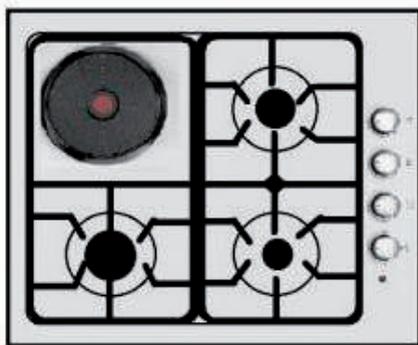


**enXuta**  
*Toda una vida contigo*

# ANAFE DE EMPOTRAR INOX

Mod. AENX5542 y AENX5546



**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

GELBRING  
IMPORTACIONES



## **NUESTRO ESTIMADO CLIENTE**

Esperamos que este producto, que se fabrica favorable al medio ambiente y unas instalaciones modernas y después de un estricto control de calidad, le ofrezca el más alto nivel de eficiencia. Le sugerimos que lea cuidadosamente todas las secciones de este manual antes de utilizar el producto y mantenerlo como fuente de referencia.

### **Advertencias importantes y recomendaciones de uso**

#### **IMPORTANTE**

Esta Guía es una parte esencial del equipo. Se conservará en un lugar fácilmente accesible durante todo el tiempo de vida de los equipos sin sufrir daños. Antes de utilizar la cocina, por favor lea los usos a fondo y siga las instrucciones. Se instalarán las piezas que se adjuntan junto con el equipo y siguiendo todas las directivas aplicables por medio de personal cualificado. Este equipo está diseñado para ser utilizado para cocinar alimentos y de calentarlos. Otros tipos de uso se consideran como uso no apropiado.

El fabricante establece que no se responsabiliza por los resultados que pueden ocurrir debido a una instalación incorrecta, y el uso incorrecto del equipo.

Asegúrese de que el equipo no ha sufrido daños durante el transporte.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que son potencialmente peligroso.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que son potencialmente peligroso.

Los materiales de embalaje son reciclables y tienen el símbolo correspondiente.

Este equipo se debe utilizar solamente por los adultos. Asegúrese de que los niños no tocan el panel de control y no jueguen con el equipo.

Gas y conexiones eléctricas se realizan por personal calificado siguiendo las leyes aplicables, las directivas de seguridad y las instrucciones dadas en el manual del usuario. La seguridad eléctrica del equipo se puede asegurar mediante una conexión a tierra. Realización o un intento de modificaciones en el equipo para cambiar su configuración original es peligroso. En caso de una avería, no intente repararlo por su cuenta, por favor, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado. Después de utilizar la olla, apague los botones de control y cierre la válvula principal de gas.

Si decide no utilizar el equipo una vez más, a disponer siguiendo las directivas de seguridad y protección del medio ambiente y por la destrucción de las partes que pueden tener cualquier daño potencial para los niños.

La etiqueta que lleva la información técnica sobre el equipo se encuentra en una posición debajo de los equipos que pueden ser vistos fácilmente y también se incluyen estos datos en el uso (guías. La etiqueta que se encuentra debajo del equipo no debe ser arrancada por cualquiera.

# INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL ANAFE

## **Advertencias:**

Este equipo ha sido diseñado para ser colocado en un módulo.

- Método de la instalación es de tipo "3" para los elementos de gas y Tipo " Y "para los elementos eléctricos.
- Módulo en el que se instalará el equipo deberá hacer frente a temperaturas superiores a 90 ° C.
- Para una correcta instalación, por favor refiérase a los párrafos y figuras correspondientes.
- El uso de la cocina de gas provoca la formación de calor y humedad en la habitación donde está instalado. Proporcionar la necesaria ventilación abriendo las ventanas o mediante el uso de ventilación. Durante el tiempo de uso, fortalecer la ventilación realizando la misma operación simultánea o mediante el aumento de la velocidad.

Este manual se utiliza para diversos tipos de cocinas. Identificar el modelo que corresponde a su equipo al ver la etiqueta en la parte posterior (Mod, Tc). Esta sección de encabezado mostrará directivas especiales sobre su equipo y siga las instrucciones en los párrafos siguientes.

## USO DE LA COCINA

### **Los quemadores de gas**

Distribución de gas a los quemadores se realiza girando los interruptores como se muestra en la figura 8. Los símbolos correspondientes cambian de un modelo a otro y se muestran en los interruptores o en el panel de control. Los siguientes ajustes pueden ser hechos con el fin de que coincida con los símbolos que aparecen en la pantalla:

- La válvula de gas se cierra: Sin la capacidad de distribución de gas máxima: distribución máxima del gas
- Capacidad mínima: Distribución de gas mínimo

### **Disparando el quemador**

#### **Quemadores sin válvula de seguridad**

Si no hay un encendido electrónico o al fuego de los quemadores en caso de un corte de electricidad, señalar las llamas hacia el quemador y gire el interruptor en sentido contrario al reloj hasta que se muestra la función que necesita mientras lo empuja hacia abajo al mismo tiempo. Para la distribución de gas mínima , gire el interruptor hasta que se vea el símbolo de fuego pequeño

Regulación gas se hará siempre entre los valores máximos y mínimos y nunca puede conseguirse desde el máximo hasta posiciones fuera o viceversa .

Con el fin de cambiar de la llama , gire la válvula de gas hasta que llegue a " off".

### **Quemadores con encendido electrónico**

#### **Los modelos con interruptor de encendido**

Para encender el quemador, gire el interruptor correspondiente hasta " de distribución de gas máxima " y el símbolo mientras lo empuja hacia abajo. Continuar empujando el interruptor hasta que el quemador se enciende y cuando el quemador comienza a arder ,gire el interruptor para ajustar la densidad del gas requerido.

Los modelos con sistema de encendido oculto debajo del interruptor

Estos modelos se identifican con el símbolo f (llama grande para una óptima distribución de gas).

Para encender cualquier quemador **IIIS** necesaria o interruptor **II** a la gran posición de la llama mientras empuja **ii** al mismo cal. Cuando se enciende el quemador , la densidad requerida de la llama se puede ajustar girando el interruptor .

### **Quemadores con válvula de seguridad**

Algunos modelos están equipados con válvulas de seguridad que se encienden automáticamente en caso de • recortes de gas debido a cualquier razón. Con el fin o volver a encender el quemador, gire el interruptor a la posición y la derogación del proceso de encendido como se describe en el párrafo siguiente .

### **Uso de los quemadores**

Aplicar el siguiente procedimiento de acuerdo al sistema,

Para el sistema con encendido oculto debajo del interruptor, gire a la " posición máxima distribución de gas ". Empuje el interruptor hacia abajo y mantenerlo allí durante 4-5 segundos. Cuando se enciende el quemador, gire el interruptor a fin de ajustar la densidad de gas requerida.

### **Advertencia:**

No utilice el sistema de encendido durante más de 15 segundos . Si el quemador no se enciende durante este período o si el gas se corta por cualquier motivo, a continuación, realizar el proceso de encendido después de 1 minuto.

Para los modelos con un botón de encendido, gire el interruptor a la posición " óptima distribución de gas " y empujar hacia abajo los botones de encendido de gas por 4, 5 segundos. Cuando se realiza el encendido , ajustar la densidad del gas requerido girando la perilla.

### **El uso de parrillas**

La parrilla de colocación para olla se diseñan para el uso seguro y fácil de los equipos . Antes de utilizar el equipo, asegúrese de que la parrilla se coloca correctamente. Además, compruebe que las gradas protectoras de plástico están presentes y están colocados correctamente.

### **Tetera**

Se coloca en el compartimento auxiliar ( más pequeño). Cuando una tetera se coloca en la cocina, **IIIS** es utilizado para mantener el equilibrio (Figura 19 ) .

### **WOK Especial parrilla de incendio (opcional )**

Esta parte se coloca en el compartimento con el fin de proteger el quemador que puede ser seriamente dañados cuando se usa un wok ( sartén con una base cóncava ) y se coloca en la hornalla. Siempre use el compartimento WOK junto con esta pieza especial. Cuando se utiliza con base plana, nunca utilice esta parte .

### **Para utilizar el quemador correcto**

Los símbolos que se muestran en el panel de control (figura 10 ) se describe la correspondencia de los interruptores y los quemadores. Para identificar el quemador más adecuado, debe tener en cuenta el diámetro y el volumen de la olla. El diámetro de la olla y la potencia del quemador deberán ser compatibles con el fin de conseguir la máxima eficacia .

<b>Diámetro de la olla</b>		
<b>Quemador</b>	<b>diámetro mínimo</b>	<b>diámetro máximo</b>
Auxiliar	<b>60 mm</b>	<b>140 mm</b>
Semi rápido	<b>160 mm</b>	<b>200 mm</b>
Rápido	<b>200 mm</b>	<b>240 mm</b>
Llama del Wok	<b>240 mm</b>	<b>260 mm</b>

### **Compartimientos eléctricos**

**Nunca cocine sus alimentos directamente en el compartimiento eléctrico sin usar una cacerola u olla adecuadas.**

### **Operación del compartimento Eléctrico**

Con el fin de operar el compartimento eléctrico gire el interruptor a la posición que se muestra en la figura 11 ( 1-3 ). Realice los ajustes necesarios que se muestran en la siguiente tabla de acuerdo con el tipo de cocina, si la cocina es con un interruptor de alimentación o con un regulador. Cuando compartimento eléctrico está en uso, indicador del panel de control se encenderá.

### **Para utilizar el compartimento eléctrico**

Cuando la olla comienza a hervir , ajustar la densidad temperatura requerida . Tenga en cuenta que compartimento eléctrico irradia calor durante un par de minutos después de que se apaga.

Recuerde los siguientes puntos para el uso del compartimento eléctrico:

- Nunca utilizar el compartimento eléctrico sin recipiente. El uso inadecuado de una aplicación puede ocasionar un incendio especialmente para periodos largos de cocción largos .
- Tome las precauciones necesarias para prevenir el derrame de líquidos en el compartimento mientras está caliente ¡.
- Utilice una olla con base plana con un diámetro apropiado que cubrirá toda la superficie del compartimento eléctrico.

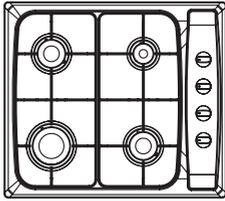


Figure1

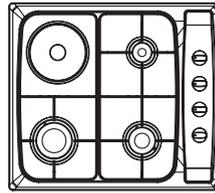


Figure2

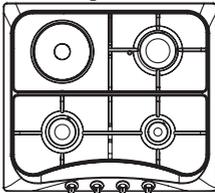


Figure3

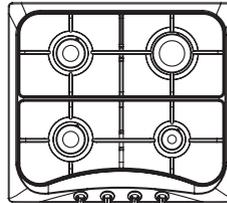


Figure4

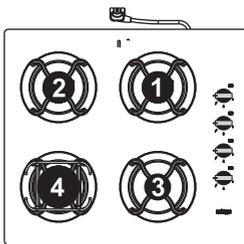


Figure5

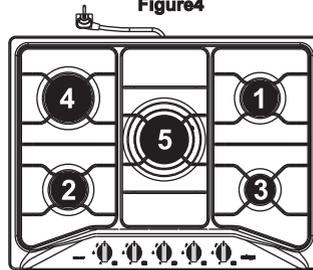


Figure6

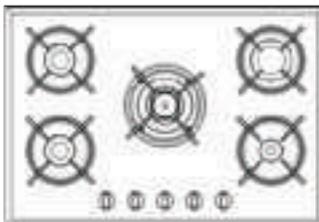


Figure5A

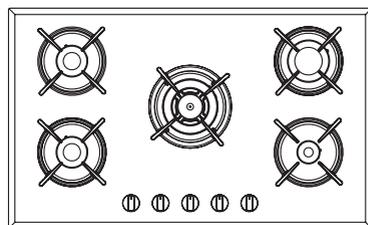


Figure5B

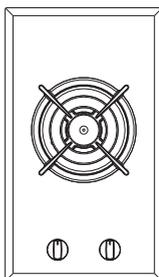


Figure 7

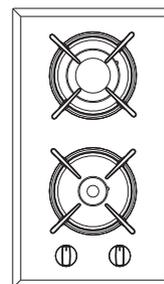


Figure 8

## **Tipo de compartimiento eléctrico**

Su cocina puede estar equipado con un tipo tradicional o de tipo rápido.

El compartimiento tradicional es totalmente negro. El tipo rápido tiene un área roja en su centro. Difieren en los siguientes puntos: Más poder •llegar mas rápido a la temperatura requerida.

## **INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

### **Importante**

Estas instrucciones deben ser aplicadas por personal calificado.

El equipo debe ser instalado de acuerdo con las directivas aplicables de una manera correcta .

Antes de realizar cualquier operación, la conexión eléctrica del equipo deberá ser desconectado.

Su equipo se entrega lo que es lo adecuado utilizar con GLP.

La instalación del equipo en un banco de trabajo

Su cocina se puede instalar en cualquier tipo de entorno de trabajo que es capaz de hacer frente a por lo menos 90 " C.

Dimensiones del agujero de instalación y la distancia que debe ser reservada entre la pared y la parte posterior del equipo por 60 cm y 70 cm de placa como se muestra en figure9A y para 90 cm placas como se muestra en la figura 9B.

### **Por favor, no olvide los siguientes puntos:**

- Si se va a instalar sin un horno debajo de ella a continuación, un panel de separación se debe instalar para proporcionar al menos 10 mm de espacio entre el cuerpo de la mesa de trabajo y el fondo del anafe.

- Si se va a instalar con un horno, esta distancia será como mínimo de 15 mm y las instrucciones dadas en la guía de usuario irá seguido de proporcionar suficiente ventilación como se muestra en la figura 12.

En todos los casos, las conexiones eléctricas de los dispositivos se harán independientes unos de otros lo

Se recomienda el uso de las cocinas con un ventilador de aprovisionamiento de carbón.

### **Colocación del anafe**

Siga las instrucciones dadas a continuación en orden

- Evite que objetos extraños y líquidos que entran entre la cocina y la mesa de trabajo, se pegan el sello, la masilla y la junta, la cual que se da junto con la cocina, alrededor del agujero banco de trabajo antes de la instalación de tal manera que los sellos no se superpongan el uno del otro. Instalar su anafe en el agujero en la mesa de trabajo de tal manera que la cocina estará al centro del agujero.

Arreglar su anafe en la mesa de trabajo mediante el uso de la placa de montaje y tornillos que se proporcionan, como se muestra en la figura 16.

### **Zona de uso y agotamiento de los gases que se quemán**

- Este aparato debe ser instalado de acuerdo con las directivas aplicables en lugares bien ventilados

El personal de instalación debe observar las leyes y directivas que están relacionados con la ventilación y agotamiento de los gases.

Aire, necesario para la combustión que tiene de 1 kW de energía es de 2 m '.

## Área de instalación

Zona en la que está instalado el equipo debe tener suficiente ventilación para proporcionar la combustión adecuada de los gases. flujo de aire natural se facilitará por encima de la pared exterior de la sala y a través de un agujero con al menos con 100 cm ' de espacio de trabajo. Si no hay una válvula de seguridad en el equipo, entonces esta zona será de al menos 200 cm ' (figura 14 ).

Este agujero se forma de manera que no será posible bloquear desde dentro o fuera y estara cerca del nivel del suelo opuesta a la dirección de humo agotamiento de los equipos. Cuando esto no es posible, la ventilación puede ser proporcionada desde una habitación adyacente bien ventilada con la condición de que esta habitación no sea un dormitorio , una zona peligrosa o una ubicación de baja presión.

## Desagotamiento de los gases quemados

Los gases de combustión se eliminan con el uso de un extractor y de una chimenea. Si no se utiliza un extractor , entonces un ventilador eléctrico que se va a instalar en la pared exterior o en la ventana de la cocina se utilizará y debere garantizar que será capaz de eliminar al menos 3 5 veces más aire que el volumen de la cocina.

Los componentes que se muestran en la figurar 14 son:

R: orificio de ventilación

C: Paleta box con chimenea E: ventilacion eléctrico

## Conexión de gas

Asegúrese de que haya sistemas de suministro de gas local en concordancia con el equipo .

Conexión de gas debe ser realizada por personal calificado, siguiendo las instrucciones.

Si se utilizan tubos de metal para la conexión, asegúrese de que no se pondrá en contacto con una parte móvil o que no pueda soportar un shock.

Complete la conexión de usuarios sin causar ningún tipo de presión sobre el equipo. válvula de conexión de gas tiene estrías GY2 "en ella.

Use agua y jabón con el fin de probar la posible fuga de gas después de completar la conexión.

## Conexión Electrica

Antes de realizar las conexiones eléctricas del equipo, asegúrese de que los cables de tensión y potencia están en conformidad con los valores indicados en la etiqueta del equipo.

Si el equipo se conecta a la red eléctrica principal directamente, un interruptor de circuito con una distancia mínima de los contactos de 3 mm y que está de acuerdo con la carga del equipo y deberá adecuarse a las normas.

- Debido a que puede causar calentamiento extremo y fuego, no use Reductores, adaptadores y conmutadores para la conexión eléctrica.
- Siempre conecte el cable de alimentación a un enchufe de conexión a tierra. El fabricante afirma que él no se responsabiliza ante cualquier asunto que pueda ocurrir si se siguen estas reglas.

Si se necesita el cable de alimentación que ser sustituido, un cable resistente ( T90 ° C), que puede hacer frente a la carga del equipo y que tiene las mismas normas utilizadas por los fabricantes deberán ser utilizados. Este cable puede ser proporcionado por los servicios autorizados. Además, no habrá una conexión de puesta a tierra verde amarillo, que es 20 mm más largo que los otros, en el extremo del cable de alimentación que se conecta en el equipo. Por favor referirse a la siguiente cable para las dimensiones del cable de alimentación .

Tipo de estufa	Dimensiones
estufas con compartimiento a gas únicamente	<b>3 X 0.50 mm<sup>2</sup></b>
estufas eléctricas hasta 1000W	<b>3 X 0.75 mm<sup>2</sup></b>
estufas eléctricas con más de 1000W de potencia	<b>3 X 1.5 mm<sup>2</sup></b>

### Para los restantes tipos de gas

Si se utiliza otro tipo de gases distintos de los especificados en la etiqueta del equipo , se mantendrá sin cambios los inyectores. Si el inyector de repuesto no ha venido junto con el equipo, entonces puede ser provisto de los servicios autorizados. Con el fin de identificar el tipo de inyector que se debe utilizar, consulte la tabla de inyectores.

Los inyectores se identifican con 100s de mm de acuerdo con sus diámetros y los datos se imprimen en el inyector .

### Cómo cambiar los inyectores

Desinstalar la parrilla y las tapas de los quemadores. Sustituir el inyector • J "con el de un tipo adecuado para el tipo de gas.

- Sustituir los quemadores de nuevo en sus posiciones.
- No es necesario realizar ajuste de aire para los quemadores .

El ajuste de la posición mínima llama.

Después de cambiar los inyectores, encender el quemador y sacar el interruptor de control. Gire la llave de gas a su posición mínima, inserte un destornillador en el mando y lleve el tornillo hacia abajo para disminuir la llama y el tornillo hasta que aumente la llama (figura 18 ).

Atornillar el tornillo por completo de petróleo (GLP ) de los gases de tipo G30

La llama deberá ser pequeña y uniforme alrededor del quemador.

Recuerde que la llama deberá estar en contacto con suavidad para las cocinas con una válvula de seguridad. Con el fin de asegurarse de que los ajustes son correctos, deje los quemadores ardiendo durante 5 minuto . Si la llama se extingue, aumente el ajuste mínimo.

## LIMPIEZA

A fin de mantener el anafe en su mejor condición, esperar a que se enfríe después de cada uso y límpiela regularmente.

**Nunca desinstale los interruptores de control durante la limpieza.**

### Partes esmaltadas

Toda parte esmaltada deberá limpiarse con una solución de agua con jabón u otros detergentes adecuados mediante el uso de una esponja .

### **Superficies de acero inoxidable**

Se pueden limpiar con un paño de limpieza y agentes especiales utilizados para la limpieza del acero. Después de la limpieza, las superficies de acero inoxidable deberán ser limpiados de preferencia con una gamuza suave.

### **Parrilla**

**Puede ser lavada en lavavajillas.**

#### **Quemador**

Quemadores pueden ser limpiados mediante el uso de un detergente apropiado. Después de la limpieza, los quemadores se secarán y luego serán colocados en sus posiciones originales cuidadosamente.

Para los modelos con encendido electrónico , mantenga el electrodo " E " limpios en todo momento.

Para los modelos con válvula de seguridad, válvula limpia " T" con el fin de continuar su operación sin problemas.

Cuando se completa la operación , los quemadores se colocan en sus posiciones originales correctamente. Con el fin de no dañar el sistema de encendido electrónico, sistema de encendido no se utilizará cuando los quemadores no están en sus lugares originales.

### **Los compartimentos eléctricos**

Utilice un paño húmedo para la limpieza.

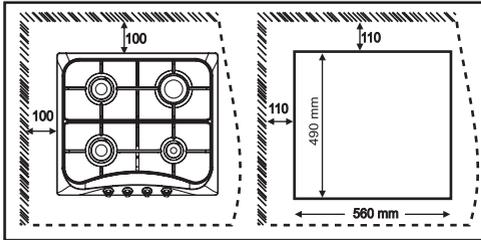
Completar la operación de limpieza mediante el uso de aceite mineral.

## **MANTENIMIENTO**

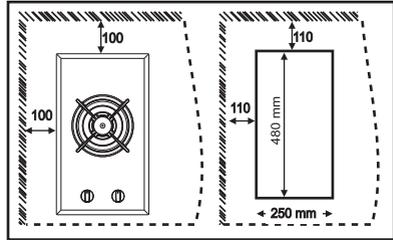
El equipo no necesita ningún mantenimiento especial.

Es útil revisarlo una vez cada dos años . Si se hace más difícil cerrar los interruptores o si se siente un olor a gas, cierre la válvula de gas y llame a los servicios autorizados .

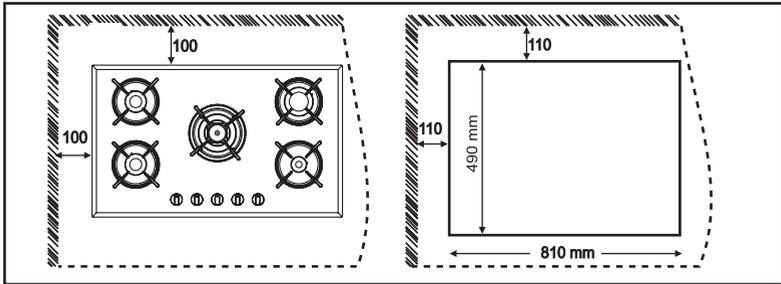
**FIGURE 9A**



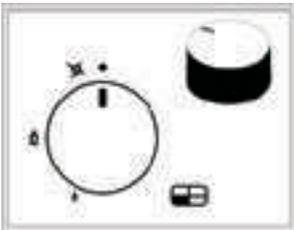
**FIGURE 20**



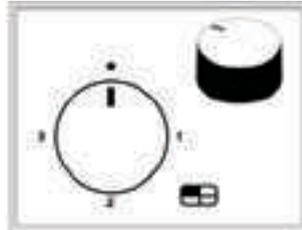
**FIGURE 9B**



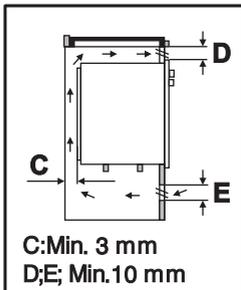
**FIGURE 10**



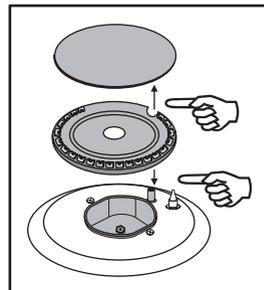
**FIGURE 11**



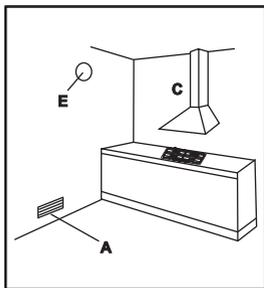
**FIGURE 12**



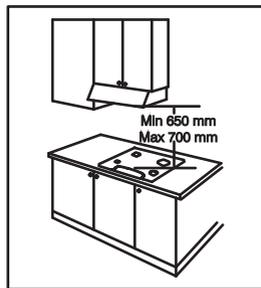
**FIGURE 13**



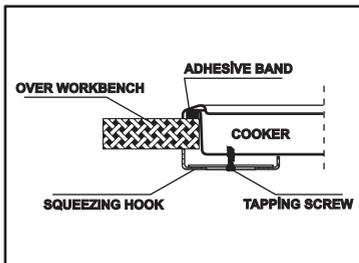
**FIGURE 14**



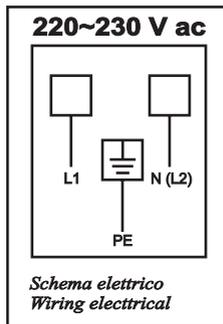
**FIGURE 15**



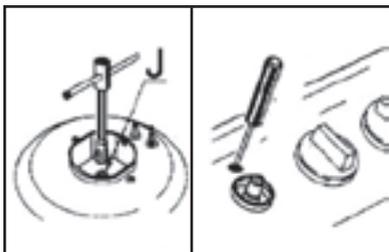
**FIGURE 16**



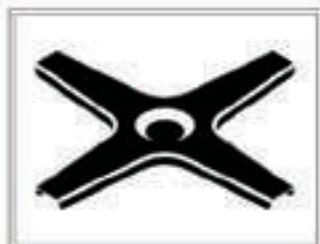
**FIGURE 17**



**FIGURE 18**



**FIGURE 19**





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, Continental, Xenon, Gafa, Queen y Xen**, 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 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.

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ARTÍCULO:

E-MAIL:

TELÉFONO:

DOMICILIO:

LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PRODUCTO:

FECHA DE COMPRA:

MARCA:

MODELO:

N° DE FACTURA:

N° 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](mailto:atencionpostventa@gelbring.com.uy)

GELBRING S. A. Cno. Perseverano 5959, Montevideo, Uruguay, [www.gelbring.com.uy](http://www.gelbring.com.uy)



