

# enXuta

*Toda una vida contigo*

## Manual de uso e instalación de cocina supergas

MODELO CENX6514I



GELBRING  
IMPORTACIONES



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

# CONTENIDO

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
2 INSTRUCCIONES DE RECICLAJE - NUESTRA POLÍTICA MEDIOAMBIENTAL	6
3 INSTALACIÓN DE LA COCINA	7
4 ADAPTACIÓN A DIFERENTES TIPOS DE GAS	11
5 OPERACIONES FINALES	14
6 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS DEL PANEL FRONTAL	16
7 USO DE LA ENCIMERA	18
8 USO DEL HORNO	20
9 PROGRAMADORA ELECTRÓNICA (SOLO EN CIERTOS MODELOS)	24
10 TEMPORIZADOR DIGITAL	26
11 RELOJ ANALÓGICO	26
12 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	27
13 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	29
14 ACCESORIOS DISPONIBLES	30



**INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR:** están destinadas al técnico cualificado que debe realizar una adecuada inspección del sistema de gas, instalar el aparato, ponerlo en funcionamiento y probarlo.



**INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO:** contienen consejos para el usuario, la descripción de los controles y los procedimientos correctos para la limpieza y mantenimiento del aparato.

# PRESENTACION

## 1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y USO



ESTE MANUAL ES PARTE INTEGRAL DEL APARATO. POR LO TANTO, DEBE CONSERVARSE EN SU TOTALIDAD Y EN UN LUGAR DE ACCESO DURANTE TODA LA VIDA ÚTIL DE LA COCINA. LE RECOMENDAMOS QUE LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL Y TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTIENE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA. CONSERVE TAMBIÉN LA SERIE DE BOQUILLAS SUMINISTRADAS.

LA INSTALACIÓN DEBE SER REALIZADA POR PERSONAL CUALIFICADO DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE. THIS APPLIANCE ESTÁ DESTINADO PARA USO DOMÉSTICO Y CUMPLE CON LAS DIRECTIVAS CEE ACTUALMENTE VIGENTES. EL APARATO HA SIDO CONSTRUIDO PARA REALIZAR LA SIGUIENTE FUNCIÓN: COCCIÓN Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS; TODOS LOS DEMÁS USOS DEBEN CONSIDERARSE INADECUADOS.

EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE USOS DISTINTOS A LOS INDICADOS. **THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD LIABLE FOR USES OTHER THAN THOSE INDICATED.**



NUNCA DEJE EL EMBALAJE DESECHADO DESATENDIDO EN EL HOGAR. SEPARAR LOS MATERIALES DE EMPAQUE DE RESIDUOS POR TIPO Y ENVIARLOS AL CENTRO SELECTIVO DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS MÁS CERCANO.



ES OBLIGATORIO QUE TODOS LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS ESTÉN CONECTADOS A TIERRA SEGÚN LOS MÉTODOS ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS DE SEGURIDAD.



EL ENCHUFE QUE SE CONECTARÁ AL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y SU ENCHUFE DEBERÁ SER DEL MISMO TIPO Y CUMPLIR CON LA NORMATIVA VIGENTE. EL ENCHUFE DEBE SER ACCESIBLE DESPUÉS DE QUE SE HAYA INSTALADO EL APARATO.  
NUNCA DESCONECTE TIRANDO DEL CABLE



I MEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN, REALICE UNA PRUEBA RÁPIDA DEL APARATO SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES PROPORCIONADAS MÁS TARDE EN ESTE MANUAL. SI EL APARATO NO FUNCIONA, DESCONECTARLO DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN Y LLAMAR AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA MÁS CERCANO. NUNCA INTENTE REPARAR EL APARATO.



COMPRUEBE QUE LAS PERILLAS DE CONTROL ESTÉN EN LA POSICIÓN APAGADO) CUANDO TERMINE DE UTILIZAR EL APARATO.



NUNCA COLOQUE OBJETOS INFLAMABLES EN EL HORNO: SI PODRÍA ENCENDERSE ACCIDENTALMENTE, ESTO PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO.



LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN CON LOS DATOS TÉCNICOS, NÚMERO DE SERIE Y NOMBRE DE LA MARCA SE ENCUENTRA EN UNA POSICIÓN VISIBLE EN LA PARTE POSTERIOR DEL HORNO.  
NO RETIRE ESTA PLACA POR NINGÚN MOTIVO.



NUNCA COLOQUE BANDEJAS CON FONDOS QUE NO ESTÉN PERFECTAMENTE PLANOS Y LISOS SOBRE LAS REJILLAS DE LA ENCIMERA.



**NUNCA UTILICE SARTENES O PLANCHAS QUE SE PROYECTEN MÁS ALLÁ DEL BORDE EXTERIOR DE LA ENCIMERA.**



**TENGA LA TAPA DE CRISTAL CON LA MANO MIENTRAS LA BAJA. ADVERTENCIA: LA TAPA DE VIDRIO PUEDE ASTILLARSE SI SE SOBRECALIENTA.**

**APAGUE TODOS LOS QUEMADORES Y ESPERE A QUE SE ENFRÍEN ANTES DE CERRARLO.**



**DURANTE EL USO, EL APARATO SE CALIENTE MUY CALIENTE. TENGA CUIDADO NUNCA TOCAR EL CALOR DE LOS ELEMENTOS DENTRO DEL HORNO.**

# Presentación



EL USO DE ESTE APARATO NO ESTÁ PERMITIDO A PERSONAS (INCLUYENDO NIÑOS) CON HABILIDAD FÍSICA Y MENTAL REDUCIDA, O CON FALTA DE EXPERIENCIA EN EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS, A MENOS QUE ESTÉN SUPERVISADOS O INSTRUIDOS POR ADULTOS O PERSONAS RESPONSABLES DE SU SEGURIDAD.



INSTALE LA COCINA DE MODO QUE AL ABRIR CAJONES Y PUERTAS DE UNIDADES COLOCADAS A NIVEL DE TRABAJO NO HAY POSIBILIDAD DE HACER CONTACTO CON LAS PLACAS COLOCADAS ENCIMA DEL MISMO.



SU COCINA ESTÁ MARCADA DE ACUERDO CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96 / EC SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELÉCTRICOS (WEEE).

ESTA DIRECTIVA DETERMINA LAS NORMAS DE RECOGIDA Y RECICLAJE DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS APLICABLES EN TODA LA UNIÓN EUROPEA.



ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO EL APARATO, SE DEBEN QUITAR TODAS LAS ETIQUETAS Y PELÍCULAS DE PROTECCIÓN APLICADAS POR DENTRO O POR FUERA.



**El fabricante no se hace responsable de los daños a personas o cosas causados por el incumplimiento de los requisitos anteriores o por la manipulación de cualquier parte del aparato o por el uso de repuestos no originales.**

# El medio ambiente - Instrucciones para el reciclaje



## 2 INSTRUCCIONES DE RECICLAJE - NUESTRA POLÍTICA MEDIOAMBIENTAL

Nuestros electrodomésticos se envasan únicamente con materiales reciclables, no contaminantes y respetuosos con el medio ambiente. Ayude por favor desechando el embalaje correctamente. Puede obtener las direcciones de los centros de recogida, reciclaje y eliminación de su distribuidor o de las organizaciones locales competentes. Nunca deje todo o parte del embalaje tirado. Su viejo electrodoméstico también debe eliminarse correctamente.

Importante: entregue el electrodoméstico a la agencia local autorizada para la recolección de electrodomésticos que ya no se utilicen. materiales.

Los aparatos de refrigeración contienen gases que pueden dañar el medio ambiente; Por lo tanto, es importante asegurarse de que las tuberías del circuito de refrigeración no se dañen hasta que el servicio competente haya aceptado la entrega del aparato. Antes de deshacerse de su aparato es importante quitar las puertas y dejar los estantes en la posición de uso, para asegurarse de que los niños no puedan quedar atrapado accidentalmente en el interior durante el juego. También es necesario cortar el cable de conexión a la red de alimentación, retirándolo junto con el enchufe.



NEVER LEAVE DISCARDED PACKAGING UN ATTENDED IN THE HOME. SEPARATE THE VARIOUS WASTE PACKAGING MATERIALS BY TYPE AND CONSIGN THEM TO THE NEAREST SELECTIVE WASTE COLLECTION CENTRE.

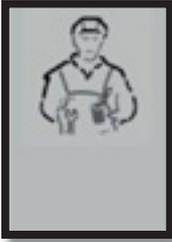


### INFORMACIÓN PARA USUARIOS:

De conformidad con las Directivas 2002/95 / CE, 2002/96 / CE y 2003/108 / CE relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos, el símbolo del contenedor tachado en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe recogerse por separado de otros residuos. Por tanto, el usuario debe consignar el producto que ha llegado al final de su vida útil a los centros de recogida selectiva correspondientes de residuos eléctricos y electrónicos, o devolverlo al minorista al adquirir un producto equivalente, uno por uno. La recogida selectiva adecuada para el posterior envío del producto fuera de servicio a reciclaje, tratamiento y eliminación ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y promueve el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La disposición ilícita del producto por parte del usuario da lugar a la aplicación de sanciones administrativas.

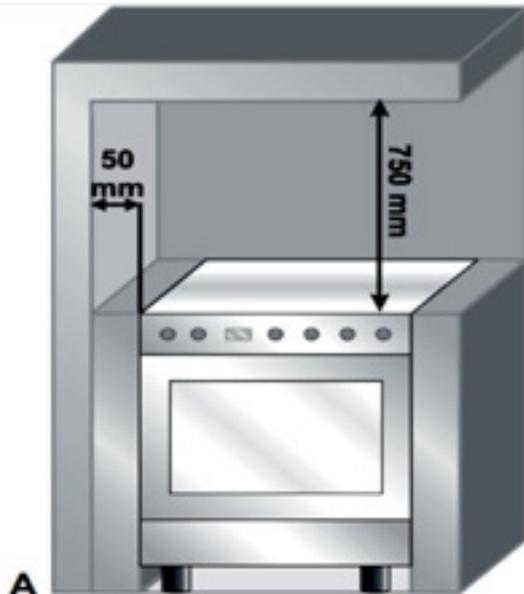


## INSTRUCCIONES DE INSTALACION

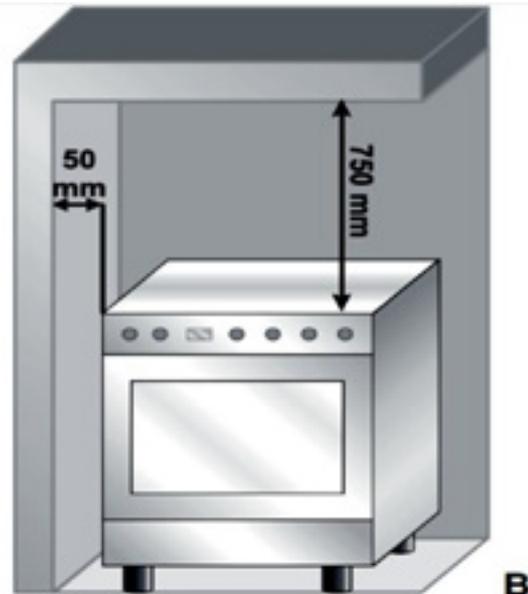


### 3 INSTALACIÓN DEL APARATO

El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado y de acuerdo con las normas vigentes. Dependiendo del tipo de instalación, pertenece a la clase 1 (Fig.A) o a la clase 2, subclase 1 (Fig. B-C). Este aparato puede instalarse junto a paredes, una de las cuales debe ser más alta que el aparato, a una distancia mínima de 50 mm del lateral del aparato, como se muestra en los dibujos A y B relativos a las clases de instalación. Todos los armarios de pared o campanas de ventilación deben estar a una distancia de al menos 750 mm por encima de la superficie de trabajo.



**A**  
Built-in



**B**  
Free-standing installation



**C**

# INSTRUCCIONES DE INSTALACION



## 3.1 Conexión eléctrica

Asegúrese de que el voltaje y la sección transversal de la línea de suministro de energía coincidan con las especificaciones indicadas en la placa de identificación ubicada en la parte posterior del horno.

**No retire esta placa por ningún motivo.**



Si la cocina está conectado a la red de alimentación mediante una conexión fija, instale un dispositivo de corte multipolar en la línea de alimentación, de acuerdo con las normas de instalación, ubicado cerca del aparato y en una posición fácilmente accesible.

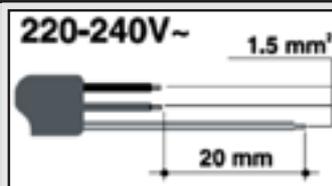


La conexión a la red de alimentación puede ser fija o con enchufe y enchufe. En este último caso, la clavija y el enchufe deben ser adecuados para el cable empleado y cumplir con la normativa vigente. Independientemente del tipo de conexión, el aparato debe estar conectado a tierra. Antes de la conexión, asegúrese de que la línea de alimentación esté debidamente conectada a tierra. Evite el uso de adaptadores y derivaciones.



**1 - For operation on 220-240V~:** use a H05V2V2-F type threecore cable (3 x 1.5 mm<sup>2</sup>).

The end to be connected to the appliance must have an earth wire (yellow-green) at least 20 mm longer than the others.



**WARNING: THE VALUES INDICATED ABOVE REFER TO THE CROSS-SECTION OF THE INTERNAL CONDUCTOR.**



## 3.1 ventilación de la habitación

La habitación que contiene el aparato debe tener un suministro de aire de acuerdo con las normas vigentes. La habitación donde se instale el aparato debe tener suficiente flujo de aire como se requiere para la combustión regular de gas y por el necesario intercambio de aire de la misma habitación. Las salidas de aire, protegidas por rejillas, deben estar adecuadamente dimensionadas de acuerdo con la normativa vigente y ubicadas de manera que ninguna parte de ellas quede obstruida. The cooker must be kept adequately ventilated in order to eliminate the heat and humidity produced by cooking: in particular, after prolonged use, you are recommended to open a window or to increase the speed of any fans.



## INSTRUCCIONES DE INSTALACION

### ■ **No cerrar la tapa cuando el quemador funciona:**

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- • La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.
- • Asegúrese de que la tensión principal sea idéntica a la información proporcionada en la placa de características.
- • Coloque el aparato sobre una superficie totalmente horizontal y alejado de piezas inflamables.
- • Los aparatos deben colocarse de manera que el enchufe sea siempre accesible.
- • No pase los cables eléctricos detrás o cerca de las partes calefactoras del aparato y a través de los orificios o cubiertas que pueden cortar o dañar los cables.
- • Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un agente de servicio.
- • Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado

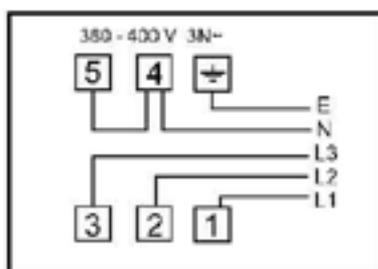
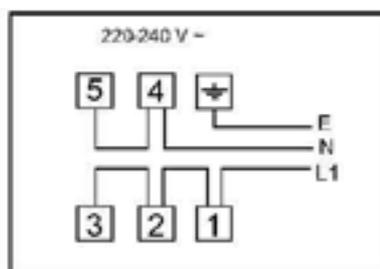
### ■ **ADVERTENCIA:**

- • Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados
- • La red eléctrica deseada debe ser 220-240V ~ o 220-240V ~ / 380-415V 3N ~ 50 / 60Hz
- Cuando el cable eléctrico sea viejo, sustitúyalo por uno nuevo llamando al servicio autorizado.
- • La superficie de la encimera debe dejarse enfriar antes de cerrar la tapa.
- Mientras usa la cocina, asegúrese de que la tapa de vidrio no toque ninguna olla. Después del uso, nunca cierre la tapa de vidrio mientras los quemadores o las placas eléctricas estén todavía calientes. Stationary appliances not fitted with means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III, the instructions state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules



## INSTRUCCIONES DE INSTALACION

Cerca del bloque de terminales hay un esquema eléctrico que debe usar al conectar el cable de alimentación (solo para terminales para conexión permanente mediante modelos de cable flexible (no suministrado))



Advertencia: antes de obtener acceso a los terminales, todos los circuitos de suministro deben estar desconectados



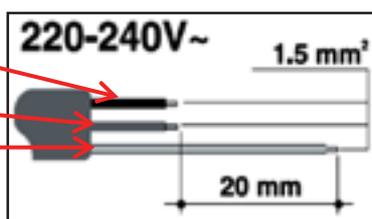
Utilice únicamente un cable con revestimiento de cloruro de polivinilo ordinario (designación de código 60227 IEC 53)

**IMPORTANTE:** Los cables del cable de alimentación están coloreados de acuerdo con el siguiente código:

BLUE NEUTRAL

BROWN RED LIVE

GREEN YELLOW EARTH



**PRECAUCIÓN:**

UTILIZANDO LOS PROTECTORES DE LA PARRILLA, MANTENER ALEJADO DE LOS NIÑOS.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



## 3.2 Extraction of the combustion product

Los productos de la combustión pueden extraerse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural cuya eficacia sea cierta o mediante extracción forzada. Un sistema de extracción eficiente requiere una planificación de precisión por parte de un especialista calificado en esta área y debe cumplir con las posiciones y distancias indicadas por la normativa. Cuando se completa el trabajo, el instalador debe emitir un certificado de conformidad.

## 3.3 Conexión a gas



### 3.4.1 Conexión con manguera de goma

La instalación con una manguera de goma que cumpla con las normas debe realizarse de modo que la longitud de la tubería no supere los 1,5 metros; asegúrese de que la manguera no entre en contacto con las partes móviles y de que no se aplaste de ninguna manera. El diámetro interior de la manguera debe ser de 8 mm para GAS LPG y de 13 mm para GAS NATURAL.

Verifique que se cumplan todas las condiciones siguientes:

- la manguera está fijada a la conexión de la manguera con abrazaderas de seguridad;
- ninguna parte de la manguera está en contacto con paredes calientes (máx. 50 ° C);
- la manguera no está bajo tracción o tensión y no tiene curvas cerradas o torceduras;
- la manguera no está en contacto con objetos afilados o esquinas afiladas;
- si la manguera no es perfectamente hermética y tiene fugas de gas, no intente repararla; reemplácela por una nueva;
- Verifique que la manguera no haya pasado de su fecha de caducidad (serigrafiada en la propia manguera).



LA CONEXIÓN MEDIANTE MANGUERAS DE GOMA CUMPLIENDO CON LA NORMATIVA VIGENTE SE PERMITE ÚNICAMENTE SI SE PUEDE INSPECCIONAR LA MANGUERA EN TODA SU LONGITUD

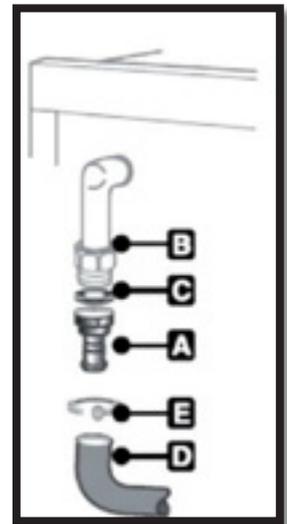


EL PAR DE APRIETE ENTRE CONEXIONES QUE INCORPORAN JUNTA NO DEBE EXCEDER 10 Nm

### 3.4.2 Conexión a gas natural

3.4.3 Realizar la conexión a la red de gas mediante una manguera de goma cuyas especificaciones cumplan con la normativa vigente (verificar que la norma de referencia esté estampada en la manguera).

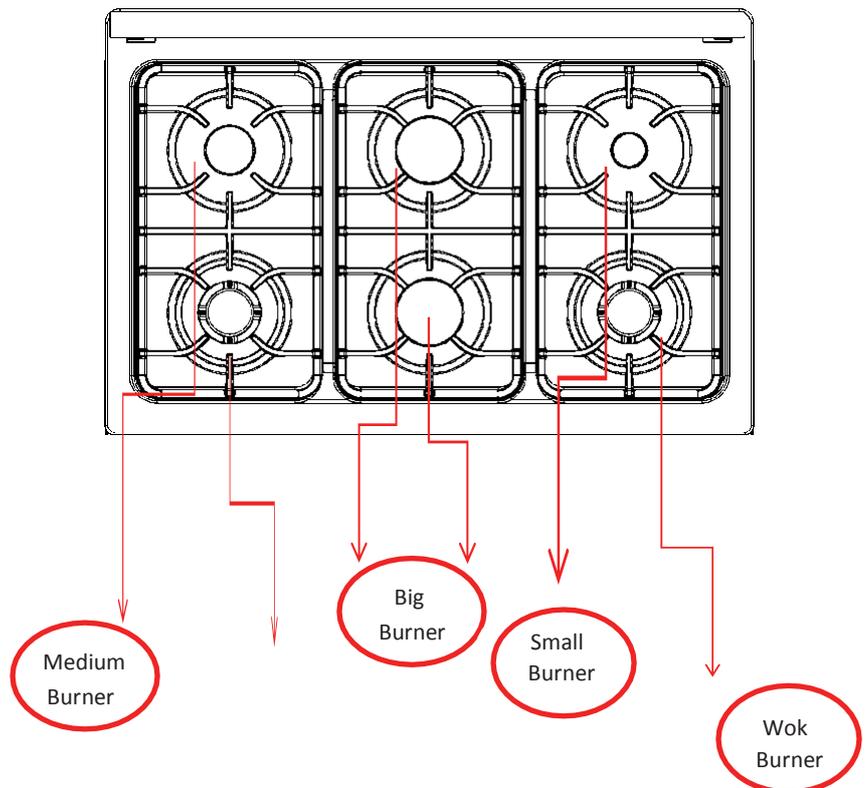
Atornille con cuidado el conector de la manguera A al conector de gas B del aparato, colocando la junta C entre ellos. Empuje la manguera de goma D en el conector de la manguera A y fíjela con la abrazadera E que cumpla con la norma aplicable.



Para la conexión entre la olla y la bombona de gas, utilice un trozo de manguera conforme a las normas de no menos de 1,4 m de longitud.



## 4.1 Disposición de los quemadores en la encimera ENCIMERA



## 4.1 Ajuste del quemador del horno

- Para regular el quemador del horno es necesario abrir la puerta del horno y realizar las siguientes operaciones:
- Levante la superficie del horno y tire de ella hacia afuera.
- Retirar el horno básico y su parrilla.





## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

### 5 OPERACION FINAL

Después de reemplazar las boquillas, vuelva a colocar las coronas esparcidoras de llama, las tapas de los quemadores y las rejillas.

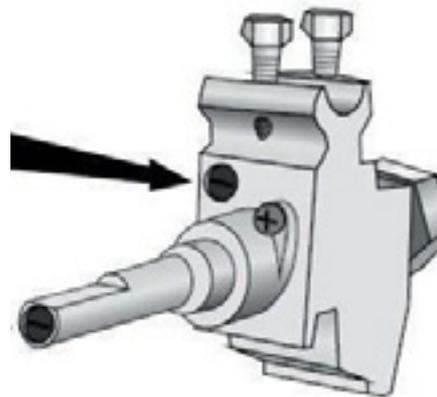
Después del ajuste a un gas diferente al preajustado, reemplace la etiqueta de ajuste de gas fijada al aparato por la correspondiente al nuevo gas.

#### 5.1 Regulación del mínimo quemador de la encimera para gas natural

Encienda el quemador y gírelo a la posición de mínimo accionar el pomo del grifo del gas y girar el tornillo de ajuste en la parte superior izquierda del grifo varilla hasta que se logre la llama mínima correcta.

Vuelva a colocar el pomo y verifique que la llama del quemador sea estable (al girar el pomo rápidamente de la posición máxima a la mínima la llama no debe apagarse). Repetir la operación en todos los grifos de gas..

*( puede estar aquí para algunos modelos)*



#### 5.2 Posicionamiento y nivelación de la cocina

**Una vez realizadas las conexiones eléctricas y de gas, nivelar el aparato en el suelo mediante sus cuatro patas regulables. Para obtener buenos resultados de cocción, el aparato debe estar debidamente etiquetado.**

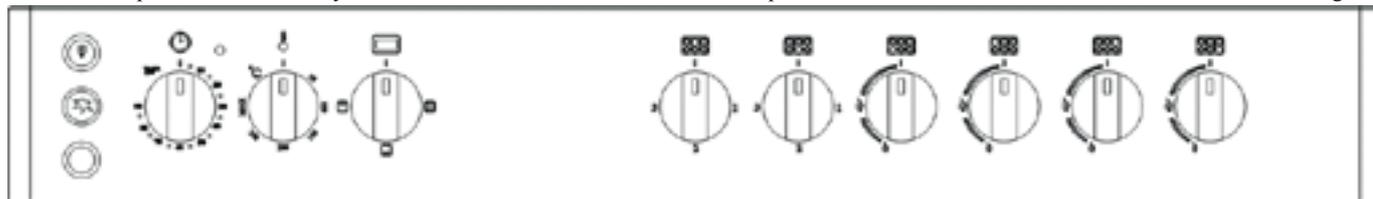
el ajuste de la altura de los pies puede variar de 90 a 120 mm. Estas alturas se refieren a la distancia entre el punto más alto del pie (parte fija) y el punto más bajo (parte móvil que descansa sobre el suelo).



# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## 7. DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES DEL PANEL FRONTAL

Todos los dispositivos de control y monitoreo están claramente a la vista en el panel frontal. Los símbolos utilizados se describen en la siguiente tabla.



QUEMADOR CENTRAL



QUEMADOR DELANTERO DERECHO



QUEMADOR TRASERO DERECHO



QUEMADOR TRASERO IZQUIERDO



QUEMADOR DELANTERO IZQUIERDO



QUEMADOR CENTRAL



TERMOSTATO DEL HORNO



LUZ DEL HORNO / ASADORA / PARRILLA



PERILLA DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR



ENCENDIDO DE LUZ



PERILLA SELECTOR DE FUNCIONES



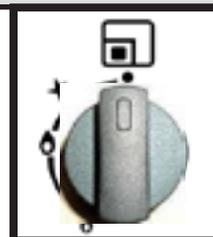
Before using the oven/main oven, check that the display is showing the symbol  (see paragraph "11.ELECTRONIC PROGRAMMER").

### PERILLA DE CONTROL DEL QUEMADOR DE LA ENCIMERA

Para encender la llama, presione el mando y gírelo en sentido antihorario hasta el símbolo de mínima llama .

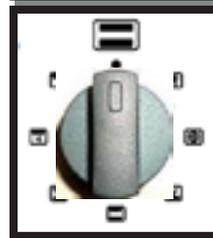
Para regular la llama, gire el mando a la zona entre el máximo y  el mínimo  ajustes.

Para apagar el quemador, gire la perilla a la posición .



### PERILLA DE CONTROL DEL QUEMADOR DE LA ENCIMERA

Las diversas funciones del horno eléctrico son adecuadas para diferentes modos de cocción. Después de seleccionar la función requerida, configure la temperatura de cocción con el mando del termostato.



# Instrucciones de usuario



## 6 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS DEL PANEL FRONTAL

7 Todos los controles de la cocina están agrupados en el panel frontal. Los símbolos utilizados se describen en la siguiente tabla..



QUEMADOR DELANTERO DERECHO



QUEMADOR DE DERECHO TRACERO



QUEMADOR TRASERO IZQUIERDO



QUEMADOR DELANTERO IZQUIERDO



TERMOSTATO DEL HORNO



LUZ DEL HORNO / ASADORA / PARRILLA



BOTON DE ENCENDIDO QUEMADORES



ENCENDIDO DE LUZ

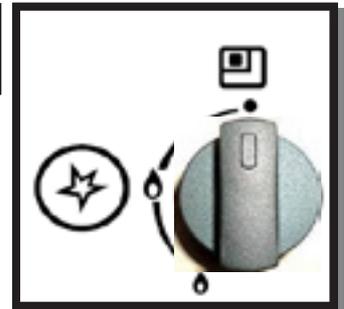
### PERILLA DE CONTROL DEL QUEMADOR DE LA ENCIMERA (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

Para encender la llama, presione la perilla y gírela en sentido antihorario hasta el símbolo de llama mínima. Para regular la llama, gire la perilla a la zona entre los ajustes máximo ( ) y mínimo ( ). Para apagar el quemador, gire la perilla a la posición. ( )



### BOTÓN DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

En los modelos equipados con este botón, la llama se enciende girando el mando en sentido anti horario hasta el ajuste mínimo de llama mientras se presiona simultáneamente este botón. Para regular la llama, gire el Mando a la zona entre el máximo ( ) y el mínimo ( ) Ajustes. Para apagar el quemador, gire la perilla a la posición.



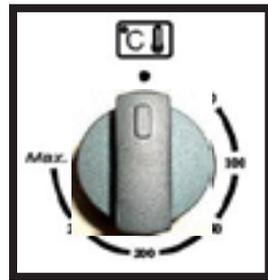


# Instrucciones de usuario

## PERILLA DEL TERMOSTATO DEL HORNO A GAS (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

Esta perilla permite encender el quemador de gas dentro del horno. La temperatura de cocción se selecciona girando la perilla en sentido antihorario hasta el ajuste deseado, entre Min. y 275 ° C.

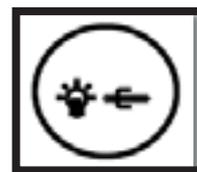
Para saber cómo encender el horno de gas, consulte el párrafo “7.3 Uso del horno de gas



## PERILLA DE INTERRUPTOR DE LUZ DEL HORNO / ASADORA / PARRILLA

Este mando permite activar la función Grill / Asador o encender la luz del interior del horno para comprobar el progreso de la cocción de los alimentos.

**ADVERTENCIA: NO ES POSIBLE OPERAR EL HORNO A GAS Y LA PARRILLA / ASADORA AL MISMO TIEMPO.**

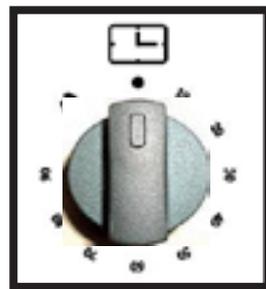


## PERILLA DEL TEMPORIZADOR (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

Para programar el tiempo de cocción y el timbre, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj.

Los números corresponden a minutos (máximo 90 minutos).

El ajuste es progresivo, por lo que el tiempo también se puede establecer en cualquier valor intermedio entre estos números. El timbre de fin de cocción no interrumpe el



## LLAVE DE LUZ DEL HORNO (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

esta tecla le permite encender la luz del horno en cualquier momento. Esta tecla le permite también poner en marcha el



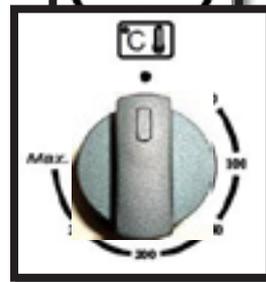
## PERILLA DEL TERMOSTATO

La temperatura de cocción se selecciona girando el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el ajuste deseado, entre 50 ° y 300 ° C.

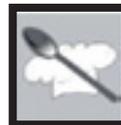
La luz se enciende para indicar que el horno se está calentando.

Esta luz se apaga cuando se alcanza la temperatura programada.

Parpadea a intervalos regulares para indicar que la temperatura dentro del horno se mantiene constantemente en el nivel establecido.



# Instrucciones para el usuario



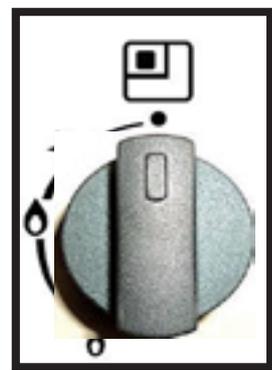
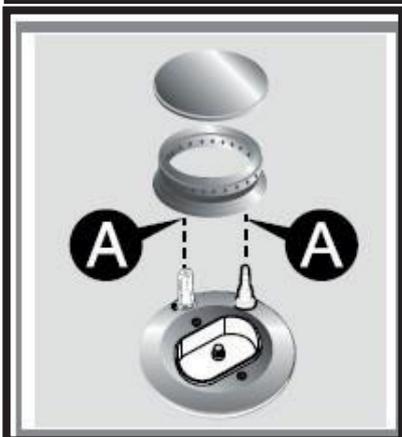
## 7.1 8 USO DE LA ENCIMERA

### 7.2 L encender los quemadores de la encimera



Antes de encender los quemadores de la encimera, comprobar que las coronas esparcidoras de llama están correctamente colocadas con sus respectivas tapas de quemador, asegurándose de que los orificios A de los difusores de llama estén alineados con los encendedores y termopares.

Antes de encender los quemadores, levante la tapa de vidrio; antes de volver a cerrarlo, apague todos los quemadores y espere a que se enfríen.



El quemador controlado por cada perilla se muestra junto a la perilla.

El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Simplemente presione el mando y gírelo en sentido antihorario hasta el símbolo de mínima llama, hasta que se encienda. Si no se enciende en los primeros 15 segundos, coloque la perilla en 0 y espere al menos 60 segundos antes de intentar encenderla nuevamente.

En los modelos con válvula, una vez encendido el quemador, mantenga la perilla presionada durante unos segundos para que el termopar tenga tiempo de calentarse. El quemador puede apagarse al soltar el mando: en este caso, el termopar no se ha calentado lo suficiente.

Espere unos instantes y repita la operación manteniendo pulsado el mando durante más tiempo. Esto no es necesario en quemadores que no están equipados con termopar.



En los modelos con termopar, si los quemadores se apagan accidentalmente, se instalará un dispositivo de seguridad. Se disparó, cortando el suministro de gas incluso si el grifo del gas está abierto. En este caso, gire la perilla a la posición de APAGADO y espere al menos 60 segundos antes de intentar encender el quemador nuevamente.

### 7.3 consejos prácticos para el uso de los quemadores de la encimera



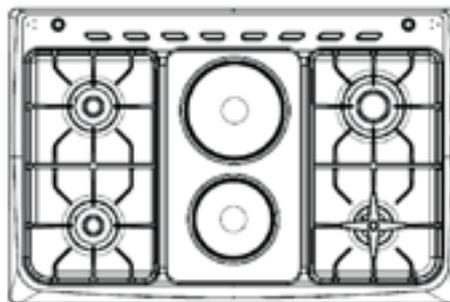
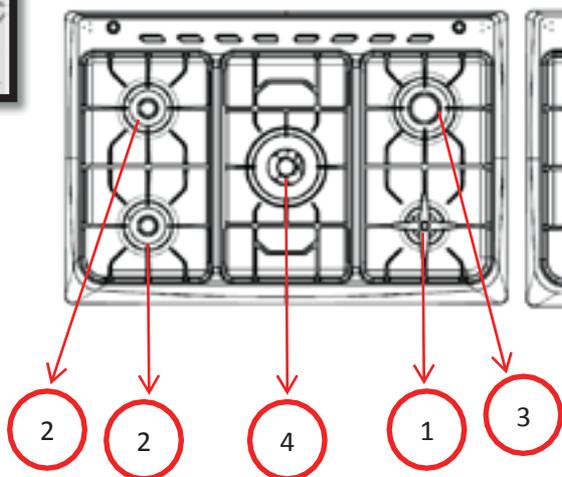
Para una mejor eficiencia del quemador y para minimizar el consumo de gas: utilice recipientes con tapa y del tamaño adecuado para el quemador, para que las llamas no alcancen los lados del recipiente (ver párrafo "6.3 Diámetros de los recipientes"). Una vez que el contenido hierva, baje la llama lo suficiente para asegurarse de que el líquido no se desborde. Para evitar quemaduras o daños en la encimera durante la cocción, todas las sartenes o planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera. Todas las ollas deben tener fondos lisos y planos. Tenga mucho cuidado al utilizar grasas o aceites, ya que pueden incendiarse si se sobrecalientan. Si la llama se apaga accidentalmente, apague la perilla de control y espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encender el quemador..



## Instrucciones para el usuario

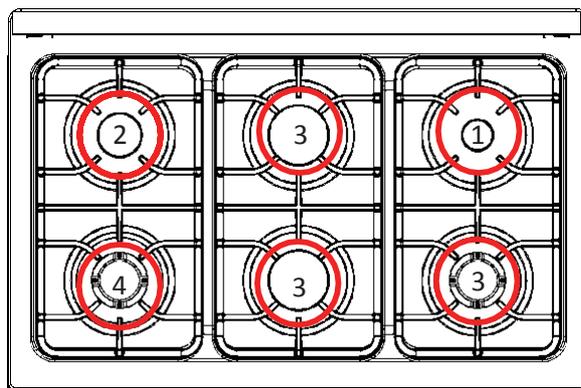


### 7.4 Ollas diámetros (modelo 60X90 cm mín. y máx.)



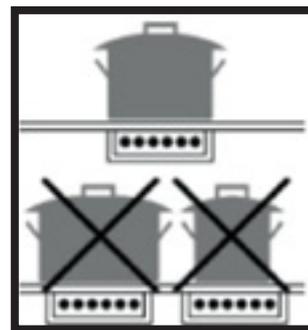
Ø (in cm)

Auxiliar	: 12 – 14 cm
Semi-rapido	: 16 – 24 cm
Rapido	: 18 – 26 cm
Wok	: 20 – 30 cm



### ADVERTENCIA

- Al encender la encimera por primera vez, o si la encimera no se ha utilizado durante mucho tiempo, para eliminar la humedad del material aislante, se debe secar colocando la encimera en la posición 1 durante 30 minutos.
- Para usar correctamente recuerde:
  - Encienda la encimera sólo después de haber colocado la sartén sobre ella.
  - Utilice sartenes de fondo plano y grueso.
  - No utilice ollas que sean más pequeñas que la encimera.
  - Seque el fondo de la olla antes de colocarla sobre la encimera.
- Después de su uso, para asegurarse de que las superficies estén limpias y sean duraderas, la placa eléctrica debe ser tratada con productos de limpieza específicos que se encuentran disponibles en el mercado. Esta operación necesaria evita la oxidación (formación de óxido).
- Cuando cocine con aceites y grasas inflamables, nunca abandone el aparato.
- Las placas se mantendrán calientes durante mucho tiempo después de su uso: no las toque ni coloque ningún objeto sobre ellas.
- Antes de encender las placas eléctricas, levante la tapa de cristal de la cocina; antes de cerrarlo, apague las placas y espere a que se enfríen.
- Si aparecen abolladuras en la superficie de la encimera, apáguela inmediatamente y póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano..



# Instrucciones para el usuario



## 8 USO DEL HORNO



En modelos con programador electrónico, antes de usar el horno asegúrese de que  aparece en la pantalla. En los modelos con un reloj analógico y una perilla de temporizador, debe configurarse en

### 8.1 Advertencias y consejos generales

Antes de utilizar el horno y el grill por primera vez, precaliente a su temperatura máxima (260 ° C para hornos eléctricos y 275 ° C para hornos de gas) el tiempo suficiente para quemar cualquier residuo aceitoso de fabricación que pueda dar olores desagradables a los alimentos. . Luego de un corte de energía, el horno mostrará el display parpadeando y el símbolo ajústelo, ver párrafo "9 PROGRAMADOR ELECTRÓNICO O (EN DETERMINADOS MODELOS SOLAMENTE)".



Durante la cocción, no cubra el fondo del horno con papel de aluminio o estaño y no coloque sartenes o bandejas de horno sobre él, ya que esto puede dañar el revestimiento de esmalte. Si desea utilizar papel parafinado, colóquelo de manera que no interfiera con la circulación del aire caliente dentro del horno.



Los accesorios del horno destinados a entrar en contacto con alimentos están fabricados con materiales que cumplen con las disposiciones de las directivas vigentes.



Para evitar que el vapor en el horno cause problemas, abra la puerta en dos etapas: entreabierta (5 cm aprox.) Durante 4-5 segundos y luego completamente abierta. Para acceder a los alimentos, deje siempre la puerta abierta el menor tiempo posible para evitar que la temperatura en el horno baje y arruine los alimentos.



### 8.2 Uso de horno

#### 8.2.1 Encendido electrónico por chispa (solo en algunos modelos)

Abra completamente la puerta del horno, presione el pomo del horno a gas y gírelo en sentido antihorario hasta la temperatura máxima; el eléctrico el encendido por chispa se activa automáticamente. Cuando el horno esté encendido, mantenga la perilla presionada durante unos segundos para permitir que el termopar se caliente.

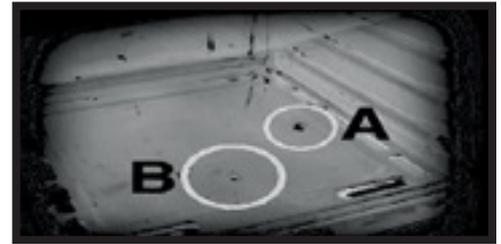
Si el quemador no se enciende después de 15 segundos, deje de intentar encenderlo, abra la puerta del horno completamente y no intente encenderlo nuevamente durante al menos 1 minuto..



## Instrucciones para el usuario

### 8.3.2 Encendido manual

Abra la puerta del horno completamente y gire la perilla del horno. Acerque un fósforo encendido a la boca del tubo de llama A en el centro de la superficie del horno y presione la perilla del horno. Una vez que esté encendida, mantenga la perilla presionada durante unos segundos para permitir que el termopar se caliente y asegurarse de que ha permanecido encendido mirando a través de la inspección.



Si el quemador se apaga accidentalmente mientras está en uso, gire la perilla a la posición de apagado ( ) antes de volver a encenderlo.

### 8.4 Uso del grill

#### 8.4.1 Encendido manual del quemador grill de gas

8.4.2 Una vez abierta la puerta del horno, presione la perilla y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de grill, luego acerque una llama encendida al quemador en el techo del horno.

8.4.3 Cuando esté encendido, mantenga la perilla presionada durante unos 10 segundos. Si el quemador no permanece encendido después de este período, suelte la perilla y espere al menos 1 minuto antes de hacer un nuevo intento de encenderlo. Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando a la posición de apagado ( ) y manténgalo encendido durante al menos 1 minuto antes de volver a encenderlo.

#### 8.4.4 Encendido eléctrico del quemador grill de gas

Una vez abierta la puerta del horno, presione el pomo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de grill. Cuando esté encendido, mantenga la perilla presionada durante unos 10 segundos. Si el quemador no se ha encendido después de este período, suelte la perilla y espere al menos 1 minuto antes de hacer un nuevo intento de encenderlo. Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando a la posición de apagado ( ) espere al menos 1 minuto antes de volver a encenderlo.

#### 8.4.5

Si no hay energía eléctrica, aún es posible encender el quemador con fósforos.



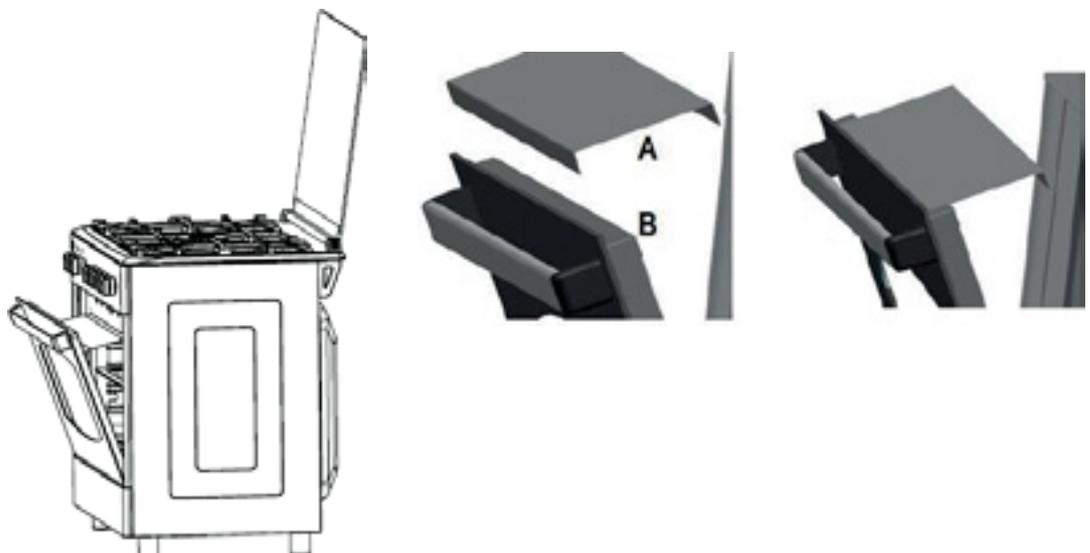
**ADVERTENCIA: NO ES POSIBLE OPERAR EL HORNO A GAS Y LA PARRILLA A GAS AL MISMO TIEMPO.**

#### 8.4.6



*Nunca abra el compartimento de almacenamiento cuando el horno esté encendido y aún caliente. La temperatura interior puede ser muy alta.*

Si su cocina está equipada con un protector de perilla, cuando cocine con grill o grill + asador debe colocarse como se muestra aquí, encajando las ranuras "A" en los pasadores "B" en la parte superior del horno.



# Instrucciones para el usuario

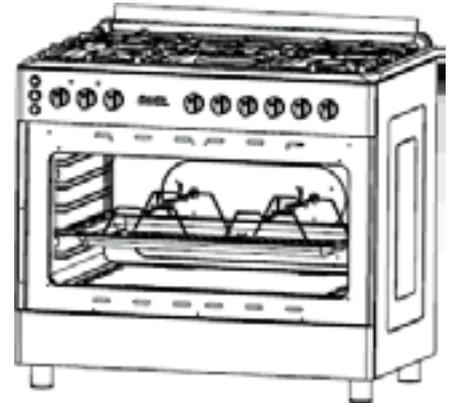
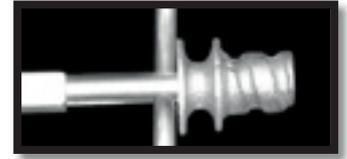
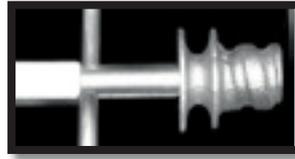


## 8.5 Uso de rostizador de pollo

### 8.5.1 Uso del asador en hornos maxi horno

Enrosque el marco de soporte en el segundo corredor desde la parte inferior para que la carcasa de la varilla sobresalga del horno. Coloque la varilla como se muestra en la figura (1) y empuje el marco dentro del horno hasta que el extremo de la varilla se alinee con el orificio del motor del asador. En este punto, levante la varilla del asador y empújela hacia la izquierda hasta que esté en la posición ilustrada en la figura (2). Para activar esta función, gire el interruptor a ( ).

**Estas operaciones deben realizarse con el horno apagado y frío. Al final de la cocción, use la herramienta provista para deslizar la varilla fuera del orificio (3) y retire el marco para que la varilla del asador se pueda sacar del horno.**



2 - 3

2 - 3

## PRECAUCIONES



- Los procesos de asado a la parrilla nunca deben durar más de 60 minutos.
- En modelos con horno a gas, la cocción grill y grill + asador debe realizarse con la puerta parcialmente abierta al primer clic.
- En los modelos con parrilla de gas, la puerta del horno debe estar cerrada durante las operaciones de cocción con parrilla.
- Para evitar un sobrecalentamiento peligroso, la tapa de vidrio del aparato siempre debe estar levantada cuando se usa el horno o la parrilla. La parrilla eléctrica y el horno de gas nunca deben usarse al mismo tiempo.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes durante y después del uso de la parrilla; Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Durante las operaciones de cocción en el asador, una de las bandejas suministradas con la olla debe colocarse en la parte inferior del horno, en el primer canal inferior, para recoger la grasa y la grasa producidas.
- Cuando utilice el horno, retire todas las bandejas y parrillas que no utilice de su interior.



## Instrucciones para el usuario



No abra el compartimento de almacenamiento cuando el horno esté encendido y todavía esté encendido. Las temperaturas en su interior pueden ser muy elevadas.



Nunca lo use para almacenar materiales inflamables como trapos, papel, etc.; está destinado a almacenar los accesorios metálicos de los electrodomésticos únicamente.

### VUELVA A INSPECCIONAR LA CONEXIÓN DE GAS

Cuando coloque su horno en su ubicación, asegúrese de que esté al nivel del mostrador. Llévelo al nivel del mostrador ajustando las patas si es necesario.



NO HAGA QUE LA MANGUERA DE GAS Y EL CABLE ELÉCTRICO DE SU HORNO PASEN POR LAS ÁREAS CALEFACTADAS, ESPECIALMENTE POR LA PARTE TRASERA DEL HORNO. NO MUEVA EL HORNO CONECTADO A GAS. DADO QUE EL FORZADO AFLOJARÁ LA MANGUERA, PUEDE OCURRIR UNA FUGAS DE GAS.

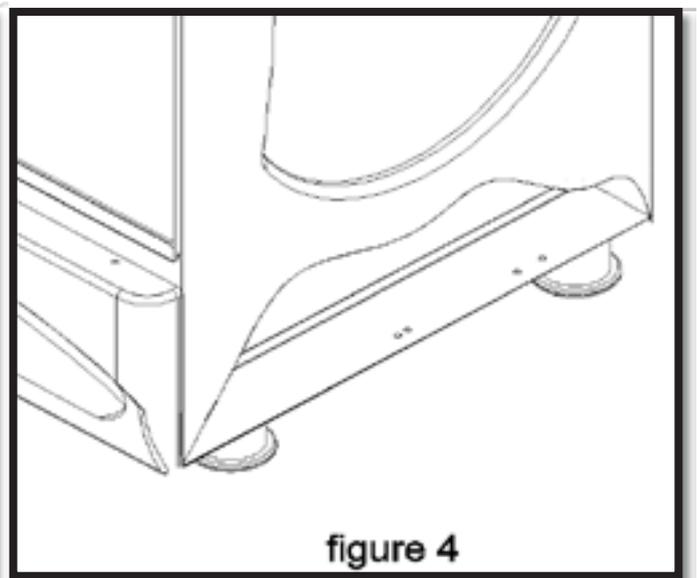
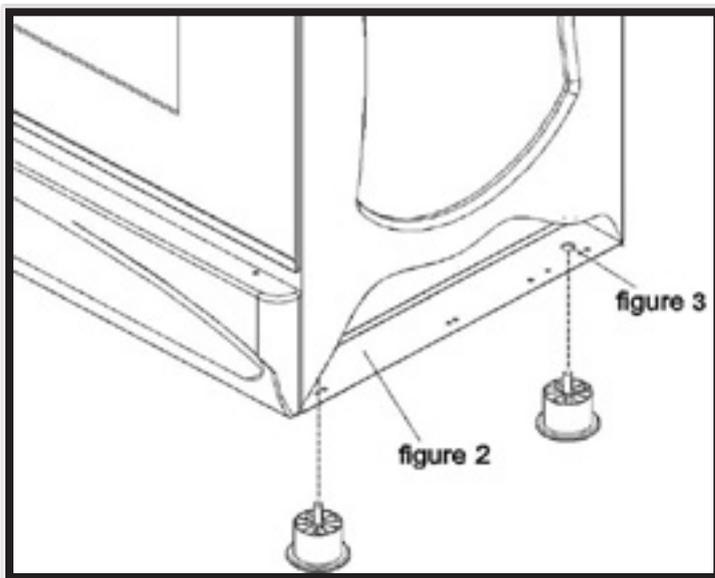
### INSTALACIÓN DE LOS PIES DEL HORNO

Para instalar las patas del horno;

El listón de sujeción de los pies se instala en el horno desde la parte inferior del horno como se muestra en (figura 2). Tuercas centradas en estos tornos para atornillar las patas (figura 3). Complete el proceso de instalación de los pies atornillando el feto a las tuercas (figura 4)

Complete el proceso de instalación de los pies atornillando el feto a las tuercas (figura 4)

You can balance your oven by turning the screwed feet according to the surface type you are using.



# Instrucciones para el usuario



## 12.1 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 12.2 Limpieza de versiones de acero inoxidable y esmaltadas



Para mantener el acero inoxidable en buenas condiciones, debe limpiarse regularmente cuando termine de usar la olla, después de que se haya enfriado d.

#### Limpieza diaria ordinaria

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni ácidos a base de cloro.

**Modo de empleo: verter el producto sobre un paño húmedo y limpiar la superficie, aclarar abundantemente y secar con un paño suave o gamuza.**

Manchas o residuos de comida

No use esponjas de acero o raspadores afilados, ya que dañarán la superficie. Utilice productos normales no abrasivos y una herramienta de madera o plástico si es necesario. Enjuague bien y seque con un paño suave o una gamuza.

No permita que se depositen residuos de alimentos azucarados (como mermelada) dentro del horno. Si se deja reposar durante demasiado tiempo, podrían dañar el revestimiento esmaltado del horno.



#### .3 Limpieza de las piezas de la placa de cocción 12.3.1

Tapa de cristal Para facilitar la limpieza, la tapa se puede extraer de sus bisagras. 1- colóquelo en posición abierta. 2- levántalo hacia arriba.

1



# MOVIENDO LA COCINA

## ADVERTENCIA

CUANDO MUEVA LA COCINA ASEGURESE QUE SEA ALZADA POR 2 PERSONAS DE LA MISMA FORMA EN LA FOTO



**ADVERTENCIA:**  
AL INCLINAR LA COCINA  
NO LO HAGA DESDE LA  
MANIJA



**ADVERTENCIA:**  
AL EMPUJAR LA COCINA EN LA  
POSICION FINAL NO LO HAGA  
POR LA PARTE SUPERIOR



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

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



