

# enxuta

*Toda una vida contigo*

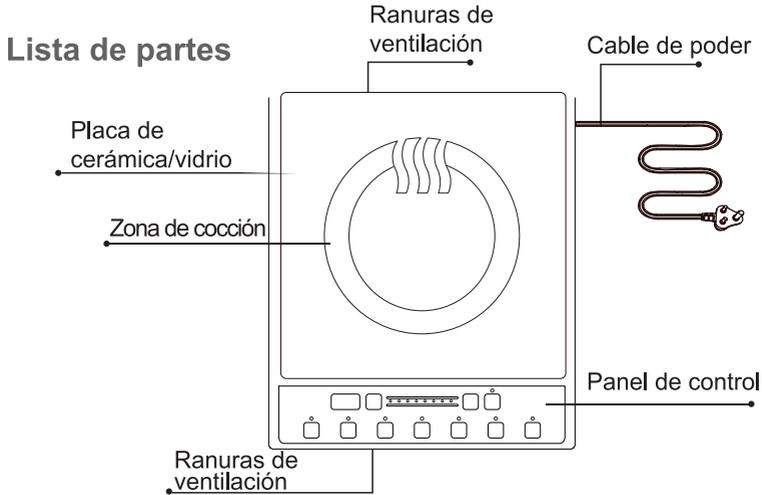
## Anafe por Inducción Magnética

**PORTÁTIL**

MODELO AIENX930



## MANUAL DE INSTRUCCIONES



## Instrucciones seguridad importantes

### Solo para uso doméstico

Para que este producto le pueda proporcionar un servicio libre de problemas, le recomendamos seguir con atención las instrucciones del manual. Mientras usa este dispositivo, debe seguir las advertencias proporcionadas estrictamente.

Por razones de seguridad y para evitar daños en el dispositivo y a las personas, siga todas las instrucciones presentadas en el manual. El ignorar las advertencias podría producir lesiones.

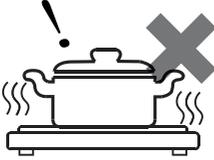
**!** En caso de bajas o altas de voltaje, la unidad se apagará automáticamente y exhibirá en pantalla una L (voltaje bajo) o una H (voltaje alto).

<p>⚠ Nunca caliente alimentos en contenedores sellados, por ejemplo, productos comprimidos, latas, tarros de café o similares. De esa manera evitará que estallen debido a la expansión producida por el calor.</p> 	<p>⚠ No enjuague esta cocina de inducción directamente bajo el agua. No derrame agua o sopas en las partes internas de la cocina de inducción.</p> 
---	--

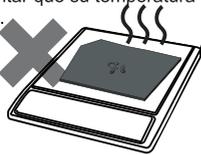
# Instrucciones seguridad importantes

Símbolos:  Prohibido  Obligatorio  Advertencia  Atención

-  Para evitar afectar el funcionamiento del producto y ocasionar lesiones, no intente calentar recipientes vacíos. Cuando esté en uso, no deje esta unidad sin supervisión durante un periodo prolongado.



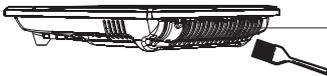
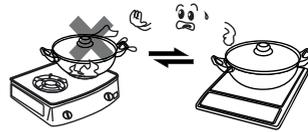
-  No caliente objetos de hierro en la placa de calentamiento de la cocina de inducción para evitar que su temperatura suba en exceso.



-  Para evitar accidentes, no coloque esta cocina de inducción (cuando esté en uso) sobre una cocina a gas (las líneas magnéticas podrían calentar las paredes de metal de la cocina a gas).



-  Use solo los utensilios proporcionados para cocinar en el dispositivo.

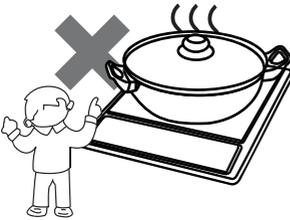


Orificio de ventilación

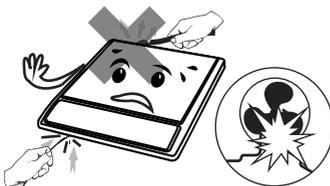
Los orificios de ventilación deben ser limpiados de manera regular y no deben ser tapados.

## Instrucciones de seguridad

-  Para evitar lesiones relacionadas con quemaduras, no permita que los niños manipulen por su cuenta esta unidad.



-  Para evitar peligros, no inserte objetos extraños en los orificios de ventilación.



-  Desconecte el cable de poder del tomacorriente después de cada uso para evitar incendios o daños en los componentes electrónicos causados por la conexión eléctrica prolongada.



-  Las personas que tengan marcapasos deben consultar con un médico. Sólo use este dispositivo una vez que confirme que no tendrá efecto en su condición.



# Instrucciones de seguridad

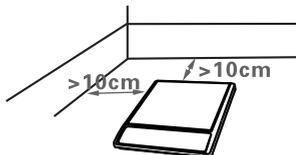
- ⊘ Para evitar peligros, no coloque toallas de papel, papel aluminio, trapos u otros artículos inadecuados sobre la placa de calentamiento.



- ⊘ Cuando use una cocina de inducción, no la coloque sobre plataformas metálicas (hierro, acero inoxidable, aluminio), ni coloque un soporte no metálico inferior a 10 cm de grosor sobre la placa de calentamiento.

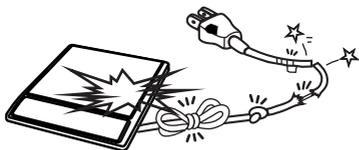


- ⚠ Cuando use esta cocina por inducción, colóquela de manera horizontal y permita un espacio de al menos 10cm a los lados y en su parte de atrás. No use este dispositivo en espacios acotados. Para evitar impedimentos en la liberación de calor, no cubra la ventilación.

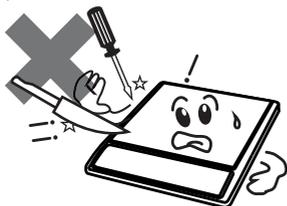


- ⚠ Estos aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o por un sistema de control remoto separado.

- ⚠ Para evitar peligros, si el cable de poder está dañado, replácelo en un centro de servicio técnico autorizado.



- ⚠ No toque la placa de la cocina con herramientas afiladas, de esa manera evitará dañarla. Si descubre alguna grieta en la placa de la cocina, apague el dispositivo para evitar choques eléctricos que podrían ocurrir.



- ⚠ Use un tomacorriente exclusivo con una clasificación de poder elevada, igual o superior a 10A. No conecte otros dispositivos en el mismo tomacorriente, especialmente si su voltaje es alto.



- ⚠ Mantenga la cocina de inducción limpia durante y luego de cada uso. Proteja la cocina de insectos, polvo y humedad. Cuando no la use por un periodo prolongado, límpiela y colóquela dentro de una bolsa plástica para guardarla.



# Instrucciones de seguridad

<p>⚠ El dispositivo no debe ser sobrecargado. Sobrecargar la placa podría dañar la cubierta de plástico y la propia placa.</p>  <p>⚠ No use la cocina de inducción sobre alfombras, manteles o papel delgado, de esa manera no bloqueará las ranuras de ventilación, lo que podría influenciar la emisión de calor.</p> 	<p>⚠ Los objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas no deben ser colocadas sobre la superficie del área de cocción, pues podrían calentarse.</p>  <p>⚠ No use la cocina de inducción cerca de una estufa a gas, estufa a keroseno, cocina a gas o en espacios que cuenten con una hoguera o en un entorno de alta temperatura.</p> 
<p>⚠ Siempre limpie la cocina de inducción para evitar que el polvo o las sobras entren en contacto con el ventilador, lo que podrían influenciar el funcionamiento normal del dispositivo.</p> 	<p>⚠ Cuando el dispositivo esté funcionando o luego de retirar una cacerola, el área de cocción permanecerá caliente durante un periodo. No lo toque, sea cuidadoso de las escaldaduras provocadas por la temperatura alta.</p> 

## Preparación

- Antes de usar, revise que la unidad esté conectada a un tomacorriente.
- Coloque la cacerola que desea usar sobre la parte central de la cocina de inducción- No coloque cacerolas vacías sobre la placa.

# Instrucciones de uso

## Conexión y encendido

- Después de presionar el botón “On/Off” (encendido/apagado), la cocina de inducción ingresará a su estado de funcionamiento.
- Si no coloca una cacerola sobre la placa, el dispositivo no calentará y emitirá una alarma para indicarlo. Después de un minuto se apagará.



## Selección de función

- Después de encender el dispositivo, presione el botón de función correspondiente para ingresar a la modalidad de cocción deseada.
- Consulte “Instrucciones de modalidad de cocción funcional” para más detalles del proceso de calentamiento correspondiente para cada modalidad de cocción.

## Ajuste de potencia

- Después de seleccionar una modalidad, si lo desea, puede presionar los botones de potencia para ajustarla.
- En algunas modalidades, durante el proceso de calentamiento, la cocina de inducción puede ajustar automáticamente la potencia de acuerdo al efecto de cocción.
- En algunas modalidades, la potencia es restringida de acuerdo con el efecto de cocción.



## Temporizador

- Esta función le permite preestablecer el tiempo de cocción en cualquier modalidad o ajuste de potencia.
- Cuando el tiempo ajustado haya finalizado, el dispositivo se apagará automáticamente.



## Modalidad de cocción funcional

- Esta modalidad está programada para mantener la temperatura ideal requerida para cocinar Roti/Dosa, etc., y asegurará que la comida no se queme.



- Esta modalidad está programada de tal manera que siempre mantendrá la temperatura ideal para cocinar sin preocupaciones y al mismo tiempo asegurar que la comida no se cocine en exceso.



- Esta modalidad, tal y como su nombre lo sugiere, se usa para freír. Mantiene la temperatura ideal requerida para freír y asegura no quemar la comida.



- Esta modalidad se usa para preparar curry, la cocina de inducción controlará su potencia en base al tiempo y temperatura de la comida en la cacerola, pero 2 minutos después, se reiniciará el control de potencia automático basado en los efectos de cocción.



- Esta modalidad es adecuada para preparar te, hervir leche y agua.



- La duración predeterminada para calentar de cada modalidad se exhibe en la tabla siguiente:

Modalidad	Manual	Freír	Leche/Té	Vapor	Curry	Cocinar
Duración predeterminada del calentamiento (minutos)	120	60	60	60	45	60

## Cacerolas adecuadas

- El peso máximo (incluye la cacerola y los alimentos, no debe exceder los 6 kg).
- Si usa otras cacerolas. Cumpla con las siguientes condiciones:
  - 1 Solo use recipientes base plana, pues son compatibles con la inducción.
  - 2 Requisitos de forma de la cacerola: Con base plana, el diámetro no debe ser menor a 12cm (4,72”) ni superior a 20cm (7,87”).

Observación: Para un rendimiento óptimo, use las cacerolas estándar proporcionadas.

## Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar, apague el dispositivo y luego desconéctelo del tomacorriente. Espere hasta que la placa de la cocina de inducción se haya enfriado para comenzar a limpiarla.
- Después de usar la cocina por un periodo prolongado, las aperturas de ventilación acumularán tierra, limpie con un trapo seco y suave.

Observación: No enjuague con agua.
- Elimine las manchas de aceite de la placa con un trapo húmedo y suave. Cuando no utilice el dispositivo durante un tiempo prolongado, desconecte el cable del tomacorriente y protéjalo del polvo y los insectos.

## Autodiagnóstico para detectar anomalías

Síntoma	Razón	Acción
No se escucha un pitido al encender la unidad.	El cable no está bien conectado.	Conecte el cable de alimentación correctamente.
No se visualiza nada en el panel.		
La cocina de inducción dejó de funcionar después de varios pitidos cortos sucesivos.	El material del recipiente o su tamaño no es adecuado.	Asegúrese de que el recipiente esté hecho de acero o en base a hierro y que tenga un diámetro mayor a 12 cm (4,72")
	El recipiente no está bien ubicado en la placa. O no hay un recipiente sobre la cocina.	Coloque el recipiente en el círculo central de la placa de vidrio.
El calentamiento se detuvo abruptamente.	La temperatura del recipiente es alta.	Espere a que se enfríe.
	Una vez que la temperatura ajustada sea alcanzada, la unidad se apagará automáticamente.	Si es necesario, reste la temperatura y comience a cocinar.
El recipiente no se calienta a la temperatura requerida.	La base del recipiente no es plana.	Solo use recipientes de base plana.
La pantalla exhibe el código de error E3 o E6	La temperatura interna o sobre la superficie es muy elevada	Apague la unidad y espere a que se enfríe.
La pantalla exhibe los códigos de error E1, E2, E4, E5, Eb & Ec.	Falla interna	Contáctese con servicio de atención al cliente
La pantalla exhibe HI	Alto voltaje	Encienda la unidad después de que el voltaje se estabilice.
Display LO	Voltaje bajo	

Si la placa de cocción no calienta o si los botones no responden, entonces contáctese con el centro de servicio al cliente.

# 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, 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](mailto:atencionpostventa@gelbring.com.uy)

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



