重点校对项

1. 版面尺寸
2. 材质标注
3. 物料编码
4. 颜色标注
5. 客户型号
6. 产品名称
7. 重量标注
8. 电压功率

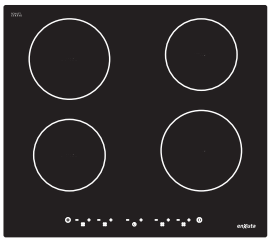
项目	
库	
文件名	

enxuta

Toda una vida contigo

Anafe por Inducción Magnética

MODELO AIENX960



MANUAL DE INSTRUCCIONES

GELBRING

技术要求（版本号：A，2018-01）

1、印刷颜色：钉装，单色；
2、说明书幅面大小为：A4;
3、1:1图纸在第二页
4、警语部分首字母高度≥3MM；

PN:**

标记	处数	更改文件号	签字	日期

制图	彭娟	审核	卢灿飞
设计	-----	标准化	古广君
校对	-----	审定	古广君
会签	-----	日期	20191212

多头灶

使用说明书

图样标记		重量	比例
	K	/	1:1

共 1 页　　第 1 页

Enxuta-MC-IF7016B1-A AIENX960

材料:128G铜版纸

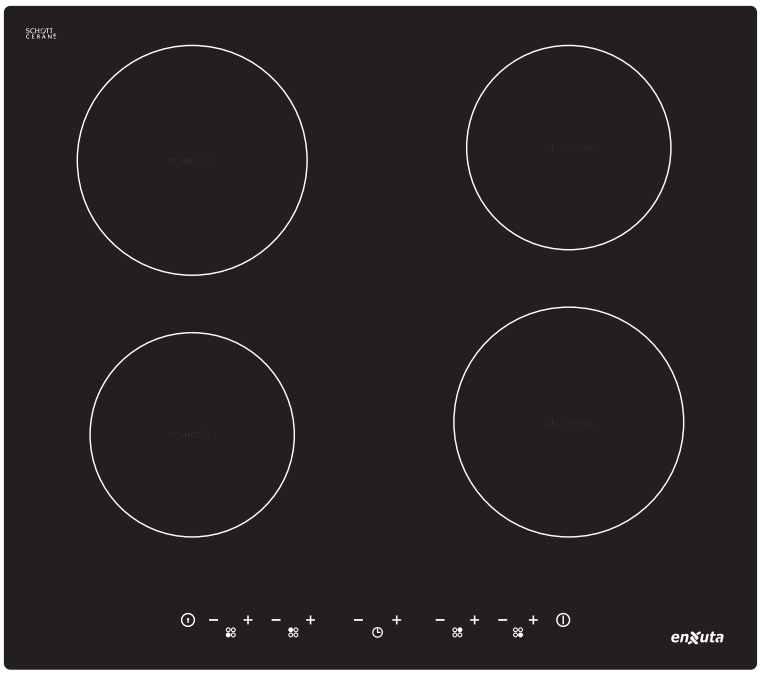
广东美的生活电器制造有限公司

enxuta

Toda una vida contigo

Anafe por Inducción Magnética

MODELO AIENX960



MANUAL DE INSTRUCCIONES

GELBRING
IMPORTACIONES

INSTALACIÓN ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar plantilla.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

• Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.

• La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.

• Las modificaciones al sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.

• El incumplimiento de este consejo puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro de corte

• Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.

• No tener precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

• Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar o usar este electrodoméstico.

• No se debe colocar ningún material o producto combustible en este aparato en ningún momento.

• Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el dispositivo, ya que podría reducir los costos de instalación.

• Para evitar riesgos, este electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.

• Este electrodoméstico debe ser instalado y puesto a tierra correctamente solo por una persona debidamente calificada.

• Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación.

• No instalar el aparato correctamente podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.

Operación y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

• No cocine sobre una estufa rota o agrietada. Si la superficie de la cubierta se rompe o agrieta, apague

el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y contacte a un técnico calificado.

• Apague la estufa en la pared antes de la limpieza o el mantenimiento.

• El incumplimiento de este consejo puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro para la salud

• Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.

• Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante de implantes antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.

• El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

• Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.

• No permita que su cuerpo, ropa o cualquier artículo que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.

• Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse

• Mantenga a los niños alejados.

• Las manijas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que las manijas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que están encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.

• El incumplimiento de este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

• La cuchilla afilada de un raspador de superficie de cocción queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está retraída. Úselo con extremo cuidado y siempre almacene de manera segura y fuera del alcance de los niños.

• No tener precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

• Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Sobre hervir provoca humo y derrames de grasa que pueden encenderse.

• Nunca use su electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
• Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
• No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
• Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
• Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la estufa como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
• No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se paren o se suban al mismo.
• No almacene artículos de interés para niños en armarios encima del electrodoméstico. Los niños que se suben a la estufa pueden lesionarse gravemente.
• No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el electrodoméstico.
• Los niños o personas con una discapacidad que limita su capacidad de usar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar satisfecho de que puede usar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.

• No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un
técnico calificado
• No use un limpiador a vapor para limpiar su estufa.
• No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su estufa.
• No se pare sobre su estufa.
• No use sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes a través de la superficie del vidrio de inducción ya que esto puede rayar el vidrio.
• No use estropajos u otros agentes de limpieza abrasivos fuertes para limpiar su estufa, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar riesgos.

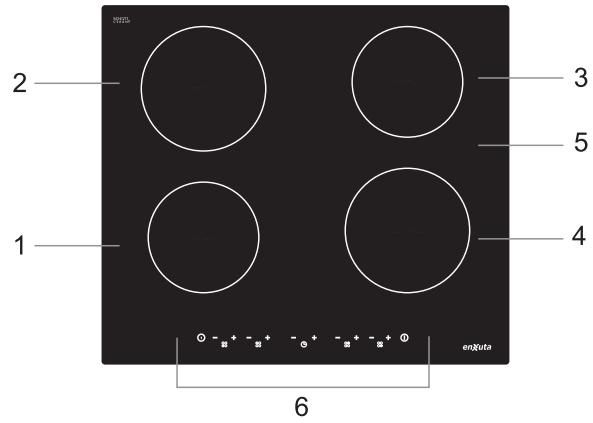
• Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
-Áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas agrícolas;
-por clientes en hoteles, moteles y otros residenciales
ambientes de tipo;
-ambientes tipo cama y desayuno.
• **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

• Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores.
Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que sean supervisados continuamente.
• Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y entienden peligros involucrados.
• Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
• **ADVERTENCIA:** la cocción desatendida en una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, p. e. con tapa o manta ignífuga.
• **ADVERTENCIA:** peligro de incendio: no almacene artículos en las superficies de cocción.
• Advertencia: si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar
La posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes vivas
• No se debe usar un limpiador a vapor.
• El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Felicitaciones por la compra de su nueva plantilla de inducción.
Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este Manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo y operarlo correctamente. Para la instalación, lea la sección de instalación. Lea todas las instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de usar y conserve este Manual de instrucciones / instalación para referencia futura.

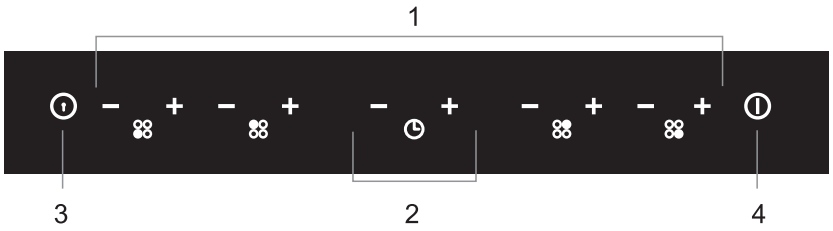
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista Superior



1. max. 1500 W
2. max. 2000 W
3. max. 1500 W
4. max. 2000 W
5. Placa de Vidrio
6. Panel de Control

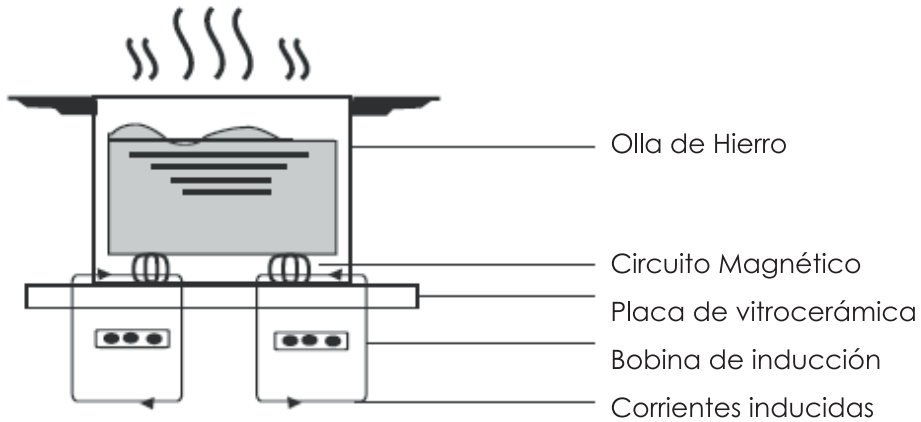
Panel de control



1. Tecla de regulación de potencia
2. Tecla de regulación del temporizador
3. Control de bloqueo de teclas
4. Control de encendido / apagado

Una palabra sobre la cocina de inducción:

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente calentando la superficie del vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén finalmente lo calienta.



Antes de usar su nueva placa de inducción

• Lea esta guía y tome nota especial de la sección "Advertencias de seguridad".

• Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en su placa de inducción.

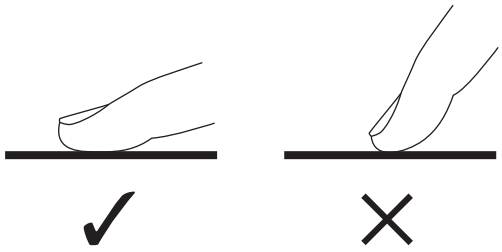
Usando los controles táctiles

• Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ninguna presión.

• Use la yema del dedo, no la punta.

• Escuchará un pitido cada vez que se registra un toque.

• Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Elegir el utensilio de cocina adecuado

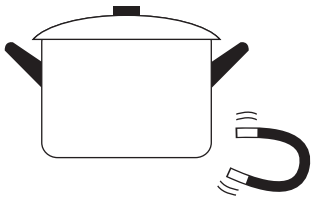
• Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la sartén.

• Puede verificar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba magnética. Mueve un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.

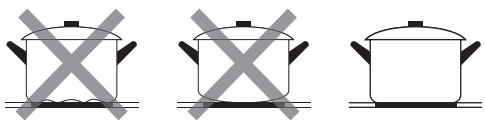
• Si no tiene un imán:

1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea verificar.

2. Si no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.

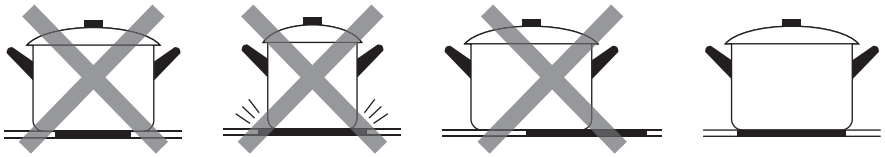


• Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

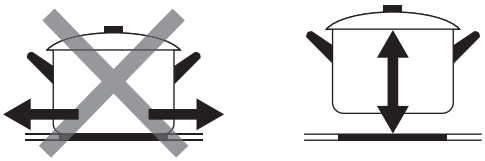


No use utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.

Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, se apoye plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Al usar una maceta, se utilizará una energía ligeramente más amplia a su máxima eficiencia. Si usa una eficiencia de maceta más pequeña, podría ser menor de lo esperado. por la encimera. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



Siempre levante las bandejas de la placa de inducción; no se deslice o pueden rayar el vidrio.



Usando su placa de inducción

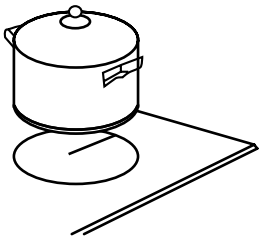
Para empezar a cocinar

1. Toque el control ON / OFF.

Después del encendido, el zumbador emite un pitido, todas las pantallas muestran "-" o "- -", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.

2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.

• Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Seleccione un ajuste de calor tocando el control "-" o "+".

• Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.

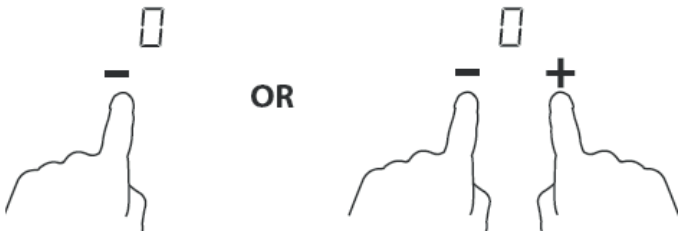
• Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.

Si la pantalla parpadea alternativamente con el ajuste de calor
• no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
• la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
• la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se realiza calentamiento a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción.

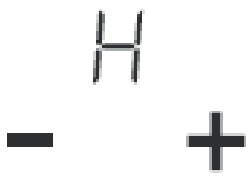
La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada.

Cuando hayas terminado de cocinar
1a. Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo a "0" o tocando juntos el control "-" y "+". Asegúrese de que la pantalla muestre "0"



1b. Apague toda la estufa tocando el control ON / OFF.

2. Cuidado con las superficies calientes
H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede usar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la placa de cocción que aún está caliente.



BLOQUEO DE LOS CONTROLES

• Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).

• Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON / OFF están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas . El indicador del temporizador mostrará "Lo"

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas por un momento.
3. Ahora puede comenzar a usar su placa de inducción.

Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ENCENDIDO / APAGADO, siempre puede apagar la placa de inducción con el control de ENCENDIDO / APAGADO en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la próxima operación.

Protección contra sobretemperatura

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa de inducción detendrá el funcionamiento automáticamente.

Detección de pequeños artículos.

Cuando se deja en la placa una bandeja no magnética o de tamaño inadecuado (por ejemplo, aluminio) o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave), la placa se pone en espera automáticamente en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar la cocción. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede detener el calentamiento inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.

Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

Usando el temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

• Puedes usarlo como un minutero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.

• Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.

• Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

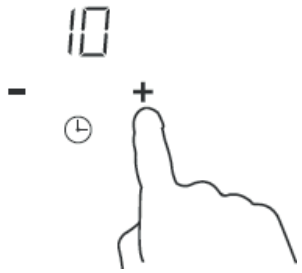
Usando el temporizador como un minutero

Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la estufa esté encendida.

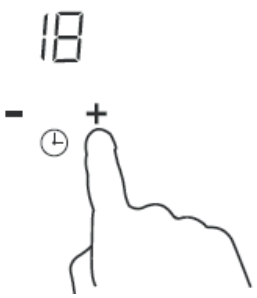
Nota: puede usar el minutero incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.

2. Toque "+" los controles del temporizador. El indicador de aviso comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.



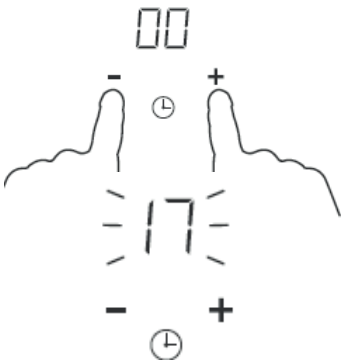
3. Ajuste la hora tocando el control "-" o "+"
del temporizador

Sugerencia: toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.



Mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.

4. Al tocar "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y el "00" se mostrará en la pantalla de minutos.



5. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

6. El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando finalice el tiempo de configuración.

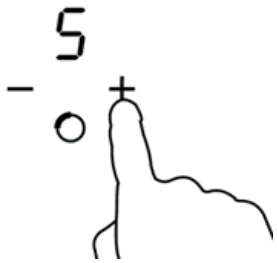
Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Si el temporizador está configurado en una zona:

1. Toque "-" o "+" de la zona de cocción correspondiente para la que desea configurar el temporizador.

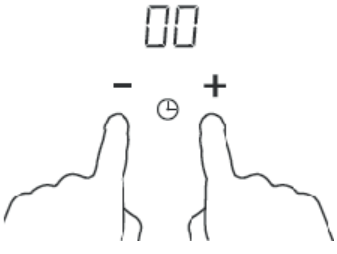
2. Configure la hora tocando o controlando el temporizador

Sugerencia: toque el control "-" o "+" del temporizador una vez que disminuirá o aumentará en 1 minuto.



Mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.

3. Tocando "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y se mostrará "00" en la pantalla de minutos.



4. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.

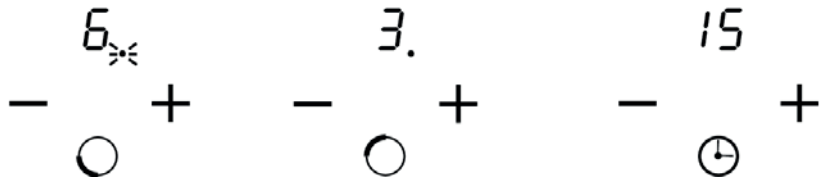
1. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

1. Cuando configura el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes están activados. La pantalla de minutos muestra el temporizador de minutos.

El punto de la zona correspondiente parpadea.



Configura 15 minutos

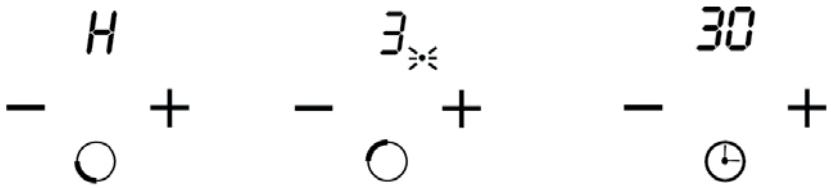
Configura 45 minutos

Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

1. Cuando configura el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes están activados. La pantalla de minutos muestra el temporizador de minutos.

El punto de la zona correspondiente parpadea.



Configura 30 minutos

Pautas de cocina

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está usando PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

• Cuando la comida hierva, reduzca la temperatura.
• El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
• Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
• Comience a cocinar en una configuración alta y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado.

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

• La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 ° C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para las sopas deliciosas y los guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado. También debe cocinar salsas a base de huevo y espesados por debajo del punto de ebullición.
• Algunas tareas, incluida la cocción del arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la configuración más baja para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

Filete abrasador

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Cepille ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne sobre la sartén caliente.
4. Gire la carne solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de qué tan cocido lo desee.
Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para medir qué tan cocido está - cuanto más firme se sienta, más "bien hecho" estar.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se vuelva tierno antes de servir.

Para freír

1. Elija un wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y equipos listos. La fritura debe ser rápida. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine la carne primero, déjelo a un lado y manténgalo caliente.
5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, cambie la zona de cocción a un nivel más bajo, regrese la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Servir de inmediato.

Los ajustes a continuación son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos sus utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que más le convenga.

Ajuste de Calor	Sirve para
1 - 2	• Calor delicado para pequeñas cantidades de comida. • Derretir chocolate, mantequilla, y otras comidas que se pueden quemar rápido. • Llevar a hervor en fuego lento • Calentar lentamente.
3 - 4	• Recalentar • Llevar a hervor rápidamente • Cocinar arroz
5 - 6	• panqueques
7 - 8	• Salteados • Cocinar pasta
9	• Saltear – freír • Hervir sopas • Hervir agua

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Todos los días se ensucia el vidrio: huellas, marcas, manchas que quedan de residuos de comida o derrames en el vidrio).	1. Apague la plantilla 2. Aplique limpiador en el vidrio (solo si el vidrio no está caliente!) 3.Enjuague y seque con una toalla de papel. 4. Vuelva a encender el vidrio una vez que ya esté limpio y seco.	•Cuando se apague la plantilla no se verá el indicador de calor. Tenga cuidado, puede estar caliente. *Algunas esponjas de nylon u otros materiales pueden rallar el vidrio. Use solamente limpiadores permitidos. *Nunca deje residuos del limpiador en el vidrio, este se puede manchar.
Los derrames, residuos de alimentos derretidos, y azúcar caliente que se derrame	Remover estos inmediatamente con cuchillo de paleta o espátula de hoja de afeitar adecuado para su estufa de vidrio de cerámica, pero cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes: **1.** Desconectar la plantilla. **2.** Mantenga la cuchilla o herramienta en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame en una zona fresca de la estufa. **3.** Limpiar la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. **4.** Siga los pasos 2 a 4 todos los días.	Eliminar las manchas dejadas por alimentos derritos y o azúcar derramada tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, que puede ser difícil de eliminar o incluso permanentemente dañar la superficie de vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, hay un raspador filoso. Utilizar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Derrames sobre los controles	**1.** Apague el dispositivo. **2.** Tomar el derrame **3.** Limpiar la zona de control táctil con una esponja húmeda o un paño limpio. **4.** Limpie el área completamente y seque con una toalla de papel. **5.** Conecte de nuevo la estufa.	• La estufa puede emitir un sonido y se desconectará, y los controles táctiles no pueden funcionar mientras que hay líquido sobre ellos. Asegúrese de que se limpie y esté seca el área de control antes de encender la estufa de nuevo.

Pistas y Tips:

Problema	Posibles Causas	¿Qué hacer?
La placa de inducción No se puede encender.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectado a la fuente de alimentación y que está encendido. Comprueba si hay un poder corte de energía en su hogar o área. Si has comprobado todo y el el problema persiste, llame a un calificado
Los controles táctiles son insensible.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección "Uso de la placa de inducción" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal está siendo rayado.	Utensilios de cocina de bordes ásperos. Estropajo abrasivo o inadecuado productos de limpieza utilizados.	Use utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elección de los utensilios de cocina correctos". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla.
La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa en Una temperatura alta.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería calmarse o desaparecer por completo cuando disminuye la temperatura.
Ruido del ventilador proveniente de la placa de inducción.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción para evitar el sobrecalentamiento de la electrónica. Puede continuar funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción en la pared mientras el ventilador está funcionando.

Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Use utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se apaga inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (generalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Falta tecnica.	Anote las letras y números de error, apague la placa de inducción en la pared y comuníquese con un técnico calificado.

Fallas e Inspección:

Si se da una anormalidad, la plantilla presentará un estado de protección automático y proyectará unos códigos en la plantalla para indicar el error:

Problema	Posibles Causas	¿Qué hacer?
F3-F8	Fallo en el sensor de temperatura	Contacte a su proveedor.
F9 – FE	Fallo en el sensor de temperatura IGBT	Contacte a su proveedor.
E1 / E2	Fallo de energía	Por favor revise si el problema es normal.
E3 / E4	Temperatura anormal	Por favor inspeccione la olla.
E5 / E6	Mala radiación de calor por inducción.	Reinicie la plantilla después de que se haya enfriado.

Los anteriores son los fallos comunes.

Por favor no desarme la plantilla usted mismo pued puede presentarse ante peligros inminentes.

Especificaciones Técnicas

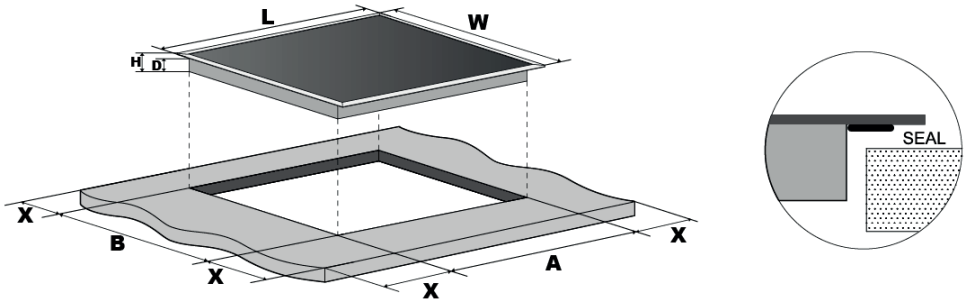
Plantilla Modelo	AIENX960
Zonas de Cocción	4 Zonas
Potencia	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Poder eléctrico instalado	7000 W
Tamaño Profundidad×Ancho×Alto(mm)	590X520X60
Medidas para Empotrar A×B (mm)	560X490

Instalación:

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para fines de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo:

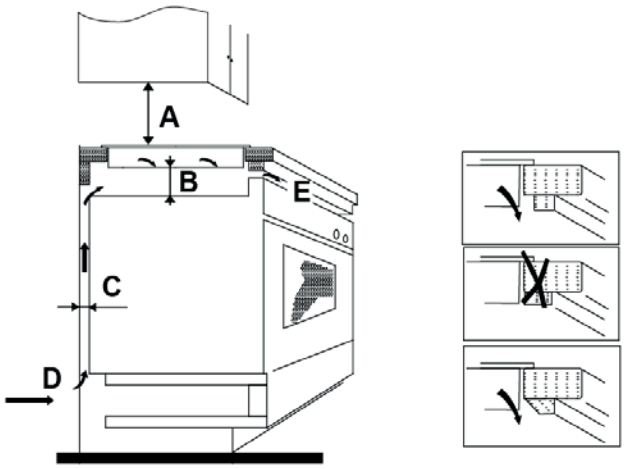


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada.

y la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo

Nota: la distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario de arriba la placa calefactora debe tener al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de Aire	Salida de Aire 5 mm

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

• la superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio

• la superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor

• si la placa se instala encima de un horno, el horno tiene un ventilador de enfriamiento incorporado

• la instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables

• un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona desconexión completa de la fuente de alimentación principal está incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y regulaciones locales de cableado.

El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las reglas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos)

• el interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada

• consulte a las autoridades locales de construcción y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación

• utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas cerámicas) para las superficies de las paredes que rodean la encimera.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que

• no se puede acceder al cable de alimentación a través de las puertas o cajones del armario

• Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la placa.

• Si la placa se instala por encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.

• el cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento

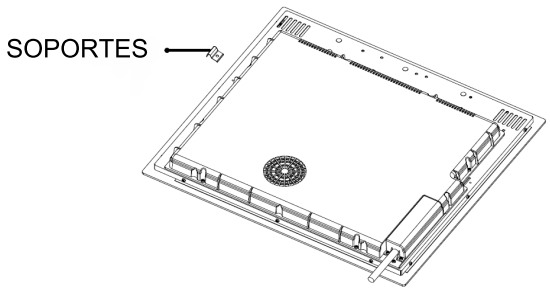
Antes de ubicar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Ajuste de la posición del soporte

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes espesores de mesa.



Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal calificado o técnicos.
Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación por
tú mismo.

2. La placa no se instalará directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.

3. La placa de inducción se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.

4. La pared y la zona de calentamiento inducida sobre la superficie de la mesa deberán soportar el calor.

5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes a calor.

Conexión de la encimera a la red eléctrica.

Esta placa debe conectarse a la fuente de alimentación principal solo por una persona debidamente cualificada.

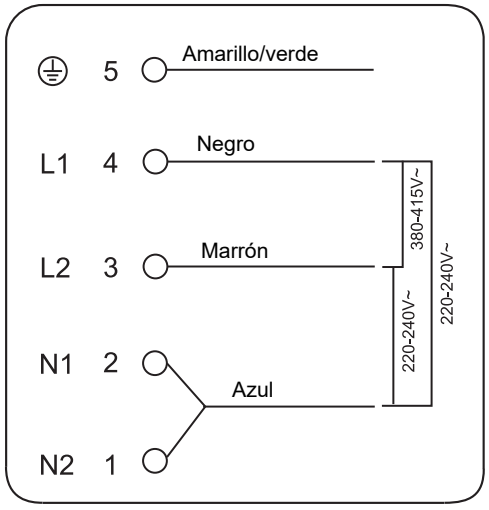
Antes de conectar la placa a la fuente de alimentación principal, compruebe que:

1. el sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa.
2. el voltaje corresponde al valor dado en la placa de características
3. las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

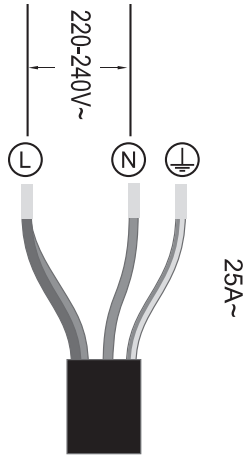
Para conectar la placa a la fuente de alimentación principal, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendios.

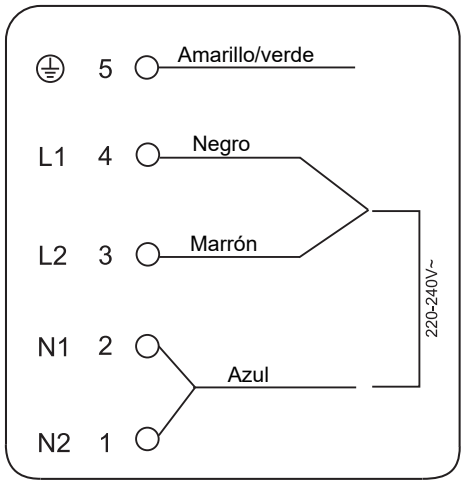
El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de modo que su temperatura no supere los 75 ° C en ningún momento.

Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones.
Cualquier modificación solo debe ser realizada por un electricista calificado.



Si el número total de unidades de calefacción del aparato que elige no es inferior a 4. el aparato puede conectarse directamente a la red eléctrica mediante una conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación





Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente de posventa con herramientas específicas para evitar accidentes.

• Si el aparato se está conectando directamente a la red, un omnipolar

El interruptor automático debe instalarse con una abertura mínima de 3 mm entre

contactos

• El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.

• El cable no debe doblarse ni comprimirse.

• El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado solo por técnicos autorizados.

Este electrodoméstico está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2002/96 / CE para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este electrodoméstico se deseche correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se eliminara de manera incorrecta.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como

Residuos domésticos normales. Debe llevarse a un punto de recogida para

El reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

Este electrodoméstico requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su consejo local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

enxuta

Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Gelbring S.A., empresa importadora y representante de las marcas **Enxuta, Philco, Queen y Xenon**, buscamos generar confiabilidad y respaldo seleccionando los mejores diseños y la mejor calidad en nuestros productos, atendiendo la relación entre calidad y precio.

Somos una empresa en constante expansión para poder ofrecerle a nuestros clientes una amplia gama de productos y lograr una mayor eficiencia en todos nuestros servicios.

En este marco, usted ha realizado una muy buena elección. Usted no sólo cuenta con la garantía legal por tres meses, sino que Gelbring S.A. le otorga una garantía hasta completar un año desde fecha de compra del producto (o planes especiales indicados en el producto).

Usted podrá hacer uso de este certificado, a través de nuestro Respaldo Post Venta. Es imprescindible que el usuario presente la boleta de compra ante el servicio para la validación del año de vigencia de la garantía, bajo las siguientes condiciones generales:

En el caso de que por deficiencias de fabricación o falla de materiales, partes, piezas y componentes, que impidan el uso normal de funcionamiento del producto, el Respaldo Post Venta cubrirá gratuitamente la reparación en sus talleres, incluyendo mano de obra y repuestos, durante el período de un año a partir de la fecha de compra del producto.

El producto que usted adquirió, ha sido diseñado para uso doméstico familiar, por lo tanto la gratuidad del servicio no será aplicable en el caso de que el producto se destine para uso comercial, industrial y otros de similar naturaleza.

Queda sin efecto esta garantía:

- Cuando la falla o el desperfecto sea ocasionado por descargas eléctricas, sobrecarga de tensiones de UTE, instalaciones eléctricas y/o sanitarias defectuosas.
- Un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- Accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Instalación incorrecta.
- Maltrato, desconocimiento y corriente o uso inadecuado del producto, instalación, alteraciones, reparaciones o manipuleo realizado por personal no autorizado.
- Defectos causados por el transporte.
- Todos los accesorios de plástico, metal, lámparas o similares, filtros y mangueras de conexión al agua o a la red sanitaria.

Esta garantía no cubre y son de cargo del usuario, los gastos generados por: locomoción o viáticos del personal técnico, fletes y/o transporte de los productos, los cuales deben ser abonados al momento de recibir el servicio, dicho monto de visita técnica y flete si fuera necesario, le será indicado en el momento de solicitar el servicio; si el producto es llevado directo a nuestro taller no hay costo alguno.

Para el caso fuere necesaria la sustitución del artículo adquirido, descripto en la factura, y la Empresa careciere de stock o se hubiese discontinuado la fabricación o importación, el mismo podrá sustituirse por uno de calidad igual o superior dentro de las marcas importadas o representadas por Gelbring S.A.

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ARTÍCULO:	
E-MAIL:	TELÉFONO:
DOMICILIO:	
LOCALIDAD:	DEPARTAMENTO:
PRODUCTO:	FECHA DE COMPRA:
MARCA:	MODELO:
Nº DE FACTURA:	Nº DE SERIE:
DISTRIBUIDOR:	
DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA GARANTÍA:	

SELLO Y FIRMA:

Respaldo Post Venta - Atención Telefónica 2525 6000 Int. 3- de 9:30 a 18 hs
E-mail: atencionpostventa@gelbring.com.uy

GELBRING S. A. Cno. Perseverano 5959. Montevideo, Uruguay. www.gelbring.com.uy

GELBRING IMPORTACIONES

GELBRING
IMPORTACIONES