### 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 por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).
- 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 (Servicio de Asistencia Integral al 600 600 5353).
- 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.

**NOTAS:**

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

**Electrolux de Chile S.A. Alberto Llona 777, Maipú**



## INTRODUCCIÓN

¡Bienvenido a la experiencia Electrolux!

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 preguntar cualquier duda sobre este u otro producto Electrolux al Servicio de asistencia Integral al 600 600 5353.

**IMPORTANTE**

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos 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 deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

## CONTENIDO


1. Especificaciones Técnicas ____ 6
2. Descripción del producto ____ 7
3. Consejos para un buen uso y mantenimiento de su cocina ____ 8
4. Cómo usar ____ 9
5. Uso del Horno ____ 15
6. Puerta del horno desmontable ____ 15
7. Desmontaje del vidrio de la puerta ____ 16
8. Tapa de vidrio removible ____ 16
9. Sustitución de la lámpara del horno ____ 16
10. Limpieza y cuidados de la cocina ____ 17




## 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| Modelos | | 56DXA | 76DBA/76DXA |
|---|---|---|---|
| Tensión [V] | | 220 | 220 |
| Frecuencia [Hz] | | 50 | 50 |
| Potencia eléctrica [W] | | 1750 | 1170 |
| **Tipo de regulación de gas** | | | |
| Presión Nominal GLP/GN [mbar] | | 29 / 20 | 29 / 20 |
| Potencia [kW] | | 12,1 | 16,05 |
| Consumo GLP [g/h] | | 879 | 1166 |
| Categoría (familia) | | II 2H-3B/P | II 2H-3B/P |
| Consumo de los quemadores (GLP) | Semi rápido | 118 | 118 |
| | Rápido | 160 | 160 |
| | Triple llama | 195 | 195 |
| | Horno pequeño | - | 87 |
| | Horno grande | 125 | 155 |
| **Eficiencia energética** | | | |
| Cubierta GLP/GN | | A / A | A / A |
| Rendimiento Cubierta GLP/GN [%] | | 60,00/60,00 | 60,07 / 60,07 |
| Horno grande | Clase GLP/GN | A / A | A / A |
| | Índice de consumo GLP/GN [%] | 40,20/40,20 | 40,30/40,30 |
| | Volumen interno [Lts] | 64,70 | 77,80 |
| Horno pequeño | Clase GLP/GN | - | A / A |
| | Índice de consumo GLP/GN [%] | - | 40,10 / 40,10 |
| | Volumen interno [Lts] | 36,00 | 34,20 |
| **Potencia quemadores** | | | |
| Semi Rápido [kW] | | 2,0 | 2,0 |
| Rápido [kW] | | 2,7 | 2,7 |
| Triple Llama [kW] | | 3,3 | 3,3 |
| Horno [kW] | Pequeño | - | 1,45 |
| | Grande | 2,1 | 2,6 |
| **Diámetro de los inyectores (mm)** | | | |
| Semi Rápido GLP/GN | | 0,70/0,96 | 0,70/0,96 |
| Rápido GLP/GN | | 0,83/1,15 | 0,83/1,15 |
| Triple Llama GLP/GN | | 0,93/1,45 | 0,93/1,45 |
| Horno GLP / GN | Pequeño | - | 0,59/0,89 |
| | Grande | 0,74/1,15 | 0,86/1,20 |



### CLASE 1: ARTEFACTO PARA COCINAR INDEPENDIENTE

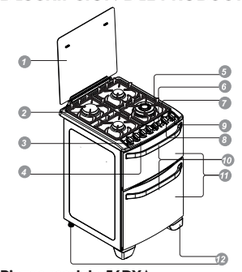
Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).
Antes de dejar la fábrica, este artefacto ha sido probado y puesto a punto por personal especializado y experimentado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento, seguridad y calidad.
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.

### SUGERENCIAS AMBIENTALES



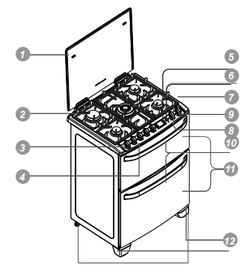
El material del embalaje es reciclable, busque separarlo y enviarlo para que pueda ser hecho el reciclaje. Este aparato no debe tratarse como basura doméstica, se debe entregar a un sistema de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos que atienda a la legislación local.

## 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO




**Piezas modelo 56DXA**

1. Tapa de cristal
2. Parrillas
3. Perillas de control de la cocina
4. Panel de control
5. Timer Mecánico
6. Luz del horno eléctrico
7. Interruptor para luz del horno/encendido automático
8. Perilla de control del horno superior (eléctrico)
9. Perilla de control del horno inferior (gas)
10. Tirador de la puerta
11. Puerta del horno (2 puertas)
12. Cubierta de los pies y pies niveladores




**Piezas modelos 76DBA/76DXA**

1. Tapa de cristal
2. Parrillas
3. Perillas de control de la cocina
4. Panel de control
5. Panel digital
6. Interruptor para luz del horno/encendido automático
7. Luz del grill
8. Perilla de control del horno superior
9. Perilla de control del horno inferior y grill
10. Tirador de la puerta
11. Puerta del horno (2 puertas)
12. Cubierta de los pies y pies niveladores



### ADVERTENCIA DE INSTALACIÓN

Antes de instalar su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica. 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.

## 3. CONSEJOS PARA UN BUEN USO Y MANTENIMIENTO DE SU COCINA

•Lea completamente el manual de instrucciones técnicas de instalación y regulación para las cocinas antes de solicitar la instalación de su cocina y proceder a su uso.

•Se recomienda realizar la instalación y/o reparación de su cocina a través de los Servicios Técnicos Autorizados Electrolux.

•Cualquier instalación, reparación, mantención o uso inadecuados de su cocina pueden causar graves daños a la propiedad y/o a las personas.

•Este es un producto fabricado exclusivamente para uso doméstico.

**⚠ ADVERTENCIA**

**Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.**

•Antes de ejecutar el mantenimiento o limpieza de su cocina, debe apagar los quemadores, esperar a que se enfríen y desconectarla de la red eléctrica.

•Se aconseja apagar el quemador correspondiente antes de retirar la olla o cualquier utensilio que esté sobre el quemador en funcionamiento.

•Si su modelo cuenta con tapa de cristal, ésta se puede cerrar únicamente si los quemadores de cubierta se encuentran apagados y fríos.

•No colocar utensilios sobre la tapa de cristal cuando esté cerrada.

•Evite colocar utensilios que tengan fondo inestable y mangos salientes sobre los quemadores de cubierta.
•En caso de que se apague accidentalmente un quemador, cierre la llave de paso del quemador correspondiente y sólo vuelva a encenderlo una vez que el recinto se haya ventilado adecuadamente.

•Para el mejor uso de su artefacto, siga las instrucciones de uso entregadas en este manual.

•En la parte superior y de acuerdo con el modelo de su cocina, se encuentran los interruptores y perillas que sirven para el control y ajuste de los quemadores a gas, encendido eléctrico de los quemadores, luz del horno, grill eléctrico y timer.

**⚠ ADVERTENCIA**

**Los modelos 76DBA y 76DXA poseen un sistema de ventilación con funcionamiento automático. Durante el uso de la cocina o el horno, la ventilación podrá comenzar a funcionar y habrá un ruido característico del ventilador.**

**IMPORTANTE**

**Antes de usar su cocina vea que modelo es. Para la cocina de mesa de acero inoxidable, retire la película plástica de la mesa, las etiquetas y otras partes que protegen el acero inoxidable. Para la cocina de mesa de vidrio, retire las etiquetas del vidrio y la manta que lo protege.**



## 4. CÓMO USAR

Las perillas de funcionamiento de los quemadores están posicionadas en el panel de control.

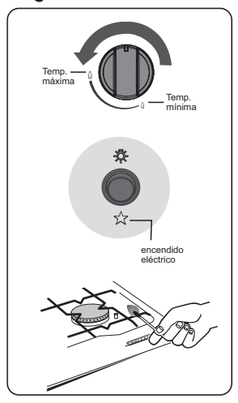
| *Panel de Control* | |
|---|---|
| | Posición del quemador |
| | Triple llama |
| | Horno pequeño (modelo 56DXA, 76DBA y 76DXA) |
| | Horno grande |
| ★ | Encendido automático |
| | Encendido de la lámpara del horno |
| ***Perillas de control de la mesa*** | |
| ● | Cerrado (posición inicial) |
| | Máximo |
| | Mínimo |

| Perillas de control del horno | | | |
|---|---|---|---|
| ○ | Cerrado (posición inicial) | ● | Cerrado (posición inicial) |
| | Mantener Caliente | 280 | Graduación de temperatura (°C) del horno a gas |
| 90 | Graduación de temperatura (°C) del horno eléctrico (56DXA) | 250 | |
| 120 | | 230 | |
| 160 | | 180 | |
| 200 | | 160 | |
| 240 | | **Grill** | Accionamiento del Grill |

### ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

1. Partiendo de la posición CERRADO (O) oprima y gire en sentido antihorario la perilla correspondiente al quemador seleccionado hasta la posición MÁXIMO.
2. a) Cocina con Encendido Eléctrico: mantenga presionada la perilla y simultáneamente presione el pulsador de encendido hasta que se produzca el encendido del quemador. Luego suelte el pulsador de encendido y mantenga presionada la perilla 10 segundos más para que el calor de la llama active la válvula de seguridad.
   b) Cocina con Encendido manual: mantenga presionada la perilla y simultáneamente acerque un elemento de encendido convencional (fósforo, encendedor, chispero) hasta que se produzca el encendido del quemador. Mantenga presionada la perilla 10 segundos más para que el calor de la llama active la válvula de seguridad.
3. A continuación suelte la perilla. El quemador quedará encendido normalmente..

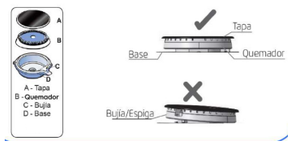
**Cuando falte energía eléctrica, proceda según encedido manual**






**IMPORTANTE**

Antes de encender los quemadores asegúrese que la tapa y el quemador estén bien montados y alineados con su bujía o espiga respectiva.
Un buen montaje del quemador debe quedar perfectamente horizontal en la base del quemador y alineado con su respectiva bujía o espiga.




### Tapa de vidrio

(Solo si su cocina tiene este atributo)
•Deje enfriar los quemadores, las parrillas y la cubierta antes de bajar la tapa de vidrio.
•Nunca encienda los quemadores con la tapa de vidrio cerrada. EL calor de la llama o de las piezas de la cubierta puede romper la tapa de vidrio.
•La función de la tapa de la cocina, cuando está cerrada, es proteger la superficie de la acumulación de polvo, y cuando está levantada es evitar gotitas de grasa en la pared.
•No utilice la tapa de la cocina como superficie de trabajo y no ponga objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio (límite de 3,0 kg y 50°C).

**⚠ ADVERTENCIA**

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

Antes de usar la cocina por primera vez:
1. Caliente el horno de la cocina durante aproximadamente 45 minutos, en el grado de temperatura máxima para retirar el olor y humos normales al primer uso.
2. Antes del primer uso del Grill, encienda el grill por 3 minutos. Déjelo enfriar y enseguida limpie el piso del horno con agua tibia.
3. Todos los accesorios, inclusive las parrillas y bandejas, deben lavarse antes de utilizarlos por primera vez.

### ENCENDIDO DEL HORNO

1. Abra totalmente la puerta del horno.
2. Presione y gire hasta la perilla del horno en sentido antihorário hasta la posición máxima.
3. Mantenga presionada la perilla y simultáneamente presione el interruptor de encendido hasta que se encienda el quemador; mantenga presionada la perilla del horno por 10 segundos, para permitir que el calor de la llama active la válvula de seguridad. En caso de falta de energía eléctrica, acerque una llama (fósforo encendido) hasta el orificio del suelo del horno.



Este dispositivo no se debe accionar por más de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, colocar en posición "cerrado" abrir la puerta del recinto y esperar 3 minutos antes de cualquier nuevo intento de encender el quemador.



Caso la llama no se encienda o se apague accidentalmente vuelva inmediatamente la perilla hasta la posición cerrado, mantenga la puerta del horno abierta y espere al menos 1 minuto para que el gas liberado se propague, evitando el riesgo de explosión, sólo entonces intente encender de nuevo.

**Observaciones:**

Antes de usar el horno, debe precalentarlo a **temperatura máxima.**

Al utilizar el horno retire todos los utensilios que se encuentren en el interior del mismo.

Nunca almacene o utilice alcohol para la limpieza del horno, gasolina, o cualquier otro líquido y aerosoles inflamables cerca de la cocina.

**ATENCIÓN**

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

**ATENCIÓN**

**En los modelos doble horno, al utilizar el horno inferior, se presentará una transferencia de calor hacia el horno superior, por tal motivo, dicho horno superior deberá estar libre de artefactos como bandejas, y otros utensilios de cocina. Además se recomienda tener precaución al momento de manipular el mismo.**

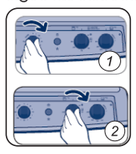
### Horno Pequeño

(Solo si su cocina tiene este atributo)

El horno pequeño es recomendado para recetas de platos bajos, como pizza, pasta, carne, vegetales, suflés. Deje una distancia entre los alimentos y las paredes del horno (aprox. 4cm). El horno pequeño puede ser utilizado simultaneamente con el horno grande. Al utilizar los dos hornos simultaneamente, puede necesitarse ajustar el tiempo de cocción.

***Horno Pequeño Eléctrico (sólo para el modelo 56DXA)***

Para utilizar el horno eléctrico es necesario el accionamiento del timer. Sigue las instrucciones abajo:



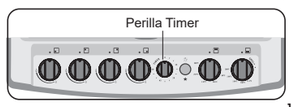

1. Gire la perilla del timer en el sentido de las agujas del reloj (hacia la derecha) hasta la marca de 120 min. y, a continuación, sitúelo en la indicación de tiempo deseada.
2. Gire la perilla de temperatura del horno superior en el sentido de las agujas del reloj (hacia la derecha) y sitúelo en la indicación de temperatura deseada.

### Indicador de calefacción

El indicador de calefacción (lámpara roja) enciende cuando las resistencias de encendido del horno superior (eléctrico) se accionan, es decir, el horno se está calentando a la temperatura deseada. El horno superior (eléctrico) está equipado con un termostato que permite un mayor control de temperatura, una vez alcanzada la temperatura, las resistencias se apagan automáticamente y el indicador de calentamiento (lámpara roja) se apaga. El horno superior (eléctrico) mantiene la temperatura deseada a lo largo de su funcionamiento volviendo a conectar las resistencias cuando sea necesario.

**Timer mecánico**

(Solo si su cocina tiene este atributo)






Utilice el Timer para contar los minutos siempre que desee programar el tiempo de cocción de un alimento o utilizar el grill.

Este timer no enciende el horno, tampoco apaga el horno al final del tiempo seleccionado. Para activar el timer, gire la perilla en el panel de control, primeramente hacia la derecha, hasta que coincida con la posición máxima (120 para 56DXA). Luego, gírelo hacia la izquierda hasta la indicación de los minutos deseados en el intervalo de 0-60 o 0-120 minutos. Al final del tiempo seleccionado, se emitirá una señal sonora.

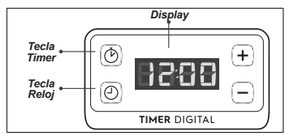



120 min (56DXA)

### Panel Digital (para modelos 76DBA, 76DXA)

Su cocina está equipada con un panel digital que le permite ajustar el reloj y utilizar el temporizador contador de tiempo regresivo y el tiempo de funcionamiento del grill.

Cualquier operación se cancelará en aproximadamente 20 segundos si no se confirma.




**Advertencia Sonora "BIP"**

Cada vez que se activa el control correcto, el panel digital emite un "bip". Si presiona una tecla y no oye el "bip", la cocina no aceptó el comando.
El "bip" largo indica cuando se ha completado una operación.
Si el comando deseado no está permitido, la cocina devolverá 3 pitidos cortos.

**Ajuste del reloj**

El reloj funciona en el modo 24 horas y se puede ajustar cada vez que lo desee.

Al conectar el enchufe en la toma o cuando haya falta de energía, la pantalla entrará automáticamente en la función de ajuste del reloj con el indicador de hora parpadeante. Para ajustar, siga los siguientes pasos:

1. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.
2. Pulse la tecla Reloj para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear.
3. Ajuste los minutos presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada para un avance más rápido.
4. Pulse la tecla Reloj para confirmar. Un "bip" largo indica que la operación se ha completado.

Para volver a ajustar el reloj, pulse la tecla de reloj y siga los pasos anteriores.

**Accionar el Timer Sonoro**

Utilice el Timer Sonoro siempre que desee controlar el tiempo de cocción de un alimento. El temporizador se puede programar en el tiempo máximo de 9h59min. Para programarlo, siga los siguientes pasos:

1. Pulse la tecla Timer. El indicador de hora comenzará a parpadear para cambiar.
2. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.
3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear.
4. Ajuste los minutos presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.
5. Pulse la tecla Timer para confirmar y empezar la cuenta regresiva del tiempo. Observe que el primer dígito de la pantalla comienza a oscilar mostrando que el temporizador está en funcionamiento.
6. Al llegar al tiempo "0:00" un aviso sonoro se emitirá durante 2 minutos. Para apagarlo antes de este tiempo, pulse cualquier tecla.

Para cancelar la cuenta, mantenga pulsada la tecla Timer durante aproximadamente 3 segundos.

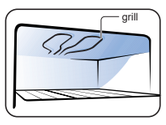
**Funcionamiento del Grill**

(Solo si su cocina tiene este atributo)

El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja que sirve para dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos.

Ponga el alimento sobre la estantería del horno y posiciónelo según el tipo de alimento:

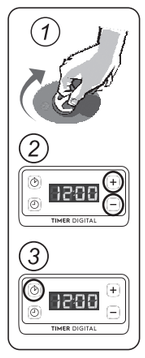
- Carnes fileteadas y finas son puestas en la estantería más cerca del grill;
- Asados enrollados, aves y otros, son puestos sobre la estantería central.






### Grill con timer digital (para 76DBA y 76DXA)

Para utilizar el grill, hay que accionar el timer. Siga las orientaciones abajo.




1. Gire la perilla horno en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
2. Aparecerá el mensaje "grill" en la pantalla y, a continuación, la opción de ajuste de tiempo. Utilice las teclas "+" o "-" para establecer el tiempo de utilización del grill (tiempo máximo de 20 minutos).
3. Pulse la tecla Timer para confirmar y activar el grill.
4. Si desea apagar el grill antes del tiempo o cambiar el tiempo ajustado de funcionamiento del grill basta girar la perilla del horno en el sentido antihorario hasta la posición apagada y si desea volver a conectar el grill basta repetir las operaciones 1, 2 y 3..

**⚠ ADVERTENCIA**

**No incorpore elementos inflamables al interior del horno. El funcionamiento accidental del grill eléctrico o del horno podría inflamarlos y causar graves daños.**



## ⚠ ADVERTENCIAS

Si por accidente se apaga cualquiera de los quemadores y hay escapes de gas, siga las siguientes instrucciones:
•No encienda ni apague las luces de la habitación, ya que se puede producir una combustión violenta producto del gas que ha escapado.
•No encienda fósforos, encendedores u objetos que generen llama/chispa.
•Corte el paso del gas de los quemadores y horno, cerrando todas las perillas de control y cierre la llave de paso de gas.
•Abra la puerta del horno y ventile adecuadamente el recinto, abriendo puertas y ventanas.
•Solo vuelva a encender el horno después de asegurarse que no existan residuos de gas en el ambiente. Recuerde que el gas se puede acumular en el interior del horno o debajo del piso.

•Una vez que haya vuelto a encender el horno, coloque la perilla reguladora del mismo en la posición mínima (llama mas pequeña) y verifique que ninguno de los quemadores se apague, abriendo y cerrando en forma suave la puerta del horno.

•Si cualquiera de los quemadores no se mantiene encendido, llame al Servicio Técnico Autorizado Electrolux más cercano a su domicilio. No utilice su cocina hasta que no haya sido revisada por un técnico capacitado.

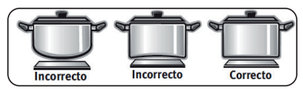



### RECOMENDACIONES IMPORTANTES

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

*Tabla de diámetros mínimos y máximos de las ollas*

| *Quemador* | *Diámetro Mínimo* | *Diámetro Máximo* |
|---|---|---|
| Triple llama | 16 cm | 24 cm* |
| Rápido | 16 cm | 22 cm |
| Semi-Rápido | 12 cm | 22 cm |






## 5. 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 a temperatura máxima durante 12 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.

**IMPORTANTE**

**No abra la puerta del horno mientras cocina alimentos fermentados (por ejemplo, pan, masa fermentada y suflés), la corriente de aire frío interrumpe su crecimiento.**

**Cocimiento de Pescado en el horno**

Hornee los pescados de tamaño pequeño a una temperatura alta. Los pescados de tamaño mediano, inicialmente a una temperatura alta y luego vaya disminuyendo gradualmente. Los pescados de tamaño grande, desde el principio, a una temperatura moderada.
Asegúrese de que el pescado esté bien asado levantando delicadamente una punta, la carne debe estar uniformemente blanca y opaca, a menos que se trate de salmón, trucha u otro que tenga coloración.

**Cocimiento de Carne en el horno**

La carne que se va a cocinar en el horno deberá pesar por lo menos 1 kg, para evitar que se quede muy seca. Si la pieza de carne es magra, use aceite de oliva o margarina o un poco de ambos. La margarina y el aceite serán innecesarios si la pieza de carne es grasosa. Cuando la pieza tiene grasa sólo en uno de los lados, colóquela en el horno con este lado hacia arriba; la grasa al derretirse, untará suficientemente la parte que quedó por debajo.
Inicie la cocción de las carnes rojas a una temperatura elevada, reduciéndola después para terminar de cocer la parte interior.

## 6. PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

**DESMONTAJE:**

1.Abra completamente la puerta del horno;
2.Levante la presilla de la bisagra de la puerta según lo indicado en las figuras abajo;
3.Sostenga la puerta por los laterales;
4.Cierra lentamente hasta que perciba que las bisagras están trabadas en las presillas;
5.Desencaje la puerta con cuidado liberando las bisagras del cuerpo de la cocina.

**MONTAJE:**

Par el montaje, realice la operación contraria, tenga cuidado para que el encaje de la bisagra sea introducido correctamente en el cuerpo de la cocina.






www.electrolux.com
A186639O3/A
G00442941/001
Abr/24

Reciclado • Manual impreso en papel

**SERVICIO DE ASISTENCIA INTEGRAL**

Con posterioridad al periodo de garantía legal, ELECTROLUX, proporcionara el producto, adicionalmente y en forma gratuita, un Servicio Asistencia Integral (SAI), en los términos que a continuación se señalan:

**1. Objeto del SAI**

El objeto único y exclusivo del Servicio Asistencia Integral (SAI) será reparar el producto en el evento de que, por deficiencias de fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes, dicho producto experimente una falla que lo haga no apto para su uso normal, en el plazo de tiempo de garantía voluntaria en que ELECTROLUX otorga a sus clientes.

Se excluyen del Servicio Asistencia Integral (SAI) los daños ocasionados al producto por un hecho accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega por la instalación incorrecta del producto o la red de energía, mal tratos, desconocimientos y desobediencia a las instrucciones de uso o mantención, daños ocasionados por aguas con exceso de dureza o acidez, deficiencia de tonalidad de colores en las piezas, daños al pulido exterior, piezas de vidrio o plástico extraíbles, uso de combustibles no apropiados, defectos causados por el transporte, recambio de piezas o partes no legítimas e intervención y/o alteración realizada por personal no autorizado por el fabricante, comercializador de acuerdo a reglamentaciones electricas y de gas vigentes en Chile.

Este producto ha sido diseñado para el uso domestico, de presente Servicio Asistencia Integral (SAI) no tendra validez cuando dicho producto se destine para otros usos tales como: Restaurantes, hoteles, casinos, hospitales, industrias y otros de similar naturaleza.

Para estufas a parafina, el Servicio Asistencia Integral (SAI), no cubre en ningún caso el reemplazo gratuito de la mecha y/o vaporizador.

En el caso de calefones el Servicio de Asistencia Integral se entrega en forma gratuita si este fue instalado de acuerdo a las indicaciones del fabricante y en conformidad del Decreto SEC N°66 de la Superintendencia de electricidad y Combustibles (SEC) y cuenta con la mantención anual indicada en el manual de usuario.

**2. Costo del SAI**

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será proporcionado al consumidor en forma gratuita, incluidos mano de obra y repuestos. Se excluyen de lo antes señalado, el costo del desplazamiento del personal Servicio Asistencia Integral (SAI) ELECTROLUX, en caso de reparaciones domiciliarios. Los repuestos, partes, piezas y componentes del producto reemplazados deberán ser retirados por el consumidor al Servicio Asistencia Integral (SAI) ELECTROLUX, sin costo para este último.

**3. Prestación del SAI**

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será prestado al producto exclusivamente por alguno de los Servicio Asistencia Integral ELECTROLUX.

**4. Plazo de vigencia del SAI**

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

Para los efectos de hacer efectivo el Servicio Asistencia Integral (SAI) el consumidor deberá presentar al Servicio Asistencia Integral ELECTROLUX el presente documento, acompañando el documentación respectiva que permita acreditar la compra. Para mayor información revise en los términos y condiciones publicadas en la página web www.electrolux.cl, comuníquese al 600 600 53 53 o a través de soporte@electrolux.cl.
Conserve este documento, cuya exhibición, acompañada de la factura o boleta de compra del producto, le servirá para hacer efectivos sus derechos.

www.electrolux.cl
**ELECTROLUX DE CHILE S.A.**
Alberto Llona 777,
Maipú, Santiago
Chile

Servicio Asistencia Integral SAI Electrolux
600 600 5353
soporte@electrolux.cl

Electrolux

Servicio Asistencia Integral SAI Electrolux

**PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL**

Producto: _____

Modelo: _____

Nº de serie: _____

**1. PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL**

**Electrolux** garantiza el derecho de los consumidores a la garantía legal sobre el producto que es objeto de la presente póliza, durante los plazos y condiciones siguientes:

1. En el evento que el producto presente deficiencias de fabricación, elaboración, materiales, partes, piezas, elementos, sustancias, ingredientes, estructura, calidad o condiciones sanitarias, en su caso, no sea enteramente apto para el uso al que está destinado o al que se hubiese señalado en su publicidad, el consumidor tendrá el derecho irrenunciable a optar, a su arbitrio, entre (i) la reparación gratuita del bien, o previa restitución, (ii) su reposición o (iii) la devolución de la cantidad pagada, sin perjuicio de la indemnización por los daños ocasionados. Si el consumidor opta por la reparación, le será reparado, en forma gratuita, por el SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL ELECTROLUX.
2. El ejercicio de estos derechos deberá hacerse efectivo por el consumidor dentro de los seis (6) meses siguientes a la fecha en que se haya recibido el producto, siempre que éste no se hubiere deteriorado por hecho imputable al consumidor.

Para los efectos de hacer efectivo el Servicio Asistencia Integral (SAI) el consumidor deberá presentar al SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL ELECTROLUX, la documentación respectiva que permita acreditar la compra.

**600 600 5353**
soporte@electrolux.cl
**LA RED MÁS GRANDE DE ESPECIALISTAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE CHILE**

56DXA
76DBA
76DXA

COCINA A GAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

## 7. DESMONTAJE DEL VIDRIO DE LA PUERTA

**Para los modelos 56DXA, 76DBA y 76DXA**



Abra la puerta del horno;

1. Presione los pestillos laterales y tire de la tapa superior de la puerta hacia delante para liberar el vidrio interior.

2. Retire el vidrio interior y limpie los cristales y la puerta del horno con esponja, detergente neutro y agua.

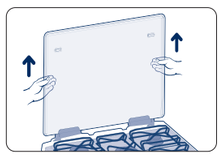
3.Después de la limpieza, encaje el vidrio interior en los soportes inferiores y colóquelo sobre la puerta

4.Alinea la tapa superior de la puerta con las guías y empuje hasta que oiga un clic.

## 8. TAPA DE VIDRIO REMOVIBLE (Solo si su cocina tiene este atributo)

**Tapa de vidrio removible**

La tapa de vidrio balanceada puede ser fácilmente removida. Saque la tapa al sujetarla con las dos manos. Desencaje de los soportes y tire para arriba. Lave la tapa de vidrio con esponja, detergente neutro y agua.



**Junta del Horno**

Si necesita montar y / o desmontar la junta del horno hay que observar la perfecta posición de los ganchos.



## 9. SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

(Solo si su cocina tiene este atributo)

Su producto utiliza una lámpara de 40W con un soquete tipo G9 adecuado para cocinas. Cuando compre una lámpara nueva, verifique el voltaje sea adecuado al produto. Para evitar descargas eléctricas al instalar, cambiar o limpiar la lámpara, asegúrese de que el produto esté desconectado de la red eléctrica.

Abra la puerta del horno y siga los pasos:

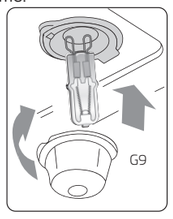
1.Desenchufe el cordón eléctrico de la cocina y abra completamente la puerta del horno.

2.Quite la cubierta protectora del cristal y retire la ampolleta.

3.Sustitúyala por otra ampolleta con las mismas características que la original.

Al instalar la lámpara, asegúrese de que esté bien firme.

4 . V u e l v a a colocar la cubierta protectora de cristal sobre la ampolleta y enchufe nuevamente el cordón eléctrico a la red eléctrica.






**IMPORTANTE**

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

| Lámpara G9 | |
|---|---|
| Tensión | 220 V |
| Potencia máxima | 40W |
| Conexión | G9 (rosca) |

## CABLE DE ALIMENTACIÓN

Si el cable de alimentación de su cocina 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.

## 10.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.

**NOTA IMPORTANTE**

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

**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.

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.

**Limpieza general**

Para limpiar la mesa, retire las parrillas de la mesa, los quemadores y las perillas. Limpie la mesa y las piezas individualmente con la parte más blanda de la esponja, detergente neutro y agua. ***No utilice en la mesa la parte verde y abrasiva de las esponjas, polvos abrasivos y sustancias corrosivas que pueden rayar la pieza.*** Para retirar la suciedad más resistente de las parrillas y tapas de los quemadores utilice una esponja de lana de acero seca en las piezas secas, realizando movimientos circulares. Antes de volver a colocarlos en su lugar, enjuáguelos bien y asegúrese de que todos están limpios y secos. Compruebe si están bien encajados.



***Encienda los quemadores y déjelos encendidos por aproximadamente 1 minuto para garantizar el secado completo.***

No utilice papel de aluminio para forrar la mesa de la cocina, ya que 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, salsa de tomate, etc., permanezcan por mucho tiempo en contacto con las superficies de la mesa, quemadores o superficies esmaltadas (tapas de los quemadores, las parrillas y el interior del horno). En caso de derramamiento en la mesa, o restos de alimentos impregnados en el horno, proceda a la limpieza inmediata, evitando así humos anormales.

En las parrillas de la mesa es normal la ocurrencia de marcas blancas o plateadas que parecen rayaduras. Estas marcas se producen debido al residuo del metal del fondo de ollas que se quedan acumulados en las parrillas y son fácilmente removidas con una esponja de acero que esté seca.

**LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES:**

La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los esparcidores debe realizarse periódicamente con agua tibia y jabón neutro o detergente tipo lavavajillas neutro.

No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para no alterar la llama o causar obstrucciones. Si esto ocurre, apague el quemador, espere que se enfríe y límpielo con un paño húmedo. Tenga cuidado especialmente cuando la mesa esté sin los quemadores. No deje caer pelusas o suciedad en el sistema de gas, ya que puede alterar la llama o causar obstrucción en el pequeño orificio de salida de gas.

Si esto ocurre, utilice una aguja para limpieza específica de cocinas. Conserve las bujías de encendido electrónico de los quemadores limpias y evite que se junte costras de suciedad.

Evite que los alimentos caigan sobre los quemadores durante la cocción. Si esto ocurre límpielos inmediatamente después del uso. El uso prolongado de los quemadores que contienen residuos de alimentos hará con que la limpieza se torne muy difícil.

No deje las piezas de los quemadores inmersas en agua con detergente por más de 10 minutos. No coloque los quemadores cuando estén calientes en agua fría, ya que puede causar una deformación por causa del choque térmico.

## INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA LAS COCINAS

•Póngase en contato con un Servicio Técnico calificado para instalar su cocina. Por ese servicio, se cobrará una tasa de instalación.

•Antes de solicitar la instalación, verifique en la parte lateral del producto las informaciones sobre modelo, tipos de gas, número de serie, etc.

•La instalación no incluye el gasto en accesorios (conexiones de gas, grifos, etc) o servicios de preparación del local (ej: red eléctrica, conexiones eléctricas e hidráulica, albañileria, alcantarilla, enchufes, etc) que son de responsabilidad del consumidor.

•La instalación, reparación y mantención de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC).

•Verifique antes de empezar, en la etiqueta de identificación localizada en la parte de atrás de la cocina la tensión de alimentación y el tipo de gas.



| Caracteristicas eléctricas | | |
|---|---|---|
| | 56DXA | 76DBA 76DXA |
| Voltaje (V) | 220 | 220 |
| Frecuencia (Hz) | 50 | 50 |
| Corriente eléctrica (A) | 8 | 5,4 |

| Características de la cocina | | |
|---|---|---|
| | | 5 Platos |
| **Medidas** | **56DXA** | **76DBA 76DXA** |
| Ancho (mm) | 560 | 762 |
| Alto (mm) | 960 | 960 |
| Fondo (mm) | 680 | 680 |

## CONTENIDO


1. Ubicación del artefacto cocina ____ 19
2. Ventilación ____ 20
3. Conexión de la cocina al suministro de gas ____ 21
   3.1 Conexión a cilindros portátiles de 5, 11 y 15 Kilos ____ 21
   3.2 Precauciones de seguridad ____ 22
   3.3 Conexión y/o instalación del artefacto cocina a una red interior de gas ____ 23
4. Conexiones eléctricas ____ 24
5. Conversión de gas ____ 25
   5.1 Regulación para uso con gas natural ____ 25
   5.2 Verificación del funcionamiento de los quemadores ____ 26
6. Solución de problemas ____ 27
7. Tabla de características ____ 28


## 1. UBICACIÓN DEL ARTEFACTO COCINA

•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) y gas natural (GN), 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).

•Evite instalar la cocina al lado del refrigerador.

•Respete la altura de 80 a 85 cm entre la cocina y un mueble, un depurador de aire o una campana instalada arriba del produto.

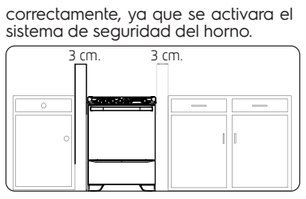
•Gire el pie nivelador para regular la altura de los pies de apoyo, ajustando la cocina según la altura de los muebles existentes.

•No retire el pie nivelador.



•La cocina no debe colocarse por debajo de la parte superior de los muebles, ya que puede impedir el buen funcionamiento y proporciona una manipulación menos segura.

•La separación entre la cocina y los muebles y/o muros debe ser de a lo menos 3cm. Si no se respeta esta dimensión la cocina no funcionara correctamente, ya que se activara el sistema de seguridad del horno.




## 2. VENTILACIÓN

•Las cocinas, hornos, asadores o cualquier combinación de ellos, se instalarán en recintos con volumen mínimo de 5 metros cúbicos. De acuerdo al volumen, el recinto de la cocina deberá tener ventilaciones superiores e inferiores que se indican en la Tabla 1.

•Las ventilaciones tanto superiores o inferiores del recinto deberán cumplir con los requisitos estipulados en el Decreto 66. Podrá eliminarse la ventilación superior solo cuando se coloque una campana extractora del aire, sobre la cocina y conectada al exterior.

•El uso de un artefacto para cocinar a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Se debe asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

•La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

| Volumen del recinto m³ | N° de artefactos permitidos | Ventilaciones |
|---|---|---|
| 5 ≤ V < 10 | No más de 1 | Una sup. y una inf. |
| 10 ≤ V < 16 | 1 | Una inferior |
| | 2 o más | Una sup. y una inf. |
| 16 ≤ V | 1 | No requiere |
| | 2 o más | Una inferior |



## 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 por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles SEC.

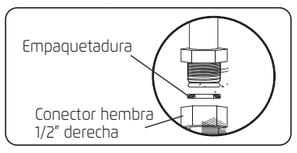
Su cocina tiene dos entradas de gas tipo macho roscado ½" hilo derecho (G ½ ISO 228-1 DER), ubicadas a cada lado (izquierdo y derecho) de la parte posterior de su cocina. Ambas entradas de gas tienen instaladas boquillas anilladas (tapa gorro).

## 3.1 CONEXIÓN A CILINDROS PORTÁTILES DE 5, 11 Y 15kg

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

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

**b)** Realice la conexión del tubo flexible a la conexión roscada de ½" a la entrada de gas verificando que se ubique la empaquetadura en la zona de sellado.




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




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

**e) IMPORTANTE**

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



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

**Fuga de gas**

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

1. Apague toda y cualquier llama.

2. No encienda ningún tipo de llama.

3.No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.

4. No utilice teléfonos y móviles cerca del recinto. Salga del ambiente y haga la llamada desde un lugar abierto y ventilado.

5. Cierre la válvula de entrada de gas y verifique en el frente de la cocina que todas las perillas estén en posición apagado.

6. Abra las ventanas y las puertas para permitir mayor ventilación del ambiente.

7. Aleje las personas de lugar.

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

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

Comuniquese con el Servicio Técnico Autorizado para verificar el problema.

**Fugas de gas con fuego**

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

**IMPORTANTE**

**El tubo flexible debe cambiarse en la fecha de vencimiento estampada en ella.**
**La utilización de otro tipo de tubo flexible puede ser causa de fugas y explosión, con los consecuentes daños a las personas o la propiedad.**

## 3.2 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

En cualquier caso usted debe verificar que el tubo flexible quede instalado, de tal forma que:

•No sufra torceduras.

•No quede tirante.

•Alejada en todo su recorrido de fuentes de calor. En particular del respaldo de la cocina.

El tubo flexible NO debe cruzar por detrás de la cocina.

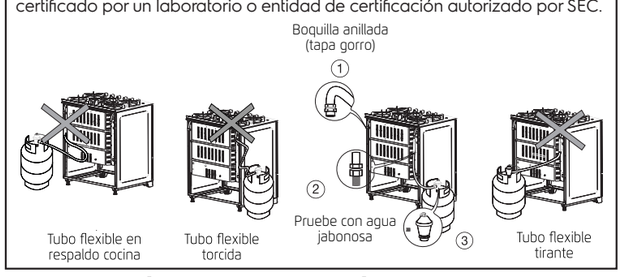


**NOTA IMPORTANTE**

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

•En caso de dudas solicite nuestro servicio de Inspección de Fugas de Gas en el Servicio Técnico Autorizado por el fabricante más cercano.

•El regulador de gas que usted debe utilizar es el que sirve para cilindros portátiles de 5, 11 o 15 Kilos para baja presión (280 mm C.A) y debe estar certificado por un laboratorio o entidad de certificación autorizado por SEC.




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

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 por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

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, que es gratuita, cuando la cocina es recién adquirida, al Servicio Técnico Autorizado por el fabricante más cercano.

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.

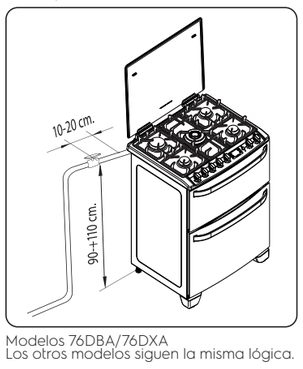
La llave de paso debe estar ubicada entre 90 y 110 cm sobre el nivel del piso y entre 10 y 20 cm del costado de la cocina.

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.




Modelos 76DBA/76DXA
Los otros modelos siguen la misma lógica.

**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.

•Ejecute las conexiones tanto a la entrada de gas de la cocina como a la red interior de gas (cumpliendo con las disposiciones del decreto 66).

•Revise que la entrada de gas de la cocina que no se conectará al suministro de gas, tenga su boquilla anillada (tapa gorro) puesta, esté bien apretada y que no presente fugas.

## 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 220 V y 50 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 lo requiere, debe cambiar el conector de salida al costado de la cocina. Solicite la modificación a un instalador autorizado SEC o al Servicio Técnico Autorizado por la marca. Si no tiene la instalación eléctrica adecuada, pida a un instalador autorizado SEC que la realice.

•Después de la instalación, el enchufe del artefacto debe ser accesible.






## 5. CONVERSIÓN DE GAS

Esta cocina es categoría II 2H-3 B/P, es decir, sus quemadores pueden ser adaptados, funcionará con gas licuado o gas natural, el tipo de regulación de fábrica de la cocina aparece en la placa características.

Para adaptarla al uso con otro tipo de gas, se deben realizar modificaciones en sus quemadores y grifos, las cuales consisten en cambio de inyectores, regulación de aire primario y consumo en mínimo.

La transformación y regulación solo puede ser ejecutada con piezas originales, suministradas por el fabricante, y por un instalador de gas autorizado por la SEC o el Servicio Técnico Autorizado por el fabricante.

## 5.1 REGULACIÓN PARA USO CON GAS NATURAL

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

1.La cocina debe estar conectada a la red de gas de acuerdo a la reglamentación exigida por la SEC.

2.Retire la parrilla y los quemadores. Para tener acceso a los inyectores instalados en las copas quemador.

3.Con una llave retirar los inyectores de los quemadores y sustitúyalos por los inyectores que correspondan de acuerdo a la potencia del quemador y del tipo de gas a utilizar (véase la tabla de especificaciones técnicas, caudal inyectores página 6).

4.Retire el perfil ubicado bajo las zona de las perillas y suelte el tornillo by-pass del grifo, para ello use un destornillador de paleta.

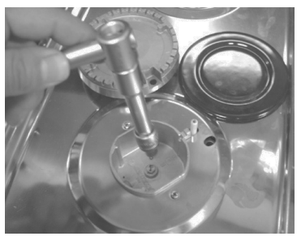
5.Regule el consumo mínimo, para lo cual debe llevar el quemador a la posición de mínimo consumo y luego ajustar (abrir/cerrar) el tornillo by-pass con un destornillador de paleta hasta obtener una llama reducida estable.

6.En el caso del horno, retirar el cubrequemador, cambiar los inyectores de acuerdo a la tabla de especificaciones (página 6) y regular el mínimo del grifo horno.

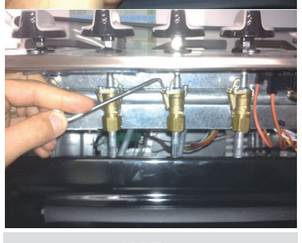
7.Ajustar el regulador de aire primario y fijar la posición de este cuando se obtenga una llama estable de color azulado, estando el grifo en posición máximo consumo.

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









**NOTA**

**Cuando el grifo del horno es termostático, la regulación del mínimo se debe realizar 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.**

## 5.2 VERIFICACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES

Si su cocina está regulada para un gas distinto al que viene de fábrica, verifique el funcionamiento como sigue:

•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 al mínimo, el quemador no debe apagarse.

**NOTA 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 solo tiene que solicitarla al Servicio Técnico Autorizado de la marca más cercano a su domicilio.**



## 6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**Asistencia al consumidor**

Si su cocina muestra algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Técnico, compruebe a continuación, si la causa del fallo es fácil de resolver o si hay un fallo en el uso, que se pueda corregir con facilidad y rapidez, sin necesidad de esperar a un técnico. Cuando las correcciones sugeridas no son suficientes, llame al Servicio Técnico.

| Problemas | Probables Causas | Correcciones |
|---|---|---|
| ***Restos de pegamento.*** | Restos de pegamento de las etiquetas. | Quite las etiquetas, salvo las etiquetas laterales de la cocina antes de utilizarlo.<br>Utilice una esponja suave y detergente líquido multiuso. |
| ***El horno no funciona (no enciende).*** | Las perillas de control no fueron correctamente seleccionadas para cocinar. | Compruebe las perillas y repita las operaciones descritas en el punto "Modo de empleo". |
| | El disyuntor de la instalación eléctrica del domicilio está desconectado o no hay energía eléctrica. | Conecte el disyuntor, o llame a un electricista autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles. |
| | La llave de paso del gas está cerrada. | Abra la llave de paso del gas. |
| | Llama amarilla / roja. | Compruebe el nivel de gas del cilindro o si hay suciedad / humedad en el quemador. |
| ***Sale humo del horno.*** | Horno sucio de grasa o salsa. | Limpie el horno después de cada uso como en el punto "Limpieza y mantenimiento". |
| ***La luz del horno no se enciende.*** | Lámpara quemada. | Adquiera una lámpara para la cocina, realice la sustitución/instalación de acuerdo con el punto "Lámpara: sustitución y limpieza" y compruebe que se encuentra bien sujeta. |
| | No hay energía eléctrica. | Asegúrese de que la clavija esté conectada al enchufe y si hay energía eléctrica en la misma. Asegúrese de que el disyuntor está conectado. |
| ***Hay formación de humedad en los alimentos y en el interior del horno.*** | Los alimentos se dejan mucho tiempo en el interior del horno después de ser cocinados. | No deje los alimentos en el horno por más de 15 minutos después de cocinarlos. |
| ***Asa muy lento/Asa muy rápido.*** | Los tiempos para cocinar y las temperaturas seleccionadas no son las adecuadas. | Asegúrese que el nivel de gas del cilindro es el adecuado. Realizar el precalentamiento, colocar el alimento dentro del horno y mantener a temperatura alta durante 6 a 8 minutos. |
| ***El quemador del plato no se enciende.*** | Quemador mal colocado. | Vuelva a colocar los quemadores adecuadamente. |
| ***El quemador del horno no permanece encendido.*** | El sistema de bloqueo del gas no se ha desactivado adecuadamente. | Después de encender el quemador, permanezca presionando la perilla de control durante 10 segundos, hasta desactivar el sistema de bloqueo del gas. |
| ***La puerta del horno esta empañada.*** | Humedad entre los vidrios. | Es normal, dependiendo de las condiciones almosféricas. Encienda el horno y espere unos minutos. |
| ***El grill no funciona. (No enciende)*** | El timer no está activado. | Determine el tiempo de funcionamiento en el timer. |



## 7. TABLA DE CARACTERÍSTICAS

| Modelo | 56DXA | 76DBA 76DXA |
|---|---|---|
| Quemador Semi rápido | 2 | 3 |
| Quemador Rápido | 1 | 1 |
| Quemador Tripla Llama | 1 | 1 |
| Bloqueo del gas del horno | Sí | Sí |
| Encendido automático | Sí | Sí |
| Timer Mecánico | Sí | No |
| Panel Digital | No | Sí |
| Grill Eléctrico | No | Sí |
| Resistencia Eléctrica | Sí | No |
| Parrilla simple (horno grande) | 1 | 1 |
| Parrilla auto deslizante (horno grande) | 1 | 1 |
| Parrilla deslizante (horno pequeño) | 1 | 1 |
| Bandeja esmaltada | 2 | 2 |



## NOTAS



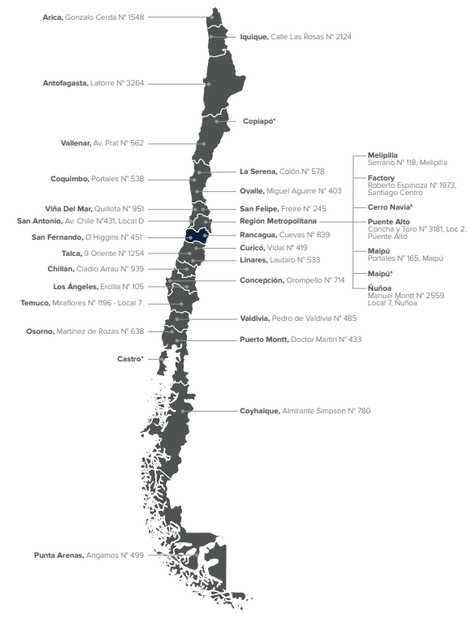
## NOTAS



Electrolux

Servicio Asistencia Integral
Exclusivo Electrolux

## SERVICIO DE ASISTENCIA INTEGRAL




*Atención a domicilio solicitada a través de **soporte@electrolux.com**

600 600 5353
soporte@electrolux.cl

LA RED MÁS GRANDE DE ESPECIALISTAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE CHILE