

# enXuta

*Toda una vida contigo*

## **COCINA SUPERGAS MANUAL DE INSTRUCCIONES**

MODELOS: CENX27542W/NG/I - CENXV27542W/NG/I



**GELBRING**   
IMPORTACIONES

**¡ATENCIÓN! LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR LA COCINA.  
CONSERVE LA FACTURA DE COMPRA JUNTO A ESTE MANUAL.**

# 1. SEGURIDAD

Este producto ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico y para instalación residencial, y debe ser utilizado sólo por adultos.

Este aparato no está destinado a la utilización por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes al uso del aparato o estén bajo la supervisión de alguien responsable de su seguridad.

**SE RECOMIENDA QUE LOS NIÑOS SEAN VIGILADOS PARA ASEGURAR QUE NO ESTÉN JUGANDO CON EL APARATO. MANTENGA NIÑOS Y ANIMALES ALEJADOS DE LA COCINA DURANTE EL USO O MIENTRAS LAS PIEZAS ESTÉN CALIENTES.**



Este es el símbolo de alerta de partes calientes.

Está adherido en la puerta del horno de su cocina y alerta al cuidado al manejar las áreas calientes, evitando posibles quemaduras.



No es recomendable el uso de ollas de material refractario (ex.: cacerola de cerámica o de barro o de piedra jabón), así como planchas de hierro sobre las rejillas.



Para evitar accidentes, utilice solamente ollas con fondo plano. No utilice ollas con fondo redondeado, convexo o en anillo. Nunca deje el mango de la olla a la parte exterior de la cocina.



Asegúrese de que las rejillas de la mesa de su cocina y los quemadores estén correctamente encajados (según la imagen del lateral). Las rejillas de la mesa son individuales y si su modelo de cocina tiene rejillas de hierro fundido, deben manipularse con cuidado ya que pueden dañarse o romperse al caer al suelo.



Tenga cuidado de no caer objetos puntiagudos sobre a mesa de cristal, ya que puede trincar o romper, ofreciendo riesgo de lesiones y a la seguridad del usuario. La mesa de cristal está hecha de vidrio templado y al romper se producirán astillas.

Al sentir **olor a gas** dentro de la casa, tome las siguientes medidas:

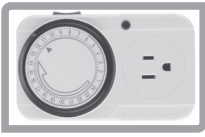
1. Cierre el registro de gas de la casa.
2. Abra todas las ventanas y puertas para ventilar el ambiente.
3. No encienda ningún tipo de llama o chispa.
4. No encienda las luces ni otro aparato eléctrico.
6. Póngase en contacto con el servicio técnico para comprobar el problema.

**ATENCIÓN**

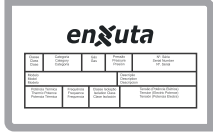
## 2. INSTALACIÓN

### 2.1. INSTALACIÓN DE LA COCINA

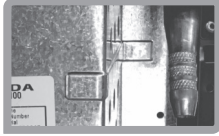
**ESTE PRODUCTO HA SIDO DISEÑADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO Y PARA LA INSTALACIÓN EN EL INTERIOR DE RESIDENCIAS, DEBIENDO SER MANIPULADO SOLAMENTE POR ADULTOS. ESTE PRODUCTO NO PUEDE SER EMBUTIDO Y NO PUEDE SER INSTALADO SOBRE TABLADOS.**



Se debe instalar la cocina en un lugar bien ventilado y sin corrientes de aire que puedan apagar las llamas de los quemadores. Este producto no es diseñado para ser operado por temporizador externo o control remoto separado.



En la parte posterior de la cocina se encuentra la etiqueta de identificación que contiene: modelo y número de serie; tipo de gas; presión nominal del gas y potencia eléctrica.



Su cocina es adecuada para el gas GLP, con un punto único de entrada de gas ubicado en la parte trasera de la cocina, al lado izquierdo mirando frente a la cocina. El cable eléctrico está posicionado en el lado derecho, mirando de frente a la cocina.



Deje al menos 5cm de distancia entre la cocina y cualquier mueble o pared que estén cerca. Armarios, cofias y techo deben quedar a una distancia por encima de los 90cm de los quemadores de la cocina.

## 2.2. INSTALACIÓN DEL GAS

**IMPORTANTE: CONFIRME EL TIPO DE GAS DE SU RESIDENCIA. ESTE PRODUCTO ESTÁ LISTO PARA SER UTILIZADO CON GAS GLP OU GAS GLP ENCANADO.**

Antes de la instalación del gas en la cocina, compruebe el buen estado de las piezas: manguera, abrazadera y regulador de presión. La botella de gas debe instalarse del mismo lado de la entrada de gas (lado izquierdo mirando el producto de frente), de modo que a manguera no pase por la parte trasera de la cocina. En la imposibilidad de esta condición, utilice manguera metálica.

### Piezas necesarias para la instalación de la cocina

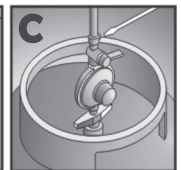
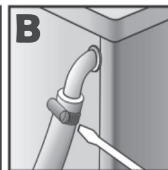
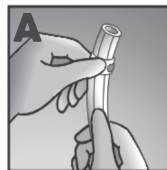


- Regulador de presión para cilindro de gas. Se recomienda un regulador de presión de al menos 2kg/h.
- Manguera de plástico o manguera metálica flexible de ½" con arandela selladora para rosca interna de la manguera. Si la instalación es con Gas Natural (GN), utilice solamente manguera metálica.
- 02 abrazaderas de metal para manguera de plástico o adaptador para manguera metálica flexible.
- Sello (pasta para sellado) o cinta de teflón.

Las piezas arriba indicadas no están cubiertas por la garantía, correspondiendo al consumidor proporcionar las mismas para garantizar la adecuada instalación del gas. Al adquirir su producto, compruebe que el regulador de presión y la manguera están dentro da validez.

### INSTALACIÓN CON MANGUERA DE PLÁSTICO

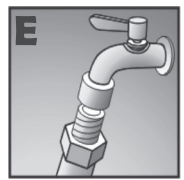
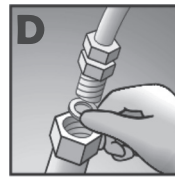
1. Coloque una abrazadera en el extremo de la manguera que debe colocarse en la boquilla de entrada de gas en la parte posterior de la cocina (**Fig. A**).
2. Apriete el tornillo de la abrazadera con un destornillador para dejar el enganche bien firme (**Fig. B**).
3. Coloque la otra abrazadera en la punta de la manguera encajándola en el registro del regulador de presión. Apriete el tornillo de la abrazadera.
4. Coloque el regulador de presión en el cilindro de gas, aprietando bien para evitar la fuga de gas (**Fig. C**).



1. Coloque el adaptador en la punta del tubo de entrada de gas de la cocina y enrosque la manguera metálica flexible en el adaptador usando la arandela de sellado (**Fig.D**).

### **INSTALACIÓN CON MANGUERA METÁLICA**

2. Enrosque el otro extremo de la manguera en el registro de gas usando la cinta de teflón para sellar (**Fig. E**).



**NUNCA UTILICE LA COCINA SIN UN REGULADOR DE PRESIÓN ENTRE LA MANGUERA Y EL CILINDRO DE GAS.**

## **2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA**

- ☑ El módulo de ignición del encendido eléctrico funciona tanto en 127 Volts como en 220 Volts. Por lo tanto no es necesario efectuar ningún ajuste de voltaje.
- ☑ Es necesario que haya un tomacorriente cerca del producto. Nunca pase los cables eléctricos por la parte trasera de la cocina. La protección de los cables puede derretirse por el calor, provocando un cortocircuito.
- ☑ No conecte otros aparatos en el mismo tomacorriente de la cocina.
- ☑ Si el cable de alimentación de energía eléctrica está dañado, deberá ser remplazado por la Red Autorizada o por una persona calificada para evitar riesgos.
- ☑ El cable a tierra (verde/amarillo), fijado en la parte trasera de la cocina, debe ser conectado a una puesta a tierra eficiente de acuerdo con la norma ABNT NBR 5410. Es importante que esta conexión sea realizada por un electricista.

## **3. USO**

- ☑ No utilice papel de aluminio para revestir la mesa de cristal.
- ☑ Antes de la primera utilización, encienda el horno vacío en la potencia máxima (290°C) durante aproximadamente 20 minutos para eliminar los posibles residuos del proceso de fabricación.
- ☑ Haga un precalentamiento de 7 a 10 minutos en la potencia máxima (290°C), coloque el alimento en el horno y seleccione la temperatura deseada, según la graduación en el panel de control.
- ☑ Durante el funcionamiento, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Vigile la cocción por la puerta visor.
- ☑ Durante la utilización, la cocina produce calor y vapores. Los muebles y utensilios cercanos a él deben soportar temperaturas superiores a 90°C.
- ☑ Su cocina se calentará durante el uso y, principalmente, con el horno encendido. Tenga cuidado al tocar las partes calientes del aparato, evitando posibles quemaduras.
- ☑ Utilice guantes térmicos para manipular o retirar el alimento del horno.
- ☑ Nunca instale cortinas cerca del producto, evitando el riesgo de accidentes.
- ☑ El aceite y la grasa son inflamables. En caso de incendio, apague el registro de gas y nunca arroje agua. Si es posible, afloje con un paño húmedo y llame inmediatamente al Cuerpo de Bomberos más cercano.
- ☑ Mantenga el registro del regulador de presión del gas cerrado cuando la cocina no esté en uso.
- ☑ Retire el enchufe del tomacorriente siempre que vaya limpiar la cocina.

**IMPORTANTE: ASEGÚRESE DE QUE EL GAS NO SE ESTÁ ACABANDO, PUES LA BAJA CANTIDAD DE GAS PUEDE OCASIONAR EL OSCURECIMIENTO DE LA BASE DE LA OLLA.**

## 4. QUEMADORES DE LA MESA

- ☑ El registro del quemador permite regular el tamaño de la llama.
- ☑ El correcto encaje de los difusores evita oscurecimiento de las ollas y la deformación de los quemadores, así como la aparición de manchas en la mesa del producto en virtud del desplazamiento de la llama.
- ☑ Antes de utilizar el quemador, asegúrese de que el difusor (tapa) esté correctamente acoplado a su base.
- ☑ Después de encender un quemador, compruebe que la llama está regular.
- ☑ La llama del quemador no puede pasar más allá del fondo de la olla. Utilice el quemador adecuado al tamaño de la olla, generando ahorro de gas y utilización eficaz del producto.
- ☑ Si el quemador se apaga accidentalmente, colgalo y espere un minuto para volver a encenderlo.
- ☑ Antes de retirar las ollas de la cocina, hay que colgar los quemadores.

### 4.1. ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA MESA



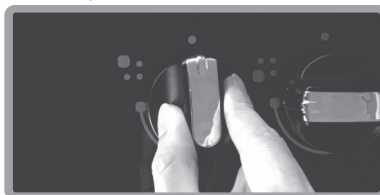
1. Presione y gire el botón del quemador elegido hasta la posición de llama alta.



3. Para reducir la llama, gire el botón en sentido antihorario.



2. Apriete el interruptor de encendido automático, representado por el símbolo ★ 🔥.



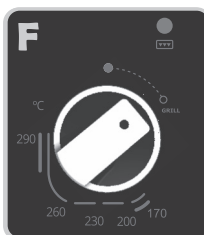
4. Para apagar la llama, gire el botón en sentido horario hasta la posición representada por el símbolo ●.

5. Para las cocinas con encendido súper automático, mantener la perrilla de la hornalla elegida presionada y girar al sentido anti horario y ocurrirá una chispa simultáneamente. Las cocinas con encendido súper automático son identificadas con un símbolo ★ junto a la parrilla de salida de gas.

## 5. GRILL ELÉCTRICO

Si su modelo de cocina tiene grill eléctrico, este se queda en la parte superior adentro del horno. El botón de accionamiento del grill es el mismo botón de accionamiento del horno. Sin embargo, para utilizar el grill hay que seguir las siguientes instrucciones:

- Para encender el grill, gire el botón y siga la línea punteada en sentido horario hasta la posición ○ (Fig.F). Se encenderá una luz roja en la mesa indicando el funcionamiento del grill.
- Para colgarlo, vuelva en sentido antihorario hasta la posición del símbolo ● (Fig.G).
- Mientras se utiliza el grill, la resistencia eléctrica se pondrá caliente. Tenga cuidado al manipular asados y no tocar la resistencia. Al utilizar el grill, el horno no funcionará al mismo tiempo.



## 6. HORNO

### 6.1. ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO CON VÁLVULA DE SEGURIDAD (COCINAS CON GRILL)

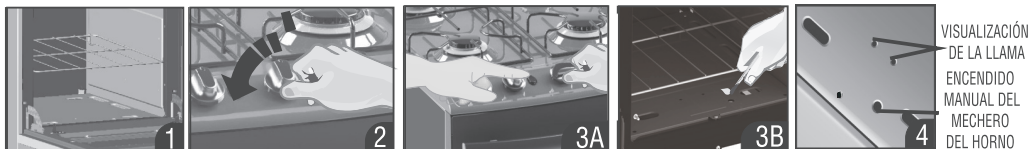
Las cocinas con función **Grill** presentan Válvula de Seguridad en el horno. La Válvula de Seguridad consiste en un dispositivo que corta el gas, si la llama del mechero del horno se apaga. No hay necesidad de energía eléctrica para que funcione.

#### ENCENDIDO DEL MECHERO DEL HORNO

1. Abra la puerta del horno.
2. Presione y gire el botón hasta la posición de llama alta (290°C). Obs.: No perderá gas porque el horno está equipado con válvula de seguridad (corta gas).
- 3.A. ENCENDIDO AUTOMÁTICO: Mantenga presionado el botón del horno y aproxime la llama del fósforo o del encendedor al orificio localizado en la parte inferior del horno. Tras el encendido de la llama completo, mantenga el botón presionado por cerca de 5 segundos.
- 3.B. ENCENDIDO MANUAL: Mantenga presionado el botón del horno y presione el interruptor del encendido automático, identificado a través de los símbolos:  
Tras encender la llama completa, mantenga el botón presionado por cerca de 5 segundos.
4. Asegúrese de que la llama esté encendida a través de los dos orificios.

- El intento de encendido no debe exceder 15 segundos. Si la llama no está encendida, abra totalmente la puerta del horno y aguarde 1 minuto antes de repetir los procedimientos anteriores.
- Si la llama del mechero se apaga accidentalmente, hay que cerrar el control del mismo y no encenderlo nuevamente por al menos 1 minuto.

**ATENCIÓN**



### 6.2. ILUMINACIÓN Y PROTECTOR DE LA LÁMPARA

**IMPORTANTE: ASEGÚRESE DE QUE EL APARATO ESTÉ DESCONECTADO ANTES DE INSTALAR O REMPLAZAR LA LÁMPARA, EVITANDO LA POSIBILIDAD DE CHOQUE ELÉCTRICO.**

La lámpara no se incluye con el producto. Compre la lámpara (modelo E14) de acuerdo con el voltaje de su residencia (127V o 220V).

Para adaptar su cocina a otra tensión, es necesario cambiar la lámpara modelo E14. Por ejemplo: para pasar de 127V a 220V, desconecte el enchufe del tomacorriente, retire la lámpara E14/127V, coloque otra lámpara E14/220V y conecte el enchufe en el tomacorriente.



Para **sacar el protector de la lámpara**, gire el protector en sentido antihorario.

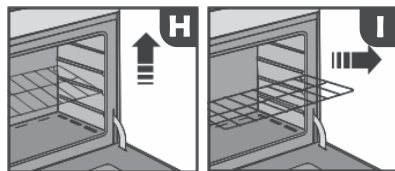
Para **reemplazar el protector de la lámpara**, acerque la pieza del zócalo y gire el protector en el sentido horario.



## 6.3. PARILLAS

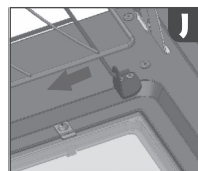
### PARILLA SIMPLE

- ☑ Para sacar la parilla: empuje la parilla hacia atrás. Levante la parte trasera (**Fig.H**) y jale hacia adelante (**Fig. I**).
- ☑ Para colocar la parilla: Coloque la parilla en el nivel deseado, encajándola primero en la parte trasera.



### PARILLA AUTODESLIZANTE

- ☑ Para sacar la parilla inferior, suelte las trabas (**Fig. J**) de ambos lados y jale la parilla hacia adelante.
- ☑ Para colocar la parilla en su cocina realice la operación inversa.

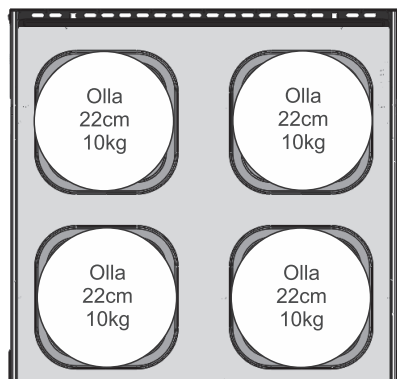


## 6.4. Horno Total Clean

- El horno tiene acabado enlosado easy clean que permite una fácil limpieza.
- Se recomienda la limpieza después de que se utiliza y enfríe el horno.
- Utilizar esponja o paño suave y detergente neutro.
- Una limpieza más eficaz puede ser realizada con el horno ligeramente tibio. Use un paño húmedo o una esponja suave para remover el exceso de grasa. Para ablandar y retirar los residuos de grasa use una esponja suave humedecida con agua y amoníaco.
- Nunca revestir el interior del horno con hojas de aluminio, ya que el mismo perjudica el esmalte y tapa las aberturas de circulación de aire.
- No roce las partes (piezas) internas con objetos metálicos.

## 7. CUIDADOS CON LAS OLLAS

- ☑ Utilice solamente ollas de fondo plano. Ollas de fondo redondeado no permiten el posicionamiento adecuado sobre las rejillas de la mesa.
- ☑ Siempre centralice las ollas sobre las rejillas de la mesa.
- ☑ No permita que las ollas se queden muy cerca de los botones, para evitar que los mismos calientan en exceso.



- ☑ Utilice siempre el diámetro adecuado de olla al tipo de quemador que quiere utilizar. No utilice tamaños inferiores para no generar desperdicio de gas y tampoco tamaños superiores para que no haya demora excesiva en el tiempo de preparación.
- ☑ No utilice ollas con peso más allá del recomendado, ya que pueden dañar la superficie de la mesa de cristal.

Tipo de Quemador		Diámetro de la Olla
Auxiliar	Super	14 a 22 cm
Pequeño	Dupla llama	
Mediano		
Ultra llama	Triple llama	18 a 26 cm

Características Técnicas - Cocinas 4B		
	CENX27542	CENXV27542
<b>Peso Neto (kg)</b>	20,0	24,0
<b>Tensión (V)</b>	220	220
<b>Potencia eléctrica 127V (W)</b>	---	---
<b>Potencia eléctrica 220V (W)</b>	1518,5	1518,5
<b>Dimensiones del producto (AxLxP)(cm)</b>	93,5x48,5x58	91x48,5x62
<b>Dimensiones internas (AxLxP)(cm)</b>	30,5x38x41,5	30,5x38x41,5
<b>Profundidad con la puerta abierta(cm)</b>	97	104
<b>Peso máximo en la parrilla (kg)</b>	6,0	6,0
<b>Diámetro mínimo de la olla (cm)</b>	14,0	14,0
<b>Diámetro máximo de la olla (cm)</b>	22,0	22,0
<b>Parrilla Simple (un)</b>	01	02
<b>Parrilla Autodeslizante (un)</b>	---	---
<b>Botella de gas recomendada</b>	P13	P13
<b>Presión nominal GLP</b>	2,75 kPa	2,75 kPa
<b>Presión nominal GN</b>	1,96 kPa	1,96 kPa
<b>Potencia Quemadores</b>	<b>(máx/mín)</b>	<b>(máx/mín)</b>
<b>Mediano (kW)</b>	1,7/1,2	1,7/1,2
<b>Grande (kW)</b>	2,0/1,2	2,0/1,2
<b>Super (kW)</b>	---	---
<b>Triple Llama (kW)</b>	---	---
<b>Doble Llama (kW)</b>	---	---
<b>Horno (kW)</b>	2,1/1,0	2,1/1,0



Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Gelbring S.A., empresa importadora y representante de las marcas **Enxuta**, **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, descrito 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:	

