

enXuta

Toda una vida contigo

Manual de uso e instalación de cocinas eléctricas o vitrocerámica.

MODELO CENXVC6515I



GELBRING 
IMPORTACIONES

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

LEA LAS INSTRUCCIONES Y LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD ANTES DE USAR LA COCINA.

¡Este producto está diseñado para uso en el hogar!

- Para preparar el horno para su uso, prepare primero el lugar de montaje y la instalación eléctrica apropiada (con tierra). Hágalo con un técnico matriculado y autorizado.
- La red eléctrica debe ser ~220 -240V/ ~380 -415V 3N
- El aparato debe estar conectado a tierra. Nuestra empresa no será responsable por cualquier inconveniente si no se utiliza una conexión a tierra apropiada.
- Asegúrese que el cable esté correctamente aislado de las zonas que calientan. Verifique que el aislamiento del cable no esté dañado.
- Si los cables de electricidad son obsoletos o no se encuentran en buen estado, reemplácelos por unos nuevos llamando a un técnico matriculado.
- Nuestra empresa no tendrá ninguna responsabilidad si la cocina se utiliza con fines diferentes a los descritos en este manual.
- No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, y podría romper el vidrio.

Desembale el paquete antes de usar el producto. No olvide retirar las etiquetas y el poliestireno del vidrio frontal, la placa y la parrilla. El material del paquete puede ser perjudicial para los niños.

- Antes de realizar la instalación, desconecte la corriente eléctrica para su seguridad.
- Mientras use el horno o las hornallas vitrocerámicas, las superficies internas y los calentadores nunca deben tocarse.
- No meter materiales inflamables en el horno.
- Use un guante aislante de horno para manipular las fuentes, ollas y sartenes calientes.
- Limpie las gotas de agua caliente en el vidrio inferior a causa del calor con un paño.
- Los aceites pueden inflamarse mientras se cocina. Por lo tanto, preste atención a las cortinas y la ropa.
- Se produce calor y humedad donde se cocina.
- Asegúrate que la ventilación de tu cocina sea la apropiada.
- El uso prolongado del producto puede requerir una ventilación más prolongada. Puede abrir una ventana o elegir un grado más alto en su aspirador.
- Si su producto tiene un temporizador, configúrelo justo antes del primer uso y después de cada corte de energía. De lo contrario, la parte del horno no funcionará.

- Asegúrese de que los botones de la cocina estén apagados antes de cerrar la cubierta de vidrio superior (si es que tiene una cubierta de vidrio). De lo contrario, el vidrio puede estallar.
- Mientras la parte del horno está en uso, las superficies externas pueden estar calientes.
- Mantenga a los niños alejados de la cocina.
- No permita que los niños se sienten o pisen la cubierta frontal mientras está abierta.

No cierre la tapa cuando las hornallas funcionan

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie del vitrocerámico, ya que pueden calentarse.
 - La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está funcionando.
 - Asegúrese de que la tensión principal sea idéntica a la información que figura en la placa de características.
 - Coloque el aparato sobre una superficie totalmente horizontal y alejado de las partes inflamables.
 - Los aparatos deben colocarse de manera que el enchufe esté siempre accesible.
 - No pase los cables eléctricos detrás o cerca de las partes calientes del aparato y a través de los orificios o cubiertas que puedan cortar o dañar los cables.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un técnico matriculado.
 - **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Los niños deben mantenerse alejados
-
- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos de calefacción dentro del horno.
 - El dispositivo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

ADVERTENCIA:

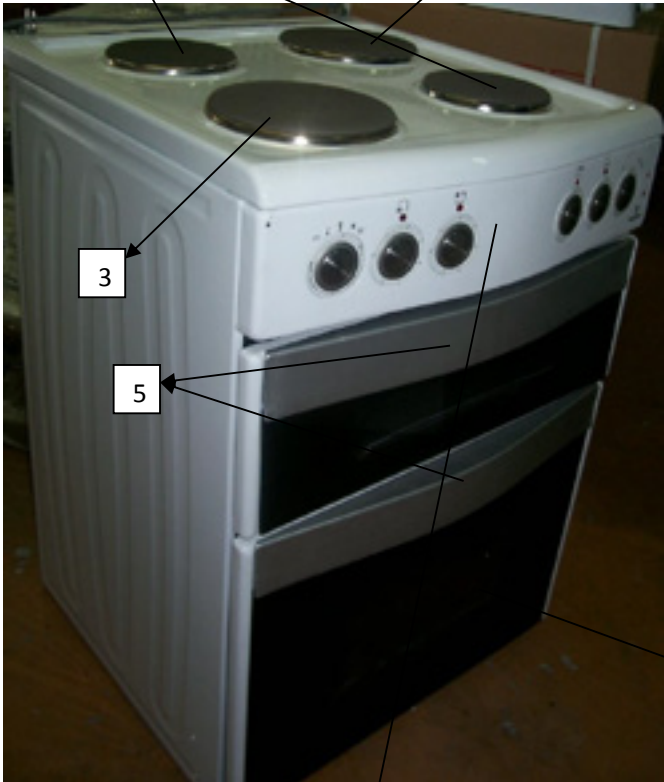
- Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados
- No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría romper el vidrio.
- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.

- La superficie de la cocina debe dejarse enfriar antes de cerrar la tapa.
- Mientras usa el aparato, asegúrese de que la tapa de vidrio no toque ninguna bandeja. Después del uso, nunca cierre la tapa de vidrio mientras los quemadores o las placas eléctricas estén aún calientes.
- Cualquier derrame debe eliminarse de la tapa antes de abrir.
- La superficie del vitrocerámico debe dejarse enfriar antes de cerrar la tapa.
- Se deben tomar medidas para evitar que el aparato se resbale de la base en dónde será instalado
- Se recomienda la instalación de una llave de corte o llave térmica individual para la instalación de la cocina. Las cocinas no están provistas con un interruptor de corte. Adicionalmente, recuerde que la conexión a la red eléctrica debe estar en un área visible y accesible, lejos del alcance de los niños.

Perillas de Control:



1
2



3

5

4

6

B

A

C

E

D

La foto o imagen de la cocina puede variar. Si se trata de una cocina con vitrocerámico, será distinta, pero la función de las perillas se aplicará a ese modelo también.

A-Perillas de control de las hornallas / vitrocerámico.

B-Perilla de control del horno.

C-Termostato

D-Luz indicadora encendido horno (superior)

E- Luz indicadora encendido horno (inferior)

1-Quemador pequeño

2-Quemador mediano

3-Quemador grande

4-Panel de Control

5-Manija de apertura del horno

6-Vidrio del horno

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

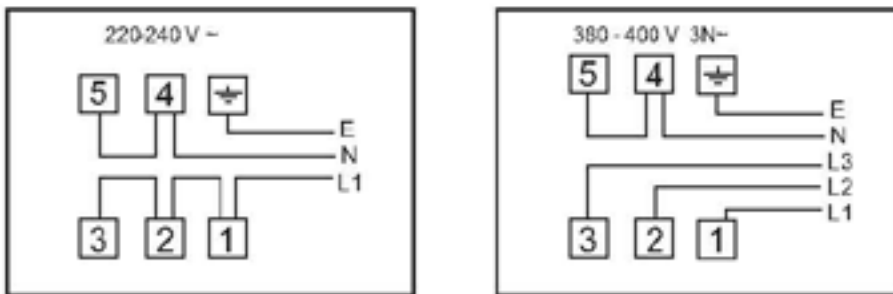
Este aparato debe ser instalado por una persona matriculada de acuerdo con la última edición de las regulaciones nacionales en el país de destino y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

El aparato no incorpora ningún medio de desconexión de la fuente de alimentación. Los medios para la desconexión de la red de suministro deben ser instalados y debe haber una separación de contacto en todos los polos que proporcionan una desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III deben incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado. En la mayoría de los casos se deberá instalar una línea eléctrica exclusiva.

Los medios de desconexión deben ser fácilmente accesibles después de la instalación.

El dispositivo no tiene un cable de alimentación.

Cerca del bloque de terminales hay un esquema eléctrico que debe usar al conectar el cable de alimentación



Advertencia: Antes de obtener acceso a los terminales, todos los circuitos de alimentación deben estar desconectados

Utilice únicamente cable común revestido con cloruro de polivinilo (código de designación 60227 IEC 53)

Conecte el cable de alimentación de la sección apropiada:

Tipo de cocina	Conexión Monofásica 220-240 V	Conexión Trifásica 380-400 V 3N
4 platos (hornallas)	H05 VV-F	H05 VV-F
Sección	3x4mm ²	5x1,5 mm ²

IMPORTANTE:

Los cables en el cable de alimentación deben tener los siguientes colores o de acuerdo a la normativa de cada País:

Verde y amarillo TIERRA

AZUL NEUTRO

MARRON O ROJO VIVO o FASE

CARACTERÍSTICAS DE SU PRODUCTO E INFORMACIÓN PRÁCTICA

CARACTERÍSTICAS DE SU HORNO TURBO – PARTE SUPERIOR

- El horno turbo cocina dos o tres comidas diferentes con un grado cercano de cocción al mismo tiempo sin mezclar sus olores para ahorrar energía. Las causas del olor se reaccionan químicamente cuando el clima caliente circula debido a que la resistencia en la parte posterior del horno está activada. Sugerimos elegir el grado de cocción de la comida con la que necesita el grado de cocción más bajo. (La comida con mayor grado de cocción se cocinará después de la duración indicada en la tabla).
- Precaliente al menos 10 minutos antes de cocinar para elegir el turbo.
- Para la elección del turbo, si hace cocción de pastelería, para evitar que se hinche, haga un agujero en la masa, de lo contrario se evitará la circulación si hay dos o tres pasteles al mismo tiempo.
- Si usa el temporizador, elija el tiempo de cocción más corto y controle los demás por sí mismo en caso de que cocine dos o tres comidas al mismo tiempo.

USO DE LA COCINA ELÉCTRICA - VITROCERÁMICO

Coloque el controlador en 6 y caliente la cocina sin colocar una olla, etc., durante 2 o 3 minutos en la primera ejecución. Este proceso mantendrá el endurecimiento de la capa de conservación.

Use ollas con superficies lisas y ollas que se ajusten a la cocina, no use ollas con base húmeda ni cubiertas para ollas, etc.

La posición 1 en el controlador proporciona el calentamiento más débil, mientras que la posición 6 proporciona el más potente. (Figura 16)

El diámetro de la olla igual al diámetro de la cocina proporcionará ahorro de energía y máxima eficiencia.

Coloque el controlador como se muestra en –figura 18 - después de que termine de cocinar o calentar.

No olvide que puede utilizar el calor que la cocina le dará durante un tiempo después de apagar la cocina.



USO DEL CONTROLADOR TERMOSTATO



Puede ajustar la temperatura deseada para su horno usando el controlador de termostato que se muestra arriba. Consulte la tabla de cocción en la otra página antes de cocinar.

Precaliente el horno durante 10-15 minutos y luego coloque la bandeja. Después de que termine de cocinar, coloque el controlador del horno en la posición de apagado y tome la bandeja.

BOTONES DE CONTROL ELECTRICO

La cocina eléctrica se controla con un comando de siete pasos. La "0" significa que está cerrado. Las explicaciones de los otros pasos se dan más arriba.

La superficie de la cocina eléctrica está cubierta con un material protector contra el calor. **Por favor, coloque la cocina en posición "3" durante cinco minutos antes del primer uso para quemar el material protector para hacerlo más fuerte.**

INFORMACIÓN PRÁCTICA PARA COCINA ELÉCTRICA

- Use la olla de fondo plana en la cocina eléctrica. Así, el calor se utiliza de la manera más eficaz.
- No utilice bandejas de arrastre o convexas.
- No utilice las sartenes de diámetro pequeño. Éstas desperdician el calor.
- Use la sartén con el fondo seco en la cocina eléctrica.
- Limpiar con un paño húmedo la cocina eléctrica (siempre que se encuentre fría).
- Limpiar con un trapo con agua en caso de sobre suciedad (siempre que se encuentre fría).

- Caliente la superficie de la cocina eléctrica durante unos minutos después de limpiarla con agua. Si no va a usar la parte superior, use aceite industrial para generar un estrato más delgado.
- La plancha de hierro alrededor de la cocina eléctrica puede ser de diferente color como resultado del calor. No es una cuestión de uso (en caso de cocinas con hornallas y no vitrocerámicos).
- Siempre se recomienda desenchufar mientras se realizan trabajos de limpieza en cualquier parte del equipo.

Diámetros convenientes de sartenes para su uso en la cocina:

0,145 mm → 150-170 mm

0,180 mm → 180 - 200 mm

USO DEL HORNO – CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR

Botones de control de calentadores superiores e inferiores

El botón controla el termostato que regula el calor del horno. Cuando el horno está encendido, la lámpara de termostato está encendida al mismo tiempo que la resistencia del horno. Cuando el calor interior del horno alcanza lo que usted elige, el termostato detiene el circuito y la lámpara se apaga. Cuando el calor es inferior al que usted elige, el termostato se enciende nuevamente y la lámpara se enciende. De este modo, se proporciona el calor deseado durante la cocción.

Uso del horno superior e inferior

- Los tipos de comidas, las ubicaciones de las bandejas, las preferencias del termostato y las duraciones de cocción sugeridas se indican en las tablas de acuerdo con los diseños.
- Seleccione el calor de cocción de acuerdo con el tipo de comida que vaya a cocinar, girando el botón de "comando del horno" en el sentido de las agujas del reloj.
- Antes de cocinar, precaliente el horno con la tapa cerrada. Después de precalentar, poner la comida en el horno.
- Al final de la cocción, gire el comando del calentador a "O" para detener el horno.

Olerás algo cuando estés en el horno por primera vez debido a los materiales de aislamiento y los calentadores. Para deshacerse del olor, encienda el horno vacío durante 45 minutos a MAX calor.

Nota: Los valores en las mesas de cocción fueron resultados de laboratorio. La duración de la cocción puede variar según la cantidad. Puede crear deliciosos resultados de acuerdo con sus hábitos.

- Si usa otra bandeja en lugar de la bandeja original, elija las condiciones de cocción de acuerdo con sus propias experiencias.
- No use recipientes de vidrio u otros que reflejen el calor para cocinar los pasteles. La bandeja del horno es la más adecuada.
- Alinee las bandejas mientras las coloca en el horno.
- La duración de la cocción puede variar según la cantidad.
- Puede detener el sistema cinco minutos antes para ahorrar energía sin abrir la cubierta.

Especificaciones técnicas:

	50 x 60 cm	60 x 60 cm
Voltaje	230/400 Vac, 50 Hz	230/400 Vac, 50 Hz
Lámpara del Horno	15 W	15 W
Ventilador Turbo	26 W	26 W
Elemento de Calor Superior	900 W	1100 W
Elemento de Calor Grill	1600 W	1800 W
Elemento de Calor Inferior	1100 W	1300 W
Elemento de Calor Turbo	-----W	2000 W
Elemento radiante de calor grande	1500 W	1500 W
Elemento radiante de calor chico	1000 W	1000 W
Volumen	45 lt	58 lt

TRANSPORTE

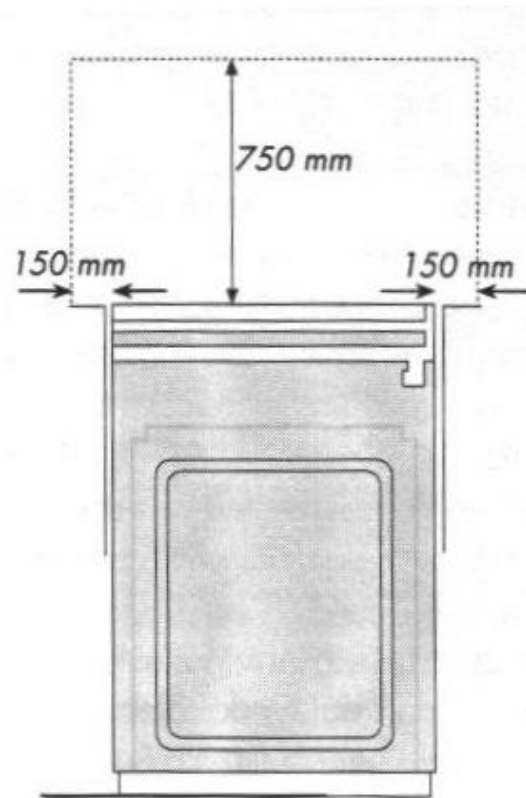
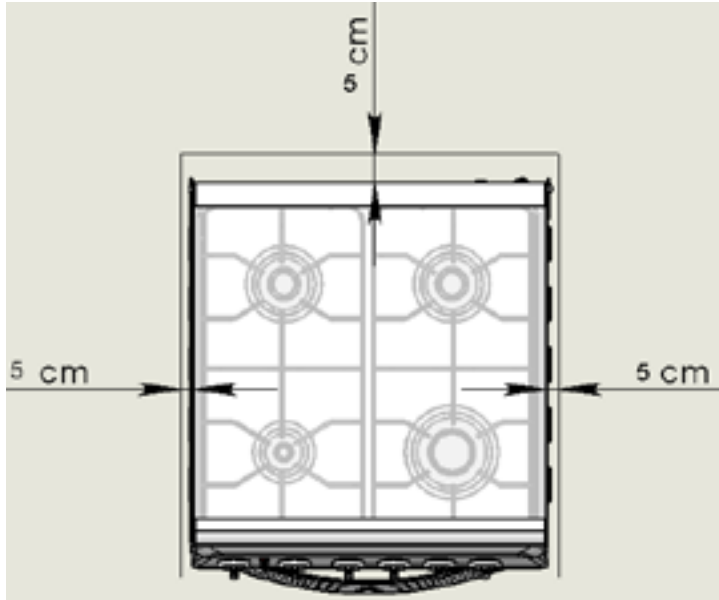
En caso de que necesite transportar:

- Mantener el paquete original. Transportarlo con su embalaje original. Obedezca las reglas de transporte que se indican en el paquete.
- Pegue una cinta de 1 o 1,5 cm a la tapa del horno para evitar que se dañe como resultado del choque de la bandeja y la parrilla durante el transporte.

Si no hay paquete original:

- Tomar las precauciones necesarias para proteger las superficies externas y el vidrio contra posibles daños. Transporte el horno de manera perpendicular y no ponga nada más sobre él.

INSTALACIÓN DE LA COCINA - DISTANCIAS

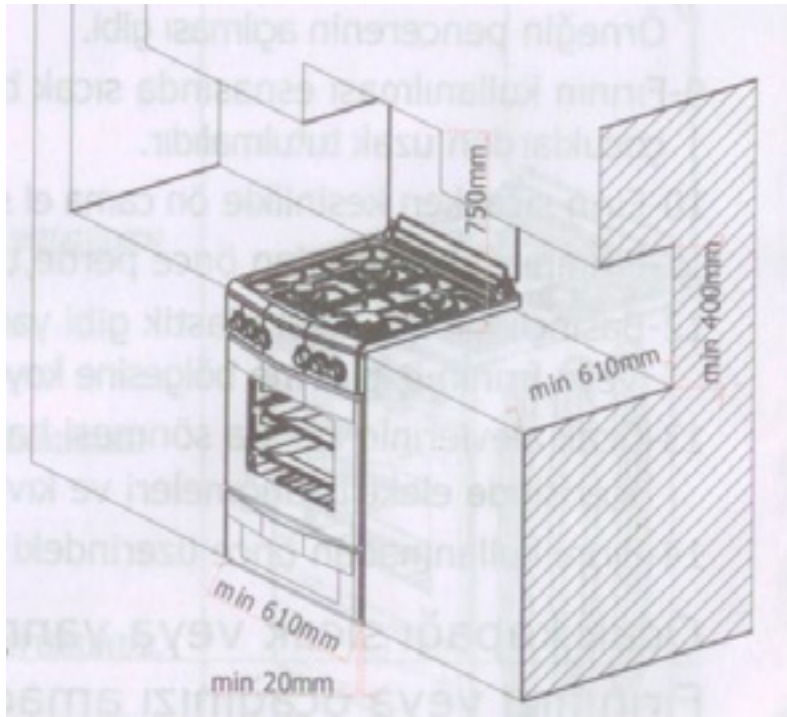


Regulación de altura:

Use los pies de plástico para regular el equilibrio y la altura del horno. Se pueden regular los cuatro pies del horno.

Puede regular el nivel girando los pies hacia la derecha o hacia la izquierda después de levantar el horno. Le sugerimos que coloque solo las patas delanteras para que sea más práctico.

El cable eléctrico debe estar lejos de los lugares calientes del horno. No mueva el horno más de lo que deja el cable una vez que lo instale.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Desconecte el cable eléctrico antes de limpiar.
- Preste atención al limpiador que puede contener materiales que pueden rayar la superficie del horno. Use un líquido u otro limpiador que no dañe el producto.
- Si se queman los líquidos, pueden dañar la cocina, así que límpielos tan pronto como se evaporen.
- Tenga cuidado de que los limpiadores abrasivos y líquidos que puedan borrar las señales en el tablero de control. No utilice lana de acero o similar.
- No utilice los materiales que incluyan cualquier tipo de ácido.
- No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría romper el vidrio.

LIMPIEZA DE LAS PARTES SUPERIORES Y COCINAS

- Limpiar el Vitrocerámico con un paño húmedo y con jabón neutral.

- No utilice lana de acero o similar para limpiar el Vitrocerámico, ya que podría rayar la superficie.
- El calor provoca algunos cambios de color. No afecta de ninguna manera el funcionamiento de las cocinas.

Nota: No lave los materiales en el lavaplatos. Si la solución jabonosa no es suficiente para la limpieza, utilice un producto adecuado para limpieza de hornos / Vitrocerámicos.

Antes de limpiar, desconecte la electricidad.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO

Antes de limpiar, desconecte la electricidad.

- Retire las bandejas y la parrilla, limpie el interior con un paño de jabón. Luego, limpiar con un paño húmedo. No limpiar con limpiadores en polvo y secos.
- No limpie el interior del horno con materiales duros como la lana de acero. Use el limpiador especial de acuerdo con sus instrucciones.

Nota: No use materiales ásperos para limpiar y use agentes especiales para limpiar los lentes.

Sustitución de la lámpara del horno:

- Desconectar la electricidad.
- Retire el protector de la lámpara para girarlo hacia el lado izquierdo.
- Luego retire el cordero girándolo hacia la izquierda.
- Después de reemplazar la lámpara que se puede solicitar a nuestros servicios autorizados, vuelva a instalar el protector.

Advertencia: asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO:

POR FAVOR, COMPRUEBE LO SIGUIENTE ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO.

Si el horno no funciona;

Por favor, compruebe la fusión de la casa, para los diseños de temporizador, el temporizador no puede ser configurado.

Si el horno no calienta;

¿Se soluciona el calor apretando el botón de comando del calentador del horno?

Si la lámpara interior no se enciende;

¿Hay un corte de energía? ¿Está bien la lámpara? Si la lámpara está rota, reemplácelo según las instrucciones.

Cocción (parte inferior / superior no cocina por igual);

Verifique las posiciones de la estantería, las duraciones de cocción y los valores de calor de acuerdo con el manual.

Si hay algún problema con el producto, llame al Servicio Especializado

CERTIFICADO DE GARANTÍA



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:

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



