-se.
- Use somente panelas com fundo plano para garantir uma boa estabilidade sobre as grades.

9. Diagrama Elétrico



10. Solução de problemas

Caso seu Cooktop apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço Autorizado verifique abaixo se a causa da falha não é simples de ser resolvida ou se não está havendo erro na utilização do aparelho, o que pode ser :

- : fácil e rapidamente corrigido, sem necessidade de aguardar um técnico.
- : Quando as correções sugeridas não forem suficientes, chame o Serviço Autorizado
- : Electrolux, que estará à sua disposição.

Problema	Causa possível	Solução
O Cooktop não funciona (não acende)	O plugue não está devidamente conectado à tomada elétrica.	Verifique o plugue e a tomada nos quais o cooktop está conectado.
	O circuito elétrico (tomada, cabos e disjuntor) está em más condições.	Verifique todo o circuito elétrico. Se necessário, chame um eletricista.
	Os registros de gás estão fechados e/ou o gás acabou.	Abra o registro do queimador que deseja utilizar e/ou troque o botijão.
	Sem faísca (ignição).	Verifique se há tensão na tomada e se a tensão da tomada está dentro da faixa aceitável pelo produto.
	A tampa do queimador está mal montada.	Monte a tampa corretamente.
	Os queimadores estão sujos e/ou mal encaixados.	Limpe os queimadores e/ou encaixe-os corretamente.
Chama inadequada	Chama amarela/vermelha.	Verifique se o gás está acabando e se há sujeira / umidade no queimador.
Cheiro de gás no ambiente	Fechou a válvula de gás.	Verifique se a válvula está mal conectada ou se é necessário substituí-la.
Chama mal acesa.	O fornecimento de gás não está completamente aberto.	Abra completamente o suprimento de gás.
	A tampa do queimador está mal montada.	Monte a tampa corretamente.
	Os queimadores estão molhados.	Seque cuidadosamente as tampas dos queimadores.
	As saídas do espalhador de chamas estão obstruídos.	Limpe o espalhador de chama.

Problema	Causa possível	Solução
Ruído durante o uso.	A tampa do queimador está mal posicionada.	Monte a tampa do queimador corretamente.
A chama se apaga quando em uso.	O termopar está sujo ou danificado.	Limpe o termopar e teste novamente. Caso não resolva, entre em contato com o serviço autorizado Electrolux.
	O produto a ser cozinhado transbordou e apagou a chama.	Desligue o botão do queimador. Espere um minuto e reacenda a área.
	Uma forte corrente de ar pode ter apagado a chama.	Desligue a área e verifique se há correntes de ar na parte de cozimento, como janelas abertas. Espere um minuto e reacenda o queimador.
Quando mudo o produto de tomada percebo alteração nas faíscas de centelhamento.	Na tensão 127V as faíscas são mais espaçadas/mais lentas, já em 220V as faíscas são menos espaçadas/mais rápidas.	Isso é uma característica do produto e não uma falha. Essa alteração não afeta o funcionamento nem mesmo a durabilidade do equipamento.

11. Certificado de garantia - Brasil

A fabricante Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer vício e/ou defeito de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao Consumidor correspondente ao produto a ser garantido, com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características do produto.

2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item "1" deste Certificado e divididos da seguinte maneira:

a) 90 (noventa) dias de garantia legal; e

b) 9 (nove) meses de garantia contratual.

3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao Consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item "1" deste Certificado).

4. Exclui-se da garantia mencionada no item "2" acima casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.

CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

5. Qualquer vício e/ou defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo seu local de instalação, cujo contato e endereço podem

ser encontrados no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou informados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

6. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem vícios e/ou defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo reparo.

7. Peças e componentes sujeitos a desgaste natural são garantidos contra vícios e/ou defeitos de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.

A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE QUANDO:

8. Houver alteração e/ou remoção do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

9. O produto for instalado e/ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções ou utilizado para fins diferentes do uso doméstico.

10. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

11. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A..

12. O vício ou defeito for causado por acidente e/ou má utilização do produto.

A GARANTIA CONCEDIDA NÃO COBRE:

13. Despesas com a instalação do produto. 14. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica.

15. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas, tomadas, alvenaria, aterramento, etc.).

16. Chamadas relacionadas unicamente à orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.

OUTRAS DISPOSIÇÕES:

17. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, para atendimento de produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão aos seguintes critérios:

a) para situações existentes nos primeiros 90 (noventa) dias seguintes à data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela fabricante;

b) para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.

18. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

19. A Electrolux do Brasil S.A. declara que não há nenhuma outra pessoa física ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente Certificado de Garantia.

20. Este Certificado de Garantia é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que quaisquer dúvidas sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo Manual de Instruções, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

21. Para sua comodidade, preserve o Manual de Instruções, Certificado de Garantia e a Nota Fiscal do produto. Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados no site (www.electrolux.com.br) ou o SAC através dos telefones 3004-8778 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800 728 8778 (demais localidades).

Manual del usuario

¡FELICIDADES! Usted es un cliente especial que acaba de adquirir un aparato con la calidad mundial Electrolux, con un diseño moderno y audaz y la tecnología más avanzada. En este manual, usted encontrará toda la información para su seguridad y el uso adecuado de su encimera de gas.

IMPORTANTE

Guarde la factura fiscal de compra del aparato, pues la atención en garantía sólo es válida mediante su presentación al Servicio Autorizado Electrolux. La etiqueta de identificación será utilizada por el Servicio Autorizado Electrolux, en caso de que su encimera necesite de reparación. No la retire del local donde está pegada.

Observe el modelo de su producto en la nota fiscal de compra para identificar las informaciones correctas en este manual.

Guarde la factura fiscal de compra. La garantía sólo es válida mediante su presentación al Servicio Autorizado Electrolux.

Consulte el sitio web www.electrolux.com.br y encuentre informaciones sobre accesorios originales, manuales y catálogos de toda la línea de productos Electrolux.

Consejos Ambientales



El material del embalaje es reciclable. Procure seleccionar plásticos, papel y cartón y enviar a las compañías de reciclaje. Este aparato no puede ser tratado como basura doméstica. En vez de eso debe ser entregado al

centro de recogida selectiva para reciclaje de equipos electro-electrónicos que atienda a la legislación local.

Tabla de Contenido

1. Seguridad	21
2. Descripción del producto	24
Especificaciones técnicas	25
3. Instalación	29
4. Instalación eléctrica	32
5. Dimensiones del nicho	34
6. Cómo Usar	36
7. Limpieza y Mantenimiento	37
8. Recomendaciones importantes	38
9. Esquema eléctrico	40
10. Temperatura de los componentes	41
11. Solución de Problemas	42

1. Seguridad

Este aparato no se destina a la utilización por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser vigilados para asegurar que no estén jugando con el aparato.

ATENCIÓN

Esta información se proporciona para su seguridad. Usted **DEBE** leer el manual detenidamente antes de instalar o utilizar el aparato.

Para Niños

Evite accidentes. Después de desembalar la encimera, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de niños. No permita que la encimera sea manipulada por niños, incluso estando apagada.

Asegúrese de que los niños no toquen la superficie de la encimera ni que permanezcan cerca del aparato cuando esté funcionando o apagado y todavía caliente.

Durante la instalación

Verifique siempre si todos los botones están en la posición de apagado cuando el aparato no está en uso. Asegúrese de que los cables eléctricos de otros electrodomésticos en uso no estén en contacto con las áreas más calientes de la encimera. En caso de mal funcionamiento del aparato, retire enchufe del tomacorriente.

Para el Usuario / Instalador

ATENCIÓN

Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.

Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables. No utilizarse como calefactor de ambiente si huele a gas.

No obstruir la salida de los gases de combustión del horno.

(solo para el mercado Ecuador)

El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir los requisitos de ventilación

establecidos para dicho efecto en el National Fire Protection Association, NFPA 54. National Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norte América.

(solo para el mercado Colombiano)

El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas según corresponda, en la norma NTC 3631 2° actualización: 2011-12-14.

Para evitar choque eléctrico, desconecte la encimera del tomacorriente siempre que haga limpieza o mantenimiento.

Nunca desconecte la encimera del tomacorriente halando por el cable de alimentación; desconéctelo halando por el enchufe. No altere el enchufe de su encimera.

No fije, tuerza ni amarre el cable de alimentación y no intente arreglarlo. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el Servicio Autorizado Electrolux, a fin de evitar riesgos.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de la encimera.

Tenga cuidado para que la encimera no esté apoyada sobre el cable eléctrico. Conecte su encimera a un tomacorriente exclusivo. No utilice extensores o conectores tipo T (conector múltiple). No utilice un chorro de vapor ni ningún equipo de limpieza a alta presión para limpiar el producto.

Si el cable de alimentación está dañado o debe ser cambiado por algún motivo, debe utilizarse el repuesto original que provee el fabricante o los servicios autorizados. El reemplazo del cable debe realizarse a través del servicio técnico autorizado.



ATENCIÓN

La encimera está regulada para uso con gas licuado de petróleo (GLP). Entre en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux más próximo para adaptación de la encimera en caso de utilización con gas natural (GN).

(solo para el mercado Colombiano)

La encimera está regulada para uso con gas natural (GN). Entre en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux más próximo para adaptación de la encimera en caso de utilización con gas licuado de petróleo (GLP).

Cuidados con Alimentos y Utensilios

Cuando utilice aceite o grasa en la fritura, preste mucha atención, ya que son inflamables.

No utilice ollas con fondo redondeado sin el debido soporte.



Nunca deje el mango de la olla en el lado de fuera de la encimera.

Nunca use utensilios de plástico o papel de aluminio en la encimera.

Supervise siempre la encimera cuando cocine con aceite o grasas.

Cuidados con la Limpieza.

Por motivo de higiene y seguridad, mantenga su encimera siempre limpia.

La acumulación de grasa o de otros alimentos puede causar mal olor y accidentes. Nunca utilice productos abrasivos, pues ellos pueden rayar la encimera.

Alimentos perecibles, utensilios plásticos o limpiadores tipo aerosol pueden ser afectados por el calor y no deben ser almacenados encima o debajo de la encimera.

Cuidados Generales

Mantenga a niños y animales distantes cuando la encimera esté en funcionamiento.

Al ausentarse por un período prolongado, cierre el registro de entrada del gas.

Evite la instalación de la encimera cerca de materiales inflamables, como cortinas, paños de cocina, etc.

Verifique siempre si los botones están en la posición "I" (apagado) cuando la encimera no esté siendo utilizada.

En caso de que existan piezas dañadas, contacte al servicio de atención Electrolux y adquiera solamente piezas y accesorios originales para la sustitución.

Nunca use llama o chispas para localizar fuga de gas, pues esto puede causar incendio o explosión.

Utilice una esponja con espuma de jabón o detergente líquido.

Si hay falta de energía eléctrica, asegúrese de que ningún registro esté abierto antes de usar un fósforo para encender la llama.

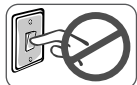


Fuga de Gas

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



1 No encienda cualquier tipo de llama, pues esto puede causar explosión.



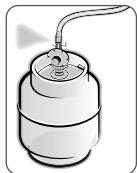
2 No manipule interruptores eléctricos.



3 No utilice teléfono fijo o celular próximo a la encimera. Salga del ambiente y haga la llamada desde un lugar abierto y ventilado.

4 Cierre el registro de gas en la bombona.

5 Abra puertas y ventanas para permitir la ventilación en el ambiente.



6 Si la fuga es en la bombona, retírela y llévela para un lugar abierto y bien ventilado. Póngase en contacto con el distribuidor de gas.

7 Si la encimera es abastecida con gas canalizado o central (edificios), cierre inmediatamente los registros de abastecimiento y llame a la compañía de gas responsable;

Fuga de Gas con Fuego

1 Si posible, cierre el registro de gas.

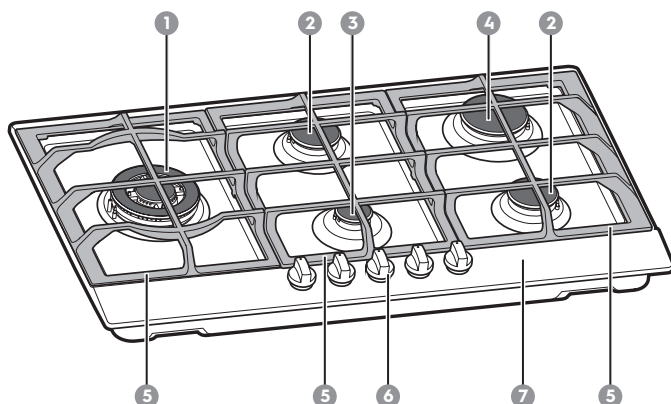
2 Aleje a las personas del lugar.

3 Salga del lugar.

4 Llame al cuerpo de bomberos.

2. Descripción del Producto

Modelo KE9DX

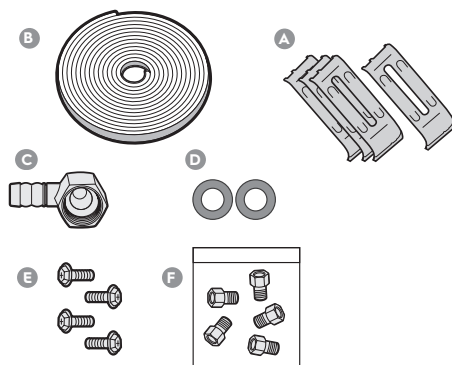


1. Quemador Triple Llama
2. Quemador Semi-Rápido
3. Quemador Auxiliar
4. Quemador Rápido
5. Soportes de Hierro Fundido
6. Botones (manipuladores) extraíbles
7. Mesa de acero inoxidable

** Todas las imágenes son sólo para fines ilustrativos*

Accesorios suministrados con el aparato:

- A. Soporte de fijación (4 unidades)
- B. Espuma adhesiva para sellar (1 rollo)
- C. Adaptador para conexión de gas (1 un.)
- D. Anillo (2 unidades)
- E. Tornillos de fijación (4 unidades)
- F. Inyectores para conversión (1 unidad)



Venta de accesorios

Los accesorios de Electrolux combinan con todo, incluso con tu nueva cocina. Descubre este y otros accesorios visitando el sitio web de Electrolux de tu región o consulte www.electrolux.com

Especificaciones técnicas – Peru
(Comprobar el modelo y característica referente a su país de destino)

Modelo	KE9DX
PNC	926565168
Tensión (V)	220
Frecuencia (Hz)	60
Potencia térmica total (kW)	11,5
Potencia eléctrica (W)	4
Tipo de Gas	GLP
Presión de gas (kPa) - GLP /GN	2,9 / 2,0
Potência dos queimadores (kW) - GLP/GN	
Triple llama (x1)	4,05 / 4,05
Rápido (x1)	2,95 / 2,95
Semi Rápido (x2)	1,75 / 1,75
Auxiliar (x1)	1,00 / 1,00
Características	
Dimensión H x A x P (mm)	90 x 860 x 510
Peso Neto/Bruto (Kg)	14 / 16
Longitud del cable de alimentación (m)	1,00
Termopar (sensor de llama)	Sí (x5)
Encendido automático	Sí (x5)

Marcación de los inyectores				
	Triple llama	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
GLP	1.04	0.87	0.66	0.50
GN	1.50	1.30	1.00	0.78

Especificaciones técnicas – Ecuador
(Comprobar el modelo y característica referente a su país de destino)

Modelo	KE9DX
PNC	926565169
Tensión (V)	120
Frecuencia (Hz)	60
Potencia térmica total (kW)	11,5
Potencia eléctrica (W)	4
Tipo de Gas	GLP
Presión de gas (kPa) - GLP /GN	2,9 / 2,0
Potência dos queimadores (kW) - GLP/GN	
Triple Llama (x1)	4,05 / 4,05
Rápido (x1)	2,95 / 2,95
Semi Rápido (x2)	1,75 / 1,75
Auxiliar (x1)	1,00 / 1,00
Consumo Reducido MJ (kW) – GLP	
Triple Llama (x1)	
Rápido (x1)	
Semi Rápido (x2)	
Auxiliar (x1)	
Características	
Dimensión H x A x P (mm)	90 x 860 x 510
Peso Neto/Bruto (Kg)	14 / 16
Longitud del cable de alimentación (m)	1,20
Termopar (sensor de llama)	Sí (x5)
Encendido automático	Sí (x5)

Marcación de los inyectores				
	Triple Llama	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
GLP	1.04	0.87	0.66	0.50
GN	1.50	1.30	1.00	0.78

Especificaciones técnicas – Colombia
(Comprobar el modelo y característica referente a su país de destino)

Modelo	KE9DX
PNC	926565170
Tensión (V)	120
Frecuencia (Hz)	60
Potencia térmica total (kW)	11,5
Potencia eléctrica (W)	4
Tipo de Gas	GN
Presión de gas (kPa) - GLP /GN	2,90 / 2,00
Potência dos queimadores (kW) - GLP/GN	
Triple Llama (x1)	4,05 / 4,05
Rápido (x1)	2,95 / 2,95
Semi Rápido (x2)	1,75 / 1,75
Auxiliar (x1)	1,00 / 1,00
Consumo Reducido MJ (kW) – GLP	
Triple Llama (x1)	
Rápido (x1)	
Semi Rápido (x2)	
Auxiliar (x1)	
Características	
Dimensión H x A x P (mm)	90 x 860 x 510
Peso Neto/Bruto (Kg)	14 / 16
Longitud del cable de alimentación (m)	1,00
Termopar (sensor de llama)	Sí (x5)
Encendido automático	Sí (x5)

Marcación de los inyectores				
	Triple Llama	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
GLP	1.04	0.87	0.66	0.50
GN	1.50	1.30	1.00	0.78

Especificaciones técnicas – Mexico
(Comprobar el modelo y característica referente a su país de destino)

Modelo	KE9DX
Código de cliente	ETGC3650XS
PNC	926565171
Tensión (V)	120
Frecuencia (Hz)	60
Potencia térmica total (kW)	11,5
Potencia eléctrica (W)	4
Tipo de Gas	GLP
Presión de gas (kPa) - GLP /GN	2,75 / 1,76
Potência dos queimadores (kW) - GLP/GN	
Triple llama (x1)	4,05 / 4,05
Rápido (x1)	2,95 / 2,95
Semi Rápido (x2)	1,75 / 1,75
Auxiliar (x1)	1,00 / 1,00
Características	
Dimensión H x A x P (mm)	90 x 860 x 510
Peso Neto/Bruto (Kg)	14 / 16
Longitud del cable de alimentación (m)	1,00
Termopar (sensor de llama)	Sí (x5)
Encendido automático	Sí (x5)

Todos los modelos para México operan solo con 127V.

* Advertencia: para no causar daños al producto, no retire la etiqueta de voltaje 127V unido a la parte posterior del producto.

Marcación de los inyectores				
	Triple llama	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
GLP	1.04	0.87	0.66	0.50
GN	1.50	1.30	1.00	0.78

3. Instalación

Usted mismo puede instalar su encimera, siempre y cuando se sigan correctamente las instrucciones de este manual.

El producto está preparado para funcionar con GLP. Llame al Servicio Autorizado Electrolux más próximo para la adaptación de la encimera en caso sea necesario utilizar gas natural (GN). Y solo para el mercado Colombiano, el producto está preparado para funcionar con GN. Llame al Servicio Autorizado Electrolux más próximo para la adaptación de la encimera en caso de utilización con gas licuado de petróleo (GLP). La primera conversión será gratuita, durante el período de cobertura de la garantía, excepto los gastos de desplazamiento del Servicio Autorizado (cuando el aparato se encuentre fuera del municipio sede del Servicio Autorizado Electrolux).

La conversión solamente será posible si el gas natural está disponible en el lugar. Si hay necesidad de modificar la instalación eléctrica, entre en contacto con un electricista calificado para que las alteraciones sean hechas de acuerdo con las normas en vigor.

Caso sea conveniente, usted puede optar por llamar el Servicio Autorizado Electrolux para hacer la instalación de su encimera. El costo de la instalación será cobrado separadamente.

Condiciones del Lugar de Instalación

La utilización de una encimera a gas produce calor y humedad en el lugar en que está instalada.

Asegúrese de que haya circulación de aire en el lugar de instalación del aparato, manteniendo la ventilación natural o instale un extractor de aire.

Para una buena ventilación, se recomiendan aberturas (ventanas) con una dimensión mínima de 100 cm².

Si no hay ventanas en la habitación donde está instalado el producto o si no es posible abrirlas, el aire necesario puede provenir de un local contiguo, siempre que no sea un dormitorio o cualquier otro tipo de ambiente que pueda generar riesgos. Use un extractor de aire para expulsar los vapores generados durante la cocción. El caudal del extractor de aire debe garantizar una renovación de aire de 3 a 5 veces su volumen por hora.

Las corrientes de aire no deben perjudicar el buen funcionamiento de la encimera ni apagar la llama.

Nunca instale de la encimera en serie con otros electrodomésticos.

Asegúrese de que su residencia tenga un tomacorriente exclusivo y en perfectas condiciones para de la encimera.

IMPORTANTE

Use siempre un regulador de presión del gas para cualquier tipo de bombona, pues la ausencia de este causará presión excesiva y, consecuentemente, fuga de gas, lo que puede causar incendio.

Verifique el plazo de validez del regulador, pues la manguera y el regulador deben ser cambiados cada 5 años.

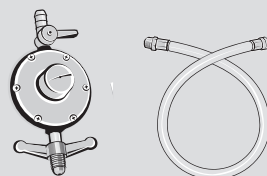
Si el lugar de instalación es abastecida con gas de bombona, verifique la distancia entre la bombona y la encimera.

Si la bombona está a más de 80 cm de la encimera, la instalación deberá ser hecha de acuerdo con las exigencias de la norma local - Instalaciones internas para GLP.

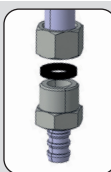
Para uso con gas natural, la instalación interna deberá ser hecha de acuerdo con las exigencias de la norma local.

Use una manguera de metal flexible de 1/2" con adaptador para conectarla la encimera.

En caso de duda, consulte un técnico especializado.



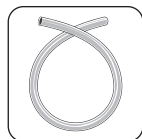
⚠ ATENCIÓN



Hay un anillo de sellado y adaptador junto con el producto, cambie si necesario.

Después del montaje, no olvide verificar si hay vaciados, sacar el flujo.

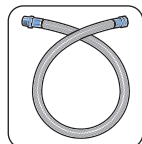
Manguera plástica de PVC



Si la instalación de gas se realiza mediante uso de la bombona de gas, la manguera de PVC puede ser utilizada siempre que reúna todas las siguientes condiciones:

- La bombona de gas está en el lado de la entrada de gas de la cocina.
- La manguera no tenga enmiendas.
- No la cruce por detrás de la cocina y no la pase cerca de salidas de aire caliente o toque el producto.
- El largo de la manguera sea menor que 125 cm.
- La manguera esté de acuerdo con la fecha de vencimiento.
- La manguera debe soportar temperaturas altas.

Tubo Flexible Metálico



Sólo instale la cocina con un tubo flexible metálico aprobado por el fabricante y debe estar certificado para uso con GLP.

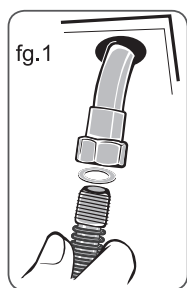
El largo del tubo flexible metálico debe estar entre 20 cm y 125 cm,

medida de punta a punta. Para su seguridad, nunca utilice más de un tubo flexible en serie.

⚠ ATENCIÓN

No utilice manguera plástica envuelta en metal, pues ofrece el mismo riesgo que la manguera plástica.

Instalación del botellón P13 con Tubo Flexible Metálico



Utilice un tubo flexible metálico de 1/2 pulgada para conectar el botellón a la encimera. El tubo flexible metálico debe estar en conformidad con norma local.

Utilice una llave de 22 mm para fijar un extremo de la manguera metálica a la entrada de gas de la placa de cocción (figura 1) utilizando la junta de estanqueidad suministrada con el producto.

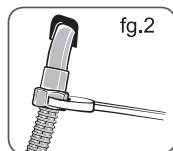


fig.2

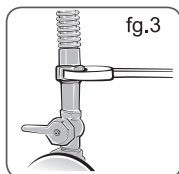


fig.3

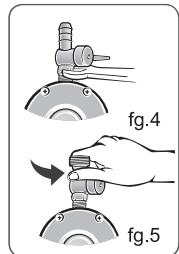


fig.4

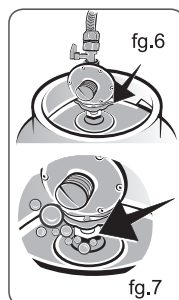


fig.5



fig.6

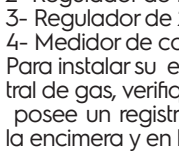


fig.7

Sujete el otro extremo del tubo flexible metálico a la válvula reguladora de presión (figura 3) con una llave de 26 mm (1 plug.), sin olvidar el uso de un anillo de sellado.

En caso de que el regulador de presión no posea conexión compatible con el tubo flexible (Figura 4), el registro del regulador deberá ser sustituido (Figura 5).

No recomendamos utilización de manguitos metálicos en las conexiones. Verifique la distancia entre el botellón y la encimera. En caso de que el tubo metálico de 125cm no tenga largo suficiente para conectar la encimera al botellón, la instalación deberá ser hecha con tubos de acero o cobre de acuerdo con la norma local - Instalaciones internas para GLP.

Conecte el regulador de gas al botellón, apretándolo solamente con las manos (Figura 6).

Ese sistema fue desarrollado para ser cerrado solamente con fuerza "manual", no necesitando de herramientas.

Conecte el gas y verifique

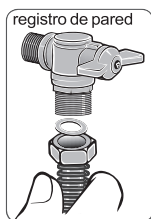
si existen fugas, utilizando detergente líquido viscoso, que garantice un mejor desempeño y eficacia en la prueba (Figura 7). Si se producen burbujas, vuelva a apretar las conexiones hasta que se elimine la fuga.

Instalación con GLP Utilizando Central de Gas

En una instalación con central de gas existen algunos puntos importantes como:

- 1- Cilindro estacionario o batería de cilindros transportables;
- 2- Regulador de 1ª etapa;
- 3- Regulador de 2ª etapa;
- 4- Medidor de consumo.

Para instalar su encimera con GLP de la central de gas, verifique si el lugar de instalación posee un registro de pared, exclusivo para la encimera y en buenas condiciones de uso.



Para conectarla encimera al registro se recomienda utilizar un tubo flexible metálico. El tubo flexible metálico debe estar en conformidad con la Norma local.

Use una llave de boca de 22 mm para fijar uno de los extremos del tubo flexible metálico en la entrada de gas de la encimera.

Fije el otro extremo del tubo flexible metálico en el registro de pared, sin olvidarse de utilizar el anillo de sellado que viene con el tubo.

Conecte el gas y verifique si existen fugas en todas las conexiones que fueron manipuladas, utilizando detergente líquido viscoso, que garantiza un mejor desempeño y eficacia en la prueba.

Para la conversión del gas:

Todas las instalaciones internas deberán ser hechas de acuerdo con las exigencias locales.

La primera conversión de gas, a través de la Red de Servicios Autorizados Electrolux y durante el periodo de garantía, es gratuita, independientemente del uso del producto, excepto los gastos con accesorios

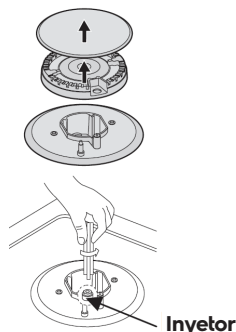
y el desplazamiento del Servicio Autorizado (cuando el aparato está fuera del municipio sede del Servicio Autorizado Electrolux).

La conversión solamente será posible si el gas está disponible.

1. Con el producto desconectado, retire el soporte de la olla, la cubierta del quemador y el difusor de llama.

2. Con una llave de cañón de 7 mm, retire los inyectores y reemplácelos con los inyectores provistos en los accesorios, de acuerdo con la siguiente tabla:

Marcación de los inyectores				
	Triple llama	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
GLP	1.04	0.87	0.66	0.50
GN	1.50	1.30	1.00	0.78



3. Después de reemplazar los inyectores, ajuste la llama mínima:

- Encienda la llama y gire el botón a la posición mínima.

- Retire el botón.

- Use un destornillador de punta fina para girar el tornillo by-pass ubicado dentro del eje del registro. Gire el tornillo en el sentido de las manecillas del reloj hasta el final del recorrido. El resultado debe ser una llama pequeña y estable alrededor de todo el quemador. De lo contrario, gire el tornillo en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que la llama permanezca estable.

- Coloque el botón y compruebe que la llama no se apaga cuando se gira rápidamente el botón de la posición de máximo a la de mínimo.

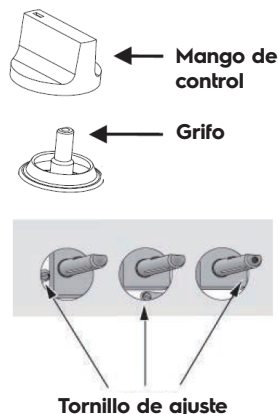
- Asegúrese de que la regulación sea suficiente para mantener caliente el termopar. Si eso no es suficiente, aumente la llama.

4. Antes de recolocar los quemadores en la parte superior:

- Asegúrese de que los inyectores no estén bloqueados.

- Evalúe si hay fugas de gas.

- Sustituya la etiqueta de gas pegada en el producto por la etiqueta que acompaña a los accesorios.



4. Instalación eléctrica

Para su seguridad, pida a un electricista de confianza que compruebe las condiciones de la red eléctrica del lugar donde se instalará la encimera o contacte con el Servicio Técnico Autorizado Electrolux.

Antes de Hacer la Conexión Eléctrica Certifíquese:

- El tomacorriente o disyuntor usados para la conexión son de fácil acceso, incluso después de instalada la Cocina;
- El cable de alimentación deberá ser puesto de forma que nunca se apoye en las partes calientes de la Cocina, pues puede provocar el derretimiento del aislamiento eléctrico y cortocircuito;
- No use extensiones o adaptadores;
- Los cables del enchufe donde se conectará su cocina deben ser de cobre y tener sección mínima de 2,5 mm².

Cable de tierra

Su encimera tiene un cable a tierra integrado en el cable de alimentación. Para su seguridad, solicite a un electricista que instale el cable a tierra en el tomacorriente del lugar de instalación (si no existe).



ATENCIÓN

No use la encimera sin conectar el cable tierra.

Disyuntor

Se recomienda el uso de un disyuntor de 2A. El lugar de instalación del disyuntor debe estar cerca del aparato (aproximadamente 5 metros). Si la distancia es superior a 5 metros, pida a un electricista de confianza que realice la adecuación.

Variación admisible de tensión

<i>Tensión (V) de la encimera</i>	<i>Mínima (V)</i>	<i>Máxima (V)</i>
127	117	133
220	202	231

Los niveles de tensión de alimentación con los cuales este aparato opera son establecidos por la agencia local. En caso de que la tensión de alimentación del aparato esté fuera de los límites indicados en la tabla Variación Admisible de Tensión, solicite a la concesionaria de energía la adecuación de los niveles de tensión o instale un regulador de tensión (estabilizador) con potencia no inferior a 300VA. Daños al aparato podrán ocurrir si, en el lugar de la instalación, hay variación de tensión fuera de los límites especificados (ver tabla citada anteriormente) o caídas frecuentes en el suministro de energía.

Este aparato está destinado a uso doméstico y aplicaciones similares. No recomendado para uso comercial.

Antes de hacer la instalación, asegúrese de que:

El reductor de gas y la instalación pueden soportar la carga del aparato, conforme a sus características.

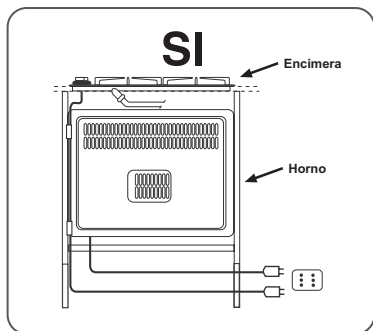
El enchufe o el disyuntor utilizado para la conexión sean de fácil acceso, incluso después de la instalación del aparato.

El cable eléctrico deberá ser colocado para nunca tocar las partes calientes del Cooktop pues puede ocurrir el derretimiento del aislamiento eléctrico, resultando en un corto circuito.

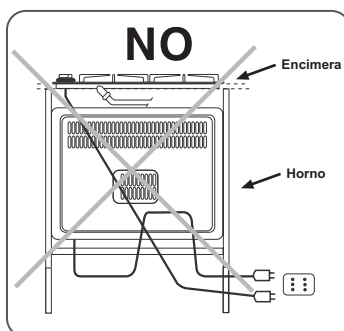
Cuando haya un horno instalado debajo de la encimera, el cable eléctrico de la encimera y del propio horno no quedarán en contacto con la parte trasera del horno.

No se permite el uso de extensiones y conectores tipo T (conectores múltiples), para evitar mal contacto, calentamiento, cortocircuito, fusión, etc.

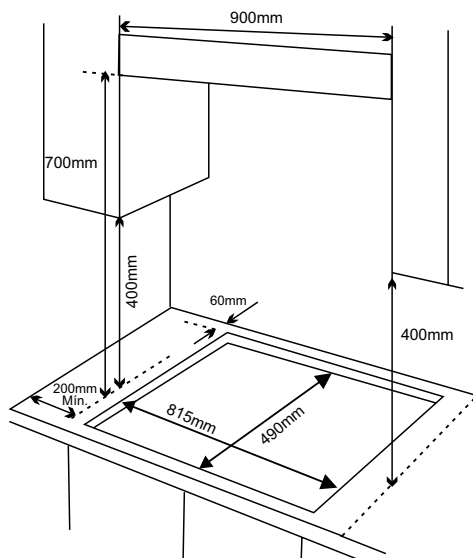
Vista trasera



Vista trasera

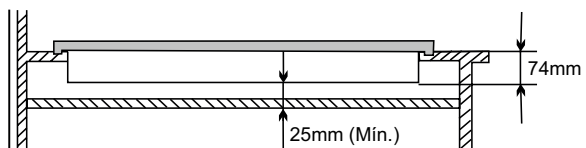


5. Dimensiones del Nicho



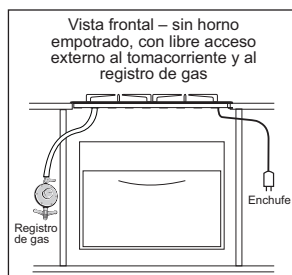
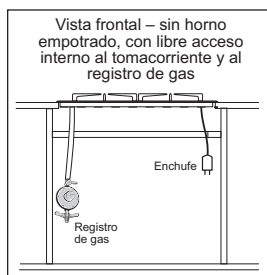
Recomendaciones:

- Este producto debe empotrarse en un mueble de cocina o encimera de 900 mm, respetando las distancias mínimas que se muestran en la figura anterior.
- Debe haber un espacio de al menos 25 mm entre la parte inferior del aparato y cualquier superficie debajo del mismo. Si opta por instalar una partición de madera debajo del producto, recuerde dejar un pasaje para la manguera de gas y el cable de alimentación.



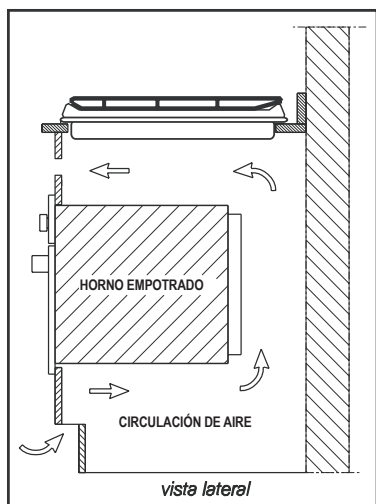
Recomendaciones de instalación

Deje libre acceso a la enchufe del tomacorriente y a la manguera de gas.



Respete las dimensiones del horno y las pautas del manual de instalación.

En caso de que tenga un horno abajo del producto, el horno debe tener ventilación forzada o la instalación debe ser hecha con una circulación de aire igual a la figura de abajo..



Instalando su encimera

La instalación de su encimera en el mueble debe hacerse de la siguiente manera:

1. Retire las parrillas y los quemadores.
2. Pegue la tira adhesiva de sellado suministrada con el aparato en el borde del nicho.
3. Coloque la encimera en el mueble tomando cuidado para que la junta no esté expuesta.
4. Coloque las parrillas y quemadores.

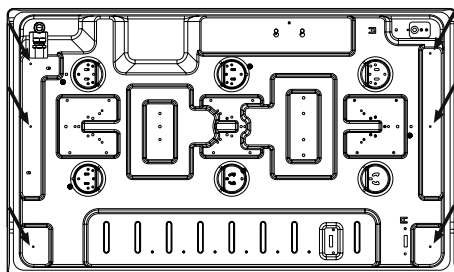
No use un sellador de silicona para sellar la encimera en el mueble.

Esto hará que sea difícil retirar el aparato de la abertura en el futuro, especialmente si necesita mantenimiento.

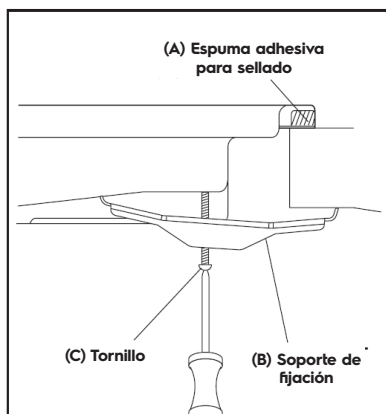
Para un mejor acabado y manejo, instale el soporte de fijación siguiendo los pasos a continuación.

1. Coloque el soporte (B) sobre los orificios que corresponden con el tamaño

de los tornillos. Existe un conjunto de orificios para tornillos en cada esquina de la parte inferior del producto.



2. Apriete ligeramente un tornillo (C) a través del soporte (B) para que quede sujeto al producto, pero que aún pueda ajustarse la posición.
3. Voltee con cuidado el producto, luego bájelo suavemente en el recorte del nicho.
4. En la parte inferior del producto, ajuste los soportes a una posición adecuada para su encimera.
5. Luego apriete completamente los tornillos (C) para fijar el producto en la posición.



6. Cómo usar

Botones de Control del Gas

Los botones de funcionamiento (figura 6) de los quemadores se encuentran en el panel de control.



Figura 6

● Ningún suministro de gas (desconectado)

🔥 Suministro máximo de gas

🔥 Suministro mínimo de gas

★ Encendido super-automático

Encendido Super-automático

La encimera con encendido super-automático permite encender los quemadores a través del accionamiento de los botones de control.

- 1 Presione y gire el botón hacia la izquierda hasta la posición de la estrella.
- 2 Con el botón aún presionado, espere a que se encienda el quemador.
- 3 En seguida, regule la llama de acuerdo con lo deseado.

Si después de varios intentos la llama no enciende, verifique si las tapas (figura 7A) y los distribuidores (figura 7B) fueron encajados correctamente.

Para apagar la llama del quemador, gire el botón en el sentido horario, hasta la posición apagado (I).

Para encender un quemador en caso de falta de energía eléctrica, aproxime una

llama (fósforo encendido), presione el botón correspondiente y gírelo en el sentido antihorario hasta la posición de máximo.

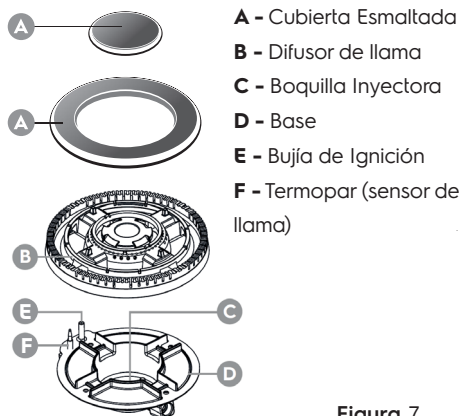


Figura 7

⚠ ATENCIÓN

Si la llama no se enciende después de 15 segundos o se apaga accidentalmente, gire el botón a la posición "I" (apagado) y espere al menos 1 minuto antes de intentar encender el quemador nuevamente.

Al utilizar el equipo, asegúrese de que la cubierta esmaltada (ítem A) está montada correctamente sobre el difusor de llama (ítem B). Un montaje fuera de posición correcta o torcida puede provocar una fusión/deformación del difusor (ítem B) y de la base (ítem D).

7. Limpieza y mantenimiento

Limpieza General



Antes de ejecutar cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la encimera del tomacorriente y cierre los registros de gas. La limpieza deberá ser hecha con la encimera fría.

No use bajo ninguna hipótesis agentes de limpieza como: cloro, agua sanitaria, queroseno, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, jugo de limón, productos químicos o abrasivos, pues pueden causar manchas.

Para limpiar el acero inoxidable, las partes esmaltadas y pintadas y el panel, utilice una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y jabón neutro o detergente neutro para lavavajillas. No utilice la púas metálicas, polvos abrasivos y sustancias corrosivas que puedan arañar las citadas partes. Utilice un paño seco y suave para no dejar marcas de agua al final de la limpieza.

Conserve las bujías de encendido electrónico de los quemadores limpias y exentas de costras de suciedad.

No utilice papel aluminio para forrar la mesa del cooktop, pues puede causar manchas en la mesa 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 de la mesa, quemadores o superficies esmaltadas (tapas de los quemadores y las rejillas) y pintadas. En caso de derramamientos, proceda a limpiar inmediatamente, pues pueden ocurrir manchas en las piezas que entren en contacto con estas sustancias.**

La limpieza de los quemadores, de las cubiertas y los difusores debe realizarse periódicamente con agua tibia y jabón neutro o detergente del tipo lavavajillas neutro. Antes de volver a ponerlos en su lugar, séquelos bien y asegúrese de que estén todos limpios y secos. Verifique si están bien encajados. **Encienda los quemadores y déjelos encendidos por aproximadamente 1 minuto para garantizar el secado completo.**

Pueden ocurrir puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Sin embargo, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento del cooktop.

En las rejillas de la mesa es normal la ocurrencia de marcas blancas o plateadas parecidas a arañazos. Esas marcas aparecen debido al residuo del metal del fondo de ollas que queda acumulado en las rejillas.

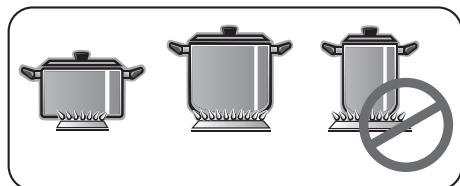
No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para no desregular la llama o causar obstrucciones. En caso de que suceda, apague el quemador, espere a que se enfríe y limpie con paño húmedo.

Tome cuidado especialmente cuando la mesa esté sin los quemadores. No deje caer pelusas o detritos en el sistema de gas pues puede desregular la llama o causar obstrucción en el pequeño orificio de salida de gas.

8. Recomendaciones Importantes

Para reducir el consumo y aprovechar al máximo el gas, es recomendable el uso de ollas con diámetro adaptado al tamaño de los quemadores, evitando, así, que la llama sobresalga por las laterales de las ollas.

Quemadores	Dimensión del fondo de la olla.	
	Min. (mm)	Max. (mm)
Triple	200	250
Rápido	180	200
Semi-Rápido	160	180
Auxiliar	120	180



- Una vez que el líquido comience a hervir, reduzca la llama al mínimo necesario para mantener la ebullición.
- Asegúrese de que haya circulación de aire en la habitación donde está instalada la encimera.
- El gas utilizado debe ser el mismo que se indica en la etiqueta de identificación, pegada cerca del tubo de conexión del gas.
- Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de colocar la olla sobre la rejilla.
- Bajar o apagar la llama antes de retirar la olla.
- Cuando use aceite o grasa para cocinar, tenga mucho cuidado, ya que estas sustancias pueden incendiarse si se derraman.
- Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las rejillas.

Regulación para uso con gas natural

⚠ ATENCIÓN (Solo para mercado Colombiano)

Cualquier sello de seguridad destruido o roto debe reemplazarse, previa verificación de la correcta instalación y funcionamiento de los dispositivos.

Para uso exclusivo del personal técnico autorizado

Esta cocina es del tipo I123, excepto el mercado colombiano que es I12H3, es decir, sus quemadores pueden ser adaptados para funcionar con gas licuado o gas natural, pero ha sido regulada desde fábrica para uso con gas licuado.



Para funcionar con gas natural, se deben realizar algunas adaptaciones en sus quemadores y grifos, las cuales consisten en cambio de inyectores, regulación de aire primario y consumo mínimo.

La transformación y regulación sólo 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.

Antes de realizar la transformación la cocina debe estar conectada a la red de gas de acuerdo a la reglamentación exigida por la SEC. Para realizar la adaptación, proceda de la siguiente manera:

1. Retire la parrilla y los quemadores. Para tener acceso a los mezcladores.
2. Con una llave retire los inyectores de los quemadores y sustítúyalos por los inyectores que correspondan de acuerdo a la potencia del quemador y del tipo de gas a utilizar (véase la tabla de características de los quemadores e inyectores).

3. Retire las parrillas y suelte el tornillo by-pass del grifo que, generalmente, se ubica en el centro del vástago, para ello use un destornillador de paleta.

4. Regule el consumo mínimo, para lo cual debe llevar el quemador a la posición de mínimo consumo y luego cerrar el tornillo by-pass con un destornillador de paleta hasta obtener una llama reducida estable.

5. En el caso del horno se debe retirar el cubrequemados de este, para sustituir el inyector del quemador central o los inyectores de los quemadores laterales y central.



6. Ajustar el regulador de aire primario (by-pass) y fijar la posición de este cuando se obtenga una llama estable y de color azulado, estando el grifo en posición máximo consumo con uso de una llave, como en la fig. 2.

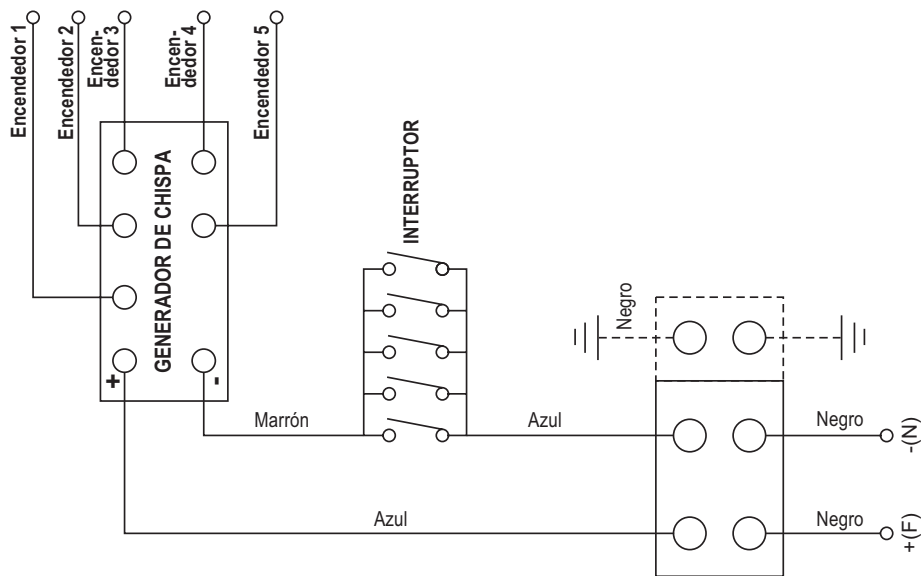
7. Para regular el mínimo en el horno se procede de igual forma que en los quemadores de cubierta, pero teniendo la precaución de mantener durante unos minutos el quemador en posición de máximo consumo y, luego pasar a la posición mínimo para cerrar el tornillo by-pass hasta obtener una llama reducida, pero estable, aun cuando se pase bruscamente de la posición de máximo consumo a mínimo consumo, se abra o cierre violentamente la puerta del horno.

NOTA: Cuando el grifo del horno es termostático, la regulación del mínimo debe realizarse después de aproximadamente 20 minutos de haber estado encendido en posición de máximo consumo, tiempo estimado, para que el consumo mínimo se esté produciendo a través del by-pass.

IMPORTANTE:

La adaptación de una cocina nueva, para su uso con un tipo de gas diferente de aquél para el que fue regulado en fábrica, es gratuita por única vez durante el periodo de garantía del producto y sólo tiene que solicitarla al Servicio Técnico Autorizado de la marca más cercano a su domicilio.

9. Esquema eléctrico



10. Temperatura de los componentes

Para Colombia

(Comprobar el modelo y característica referente a su país de destino)

Equipo Auxiliar	
Componente	Temperatura Máxima
Válvula control gas - Quemador 2 y 4	150°C
Válvula control gas - Quemador 1 y 3	
Válvula control gas - Quemador 5	
Dispositivo de supervisión de llama	250°C
Fuente de encendido electrónico	120°C
Alambre de conexión encendido - bujía	240°C
Cable interno de conexión	200°C
Cordón de alimentación	200°C
Cuerpo piloto indicador de encendido	150°C

11. Solución de problemas

En caso de que su encimera presente algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Autorizado, verifique a continuación si la causa del error no es simple de ser resuelta o si no es falla en la utilización del dispositivo, lo que puede ser :

- : fácil y rápidamente corregido, sin necesidad de aguardar a un técnico.
- : Cuando las correcciones sugeridas no sean suficientes, llame al Servicio Autorizado Electrolux, que está a su disposición.

Problema	Causa posible	Solución
La encimera no funciona (no enciende)	El enchufe no está debidamente conectado a la toma eléctrica.	Verifique el enchufe y la toma eléctrica a los cuales está conectada la encimera.
	El circuito eléctrico (toma, cables y disyuntor) está en malas condiciones.	Verifique todo el circuito eléctrico. Si es necesario, llame a un electricista.
	Los registros de gas están cerrados y/o el gas acabó..	Abra el registro del quemador que desea utilizar y/o cambie la bombona.
	Sin chispa (ignición).	Verifique si hay tensión en el enchufe y si la tensión es la indicada.
	La cubierta del quemador está mal montada.	Monte la cubierta correctamente.
	Los quemadores están sucios y/o mal encajados.	Limpie los quemadores y/o encájelos correctamente.
Llama inadecuada	Llama amarilla/roja.	Verifique si el gas está en el fin o si no hay suciedad/humedad en el quemador.
Olor de gas en el ambiente	Cierre la válvula de gas.	Compruebe si la válvula está mal conectada o si hay que cambiarla.
Llama mal encendida.	El suministro de gas no está completamente abierto.	Abra completamente el suministro de gas.
	La cubierta del quemador está mal montada.	Monte la cubierta correctamente.
	Los quemadores están mojados.	Seque cuidadosamente las cubiertas de los quemadores.
	Los orificios del difusor de llamas están obstruidos.	Limpiar el difusor de llama.

Problema	Causa posible	Solución
Ruido durante el uso.	La cubierta del quemador está mal colocada.	Monte correctamente la cubierta del quemador.
La llama se apaga cuando está en uso.	El termopar está sucio o dañado.	Limpie el termopar y pruebe nuevamente. En caso de que no se resuelva, entre en contacto con el servicio autorizado Electrolux.
	El producto a cocinar se desbordó y apagó la llama.	Apague el botón del quemador. Espere un minuto y vuelva a encender el área.
	Una fuerte corriente de aire puede haber apagado la llama.	Apague el área y verifique si hay corrientes de aire en la parte de cocción, como ventanas abiertas. Espere un minuto y vuelva a encender el quemador.
Cuando cambio el producto del tomacorriente noto un cambio en las chispas.	En 127V las chispas son más espaciadas/más lentas, mientras que a 220V las chispas son menos espaciadas/más rápidas.	Esta es una característica del producto y no una falla. Este cambio no afecta el funcionamiento ni la durabilidad de la encimera.

www.electrolux.com.br



3004 8778 Capitais e Regiões Metropolitanas
0800 728 8778 Demais Regiões

Electrolux do Brasil S.A.
R. Ministro Gabriel Passos, 360
Fone: 41 3371-7000
CEP 81520-900
Curitiba - PR - Brasil



A25969601/A
G0038186/001
Fev/23

