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 supervisados para asegurar que no estén jugando con 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.
ATENCIÓN: Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben ser mantenidos lejos.

Durante la Utilización
Este aparato fue desarrollado para cocinar alimentos para uso doméstico. No lo utilice para otros propósitos.
Verifique siempre si todas las perillas están en la posición de apagado cuando el aparato no esté en uso. Verifique que los cables eléctricos de otros electrodomésticos en uso no estén en contacto con las áreas más calientes. En caso de mal funcionamiento del aparato, retire el enchufe del tomacorriente y cierre la llave de paso de gas.

Para el Usuario/Instalador
Para evitar una descarga eléctrica, desenchufe el aparato del tomacorriente siempre que haga limpieza o mantenimiento.
Nunca desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación; desenchúfelo tirando del enchufe. No altere el enchufe de su producto.
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 del producto.
Tenga precaución que el producto no presione ni aplaste el cable eléctrico.
Conecte su producto a un tomacorriente exclusivo. No utilice extensores o conectores tipo T (conector múltiple).

Cuidado de los alimentos y los utensilios
ATENCIÓN: Cuando esté calentando aceite o grasa en la encimera, esté atento. El aceite o la grasa pueden inflamarse cuando se exponen a altas temperaturas.
No utilice ollas con fondo redondeado.

⚠ 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 del producto en caso de utilización con gas natural (GN). Excepto Argentina y Colombia que la encimera está regulada para gas natural (GN) desde fábrica.

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.
La limpieza no debe ser realizada con equipos a vapor.

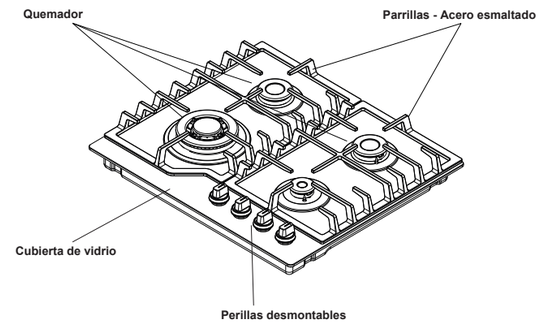
Cuidados Generales
Mantenga a niños y animales alejados cuando la encimera esté en funcionamiento.
Al ausentarse por un período prolongado, cierre la llave de paso de gas.
Evite la instalación de la encimera próximo de materiales inflamables, como cortinas, paños de cocina, etc.
Verifique siempre si las perillas están en la posición "•" (apagado) cuando la encimera no esté siendo utilizada. En caso de que existan piezas dañadas, entre en contacto con el servicio de atención Electrolux y adquiera solamente piezas y accesorios originales para la sustitución.
Nunca use una llama o chispas para localizar una fuga de gas, pues esto puede causar incendio o explosión.
Utilice una esponja con espuma de jabón o detergente líquido.

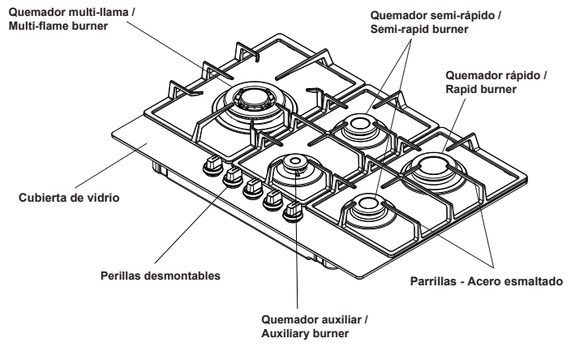
Si hay falta de energía eléctrica, asegúrese que no exista ningún tipo de llave de gas abierta o perillas antes de usar un fósforo para encender la llama.
ATENCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado, especialmente si es de corto plazo.
Peligro de fuego: No guarde artículos en las superficies de cocción.

Fuga de Gas
Al sentir olor a gas dentro de una vivienda, tome las siguientes precauciones:
1. Apague toda y cualquier llama.
2. No encienda cualquier tipo de llama, pues esto puede causar explosión.
3. No manipule interruptores eléctricos.
4. No utilice el teléfono y celular próximo al local. Salga del ambiente y haga la llamada desde un lugar abierto y ventilado.
5. Cierre la llave de paso de gas.
6. Abra puertas y ventanas, permitiendo mayor ventilación del ambiente.
7. Aleje a las personas del lugar.
8. En el caso que la fuga sea en el cilindro, retírelo y llévelo para un lugar abierto y bien ventilado, enseguida llame al distribuidor de gas.
9. Si la cocina es abastecida con gas a través de cañería, cierre inmediatamente la llave de paso de gas y llame a la compañía de gas responsable.
10. Llame a la asistencia técnica para verificar el problema.

Fuga de gas con fuego
1. Si es posible, cierre la llave de paso de gas.
2. Aleje a las personas del lugar.
3. Salga del lugar.
4. Llame al cuerpo de bomberos.

2. Descripción de la encimera





Especificaciones Técnicas

MODELO	KE4CB	KE4CB	KE4CB	KE5CB
País	COLOMBIA	ECUADOR	PERU	COLOMBIA
Altura (mm)	100	100	100	102
Ancho (mm)	600	600	600	750
Profundidad (mm)	515	515	515	510
Peso neto (kg)	13	13	13	14
Longitud del cable de alimentación (m)	1,2	1,2	1,2	1,2
Características				
Encendido	Automático	Automático	Automático	Automático
Quemador Auxiliar	1	1	1	1
Quemador Semi Rápido	2	2	2	2
Quemador Rápido	-	-	-	1
Quemador Triple Llama	1	1	1	1
Posición del control del panel	Frontal	Frontal	Frontal	Frontal
Bivolt	No	No	No	No
Perillas	Desmontables	Desmontables	Desmontables	Desmontables
Cubierta	Vidrio	Vidrio	Vidrio	Vidrio
Spill bowl	Acero esmaltado	Acero esmaltado	Acero esmaltado	Acero esmaltado
Parrillas	Acero esmaltado	Acero esmaltado	Acero esmaltado	Acero esmaltado
Tensión (V)	120	120	220	120
Frecuencia (Hz)	60	60	60	60
Enchufe	Tipo B 2,5A/250V	Tipo B 2,5A/250V	Tipo B 2,5A/250V	Tipo B 2,5A/250V

Potencia de los Quemadores kW | MJ/h								
Auxiliar	1,0	3,597	1,0	3,597	1,0	3,597	1,0	3,597
Rápido	-	-	-	-	-	-	3,0	10,791
Semi rápido	1,75	6,295	1,75	6,295	1,75	6,295	1,75	6,295
Quemador Triple Llama	3,0	10,791	3,0	10,791	3,0	10,791	3,0	10,791
Tipo de Gas								
Presión de gas GLP (mbar)	29,0		29,0		29,0		29,0	
Presión de gas GN (mbar)	20,0		20,0		20,0		20,0	

MODELO	KE5CB	KE5CB	KE5DT	KE4CT	KE5DT
País	ECUADOR	PERU	ECUADOR	PERU	PERU
Altura (mm)	102	102	102	100	102
Ancho (mm)	750	750	900	600	900
Profundidad (mm)	510	510	510	515	510
Peso neto (kg)	14	14	20,6	13	20,6
Longitud del cable de alimentación (m)	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Características					
Encendido	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Quemador Auxiliar	1	1	1	1	1
Quemador Semi Rápido	2	2	2	2	2
Quemador Rápido	1	1	1	-	1
Quemador Triple Llama	1	1	1	1	1
Posición del control del panel	Frontal	Frontal	Frontal	Frontal	Frontal
Bivolt	No	No	No	No	No
Perillas	Desmontables	Desmontables	Desmontables	Desmontables	Desmontables
Cubierta	Vidrio	Vidrio	Vidrio	Vidrio	Vidrio
Spill bowl	Acero esmaltado	Acero esmaltado	Acero esmaltado	Acero esmaltado	Acero esmaltado
Parrillas	Acero esmaltado	Acero esmaltado	Acero esmaltado	Acero esmaltado	Acero esmaltado
Tensión (V)	120	220	120	220	220
Frecuencia (Hz)	60	60	60	60	60
Enchufe	Tipo B 2,5A/250V	Tipo B 2,5A/250V	Tipo B 2,5A/250V	Tipo B 2,5A/250V	Tipo B 2,5A/250V

Potencia de los Quemadores kW | MJ/h										
Auxiliar	1,0	3,597	1,0	3,597	1,0	3,597	1,0	3,597	1,0	3,597
Rápido	3,0	10,791	3,0	10,791	3,0	10,791	-	-	3,0	10,791
Semi rápido	1,75	6,295	1,75	6,295	1,75	6,295	1,75	6,295	1,75	6,295
Quemador Triple Llama	3,0	10,791	3,3	10,791	3,0	10,791	3,0	10,791	3,3	10,791
Tipo de Gas										
Presión de gas GLP (mbar)	29,0		27,5		29,0		27,5		27,5	
Presión de gas GN (mbar)	20,0		19,6		20,0		19,6		19,6	

Clase 3: artefactos para empotrar dentro de un mueble de cocina

Eficiencia energética			Categoría		
Modelo	Clase [GN/GLP]	Familia	COL	ECU	PERU
KE4CB	D/B	B/P	II 2H-3	II 2H-3	II 2,3
KE5CB	D/A	B/P	II 2H-3	II 2H-3	II 2,3
KE5DT	D/B	B/P	-	II 2H-3	II 2,3
KE4CT	-	B/P	-	-	II 2,3

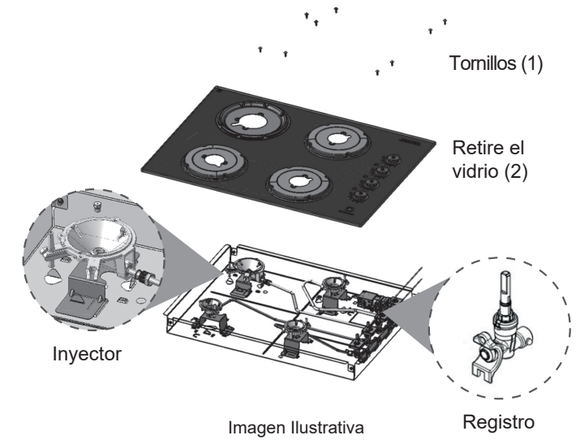
Conversión de Gas a GN

Inyector	A	B	C	D
	Cantidad/ Diámetro del inyector / Aplicación	Cantidad/ Diámetro del inyector / Aplicación	Cantidad/ Diámetro del inyector / Aplicación	Cantidad/ Diámetro del inyector / Aplicación
KE4CB	1 Unid / 0,78 Quemador Auxiliar	2 Unid / 1,0 Quemador Semi Rápido	-	1 Unid / 1,28 Quemador Triple Llama
KE5CB	1 Unid / 0,78 Quemador Auxiliar	2 Unid / 1,0 Quemador Semi Rápido	1 Unid / 1,3 Quemador Rápido	1 Unid / 1,28 Quemador Triple Llama
KE5DT	1 Unid / 0,78 Quemador Auxiliar	2 Unid / 1,0 Quemador Semi Rápido	1 Unid / 1,3 Quemador Rápido	1 Unid / 1,28 Quemador Triple Llama
KE4CT	1 Unid / 0,78 Quemador Auxiliar	2 Unid / 1,0 Quemador Semi Rápido	-	1 Unid / 1,28 Quemador Triple Llama

Conversión de Gas a GLP

Inyector	A	B	C	D
	Cantidad/ Diámetro del inyector / Aplicación	Cantidad/ Diámetro del inyector / Aplicación	Cantidad/ Diámetro del inyector / Aplicación	Cantidad/ Diámetro del inyector / Aplicación
KE4CB	1 Unid / 0,50 Quemador Auxiliar	2 Unid / 0,66 Quemador Semi Rápido	-	1 Unid / 0,93 Quemador Triple Llama
KE5CB	1 Unid / 0,50 Quemador Auxiliar	2 Unid / 0,66 Quemador Semi Rápido	1 Unid / 0,87 Quemador Rápido	1 Unid / 0,93 Quemador Triple Llama
KE5DT	1 Unid / 0,50 Quemador Auxiliar	2 Unid / 0,66 Quemador Semi Rápido	1 Unid / 0,87 Quemador Rápido	1 Unid / 0,93 Quemador Triple Llama
KE4CT	1 Unid / 0,50 Quemador Auxiliar	2 Unid / 0,66 Quemador Semi Rápido	-	1 Unid / 0,93 Quemador Triple Llama

Pasos para la conversión del gas:
1. Con el grifo cerrado, retire los tornillos abajo de cada quemador de la mesa para quitarlos.
2. Retire el vidrio de su encimera. Después de los pasos 1 y 2, tendrá acceso al registro y al inyector.
3. Utilice una llave para retirar los inyectores GLP y reemplácelos por inyectores GN, verificando el diámetro del inyector según la tabla de conversión de gas.
4. Después de substituir el inyector, retire las arandelas de bloqueo del cableado de los interruptores y desenganche el cableado de los grifos de gas.
5. Retire los clips que sujetan los tubos de los quemadores a los grifos y desenganche los tubos.
6. Retire los tornillos que sujetan los grifos de gas GLP al barral principal y reemplácelos por grifos GN.
7. Vuelva a instalar el vidrio de la encimera y cerre los tornillos de cada quemador.
8. Sustituya la etiqueta de identificación del gas, ubicada en la base del cooktop.
9. Si es necesario convertir la encimera para utilizar nuevamente GLP, realice el procedimiento descrito anteriormente en reemplazando los componentes de GN por GLP, prestando mucha atención al diámetro de los inyectores.



3. Instalación

Antes de iniciar la instalación, verifique en la etiqueta de identificación, localizada en la parte inferior de la encimera el tipo de gas: la encimera está preparada para funcionar con GLP. Si la encimera no ha sido usada, la conversión para gas natural será gratuita, durante el período de cobertura de la garantía, excepto los gastos de desplazamiento del Servicio Autorizado.
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 al Servicio Autorizado Electrolux para hacer la instalación de su Encimera. El costo de la instalación será cobrado separadamente.

Condiciones del Lugar de Instalación
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.

IMPORTANTE
Verifique la fecha de vencimiento del regulador, pues el tubo flexible metálico y el regulador deben ser cambiados cada 5 años. Si su residencia es abastecida con gas de cilindro, verifique la distancia entre el cilindro y la encimera. Si el cilindro está a más de 80 cm de la encimera, consulte un técnico especializado.

Si el aparato es abastecido con gas canalizado o central de gas (edificios), utilice una llave de paso de pared exclusiva para su cocina/encimera que esté en buenas condiciones. En ese caso se recomienda el uso de un tubo flexible metálico para conectar el producto a la llave de paso de pared.

Instalación con tubo flexible de elastómero con malla metálica y conexión roscada
Conecte el tubo flexible de elastómero con malla metálica y conexión roscada por el lado que trae la rosca de 1/2 a la entrada de gas de la encimera verificando que se ubique la junta o empaquetadura en la zona de sello (figura 1 y 2).

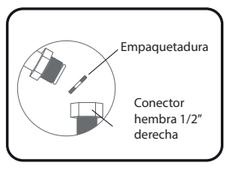


Figura 1

Del mismo modo conecte el otro extremo del tubo flexible de elastómero con malla metálica y conexión roscada a la red interior del gas del domicilio.

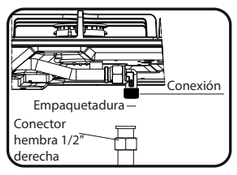


Figura 2

Verifique que no existan fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.
Instale su encimera a una distancia mínima de 25 cm de una fuente de agua.

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

Del mismo modo conecte el otro extremo del tubo flexible de elastómero con malla metálica y conexión roscada a la red interior del gas del domicilio.

Verifique que no existan fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.
Instale su encimera a una distancia mínima de 25 cm de una fuente de agua.

Regulación para uso con gas natural
Si su encimera está regulada a gas licuado y desea transformarla a gas natural, debe seguir el siguiente procedimiento:

IMPORTANTE
El tubo flexible se debe instalar de forma que no pueda entrar en contacto con una pared móvil del mueble de empotramiento y no debe pasar por un lugar susceptible de sobrecargarse.

4. Instalación Eléctrica

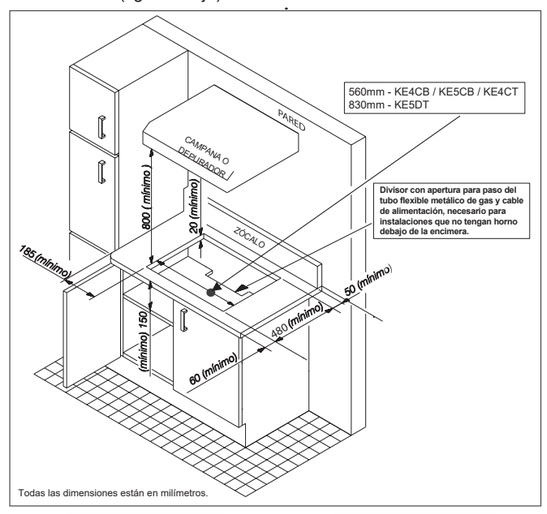
1. La encimera debe estar conectada a la red de gas de acuerdo a la reglamentación exigida en el pais.
2. Retire la parrilla y los quemadores. Para tener acceso a los inyectores instalados en las copas quemador.
3. Con una llave retirar los inyectores de los quemadores y sustitúyalos por los inyectores que correspondan de acuerdo a la potencia del quemador y del tipo de gas a utilizar (véase la tabla de especificaciones técnicas).
4. Retire el perfil ubicado bajo la zona de las perillas y suelte el tornillo by-pass del grifo, para ello use un destornillador de paleta.
5. Regule el consumo mínimo, para lo cual debe llevar el quemador a la posición de mínimo consumo y luego ajustar (abrir/cerrar) el tornillo by-pass con un destornillador de paleta hasta obtener una llama reducida estable.
Su dispositivo tiene un cable de alimentación con un enchufe de 10A, con pines de Ø 4,0mm. Para su seguridad, solicítele a un electricista de su confianza o entre en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux para que sean verificadas las condiciones de la red eléctrica del lugar y también para que sea instalado el producto. Durante la instalación es necesario que la misma cuente con una conexión a tierra. En el caso que la tensión de alimentación del aparato esté fuera de los límites indicados en la tabla Variación Admisible de Tensión, solicítele a la concesionaria de energía la adecuación de los niveles de tensión e instale un regulador de tensión (estabilizador) con potencia no inferior a 2000VA.
Daños al aparato podrán ocurrir si, en el lugar de la instalación, hay variación de tensión fuera de los límites especificados (ver tabla citada abajo) o caídas frecuentes en el suministro de energía.

Tensión	127V	220V
Mínima	117V	202V
Máxima	133V	231V

Antes de hacer la instalación, asegúrese de que:
- El regulador de gas y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato, conforme sus

5. Montaje e instalación

Su encimera fue proyectada para ser empotrada en muebles de cocinas que tengan las especificaciones descritas abajo, con superficie de granito o mármol (figura abajo).
Estas dimensiones pueden ser ajustadas de acuerdo con su preferencia, siempre que sean respetadas las dimensiones mínimas informadas.







Anotaciones

www.electrolux.com

Electrolux do Brasil S.A.
Av. José Pereira Lopes, 800
Vila Prado
CEP 13574-380
São Carlos - SP - Brasil

A31694803/A
G0053023/001
Apr/26

Electrolux

KE4CB, KE5CB, KE5DT, KE4CT — ESP ENCIMERA A GAS — MANUAL DE INSTRUCCIONES

LA INSTALACIÓN DEL PRODUCTO DEBERÁ SER REALIZADA SOLAMENTE POR INSTALADORES AUTORIZADOS POR LA SUPERINTENDENCIA DE ELECTRICIDAD Y COMBUSTIBLES (SEC). LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO ESTE ARTEFACTO.

Manual del Usuario

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y guarde este manual para futuras referencias.
En caso de duda, llame al Servicio de Atención al Consumidor.
Consulte nuestro sitio web en Internet:
www.electrolux.com

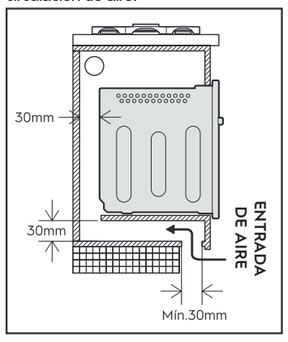
IMPORTANTE
Guarde la factura de compra del aparato, pues la atención en garantía sólo es válida mediante su presentación al Servicio Autorizado Electrolux. La etiqueta de identificación será utilizada por el Servicio Autorizado Electrolux, caso su encimera necesite de reparación. No la retire del lugar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

Consejos Ambientales
El material del embalaje es reciclable. Separe plásticos, papeles y cartones para que sean enviados a las compañías de reciclaje. Este aparato no puede ser tratado como basura doméstica, debiendo ser entregado para descarte a un sistema de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos que atienda a la legislación local.

Tabla de Contenido
1. Seguridad 2
2. Descripción de la encimera. . . 4
3. Instalación 10
4. Instalación eléctrica 12
5. Montaje e instalación 13
6. Cómo usar 15
7. Limpieza y mantenimiento 17
8. Consejos y recomendaciones .. 19
9. Solución de problemas 20

Instalación sobre cubierta con horno

Para los casos donde haya un horno debajo de la encimera, el mueble debe tener aberturas que posibiliten la circulación de aire.



Instalando su encimera

Una vez hecha la demarcación de dimensiones, corte la cubierta del mueble donde va a instalar su encimera. Proceda a colocar la cinta de sello (proporcionada) en todo el contorno inferior interno de su encimera.

Proceda a empotrar la encimera en el nicho. Coloque las fijaciones en las ranuras respectivas, a continuación asegure los tornillos que llevan fijaciones hasta que ajuste perfectamente la encimera contra la superficie del mueble. Tenga en cuenta que el asentamiento sea parejo para el contorno del artefacto.

Si el mesón de su cocina tiene menos de 15 mm de espesor, suplemente de modo que queden 15 mm como mínimo para instalar fijaciones.

Instalación manguera de PVC banda amarilla (excepto para Chile)

1. Coloque la abrazadera de metal en la punta de la manguera, enseguida, encaje la manguera en el punto de entrada del producto y apriete la abrazadera con el destornillador.
2. Coloque la otra abrazadera en la extremidad opuesta de la manguera, enseguida, encaje la manguera en el regulador de presión y apriete la abrazadera con el destornillador.
3. Conecte el regulador de gas al cilindro de gas, apretándolo solamente con las manos. Este sistema fue desarrollado para cierre solamente con la fuerza “manual”, no necesitando herramientas.
4. Conecte el gas y verifique si existen fugas utilizando el detergente líquido viscoso.

Instalación con tubo flexible metálico (excepto para Chile)

1. Fije el adaptador para “punta de biberón” a la entrada de gas de la encimera usando dos llaves ajustables (llave inglesa).
2. Encaje el anillo de sellado dentro del adaptador y fije el tubo flexible metálico al adaptador, usando dos llaves ajustables.
3. Encaje el anillo de sellado dentro de la extremidad y fije el tubo flexible metálico en el regulador de presión con registro de rosca externa ½”, usando la llave ajustable.
4. Conecte el regulador de gas al cilindro, apretándolo solamente con las manos. Este sistema fue desarrollado para cierre solamente con la fuerza “manual”, no necesitando herramientas.
5. Conecte el gas y verifique si existen fugas utilizando el detergente líquido viscoso.

6. Cómo Usar

Perillas de Control del Gas

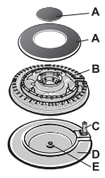


- Posición de apagado
- Suministro máximo de gas
- Suministro mínimo de gas
- ★ Encendido eléctrico
- Indicación de la posición del quemador

1. Verifique si el tipo de gas disponible en la residencia está de acuerdo con el gas configurado en el producto.
2. Conecte el tubo flexible de gas en el aparato.
3. Enchufe el aparato.
4. Gire la perilla hacia la izquierda en la posición estrella ★ y manténgala presionada durante 10 segundos hasta que se encienda la llama.
5. En seguida, regule la llama de acuerdo con lo deseado.*

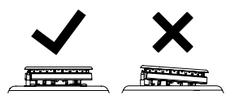
* Para apagar la llama del quemador, gire la perilla en el sentido horario, hasta la posición apagado (●).
* Si la llama no se enciende después de 15 segundos o se apaga accidentalmente, gire la perilla hacia la posición “●” (apagado) y espere por lo menos 1 minuto antes de intentar encender el quemador nuevamente.
* Para encender un quemador en caso de falta de energía eléctrica, aproxime una llama (fósforo encendido), presione la perilla correspondiente y gírela en el sentido antihorario hasta la posición de máximo suministro de gas.

Si después de algunos intentos la llama no se enciende, verifique si las tapas y los distribuidores fueron encajados correctamente.



A - Tapa
B - Distribuidor
C - Bujía de ignición
D - Base
E – Inyector

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



⚠ ATENCIÓN

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

Verificación del funcionamiento de los quemadores

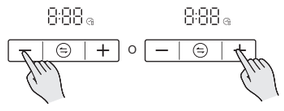
Realice la operación del encendido como se indica en las instrucciones de uso del quemador:
La llama debe mantenerse estable y sin puntas amarillas.
Lleve la perilla de potencia máxima a mínima. El quemador no se debe apagar.

La temperatura máxima en las válvulas puede alcanzar los 130°C para los modelos de Chile.

1.Configuración del temporizador

Después de que se complete el encendido, puede configurar un temporizador. Mantenga presionado - o + para ingresar a la configuración del temporizador. Pulse el botón para ajustar el tiempo; una pulsación corta aumenta o reduce 1 minuto a la vez, y una pulsación larga permite un ajuste rápido. El rango de configuración es de 1 a 180 minutos.

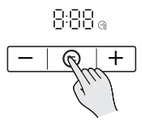
Si no hay ninguna operación durante 5 segundos, el tiempo configurado se confirmará automáticamente.



2.Cambiar el quemador para la configuración del temporizador

Pulse ⇆ para cambiar al quemador que desea configurar.

La luz indicadora en el área de la pantalla muestra los quemadores que pueden configurarse y cuál está seleccionado actualmente.



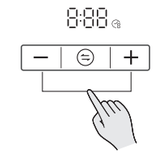
3.Modificar el tiempo actual

Si desea modificar el tiempo actual, simplemente mantenga presionado nuevamente el botón - o +. El temporizador puede ajustarse siguiendo el paso 1.

4.Cancelar el temporizador

Para cancelar la operación programada, mantenga presionados los botones - y + al mismo tiempo. El temporizador se cancelará y el quemador continuará funcionando como un quemador normal.

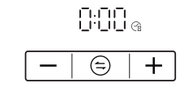
Si gira la perilla a la posición OFF, tanto el temporizador como la llama se apagarán.



5.Temporizador finalizado

Después de que finalice la cuenta regresiva, el quemador se apagará. Por favor, gire la perilla a la posición OFF.

La parrilla emitirá un sonido de aviso cuando falten 30 segundos para que finalice el temporizador y nuevamente cuando el temporizador haya terminado.



7. Limpieza y Mantenimiento

Limpieza General

Antes de ejecutar cualquier limpieza o mantenimiento, desenchufe la encimera y cierre la llave de paso de gas. La limpieza deberá ser hecha con la encimera fría.

Agentes de limpieza como: cloro, agua sanitaria, queroseno, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, jugo de limón, productos químicos o abrasivos, pueden causar manchas. Para la limpieza de las partes de acero inoxidable y de los vidrios use una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y jabón neutro o detergente tipo lavador de vajilla neutro.

No utilice esponjas metálicas, polvos abrasivos y sustancias corrosivas que puedan rayar las citadas partes. Conserve las bujías de encendido electrónico de los quemadores limpias y exentas de costras de suciedad.

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 cubierta, quemadores o superficies esmaltadas (tapas de los quemadores y las parrillas). En caso de derramamientos, limpie inmediatamente, pues pueden surgir manchas en las piezas que entren en contacto con estas sustancias.

Después de la limpieza de los quemadores, de las tapas y de los inyectores, séquelos bien y verifique si todos quedaron 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.

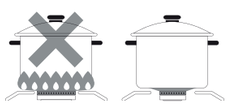
Sin embargo, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la encimera. En las parrillas de la cubierta es normal la ocurrencia de marcas blancas o plateadas que parecen rayaduras. Eso pasa debido al residuo del metal del fondo de las ollas que queda acumulado en las parrillas.

No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para no altere la calidad de la llama. En el caso de que esto ocurra, apague el quemador, espere que se enfríe y límpielo con paño húmedo.

Tome cuidado especialmente cuando la encimera esté sin los quemadores. No deje caer pelusas o suciedad en el sistema de gas pues puede alterar la llama o tapar el pequeño orificio de salida de gas.

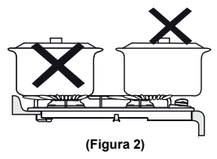
Consejos para el correcto uso de los quemadores

Cerciórese que el fondo del recipiente utilizado, cubra totalmente la llama del quemador, de esta forma aprovechará toda la energía calórica (Figura 1).



(Figura 1)

Los recipientes colocados no deben sobresalir fuera de los límites de la encimera, para que el efecto del rebote de la llama no perjudique las perillas y el salpicadero del mueble en donde se encuentra empotrada la encimera (Figura 2 y Tabla 1).



(Figura 2)

Tipo de quemador	Diám. Min	Diám. Máx
Triple Llama	120 mm	230 mm
Rápido	120 mm	200 mm
Semi-rápido	120 mm	200 mm
Semi-rápido	120 mm	160 mm

No utilice recipientes con base cóncava ni convexa (Figura 3).



(Figura 3)

Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las parrillas.
Durante la cocción, si se utiliza aceites o grasas se debe estar atento, ya que se puede producir una inflamación.

8. Consejos y Recomendaciones

* Para facilitar el encendido, encienda el quemador antes de colocar la olla sobre la parrilla.
* Bajar o apagar la llama antes de retirar la olla.
* Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las parrillas.
* Para mejor aprovechamiento del 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.
* Durante la cocción, si se utiliza aceites o grasas se debe estar atento, ya que se puede producir una inflamación.

Quemador	Diámetro de la olla			
	Auxiliar	Semi-rápido	Rápido	Multi Llama
KE4CB	12 a 16 cm	12 a 20 cm		20 a 26 cm
KE5CB	12 a 16 cm	12 a 20 cm	12 a 20 cm	20 a 26 cm
KE5DT	12 a 16 cm	12 a 20 cm	12 a 20 cm	20 a 26 cm
KE4CT	12 a 16 cm	12 a 20 cm		20 a 26 cm

9. Solución de Problemas

Asistencia al Consumidor

En el caso de que su encimera presente algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Autorizado, verifique a continuación si la causa uede ser resuelta, sin la necesidad de llamar a un técnico Cuando las correcciones sugeridas no sean suficientes, llame al Servicio Autorizado Electrolux, que está a su disposición.

Problema	Probable Causa	Solución
La encimera no funciona (no enciende)	El enchufe no está debidamente conectado al tomacorriente.	Verifique el enchufe y el tomacorriente en los cuales la encimera está conectada.
	El circuito eléctrico (cables, tomacorriente, y disyuntor) están en malas condiciones.	Verifique todo el circuito eléctrico. Si es necesario, llame a un electricista.
	La llave de paso de gas está cerrada y/o se acabó el gas.	Abra la llave de paso de gas y/o cambie el cilindro de gas.
	Los quemadores están sucios y/o mal posicionados.	Limpie los quemadores y/o posiciónelos correctamente.
Llama inadecuada	Llama amarilla/roja.	Verifique si el gas se está acabando o si no hay suciedad/ humedad en el quemador.
Olor a gas en el ambiente	Cierre la válvula de gas.	Verifique si el regulador de gas está mal conectado o si es necesario sustituirlo.
Fuga de gas con fuego	-	En lo posible cierre la válvula de gas.
		Aleje a las personas del local.
		Salga del local.
		Llame a los bomberos.

Certificado de Garantía

Para obtener informaciones sobre la garantía, consulte el documento CERTIFICADOS DE GARANTÍA E INFORMACIONES DEL IMPORTADOR CERTIFICATES que vino junto con el producto.

Anotaciones