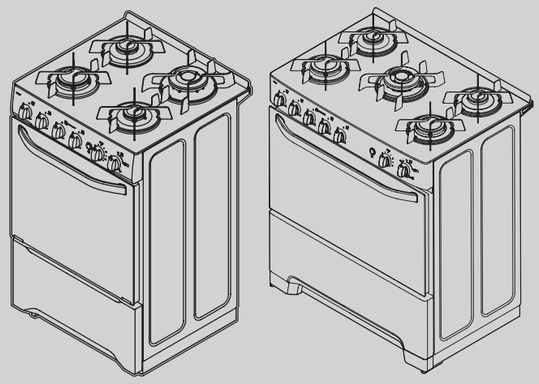
Electrolux



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA COCINAS A GAS

FE4GPE FE5GPE

Lea atentamente este manual antes de poner en funcionamiento este artefacto

Código: A22317820/B – G0042788/007 – Jul/24

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

La cocina es un artefacto a gas cuya manipulación requiere el mayor cuidado, ya que cualquier instalación, reparación, mantención, alteración o uso inadecuado puede causar graves daños a las personas y/o a la propiedad. Lea completamente las instrucciones para el usuario y las instrucciones técnicas de instalación y regulación contenidas en este manual.

La instalación, reparación y mantención de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados.

Antes de solicitar la instalación de su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica de producción. El tipo de gas aparece indicado en la placa de características de su cocina.

En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice, la cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país.

El uso de un artefacto para cocinas 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.

El recinto en que se coloque el 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.

NOTA: La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados puede causar la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

ELECTROLUX DE CHILE S.A. - Alberto Llona 777, Maipú, Santiago - Chile

INTRODUCCIÓN

En primer lugar, le agradecemos la adquisición de una cocina Electrolux que es garantía de seguridad, calidad y duración.
Al haber escogido un producto Electrolux, usted incorpora a su hogar un artefacto de calidad que cuenta con un moderno diseño, una alta tecnología y un servicio técnico a lo largo del país.
Lea completamente este manual y siga cada una de sus indicaciones, de esta forma podrá utilizar su cocina correctamente, le permitirá mantenerla en buenas condiciones y evitará posibles accidentes.
Guarde este manual en un lugar apropiado, ya que puede necesitarlo para consultas o para uso de la póliza de garantía.

Le recordamos que Electrolux cuenta con un servicio de atención al cliente, al cual usted puede acceder ante cualquier duda sobre este u otro producto de la marca. Comuníquese con el Servicio de asistencia Integral.

SUGERENCIAS AMBIENTALES



El material del embalaje es reciclable, busque separarlo y enviarlo a los centros de reciclaje.
Este aparato no debe tratarse como basura doméstica, se debe entregar a un sistema de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos disponible en su región.

CONTENIDO

1. Especificaciones Técnicas 3
2. Consejos 4
3. Encendido de los quemadores de cubierta y horno 6
4. Uso del Horno 8
5. Cocinas con grill eléctrico 10
6. Uso del timer mecánico con alarma 11
7. Puerta del horno desmontable 11
8. Sustitución de la lámpara del horno 13
9. Limpieza y cuidados de la cocina 13
10. Accesorios 15
11. ¿Cómo puedo prevenir accidentes? 16

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

*NOTA: El modelo y correspondiente familia se describe en la placa característica del artefacto.

Familia	COC 55 GL	COC 76 GL
Modelos	**FE4GPE**	**FE5GPE**
Tensión - Frecuencia	120 V ~ 60 Hz	120 V ~ 60 Hz
Potencia eléctrica con grill	1240 W	1240 W
Grado de protección IPX	IPX0	IPX0
Presión Nominal GLP / GN	2,8 kPa / 1,8 kPa	2,8 kPa / 1,8 kPa
Categoría	$II_{2H-3B/P}$	$II_{2H-3B/P}$
Volumen Interno (lts)	65	85
Potencia Quemadores GLP		
Semi Rápido	6,12 MJ/h / 1,70 kW	6,12 MJ/h / 1,70 kW
Rápido	9,72 MJ/h / 2,70 kW	9,72 MJ/h / 2,70 kW
Triple Llama	12,96 MJ/h / 3,60 kW	12,96 MJ/h / 3,60 kW
Horno	10,44 MJ/h / 2,90 kW	11,16 MJ/h / 3,1 kW
Potencia Total	45,36 MJ/h / 12,6 kW	55,8 MJ/h / 15,5 kW
Consumo Quemadores GLP		
Semi Rápido	0,12 kg/h	0,12 kg/h
Rápido	0,20 kg/h	0,20 kg/h
Triple Llama	0,22 kg/h	0,22 kg/h
Horno	0,22 kg/h	0,23 kg/h
Consumo Total	0,88 kg/h	1,09 kg/h
Caudal Inyectores		
Semi Rápido GLP / GN	67 / 96	67 / 96
Rápido GLP / GN	83 / 119	83 / 119
Triple Llama GLP / GN	100 / 146	100 / 146
Horno GLP / GN	80 / 125	85 / 125

CLASE 1: ARTEFACTO PARA COCINAR INDEPENDIENTE.

Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
• Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa característica).
• 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.

2. CONSEJOS

⚠ ADVERTENCIA

- 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.

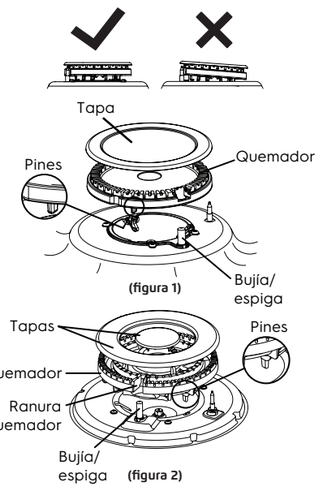
- En el caso de extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante por lo menos 1 min.

QUEMADORES DE CUBIERTA

Antes de encender los quemadores asegúrese que la tapa y el quemador estén bien montados y alineados con su bujia o espiga correspondiente.

Los quemadores además poseen 3 pines de fijación, los que deben montarse en la base del quemador como lo indica la figura 1 y en caso de que su cocina cuente con un quemador triple llama vea la figura 2.

Un buen montaje del quemador debe quedar perfectamente horizontal en la base del quemador y alineado con su bujia o espiga respectiva.

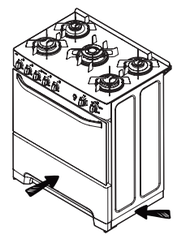


(figura 1)

(figura 2)

RETIRAR ETIQUETAS DE FILM DE PVC

Antes de usar su cocina, retire el film de PVC que protege algunas partes de su artefacto (figura 3).

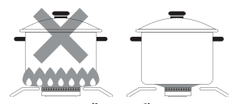


(figura 3)

IMPORTANTE Si después de retirar el foil que cubre la cubierta de su cocina quedan residuos de adhesivo o pegamento, límpielo con un paño suave con un poco de alcohol. Es importante que esta acción se realice sólo para retirar el adhesivo inicial que deja el foil, para la limpieza regular de su producto siga las instrucciones descritas en el manual de usuario.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

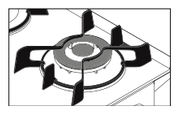
Para un menor consumo de gas y mejor aprovechamiento, se aconseja usar ollas con un diámetro adecuado al tamaño de los quemadores. Evite que las llamas sobresalgan de las mismas (imagen 1).
• Una vez que empiece a hervir un líquido, regular la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor.
• Si se utiliza grasas y/o aceites durante la cocción, ponga mucho cuidado pues éstos, al sobrecalentarse, pueden inflamarse.
• Nunca utilice ollas con fondo (base) redondeado. No utilice recipientes con base cóncava o convexa (imagen 2).
• Si su cocina cuenta con quemador triple llama en la cubierta, se aconseja usar la parrilla de diseño especial para su adecuado funcionamiento. De este modo, al cocinar estará aprovechando de mejor forma su cocina (imagen 3).



(Imagen 1)



(Imagen 2)



(Imagen 3)

Tipo de quemador	Diámetro mín.	Diámetro máx.
Triple llama	160 mm	260 mm
Rápido	160 mm	260 mm
Semi-rápido	120 mm	220 mm
Auxiliar	120 mm	220 mm

PERILLA DE CONTROL DE LA COCINA

Las perillas de funcionamiento de la cocina están en el panel de control. Símbolos de las perillas de control del panel:

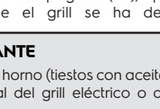
	Posición del quemador	TIMER	Timer 60 minutos
	Horno		Luz horno
	Encendido eléctrico	270	Temperatura Máxima del Horno (°C)
	Apagado (Cierre del flujo de gas)	140	Temperatura Mínima del Horno (°C)
	Máximo		Grill
	Mínimo		Cocción con Vapor (Vaporbake)

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE SU COCINA

3. ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES CUBIERTA Y HORNO

ENCENDIDO MANUAL

• Acerque un fósforo encendido al quemador de cubierta que desee utilizar.
- Para el horno, introduzca la llama de un fósforo encendido en el orificio ubicado en el centro del piso del horno.
• Presione y gire la perilla de control en sentido contrario a los punteros del reloj, hasta llevarlo a la posición máxima ( ).
• Para el horno, después de ver que el quemador encendió, mantenga la perilla pulsada a fondo por 15 segundos hasta que la llama siga encendida. Su horno cuenta con un sistema de seguridad que bloquea el suministro de gas cuando la llama se apaga accidentalmente.
• Una vez encendido, gradué la intensidad de acuerdo a su necesidad.
• Para apagar el quemador, presione la perilla y gírela en el sentido de los punteros del reloj hasta la posición de cerrado (●).

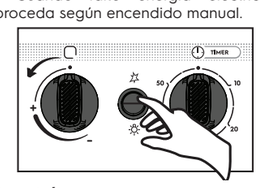


ENCENDIDO ELÉCTRICO/ PULSADO QUEMADORES CUBIERTA Y HORNO

Si su cocina tiene encendido eléctrico por medio de pulsador presione el interruptor de encendido eléctrico.
• Al mismo tiempo presione y gire la perilla del quemador que quiere encender (cubierta u horno) en sentido contrario a los punteros del reloj hasta la posición máxima.

• Para el horno, después de ver que el quemador encendió, mantenga la perilla pulsada a fondo por 15 segundos hasta que la llama siga encendida. Su horno cuenta con un sistema de seguridad que bloquea el suministro de gas cuando la llama se apaga accidentalmente.

• Una vez encendido el quemador, gradué la intensidad de acuerdo a su necesidad.
• Para apagar el quemador, presione la perilla y gírela en el sentido de los punteros del reloj hasta la posición de cerrado (●).
• Cuando falte energía eléctrica, proceda según encendido manual.



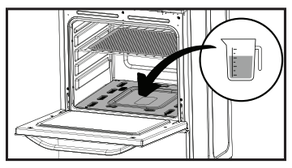
ATENCIÓN! Para el caso del horno: Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si durante los 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

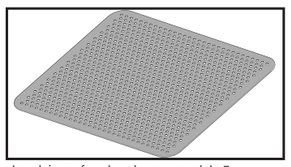
COCCIÓN CON VAPOR - VAPORBAKE

El horno de su cocina le brinda la posibilidad de cocinar pan utilizando vapor para obtener un resultado más dorado y crujiente.

En horno tiene una cavidad especial en el cubrequemador para disponer hasta 400 ml de agua.

Para obtener los mejores resultados es fundamental usar la función de vapor, siguiendo esta instrucción según modelo de cocina:
- Para cocina 4 quemadores, debe usar de una bandeja o asadera de acero, de menor tamaño que la parrilla (no suministrada con el producto),
- Para cocina 5 quemadores, debe usar una bandeja perforada (suministrada con el producto).
Sugerencia de uso:
- Engrase la parte lisa de la bandeja.
- Coloque la masa sobre la bandeja y luego la bandeja sobre la parrilla.





bandeja perforada solo para modelo 5 quemadores

4. USO DEL HORNO

CONSEJOS PARA UN BUEN USO DEL HORNO

Para utilizar de mejor manera su horno, debe preocuparse de lo siguiente:

• Precaliente el horno durante 10 minutos antes de introducir los alimentos.

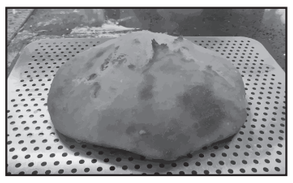
• Para que sus alimentos queden bien horneados, coloque la bandeja en los niveles superiores del horno.

• Si desea una mejor cocción en la parte inferior de sus alimentos, ubique la bandeja en los niveles inferiores del horno.

SUGERENCIAS DE RECETA COCCIÓN CON VAPOR

A continuación, le indicamos algunas recetas sugeridas para la cocción de pan con vapor. Para obtener un pan más dorado y crujiente recomendamos masas sin manteca, mantequilla o componentes oleosos.

PAN ITALIANO



Ingredientes:
Para un pan de 500 grs.

• 500g harina de trigo
• 1g de levadura biológica seca
• 7g sal
• 400ml agua

Accesorios:
a. Cocina 5 quemadores: Utilice la bandeja perforada para cocción a vapor, suministrada con el producto.
b. Cocina 4 quemadores: Utilice una bandeja/asadera regular (no entregada con el producto), menor a la parrilla.

Preparación:

• En un bol mezclar bien los ingredientes secos y agregar el agua.
• Mezclar con una espátula para que el agua se absorba por completo. No es necesario amasar.
• Cubrir el bol con un film plástico y un paño, luego dejar reposar toda la noche.
• Después de 14h de reposo, transfiera la masa a una mesa enharinada, y con la yema de los dedos tome un lado de la masa y dóblela sobre sí misma. Si necesita, puede usar harina en los dedos para que no se pegue.
• Hacer varios pliegues y formar una bola. Transferir la masa a un paño enharinado dentro de un plato hondo, dejar reposar por 30 minutos.
• Aplicar una pequeña capa de manteca o aceite sobre la bandeja o asadera (para la bandeja perforada, utilice la parte más lisa hacia arriba).
• Transfiera la masa a la bandeja/asadera, por sobre la parte engrasada.
• Use un cuchillo afilado para hacer dos cortes formando una X en la parte superior.
• Coloque 400ml de agua a temperatura ambiente en la fuente que el piso del horno tiene integrado.
• Coloque la parrilla en la tercera guía del horno.
• Precaliente el horno encendiéndolo a temperatura máxima (270°C) durante 5 minutos.
• Coloque la bandeja con los panes encima de la parrilla que se encuentra en la tercera guía.
• Cierre el horno y baje la temperatura a 200 ° C ( ).
• Mantenga en el horno durante 40 a 45 minutos más, o hasta que estén ligeramente dorados.

MARRAQUETAS



Ingredientes:
Para 8 marraquetas de 200 grs.

• 1kg harina de trigo
• 10g de levadura biológica seca
• 20g sal
• 600ml agua

Accesorios:
a. Cocina 5 quemadores: Utilice la bandeja perforada para cocción a vapor, suministrada con el producto.
b. Cocina 4 quemadores: Utilice una bandeja/asadera regular (no entregada con el producto), menor a la parrilla.

Preparación:

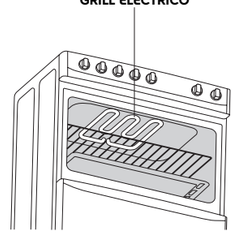
• Mezclar bien los ingredientes y amasar desgarrando la masa, durante 20 minutos hasta que quede muy suave.
• Dejar reposar la masa durante 10 min.
• Dividir la masa en bolitas de 100g y dejar reposar 10min.
• Unir dos bolas una al lado de la otra y hundir la superficie de las dos bolas con el mango de una cuchara de madera redondeada para formar dos marraquetas. Aplicar aceite en la superficie y dejar reposar durante 30 minutos tapado y sobre un paño enharinado.
• Aplique una pequeña capa de manteca o aceite sobre la bandeja o asadera (para la bandeja perforada, utilice la parte más lisa hacia arriba).
• Transfiera las marraquetas a la bandeja/asadera, por sobre la parte engrasada.
• Coloque 400ml de agua a temperatura ambiente en la fuente que piso del horno tiene integrado.
• Coloque la parrilla en la tercera guía del horno.
• Precaliente el horno encendiéndolo a temperaturamáxima (270°C) durante 5 minutosm
• Coloque la bandeja con los panes encima de la parrilla que se encuentra en la tercera guía.

• Cierre el horno y baje la temperatura del horno a 200 ° C ( ).
• Mantenga en el horno durante 40 a 45 minutos más, o hasta que estén ligeramente dorados.

5. COCINAS CON GRILL ELÉCTRICO

Si su cocina tiene grill eléctrico, entonces podrá dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos. El grill eléctrico es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja.
Ponga el alimento sobre la bandeja o parrilla del horno y posiciónelo según el tipo de alimento:

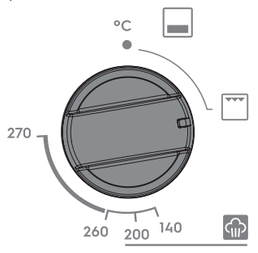
• Para carnes fileteadas y finas posicione la parrilla en el riel más cercana al grill.
• Para asados enrollados, aves y otros, posicione la parrilla en el riel central.



ENCENDIDO DEL GRILL ELÉCTRICO

Para utilizar el grill, se debe seguir los siguientes pasos:
1. Pulse la perilla del horno.
2. Gire la perilla del horno hacia la derecha.
3. Luego deje la perilla a tope en la posición del encendido grill.

Nota 1: Observe que la luz del grill al lado de la perilla se mantenga encendida mientras el grill funcione.
Nota 2: Al usar el grill, recuerde que el tiempo de calentamiento es menor que el del horno. Cuidado para no quemar los alimentos y tampoco quemarse.



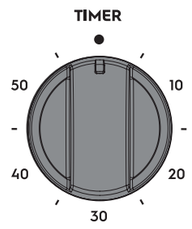
APAGADO DEL GRILL ELÉCTRICO

Para apagar el grill gire la perilla del control del horno hacia el lado izquierdo (contrario a los punteros del reloj) hasta la posición de apagado (●), apagándose simultáneamente la luz piloto, indicando que el grill se ha desactivado.

⚠ NOTA IMPORTANTE

No incorpore elementos inflamables al interior del horno (tiestos con aceite, grasas, paños o plásticos). El funcionamiento accidental del grill eléctrico o del horno podría inflamarlos y causar graves daños.
Por motivos de seguridad, cuando utilice el grill eléctrico, no podrá encender los quemadores del horno a gas simultáneamente

6. USO DEL TIMER MECÁNICO CON ALARMA



El timer mecánico permite programar con una alarma sonora durante un periodo máximo de 60 minutos. Ideal para cocciones y horneados de tiempo determinado.

Para programar el timer mecánico, gire la perilla del timer en el mismo sentido que las agujas del reloj (hacia la derecha) hasta alcanzar la posición de los 60 minutos. Luego gire en el sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado, al acabo del cual sonará la alarma.

⚠ NOTA IMPORTANTE

El timer no apaga los quemadores cubierta ni horno.

7. PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

Su cocina incorpora una puerta de horno desmontable para facilitar su limpieza. Para poder desmontarla y montarla, siga los pasos abajo, y el esquema de las imágenes.
Atención: Las cocinas 4 y 5 quemadores tienen diferentes esquemas del ensamble de puerta, queda atento a las instrucciones de su modelo.

DESMONTAJE:

1. Abra completamente la puerta del horno.

2. 4 quemadores: Levante y enganche la abrazadera "P" (imagen 1-A) hasta engancharla en la palanca superior (imagen 1-C).
5 quemadores: Levante el seguro hasta su máximo giro con la ayuda de un destornillador de paleta (imagen 2-C).

3. 4 quemadores: Cierre suavemente la puerta hasta que haga tope la abrazadera, o hasta que sienta una resistencia al cierre de la puerta (imagen 1-B).
5 quemadores: Cierre suavemente la puerta hasta que tope con ambos seguros.

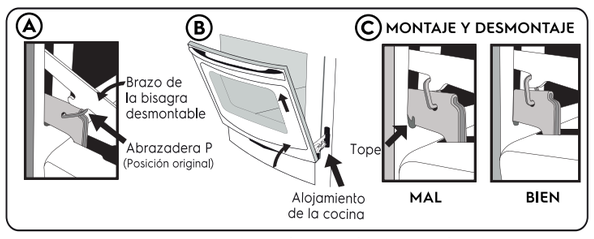
4. Para desmontar la puerta del horno, empújela ligeramente como si fuera a cerrarla y al mismo tiempo tire de ella hacia arriba.

MONTAJE:

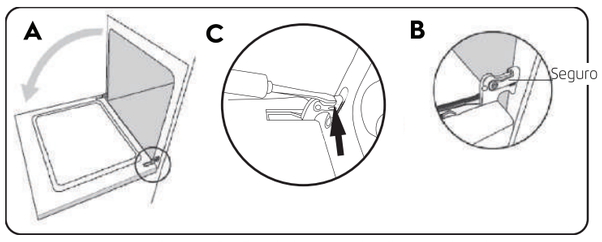
1. Haga coincidir las bisagras de la puerta horno con los alojamientos de la cocina, ubicados en la zona frontal inferior.

2. 4 quemadores: Introduzca la puerta hasta el tope y verificando que quede correctamente encajada (imagen 1-C.)
5 quemadores: Introduzca la puerta hasta hacer calzar el sacado de la bisagra con el horno.

3. 4 quemadores: Abra la puerta completamente, destrabe la abrazadera "P", cierre levemente la puerta y ubique la abrazadera en su posición original (imagen 1-A).
5 quemadores: Abra la puerta totalmente y baje completamente los seguros para fijar la puerta del horno (imagen 2-B).



(Imagen 1 – Puerta horno cocina 4 quemadores)



(Imagen 2 – Puerta horno cocina 5 quemadores)

8. SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

1. Desenchufe el cordón eléctrico de la cocina y abra completamente la puerta del horno.
2. Quite la cubierta protectora del cristal y retire la ampolleta.
3. Sustitúyala por otra ampolleta con las mismas características que la original.
4. Vuelva a colocar la cubierta protectora de cristal sobre la ampolleta y enchufe nuevamente el cordón eléctrico a la red eléctrica.



(Halógena G9

	Halógena G9
Resistencia a altas temperaturas	300 °C
Tensión	120 V
Potencia	40 W
Conexión	G9

⚠ NOTA IMPORTANTE

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

CABLE DE ALIMENTACIÓN

Si su cocina tiene cable de alimentación y este se encuentra dañado, este debe ser cambiado y 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.

9. LIMPIEZA Y CUIDADOS DE LA COCINA

Se aconseja que se laven las partes exteriores de la cocina cuando esté fría, pasando un paño húmedo con agua tibia y detergente no abrasivo.

HORNO CON ESMALTE STANDARD:

El esmalte fácil limpieza es un esmalte que facilita la limpieza de su cocina, permitiendo una menor adherencia de los alimentos a las paredes del horno, gracias a su especial porosidad.

Para una buena limpieza del horno de su cocina, usted debe seguir los siguientes pasos:
1. Una vez retirados los alimentos de su interior, precaliente el horno durante 10 a 15 minutos con la puerta cerrada.
2. Limpie el horno, cuando este tibio, con un paño mojado en agua caliente y detergente no abrasivo.
3. No debe emplear lanas de acero, limpiadores en aerosol o líquidos, o cualquier otro elemento abrasivo, así como no debe raspar con elementos metálicos que puedan dañar su cocina.

HORNO CON VAPOR:

Limpieza del cubrequemador del horno. El procedimiento de limpieza elimina la mayoría de los residuos de piedra caliza del cubrequemador del horno después de cocinar con vapor. El resultado dependerá de la cantidad de minerales que contenga el agua utilizada y de la frecuencia de limpieza. Le recomendamos que siga el procedimiento de limpieza al menos entre 5 a 10 cocciones con la función vaporbake.
1. Ponga 250 ml de vinagre blanco al 6% en el cubrequemador del horno.
No utilice vinagre con hierbas.
2. Deje que el vinagre disuelva la piedra caliza residual a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpiar el cubrequemador con agua tibia y con una esponja o paño suave.

⚠ NOTA IMPORTANTE

Antes de cualquier tipo de operación de limpieza, desconecte eléctricamente el artefacto si corresponde.

BANDEJAS, PARRILLAS Y CUBIERTA:

Las bandejas, parrillas y la cubierta se limpian fácilmente con agua caliente y con jabón.
En la limpieza de la cubierta se debe tener especial cuidado de no usar una cantidad excesiva de agua ya que podría penetrar en las partes inferiores de su cocina y dañar los componentes eléctricos.

BANDEJA PARA COCCIÓN A VAPOR:

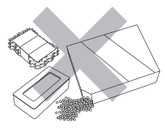
Limpie la bandeja para cocción con vapor después de cada uso únicamente un paño o esponja húmeda. Finalizada la limpieza, séquela con un paño suave.
No utilice lana de acero, ácidos o materiales abrasivos, ya que pueden dañar el acero inoxidable de su bandeja.

QUEMADORES DE CUBIERTA:

1. Lave con agua caliente y jabón. Después, enjuague y seque muy bien los quemadores. La presencia de humedad producirá una combustión deficiente.
2. Después de haberlas limpiado, ponga especial cuidado que los quemadores queden bien colocados, evitando de esta manera fugas de gas o una llama deficiente. Encienda los quemadores y déjelos encendidos durante aproximadamente 1 minuto para asegurar un secado completo.
Pueden aparecer puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte.
Sin embargo, estos puntos de oxidación no interfieren con el funcionamiento de la cocina.

3. No deje que sustancias ácidas o alcalinas (ejemplo: vinagre, café, leche, agua salada, salsa de tomate, jugo de limón, limpiadores abrasivos o a base de limón) permanezcan mucho tiempo en contacto con las zonas decoradas de la cubierta y panel de control, estas sustancias pueden generar oxidación en la zona decorada.

4. Conserve limpias las bujías de encendido electrónico de los quemadores y realice esta limpieza con cuidado de no golpear las bujías con objetos sólidos o con mucha fuerza, debido a que éstas son de material cerámico y pueden romperse y ocasionar mal funcionamiento.



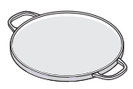
Detergente abrasivo, lana de acero
y jabón cáustico

10. ACCESORIOS

Los accesorios de Electrolux combinan con todo, incluso con su nueva cocina.



Juego de ollas ínox



Piedra para pizza

Descubra estos y otros accesorios visitando el sitio web de Electrolux Ecuador: **electrolux.com.ec/Cocina/Utensilios-de-Cocina**

11. ¿CÓMO PUEDO PREVENIR ACCIDENTES?

1. Su cocina es compatible con sistema de anclaje antivuelco, disponible junto a la red de servicio técnico autorizado. Puedes solicitar la instalación para aumentar la seguranza..

2. La instalación del sistema de anclaje antivuelco evitará el volcamiento del artefacto en caso de que niños pequeños (uno a cinco años) al abrir la puerta del horno se suban sobre ella.
La cocina tiene abatimiento horizontal y puede volcarse o balancearse, haciendo que se deslicen los recipientes con líquidos y sólidos calientes que estén sobre la cubierta de la cocina y caigan, originando quemaduras de gravedad.

3. Evite el ingreso de niños a la cocina mientras esté cocinando. Evite que circulen cerca de los utensilios de la cocina (ollas, fuentes calientes, etc.)

4. Evite que los mangos de ollas y sartenes sobresalgan fuera de la cubierta de la cocina, para evitar que los niños puedan volcarlos y llegar a quemarse con los sólidos o líquidos calientes que contengan, especialmente si pueden subirse a una silla o taburete que les permita alcanzarlos.

5. Al cocinar con vapor, tenga cuidado al abrir la puerta de horno, una gran cantidad de vapor caliente podría salir repentinamente.

6. Al cocinar con vapor, cuide de no rebalsar la fuente de agua en el cubre quemador.

7. Al cocinar con vapor, para evitar quemaduras agregue agua a la fuente en el cubre quemador antes de encender el horno.

8. Si al terminar de cocinar con vapor aún queda agua en la fuente del cubre quemador, espere a que enfríe antes de secarla con una esponja.

9. No use la fuente del cubre quemador para cocinar alimentos. Es exclusivamente para colocar agua cuando use la función vapor.



PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO

MANUAL DE INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA LAS COCINAS

La instalación, reparación y mantención de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados.

⚠ NOTA IMPORTANTE

La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados causará la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

CONTENIDO

Advertencias generales 18
1. Ubicación del artefacto cocina 18
2. Ventilación 20
3. Conexón de la cocina al suministro de gas 21
3.1 Precauciones de seguridad 21
3.2 Montaje con balón de gas y manguera de PVC 23
3.3 Instalación con balón de gas y tubo flexible metálico 23
3.4 Conexión y/o instalación del artefacto cocina a una red interior de gas 24
4. Conexiones eléctricas 25
5. Conversión de gas 25
6. Certificado de garantía 27

ADVERTENCIAS GENERALES

- Las instrucciones que se pasan a señalar contienen los requisitos generales básicos necesarios a fin de que las operaciones de conexión y/o instalación, regulación y mantenimiento de este artefacto se lleven a cabo de la manera correcta de acuerdo a las normas vigentes.
- La conexión de este artefacto a cilindros portátiles de 11 y 15 litros, a la vez que el servicio del mismo, deben ser ejecutadas cumpliendo con las instrucciones que se señalan en el presente manual.
- Estas operaciones deben ser realizadas por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado.
- La instalación de este artefacto a una red interior de gas, a la vez que el servicio del mismo, deben ser realizados exclusivamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado.
- En caso de emergencia llame al Servicio de Emergencia de su proveedor de gas y/o electricidad.

1. UBICACIÓN DEL ARTEFACTO COCINA

El artefacto debe ser instalado y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados de acuerdo con las respectivas normas vigentes.

- No debe presentar condiciones de riesgos para las personas, animales o cosas.

- No debe estar expuesto a corrientes de aire que puedan afectar el normal funcionamiento del artefacto.

- Los artefactos diseñados para funcionar con gases licuados de petróleo (GLP), no podrán ser instalados en subterráneos, pisos zócalos y otros cuyo nivel permita la acumulación de mezclas explosivas de gas-aire.

- Estos artefactos no podrán instalarse empotrados (con excepción de los modelos aprobados para este fin).

- Estos artefactos de gas deberán quedar nivelados. Se aceptará una pendiente máxima del 1%.

- 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. (figura 7).

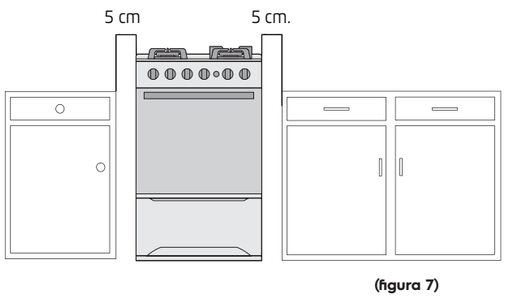
- Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (figura 8).

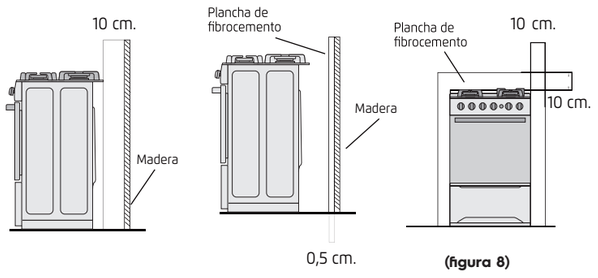
- Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celosías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada una. La ventilación superior deberá comunicarse con el exterior del edificio. Cuando no sea posible colocar la celosía superior, esta puede ser reemplazada por una campana

que conecte a un ducto exclusivo para la evacuación de los productos de la combustión; dicha campana deberá ser instalada sobre la cocina.

- 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.



(figura 7)



(figura 8)

2. VENTILACIÓN

⚠ IMPORTANTE

El recinto en que se coloque el 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.

- 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.
- 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.
- Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

3. CONEXIÓN DE LA COCINA AL SUMINISTRO 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.

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

Su cocina tiene dos entradas de gas tipo macho roscado ½" hilo derecho (G ½ ISO 228-1 DER), ubicadas a cada lado (izquierdo y derecho) de la parte posterior. Ambas entradas de gas tienen instalado un tapón y su respectiva empaquetadura.
Junto a su cocina se provee un kit que contiene un conector de manguera (portagoma) 3/8" y una empaquetadura.

Instalación del Gas

Verifique la distancia entre la cocina al balón de gas o la válvula de pared. Siempre conecte su cocina del lado más próximo al suministro de gas para evitar que la manguera pase por detrás del horno. Siempre verifique que el tapón quede bien puesto del lado contrario a la conexión de gas.

La manguera de PVC o el tubo flexible metálico no deben estar en contacto con partes muebles (ej.: Cajones), pasar por áreas de almacenaje (para alimentos) o cruzar paredes, pisos u otras divisiones de compartimientos. Los extremos de la manguera deben estar en la misma habitación o lugar donde es instalada la cocina.

El largo máximo permitido para la manguera de PVC es de 125cm. En el caso que el largo no sea suficiente para conectar la cocina al balón de gas, la instalación deberá ser realizada con tubos de acero o cobre.

En caso de dudas o adquisición de accesorios para la instalación del producto, consulte el Servicio Autorizado.

3.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD



Manguera plástica de PVC

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

- El balón 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 vigente con la fecha de vencimiento.
- La manguera debe soportar temperaturas altas.
- Ejecute las conexiones tanto a la entrada de gas de la cocina como a la red interior de gas.
- Revise que la entrada de gas de la cocina que no se conectará al suministro de gas, tenga el tapón puesto, esté bien apretada y que no presente fugas.

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.

⚠ IMPORTANTE

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

Regulador de presión

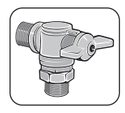
Use siempre un regulador de presión (exclusivo para Cocina) para cualquier tipo de balón de gas. La ausencia de éste puede causar exceso de presión y fuga de gas. Verifique la fecha de vencimiento del regulador de presión. Cada 5 años el regulador debe ser cambiado.



⚠ IMPORTANTE

No es recomendable el uso de extensiones metálicas en las conexiones.

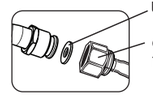
Válvula de pared

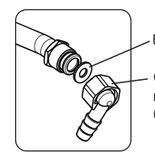


Para instalar su cocina en la central de gas, verifique si su hogar tiene una válvula de pared exclusiva para cocina y en buenas condiciones de uso.

Empaquetadura

Al realizar la conexión al suministro de gas, siempre verifique que se ubique la empaquetadura en la zona de sellado.





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.

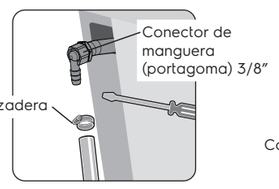
Si existen fugas, verifique el apriete de todas las conexiones. Si persisten las fugas, no utilice su cocina, cierre el paso de gas y llame al servicio de asistencia de la marca.

3.2 MONTAJE CON BALÓN DE GAS Y MANGUERA DE PVC

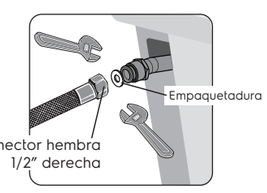
1. Instale el conector manguera (portagoma) 3/8" y su empaquetadura a la entrada más cercana a la fuente de gas.
2. Inserte la manguera en la entrada de gas con el conector de manguera (portagoma) 3/8" y con un destornillador, apriete la abrazadera.
3. Fije la otra extremidad de la manguera en la válvula del regulador de presión. Con un destornillador, apriete la abrazadera.
4. Conecte el regulador de presión al balón de gas, apretándolo solamente con las manos. Este sistema fue desarrollado para sellar solamente con la fuerza "manual", no necesitando de herramientas.
5. Conecte el gas y verifique si existe fugas en todas las conexiones realizadas, utilizando una solución jabonosa (agua más detergente) y NUNCA utilizar una llama.
6. Verifique que el otro extremo del tubo de distribución de gas de la cocina tenga instalado el tapón y que no presente fugas.

3.3 INSTALACIÓN CON BALÓN DE GAS Y TUBO FLEXIBLE METÁLICO

1. Retire el tapón de la entrada más cercana a la fuente de gas, con dos llaves ajustables.
2. Inserte la empaquetadura en el interior del adaptador y fije el tubo flexible metálico de 1/2 pulgada, con dos llaves ajustables.
3. Inserte la empaquetadura en la otra extremidad del tubo flexible metálico en la válvula con rosca exterior de 1/2 pulgada del regulador de presión, con una llave ajustable.
4. Conecte el regulador de presión al balón de gas, apretándolo solamente con las manos. Este sistema fue desarrollado para sellar solamente con la fuerza "manual", no necesitando de herramientas.
5. Conecte el gas y verifique si existe fugas en todas las conexiones realizadas, utilizando una solución jabonosa (agua más detergente) y NUNCA utilizar una llama.
6. Verifique que el otro extremo del tubo de distribución de gas de la cocina tenga instalado el tapón y que no presente fugas.



(Imagen referencial).



(Imagen referencial).

3.4 CONEXIÓN Y/O INSTALACIÓN DEL ARTEFACTO COCINA A UNA RED INTERIOR DE GAS

Instalación con gas por tubería y tubo flexible metálico:

Antes de instalar su cocina, verifique el tipo de gas de su residencia. El gas por tubería puede ser GLP o GN (gas natural).

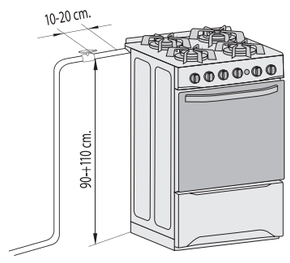
En el caso de gas por tubería, utilice el tubo flexible metálico.

La conexión y/o instalación de este artefacto deben ser realizadas exclusivamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien por un instalador autorizado.

Todas las cocinas que salen de la fábrica son del tipo A (artefacto diseñado para ser usado sin conexión a un sistema de conducto de evacuación de los productos de la combustión) y calibradas para ser usadas con gases licuados de petróleo (GLP) o gas natural (GN). En caso que el artefacto este calibrado para un gas distinto al disponible o previsto, deberá solicitar la transformación al Servicio Técnico Autorizado por el fabricante más cercano. El tipo de regulación de fábrica de la cocina aparece en la placa característica.

Las llaves de paso deben ser de corte rápido, asimismo deben estar a la vista y ubicados de manera tal que su manipulación sea expedita y rápidamente accesible. La llave de paso debe estar ubicada entre 90 y 110 cm sobre el nivel del piso y entre 10 y 20 cm del costado de la cocina.

En recintos con muebles modulares, no se permite la llave de paso oculta detrás de puertas o cajones de estos muebles. Cuando la llave de paso queda embutida en la pared, no deberá presentar problemas para su mantenimiento. En las instalaciones nuevas, las alimentaciones a los artefactos a gas no instalados deberán quedar selladas por un terminal con su tapa correspondiente.



⚠ NOTA IMPORTANTE

La alimentación de todo artefacto a gas debe contar con una llave de paso para su apertura y cierre.

PARA LA CONEXIÓN DEL ARTEFACTO A LA RED INTERIOR DE GAS SIGA LOS SIGUIENTES PASOS:

- Verifique que la instalación interior de gas (tuberías y llave de paso), cumple con las disposiciones antes descritas.

⚠ 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.

4. CONEXIONES ELÉCTRICAS

Las cocinas que incorporan atributos, tales como luz en el horno, encendido eléctrico en quemadores y grill eléctrico, requieren ser conectadas a la red eléctrica. Este artefacto está dispuesto para el funcionamiento con corriente alterna monofásica de 120 V y 60 Hz.

- Verifique que el enchufe al que conectará el artefacto sea de tres contactos, es decir, que tenga conexiones a tierra de protección. La protección a tierra protege al usuario de eventuales descargas eléctricas peligrosas. Además, el enchufe debe corresponder a las características eléctricas del enchufe macho del cordón de alimentación.
- Si no tiene conexión a tierra, solicite su instalación a un instalador autorizado.
- El cordón de alimentación, provisto en el artefacto, nunca debe pasar por detrás de la cocina. Si no tiene la instalación eléctrica adecuada, pida a un instalador autorizado que la realice.
- Después de la instalación, el enchufe del artefacto debe ser accesible.

5. CONVERSIÓN DE GAS

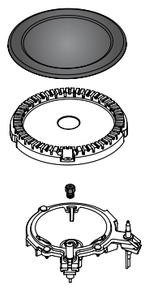
Si esta cocina es categoría IIpuede funcionar con gas licuado de petróleo (GLP) o gas natural (GN). El tipo de regulación de fábrica de la cocina aparece en la placa característica.

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 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. Para realizar la adaptación de la siguiente manera:

- Retire la parrilla y los quemadores. Para tener acceso a las copas quemadores.
- Con una llave retire 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, caudal inyectores página 3) (figura 9).



(figura 9)

- Retire las perillas y el panel frontal para tener acceso al grifo. Suelte el tornillo by-pass del grifo usando un destornillador de paleta o un destornillador paleta en "L" según requiera.
- 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.
- En el caso del horno se debe retirar el cubrequemador, luego retirar los quemadores, para posteriormente sustituir el inyector del quemador central.
- 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 ajustar 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.

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.

6. CERTIFICADO DE GARANTÍA

ECUADOR, PERÚ, COLOMBIA

¡Felicitaciones! Usted ha adquirido un producto fabricado bajo los más altos estándares de Calidad. Esta garantía cubre los productos marca Electrolux y Frigidaire comercializados por distribuidores autorizados. Por favor lea atentamente las condiciones de garantía de su producto, detalladas a continuación. Muchas Gracias por confiar en nosotros.

RECOMENDACIONES

1. Lea el Manual de Usuario que viene con el producto y siga las instrucciones antes de realizar la instalación y uso.

2. El Manual de Usuario de cada producto contiene toda la información necesaria para su uso adecuado, permite identificar y solucionar fallas que se presenten durante el uso. De persistir una falla, comuníquese por favor con la Línea de Atención al Cliente de Electrolux. No debe desinstalar el producto antes de comunicarse con Electrolux, hacerlo puede invalidar la garantía.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

Para hacer efectiva la garantía el usuario deberá solicitar el servicio directamente a Electrolux, comunicándose a:

ECUADOR	PERÚ
Call Center: Línea Local Pichincha 510-0002 Línea Nacional 02 510-0002 servcliente.ecuador@electrolux.com	Call Center: 0800-21550 peru.callcenter@electrolux.com peru.callcenter2@electrolux.com

COLOMBIA

Call Center: 018000-180382 - (57) 601-744-2968
servicioalcliente_co@electrolux.com

Cuando realice la llamada tenga a la mano el código del modelo de su producto que puede encontrar en la placa de identificación.

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Electrolux, garantiza la calidad, idoneidad, seguridad, buen estado y funcionamiento de todos sus productos. Esta garantía comprende, de forma gratuita, la mano de obra calificada y el suministro de repuestos necesarios para la reparación y buen funcionamiento del producto en condiciones normales de uso.

2. El término de la garantía es de un (1) año, contado a partir de la fecha de compra y/o entrega del producto, debidamente comprobados.

3. Para hacer efectivo el cumplimiento de la garantía, el consumidor deberá informar sobre la adquisición legal y documentar su fecha de compra y/o entrega.

4. Electrolux garantiza la disponibilidad de componentes, repuestos, partes y piezas, eléctricas, electrónicas y mecánicas, para la reparación de los productos, así como el suministro de mano de obra técnica capacitada para ese efecto, por un periodo máximo de (3) tres años contados a partir del vencimiento de la garantía legal del respectivo producto.

5. Electrolux, directamente y/o a través de sus servicios autorizados, prestará el servicio técnico a domicilio para línea blanca o grandes electrodomésticos. En poblaciones donde se difículte el acceso por razones de infraestructura, vialidad, seguridad, cubrimiento u otras, Electrolux acordará con el usuario del producto la forma de prestación del servicio de garantía, en Perú y Ecuador puede representar costos adicionales para el usuario.

6. Para hacer efectiva la garantía de pequeños electrodomésticos (aspiradoras, hornos microondas, planchas, licuadoras, cafeteras, sangucheras, dispensadores de agua, exprimidores, entre otros), el usuario deberá poner el producto a disposición de Electrolux directamente en un centro de servicio técnico autorizado.

7. Toda visita o intervención del servicio técnico Electrolux realizada a solicitud expresa del usuario dentro del periodo de garantía, en la que se evidencie la configuración de alguna causal de exclusión de garantía, deberá ser pagada por parte del usuario al centro de servicio técnico correspondiente, de acuerdo a la tarifa que previamente convenida entre Electrolux y dicho centro de servicio.

8. La garantía otorgada por Electrolux es por el plazo que se desprende del presente certificado. De haber el usuario acordado con el proveedor o distribuidor la extensión de plazos adicionales de garantía a la otorgada en el presente certificado, estas extensiones serán de atención, cuenta y costo de los servicios técnicos del proveedor o distribuidor.

9. Para el cumplimiento de la garantía el consumidor deberá permitir que el servicio técnico autorizado diagnostique el producto y tome evidencias (fotos, ensayos, muestras) del mismo.

10. (Aplica para Perú): Salvo situación de fuerza mayor o caso fortuito, el tiempo de reparación en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del artefacto en el centro de servicios autorizados de Electrolux del Perú S.A.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

1. Deterioros, daños o fallas causados al producto como resultado de la manipulación o transporte inadecuado no atribuible a Electrolux; alteraciones al producto original, tales como, adaptaciones, modificaciones y/o adulteraciones, entre otros, incluyendo pero no limitado a la eliminación o adulteración de la placa de identificación del producto, el montaje de partes o accesorios no genuinos, entre otros, no autorizados por Electrolux.

2. No atender las instrucciones de instalación, uso, mantenimiento y limpieza del producto, indicadas en el Manual de Usuario del producto.

3. Daños o fallas del producto, producidas como resultado de la intervención, instalación, manipulación de éste, por un tercero no autorizado por Electrolux.

4. Daños o fallas del producto causadas por incendios, inundaciones, fenómenos de la naturaleza y/o eventos de fuerza mayor o caso fortuito; golpes o maltratos; insectos, roedores y/u otros animales.

5. Daños o fallas de funcionamiento ocasionados por conexiones eléctricas y/o de gas deficientes, fluctuaciones de voltaje en la red eléctrica, interrupciones del suministro de energía eléctrica, sobre o baja presión de gas o hidráulica, suministros de agua sin tratamiento, tales como pozos, ríos, etc.

6. Fallas y/o corrosión del producto causadas por la exposición al agua u otros líquidos, humedad, polvo, salinidad, oxidación, exposición solar, arena o cualquier otro similar que afecte el correcto funcionamiento e idoneidad del producto.

7. Obstrucciones como consecuencia de la introducción de objetos y/o sedimentos que impidan el adecuado funcionamiento del producto.

8. Reparación o reposición de accesorios, componentes, partes o piezas afectados por el desgaste natural propio del funcionamiento del producto, sean éstos mecánicos, metálicos, eléctricos, plásticos, de caucho, impresiones u otros.

9. Productos de uso doméstico, dispuestos y/o utilizados al servicio de cualquier actividad económica, comercial, industrial, alquiler u otros no comprendidos dentro del concepto de uso doméstico.

10. Daños o falta de partes removibles o accesorios, de cualquier clase, luego de la recepción del producto.

11. Mantenimiento preventivo de los productos, mínimo una vez al año.

12. Costos de instalación, suministro de conexiones de gas, agua, tuberías o ductos de escape.

GARANTÍA EXTENDIDA

La garantía extendida contempla exclusivamente el cambio del componente específico

detallado, después del primer año no incluye mano de obra y gastos de transporte, que deberán ser asumidos por el cliente y/o consumidor. El diagnóstico de la falla del componente específico debe ser realizado por un Centro de Servicio Autorizado por Electrolux a través de una orden de servicio de Electrolux. La validación de la garantía extendida por componente se somete a las mismas exclusiones de garantía establecidas en el certificado de garantía del producto, lo que significa que no cubre novedades de funcionamiento causadas por uso indebido por parte del cliente y/o consumidor, entre otros, según se determine en el certificado de garantía del producto.

CATEGORIA	PERIODO EXTENDIDO	COMPONENTE	VIGENCIA A PARTIR DE FABRICACIONES DEL AÑO		
			COLOMBIA	ECUADOR	PERÚ
Congeladores Horizontales Y Verticales	3 Años	Compresor	2019	2018	2019
Minibares	3 Años	Compresor	2019	2019	2019
Refrigerador Frost	3 Años	Compresor	2019	2019	2019
Refrigerador No Frost	10 Años	Compresor	2019	2019	2019
Cocinas Origen Brasil	3 Años	Recubrimiento Interno del Horno	2020	2020	2020
Campana Ref. EJSL24	10 Años	Motor	2021	2021	2020
Microondas	10 Años	Motor Sincrónico	2021	2021	2021
Lavadora - Secadora	10 Años	Motor	2021	2021	2021
Lavadoras Carga Frontal Lux Care	10 Años	Motor	2020	2020	
Lavadoras Carga Superior Agitador	10 Años	Motor	2020	2020	
Lavadoras Carga Superior Impeller	10 Años	Motor	2021	2020	2020
Torres De Lavado	10 Años	Motor	2021	2021	
Aire Acondicionado Fixed	5 Años	Compresor	2019	2019	2019
Aire Acondicionado Inverter	5 Años	Compresor	2019	2019	2019
Aire Acondicionado Portatil	5 Años	Compresor	2020	2020	2020