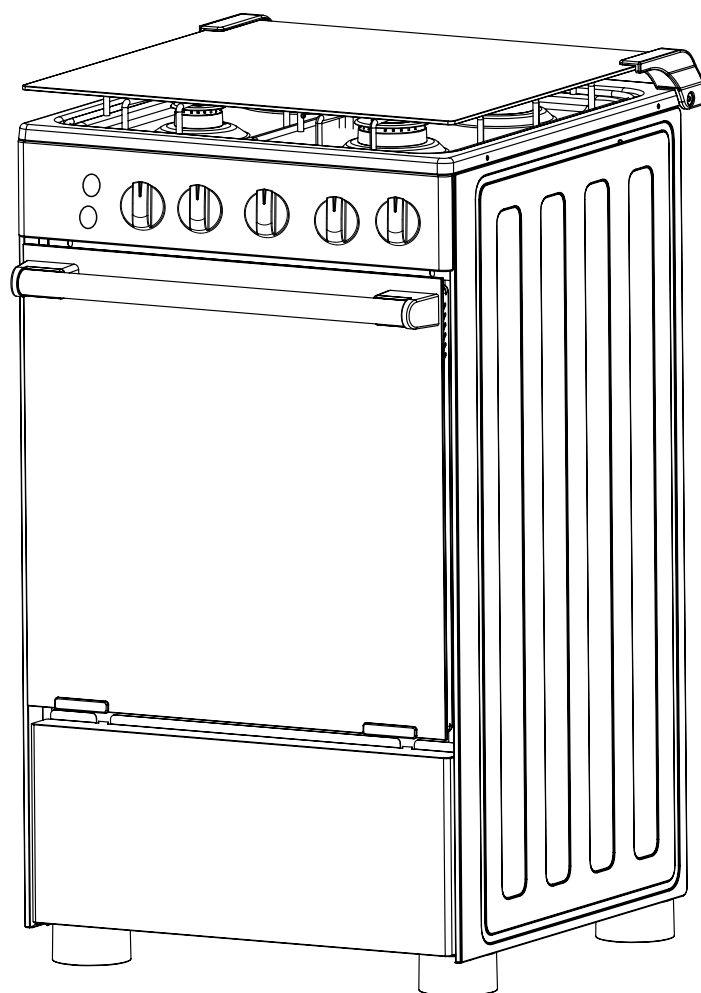


enxuta

Toda una vida contigo

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MOD. CENX9504W / CENX9504I

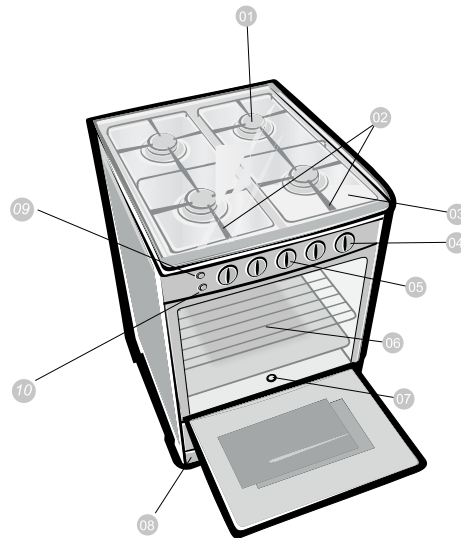


GELBRING
IMPORTACIONES



Nombre de Las Partes

1. Hornillas selladas.
2. Parrillas tablero
3. Tapa de cristal.
4. Perillas de las hornillas
5. Perilla del horno
6. Bandeja central / goteo
7. Parrilla
8. Base
9. Luz/Spiedo (opcional)
10. Encendido Electrico (opcional)
11. Timer (opcional)



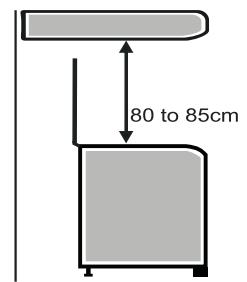
Condiciones del Lugar de Instalación

1. El uso de las cocinas de gas produce calor y humedad en donde están instaladas.
2. Asegúrese que haya un buen flujo de aire, manteniendo una ventilación natural a través de una ventana, puerta o instalando una campana que extraiga el gas que se encuentra en el ambiente. Si la ventilación no es buena, esto puede causar la carência del oxígeno, lo cuál podría ser perjudicial para su salud y el rendimiento del gas.
3. Si la cocina de gas trabaja durante un largo periodo de tiempo, será necesario aumentar el flujo de aire.
4. La entrada de aire no debe disminuir el buen funcionamiento de la llama de gas o corte la llama del gas.
5. Para instalar su cocina de gas, compruebe si su casa válvula se encuentra en buenas condiciones.
6. No instale la cocina de gas encima de las alfombras.
7. No instale la cocina de gas cerca del refrigerador, porque el calor excesivo dificulta su rendimiento.



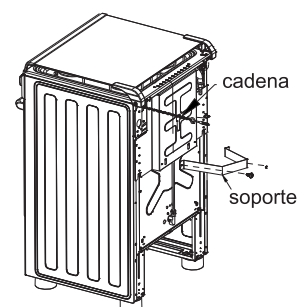
Instalación de la estufa de gas

1. Deje al menos 80 a 85 cm entre la parte superior de la estufa de gas y cualquier mueble o campana de cocina antes de ser instalado.
2. Por favor que asamble la cadena y los dos soporte antes de instalar la cocina. (Sólo algunos modelos)
3. Asegúrese de no bloquear la salida de gas del horno de embudo o las rejillas de ventilación de gas, al momento de instalar el horno.



Instalación de Gas

1. Esta estufa fue diseñada para el uso de gas licuado.
2. Se debe utilizar siempre un regulador de presión exclusivamente para su estufa de gas. La falta de presión del regulador podría causar fugas de gas. Comprobar la validez de la presión del regulador. El regulador debe ser reemplazado cada 5 años.



Especificaciones técnicas del regulador

Presión: 275 mm C.A

Consumo Máximo: 2kg/h

3. Asegúrese que la manguera:

.No tenga uniones.

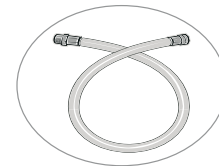
.No vaya en la parte posterior de la cocina de gas, ni cerca de las salidas de aire caliente.

Debe ser menor a 125cm de largo.

4. Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con flujo de aire.

5. Use una manguera de 1 / 2" metálica para conectarla a la cocina de gas.

6. Utilice manguera de plástico solo cuando no este ubicada en la parte posterior de la estufa de gas.



tubo metálico flexible

Manguera de Instalación

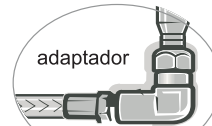
1. Coloque la abrazadera de metal en el extremo de la manguera.

2. Conectar la manguera a la entrada de la cocina y apretar la abrazadera

3. Coloque la abrazadera en el otro extremo de la manguera y conéctelo al regulador de presión. Apretar la abrazadera.

4. Regular la presión del cilindro de gas con cuidado

5. Después de la instalación chequea que no haya ninguna fuga usando jabón o detergente liquido con agua.



adaptador



Seguridad para los niños

1. Evita accidentes. Antes de desempacar la cocina. Mantenga el material envoltorio fuera del alcance de los niños.

2. No permita a los niños manipular el equipo, ni siquiera cuando este desconectado.

3. Evitar que los niños toquen la superficie y permanezcan cerca del equipo cuando este caliente en uso todavía o después de estar apagado.

Para quien lo vaya a instalar

1. Desconecte la cocina antes de limpiarla o hacerle mantenimiento.

2. No es recomendable modificar las características del equipo.

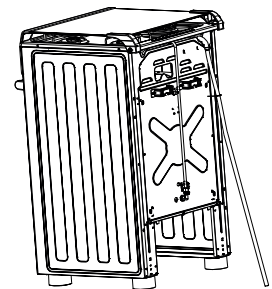
1. Para apartar o remover comida se deben utilizar guantes de cocina.

2. Nunca deje cerca de la cocina y de las hornallas ningún material inflamable mientras se encuentre en uso. Cuando este usando aceite de cocina o mantequilla deberá tener especial cuidado, ya que estos productos son inflamables.

3. No use el horno para guardar utensilios de cocina, especialmente aquellos que contengan residuos o grandes cantidades de aceite.

4. Los recipientes con curvas o bordes salientes no deberán ser usados, ya que estos por naturaleza son inestables.

5. El mango del utensilio debe colocarse hacia adentro.



Instrucciones para limpiar la cocina

1. Antes de limpiar o hacerle mantenimiento su cocina de gas debe estar desenchufada.

2. La limpieza debe hacerse cuando la cocina de gas se encuentre fría.

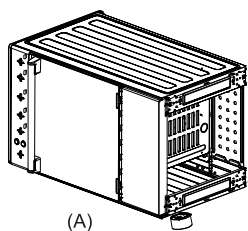
3. Por razones de higiene y seguridad usted deberá tener su cocina de gas siempre limpia.

4. elija el tamaño de la hornalla de acuerdo a la olla que vaya a utilizar.

5. Después de cada uso siempre deberá limpiarse el vidrio de la cocina de gas.



Instalación de los pies



Instale las cuatro patas en el panel básico. (Vea el dibujo A)

Cómo utilizar el horno

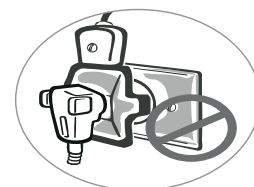
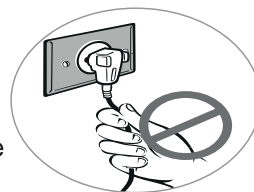
1. Identifique la perilla del horno en el medio de las perillas.
2. El encendido puede ser manual o eléctrico.

Encendido manual del horno

3. Gire la perilla a la posición máxima (4) y mantenga la perilla presionada, luego coloque un fósforo encendido en el quemador del horno, o utilice el encendido eléctrico que incluye su cocina.
4. Mantenga la perilla del horno presionada durante 10 segundos, y luego gire a la posición que prefiera.
5. Asegúrese que el horno caliente, luego cierra la puerta cuidadosamente. Mantenga el horno a una temperatura máxima entre 10 a 20 minutos.

Para apagar el horno, gire la perilla a la posición de apagado.

*NOTA: cabe aclarar que la figura que muestra el manual no es la correcta, ya que la serigrafía del panel es diferente a dicha figura.



encendido del quemador

Bastidores Horno

El nivel en donde se debe colocar la rejilla o bandeja de hornear dependerá del tipo de alimentos que desee cocinar. Nosotros recomendamos:

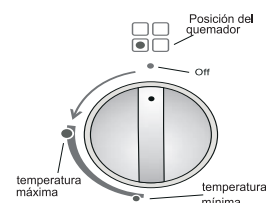
1. Utilizar el regulador central para hacer pan, pasteles, etc
2. Siga las instrucciones de la receta adecuada.
3. Para hornear pan, galletas, pizzas y alimentos similares, use la placa de hornear en la rejilla.

Importante

Nunca hornear los alimentos directamente sobre la bandeja que cubre el quemador.

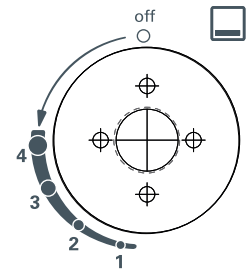
Manual de encendido

1. Gire la perilla de la hornalla que desea encender hasta la posición máxima, luego mantenga cerca el fósforo de la hornilla.
2. Encienda la hornalla.
3. Seleccione la temperatura.
4. Gire la perilla a la posición de apagado para apagar la hornalla.



Consejos

1. No use cualquier tipo de protección (papel aluminio), ya que esto podría causar obstrucción de la boquilla del gas o mal funcionamiento de las piezas de las hornallas.
2. Cuando use el horno, evite tocar el vidrio externo y los accesorios internos, espere que estos se enfrien dejándolos un tiempo prudencial y luego proceda a retirarlos.

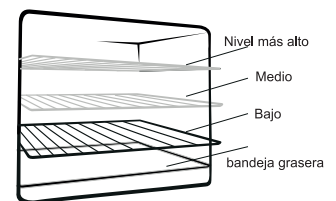


Recomendaciones Importantes

Para un menor y más eficiente consumo de gas es recomendable usar las parrillas con un diámetro adecuándose al tamaño de las hornallas previniendo quemaduras con la llama de la hornilla al momento de abrirla. Es recomendable reducir la llama antes que el líquido empiece a hervir. Y mantenga la llama a fuego mínimo mientras sea necesario con el fin de mantener la ebullición. Asegúrese que haya una buena ventilación en el lugar en donde se encuentre instalada la estufa de gas. Es recomendable encender la hornilla antes de colocar la olla sobre la parrilla.

Limpieza y Mantenimiento

1. Al terminar de usar la cocina de gas límpiela con un paño suave, con una solución de agua, jabón y bicarbonato (2 cucharaditas llenas en 1 litro de agua)
2. Para limpiar el vidrio frontal y el panel de control, es recomendable usar un papel seco.
3. No use detergentes, corrosivos o abrasivos muy fuertes.



PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
Olor a gas	La conexión de la manguera Tubo pinchado	Cambie la instalación
	Quemadores en posición incorrecta	Colocarlos en posición correcta
	Quemador en uso se apago accidentalmente	Llame al Servicio de Atención Al cliente
	El regulador está mal Instalado.	Instale correctamente
Fuerte olor	Aceite y grasa al fabricar al fabricar la estufa.	Esto es normal al utilizarla por primera vez.
Ruido	Expansión de metal debido al calor.	Normal

TABLA GENERAL DE EQUIVALENCIAS

MEDIDAS COMUNES		MEDIDAS LIQUIDAS	
1 Pizca	Menos de ¼ de cucharadita	8 cucharadas	½ taza
3 Cucharaditas	1 cucharada	1 taza	8 onz. liquidas
2 cucharadas	30 gramos = 1 Onza	1 taza	¼ Litro
4 cucharadas	¼ taza	2 tazas	½ Litro
8 cucharadas	½ taza	3 tazas	1 Botella = 750cc
12 cucharadas	¾ taza	4 tazas	1 Litro
16 cucharadas	1 taza		
EQUIVALENCIAS EN FARENHEIT Y GRADOS CELCIUS			
122° F = 50°C		250° f = 121° C	
400°F = 204° C			
130	54	275	135
150	66	300	149
175	79	325	163
200	93	350	177
225	107	375	191
		500	260



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.

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:

