

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

- Objeto del SAI

El objeto único y exclusivo 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 incompetente para su uso normal.

Se excluyen del Servicio Asistencia Integral (SAI) los daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros, por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega, por la instalación incorrecta del producto a la red de energía, maltratos, desconocimientos y desobediencia a las instrucciones de uso o mantenimiento, 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 y alteraciones de cualquier tipo efectuadas por personas no autorizadas.

Para estar a parafina el Servicio Asistencia Integral (SAI), no cubre en ningún caso el reemplazo gratuito de la mecha. Debido a que este producto ha sido diseñado para el uso doméstico, el presente Servicio Asistencia Integral (SAI) no tendrá validez cuando dicho producto se destine para otros usos tales como: Restaurantes, hoteles, casinos, hospitales, industrias y otros de similar naturaleza.
- Costo del SAI

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

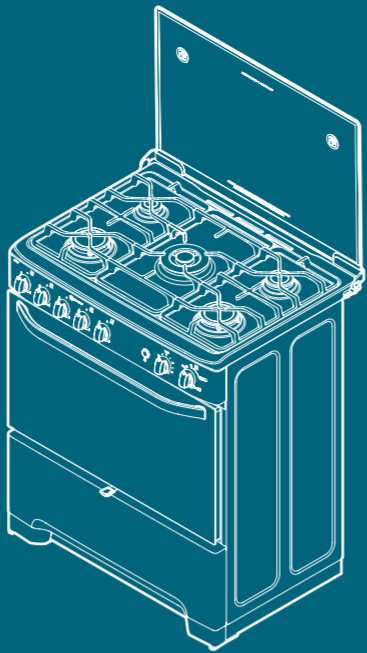
El Servicio Asistencia Integral (SAI) será prestado al producto exclusivamente por alguno de los Servicio Asistencia Integral FENSA.
- Plazo de vigencia del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) tendrá vigencia y será válido durante el plazo de un año, a contar de la fecha de compra del producto. Este plazo no será renovado o prorrogado debido a reparaciones realizadas al producto dentro del citado período de vigencia. Para los efectos de hacer efectivo el Servicio Asistencia Integral (SAI), el consumidor deberá presentar al Servicio Asistencia Integral FENSA el presente documento, acompañado de la Factura o boleta de compra del producto. Para mayor información llame al 600 600 53 53

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

Conservar este documento, cuya exhibición, acompañada de la factura o boleta de compra del producto, le servirá para hacer efectivos sus derechos.

CÓDIGO: A22317808 - G0033537/006 - Abr/22 www.fensa.cl



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA COCINAS A GAS

F 5500 T

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible

Lea atentamente este manual antes de poner en funcionamiento este artefacto

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

La cocina es un artefacto a gas cuya manipulación requiere el mayor cuidado, ya que cualquier instalación, reparación, mantenimiento, 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 mantenimiento 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.

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

ELECTROLUX DE CHILE S.A. Alberto Llona 777, Maipú.

Le recordamos que Fensa cuenta con un servicio de atención al cliente, al cual usted puede acceder ante cualquier duda sobre este u otro producto de la marca. Comuníquese con el Servicio de asistencia Integral al **600 600 5353**.

SUGERENCIAS AMBIENTALES

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



CONTENIDO

- 1. Especificaciones Técnicas 3
- 2. Consejos..... 4
- 3. Encendido de los quemadores cubierta..... 6
- 4. Encendido del Horno..... 7
- 5. Uso del Horno..... 9
- 6. Cocinas con grill eléctrico 12
- 7. Uso del timer mecánico con alarma 13
- 8. Puerta del horno desmontable..... 13
- 9. Sustitución de la lámpara del horno..... 14
- 10. Limpieza y cuidados de la cocina 15
- 11. ¿Cómo puedo prevenir accidentes?..... 16

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Familia	COC 76 GE CI A TH
Modelos	F 5500T
Tensión - Frecuencia	220 V - 50 Hz
Potencia eléctrica con grill	1825 W
Potencia eléctrica sin grill	-
Tipo de regulación de gas	
Presión Nominal GLP / GN	28mbar / 18mbar
Potencia	15,88 kW
Consumo GLP	1159 gr/h
Categoría	II _{2S} -3BP
Eficiencia Energética	
Cubierta GLP / GN	A
Horno GLP	A
Rendimiento Cubierta GLP/GN[%]	63,5
Índice de consumo GLP/GN [%]	48,5
Volumen interno [Lts]	85,56
Potencia Quemadores	
Auxiliar [kW]	0,88
Semi Rápido [kW]	1,70
Rápido [kW]	2,70
Triple Corona [kW]	3,60
Horno Lateral-Piloto [kW]	4,30
Consumo Quemadores gr/h	
Auxiliar GLP	66 gr/h
Semi Rápido GLP	124 gr/h
Rápido GLP	197 gr/h
Triple Corona GLP	262 gr/h
Horno Lateral - Piloto GLP	313 gr/h
Caudal Inyectores	
Auxiliar GLP / GN	50 / 70
Semi Rápido GLP / GN	67 / 96
Rápido GLP / GN	83 / 119
Triple Corona GLP / GN	100 / 146
Horno Lateral-Piloto GLP / GN	58 (2) - 50 / 85 (2) - 75

CLASE 1: ARTEFACTO PARA COCINAR INDEPENDIENTE.

Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.

- Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa característica).
- Este artefacto no se debe conectar a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

2. CONSEJOS

ADVERTENCIA

Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

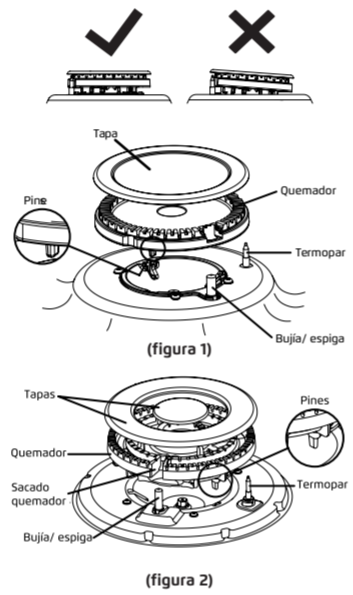
En el caso de extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante por lo menos 1 min.

QUEMADORES DE CUBIERTA

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

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

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



ENCENDIDO ELÉCTRICO

- Si su cocina tiene encendido eléctrico por medio de perillas, presione la perilla y girela en sentido contrario a los punteros del reloj hasta la posición de encendido (⚡).
- En esta posición vuelva a presionar la perilla para accionar la chispa y mantenga la perilla pulsada durante 10 segundos para activar el sistema de seguridad de su cocina.
- Suete la perilla y verifique que el quemador no se apague.
- Una vez encendido el quemador, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad. Si después de algunos intentos la llama no enciende, verifique si las tapas y los quemadores fueron colocados correctamente.
- Para apagar el quemador, presione la perilla y girela en el sentido de los punteros del reloj hasta la posición de cerrado (●).
- Cuando falte energía eléctrica, proceda según encendido manual.

TAPA DE VIDRIO

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

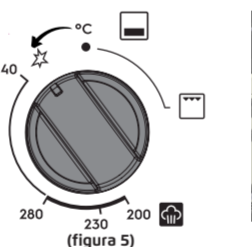
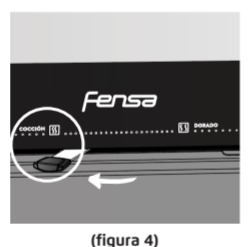
- Nunca encienda los quemadores con la tapa de vidrio cerrada. EL calor de la llama o de las piezas de la cubierta puede romper la tapa de vidrio.
- La función de la tapa de la cocina, cuando está cerrada, es proteger la superficie de la acumulación de polvo, y cuando está levantada es evitar gotitas de grasa en la pared.

ADVERTENCIA

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

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

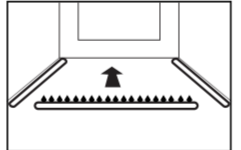
- Suete la perilla y verifique que el quemador no se apague. En caso contrario repita la operación desde el paso 4.
- Encienda los quemadores laterales del horno girando la perilla a la posición (280) espere un tiempo de 40 s hasta lograr una llama estable dentro del horno. Luego cierre la puerta para comenzar con su cocción.
- Una vez encendido los quemadores del horno, regule con la perilla de control



TIPOS DE COCCIÓN DEL HORNO

Si su cocina cuenta con tres quemadores en el horno, logrará tres niveles de temperaturas para diferentes tipos de cocción de alimentos.

Nivel Mínimo: Quemador central encendido. (Posición perilla 140). En esta posición se obtiene un nivel mínimo de temperatura en el cual se puede tener una temperatura de mantenimiento de los alimentos, descongelar.



6. COCINAS CON GRILL ELÉCTRICO

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

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

ENCENDIDO DEL GRILL ELÉCTRICO

Para utilizar el grill, se debe seguir los siguientes pasos:

- Pulse la perilla del horno.
- Gire la perilla del horno hacia la derecha.
- Luego deje la perilla a tope en la posición del encendido grill.

Nota 1: Observe que la luz del grill al lado de la perilla se mantenga encendida mientras el grill funciona.

Nota 2: Al usar el grill, recuerde que el tiempo de calentamiento es menor que el del horno. Cuidado para no quemar los alimentos y tampoco quemarse.

APAGADO DEL GRILL ELÉCTRICO

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

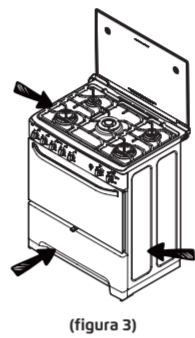
NOTA IMPORTANTE

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

RETIRAR ETIQUETAS DE FILM DE PVC

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

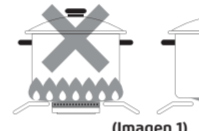
IMPORTANTE Si después de retirar el foil que cubre la cubierta de su cocina quedan residuos de adhesivo o pegamento, límpielo con un paño suave con un poco de alcohol. Es importante que esta acción se realice sólo para retirar el adhesivo inicial que deja el foil, para la limpieza regular de su producto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



(figura 3)

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

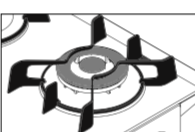
- Para un menor consumo de gas y mejor aprovechamiento, se aconseja usar ollas con un diámetro adecuado al tamaño de los quemadores. Evite que las llamas sobresalgan de las mismas (magenta).
- Una vez que empiece a hervir un líquido, regular la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el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



(Imagen 1)



(Imagen 2)



(Imagen 3)

ENCENDIDO ELÉCTRICO

- Si su cocina tiene encendido eléctrico por medio de perillas, presione la perilla y girela en sentido contrario a los punteros del reloj hasta la posición de encendido (⚡).
- En esta posición vuelva a presionar la perilla para accionar la chispa y mantenga la perilla pulsada durante 10 segundos para activar el sistema de seguridad de su cocina.
- Suete la perilla y verifique que el quemador no se apague.
- Una vez encendido el quemador, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad. Si después de algunos intentos la llama no enciende, verifique si las tapas y los quemadores fueron colocados correctamente.
- Para apagar el quemador, presione la perilla y girela en el sentido de los punteros del reloj hasta la posición de cerrado (●).
- Cuando falte energía eléctrica, proceda según encendido manual.

TAPA DE VIDRIO

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

- 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.

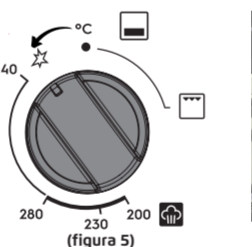
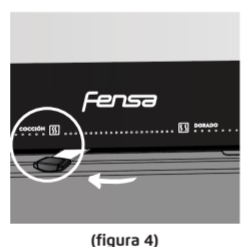
ADVERTENCIA

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

del horno la intensidad de llama según la temperatura deseada (140, 280, 230, 200).

- Para apagar el quemador, presione la perilla y girela en el sentido de los punteros del reloj hasta la posición de cerrado (●).
- Ud. Debe precalentar el horno en posición (280) durante 10 min, para poder obtener el mejor rendimiento durante la cocción de alimentos en el horno de su cocina.

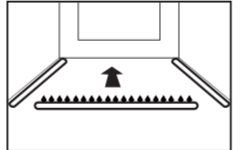
Nota: Temperaturas de horno está en grados Celsius (°C). Estas temperaturas son referenciales y dependerán del gas utilizado y la presión de alimentación del mismo.



TIPOS DE COCCIÓN DEL HORNO

Si su cocina cuenta con tres quemadores en el horno, logrará tres niveles de temperaturas para diferentes tipos de cocción de alimentos.

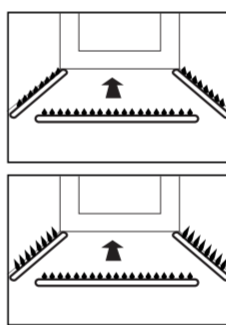
Nivel Mínimo: Quemador central encendido. (Posición perilla 140). En esta posición se obtiene un nivel mínimo de temperatura en el cual se puede tener una temperatura de mantenimiento de los alimentos, descongelar.



Nivel Medio:

Los tres quemadores encendidos (Posición perilla 230). En esta posición los tres quemadores están encendidos a un nivel medio de temperatura en el cual se pueden realizar cocciones como, pizzas, quesques, pasteles, masas, pescado y cocciones que requieren un nivel medio moderado de temperatura.

Nivel Máximo: Los tres quemadores encendidos (Posición perilla 280). En esta posición los tres quemadores están encendidos al nivel máximo de temperatura, en el cual se pueden realizar cocciones tales como asados de carne, pollo, pavo y cerdo.

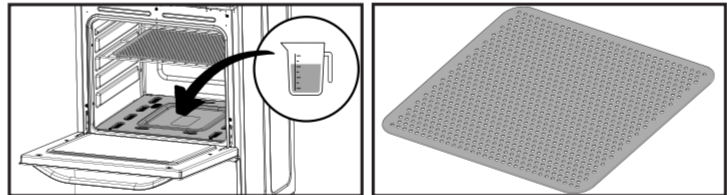


COCCIÓN CON VAPOR - VAPORBAKE

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

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

Para obtener los mejores resultados en la cocción del pan, es fundamental el uso la bandeja perforada para cocción a vapor suministrada con el producto.



5. USO DEL HORNO

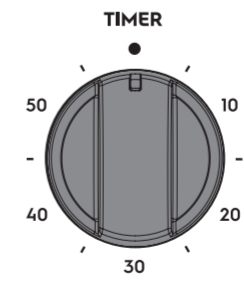
CONSEJOS PARA UN BUEN USO DEL HORNO

- Para utilizar de mejor manera su horno, debe preocuparse de lo siguiente:
 - Precaliente el horno durante 10 minutos antes de introducir los alimentos.
 - Para que sus alimentos queden bien horneados, coloque la bandeja en los niveles superiores del horno.
 - Si desea una mejor cocción en la parte inferior de sus alimentos, ubique la bandeja en los niveles inferiores del horno.

7. USO DEL TIMER MECÁNICO CON ALARMA

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

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



NOTA IMPORTANTE

El timer no apaga los quemadores cubierta ni horno.

8. PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

Su cocina incorpora una puerta de horno desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. Para poder desmontarla y montarla, debe seguir los siguientes pasos:

- DESMONTAJE:**
- Abra completamente la puerta del horno (Imagen 3.A).
 - Levante el seguro hasta su máximo giro con la ayuda de un destornillador de paleta (Imagen 3.C).
 - Cierre suavemente la puerta hasta que tope con ambos seguros.
 - Para desmontar la puerta del horno, empujela ligeramente como si fuera a cerrarla y al mismo tiempo tire de ella hacia arriba.
- MONTAJE:**
- Haga coincidir las ranuras de la puerta con las bisagras del horno.
 - Introduzca la puerta hasta hacer calzar el sacado de la bisagra con el horno.
 - Abra la puerta totalmente y baje completamente los seguros para fijar la puerta del horno (Imagen 3.B).

ALGUNOS CONSEJOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS:

1. Masas: Es aconsejable que usted precaliente el horno durante 10 minutos en la posición máxima de la perilla de control del horno, con los quemadores laterales orientados hacia arriba (la perilla de accionamiento de los quemadores del horno o la palanca de los quemadores del horno, deben estar ubicados hacia la izquierda en posición de cocción).

2. Masas delicadas: Como por ejemplo quesques, bizcochuelo, etc., los quemadores deben ir orientados hacia el centro (la perilla de accionamiento de los quemadores del horno o la palanca de los quemadores del horno, deben estar ubicados hacia la izquierda en posición de cocción).

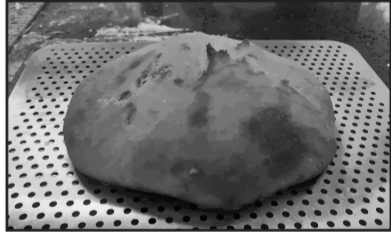
3. Aves y carnes: Durante la cocción de aves y carnes, los quemadores deben orientarse hacia arriba (la perilla de accionamiento de los quemadores del horno o la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicada hacia el lado derecho en posición de dorado).

SUGERENCIAS DE RECETA COCCIÓN CON VAPOR

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

PAN ITALIANO

- Ingredientes:
- Para un pan de 500 grs.
 - 500g harina de trigo
 - 1g de levadura biológica seca
 - 7g sal
 - 400g agua



Posición de quemadores: Cocción

Preparación:

- En un bol mezclar bien los ingredientes secos y agregar el agua.
- Mezclar con una espátula para que el agua se absorba por completo. No es necesario amasar.
- Cubrir el bol con un film plástico y un paño, luego dejar reposar toda la noche.
- Después de 14h de reposo, transfiera la masa a una mesa enharinada, y con la yema de los dedos tome un lado de la masa y dóblela sobre sí misma. Si necesita, puede usar harina en los dedos para que no se pegue.
- Hacer varios pliegues y formar una bola. Transferir la masa a un paño enharinado dentro de un plato hondo, dejar reposar por 30 minutos.

- Aplicar una pequeña capa de manteca o aceite sobre la bandeja para cocción con vapor.
- Transfiera la masa a la bandeja para cocción a vapor dejando la parte más lisa hacia arriba.
- Use un cuchillo afilado para hacer dos cortes formando una X en la parte superior.
- Coloque 400ml de agua en la fuente que el piso del horno tiene integrado.
- Coloque la parrilla en la segunda guía del horno.
- Precaliente el horno encendiéndolo a temperatura máxima durante 10 minutos.
- Coloque la bandeja con los panes encima de la parrilla que se encuentra en la segunda guía.
- Cierre el horno y mantenga a temperatura máxima por 10 minutos, luego baje la temperatura del horno a 200 °C (●).
- Mantenga en el horno durante aproximadamente 25 minutos más o hasta que estén ligeramente dorados.

MARRAQUETAS

- Ingredientes:
- Para 8 marraquetas de 200 grs.
 - 1kg harina de trigo
 - 10g de levadura biológica seca
 - 20g sal
 - 600g agua



Posición de quemadores: Cocción

Preparación:

- Mezclar bien los ingredientes y amasar desmenuando la masa, durante 20 minutos hasta que quede muy suave.
- Dejar reposar la masa durante 10 min.
-

