

286mm

210mm



enxuta

Toda una vida contigo

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Horno Eléctrico

Modelo: HENX45

Horno: 220V – 50 Hz / 2000 watts

Capacidad: 45 Lts



SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice su Horno Tostador /rotisserie /de convección, deben observarse siempre precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.

2. No toque las superficies calientes. Siempre utilice guantes o agarraderas (manoplas).
3. Es necesaria una supervisión cercana cuando el equipo es usado por niños o cerca de niños.
4. A efectos de evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, enchufe o ninguna otra parte del horno en agua ni en ningún líquido.
5. **No deje** que el cable cuelgue del borde de la mesa o repisa o esté en contacto con superficies calientes.
6. **No opere** ningún equipo con un cable o enchufe dañado o si presenta un funcionamiento anormal o está dañado. Lleve el equipo al local de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar peligroso o provocar daños.
8. **No lo coloque** sobre o cerca de hornallas a gas o eléctricas.
9. Deje un espacio libre de al menos 10 cm alrededor del horno para permitir una adecuada circulación de aire.
10. Desenchufe del tomacorriente cuando no se utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de retirar o colocar las partes nuevamente en su sitio y antes de limpiar.
11. Para desconectar, coloque el temporizador en OFF, luego desenchufe. Siempre sostenga del enchufe y nunca tire del cable.
12. Se deben tomar precauciones extremas cuando se mueve

una bandeja conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.

13. **No cubra** la bandeja ni ninguna otra parte del horno con papel metalizado. Esto puede hacer que el horno se sobrecaliente.
14. Sea muy cuidadoso al retirar bandejas o racks que contengan grasa u otros líquidos calientes.
15. **No limpie** el interior del horno con esponjas metálicas. Podrían romperse algunos trozos de las mismas y tocar las partes eléctricas, lo que podría provocar un riesgo de descarga eléctrica.
16. Los alimentos de gran tamaño o utensilios de metal no deben ser colocados en el horno ya que podrían ser causa de riesgo de incendio o descarga eléctrica.
17. Podría haber riesgo de incendio si el horno está cubierto o en contacto con material inflamable, tal como cortinas, paños, paneles y similares, cuando está en operación. No almacene ningún objeto encima del equipo cuando éste está en funcionamiento.
18. Se deben tomar precauciones extremas cuando se utilicen recipientes para cocinar que no sean de metal o vidrio refractario.
19. Asegúrese que nada toque las resistencias superiores e inferiores del horno.
20. **No coloque** ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o cualquier otro material similar.
21. **No guarde** ningún material más que los accesorios

recomendados por el fabricante en este horno cuando no se está utilizando.

22. Siempre utilice guantes aislantes de protección al colocar o retirar objetos del horno caliente.
23. Esta unidad tiene una puerta de seguridad de vidrio templado. Este vidrio es más fuerte que el vidrio común y más resistente a la rotura. El vidrio templado

igualmente puede romperse en los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes.

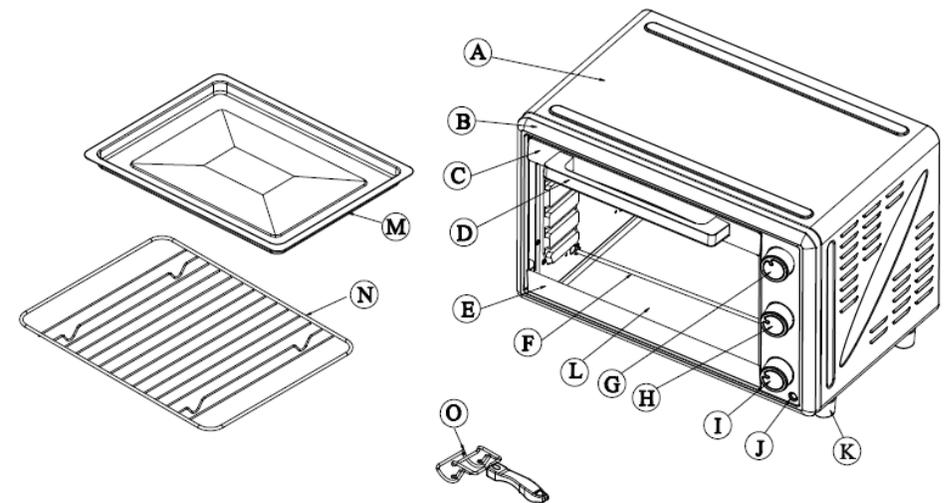
24. Este equipo está apagado (OFF) cuando el botón del temporizador está en la posición "OFF".
25. **No usar** en exteriores.
26. **No usar** este electrodoméstico para un fin distinto al que fue creado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Sólo para uso doméstico

Conociendo su horno eléctrico de convección

COMPONENTE PRINCIPAL:



A: Gabinete
B: Platina frontal

C: Marco superior de la puerta
D: Asa

E: Marco inferior de la puerta
 F: Resistencia inferior
 G: Perilla de control de termostato

H: Perilla de control de Función de Horno
 I: Perilla de temporizador

J: Luz indicadora
 K: Pie
 L: Puerta de vidrio
 M: Asadera
 N: Parrilla
 O: Manija

Especificaciones Técnicas

- ◆ **Voltaje:** 220V.A.C., 50Hz.
- ◆ **Potencia:** 2000 Watts

Lea todas las secciones de esta guía y siga las instrucciones cuidadosamente.

Antes de usar su horno eléctrico

▲ Antes de utilizar su horno para dorar por primera vez, asegúrese de:

1. Leer todas las instrucciones incluidas en este manual.
2. Asegúrese que el horno esté desenchufado y que el “temporizador” (Time control) esté en la posición “OFF”.
3. Lave todos los accesorios en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
4. Seque cuidadosamente todos los accesorios y póngalos de nuevo en el horno. Enchufe el horno en el tomacorrientes de la pared y ya estará en condiciones de utilizar la unidad.
5. Luego de haber colocado todos los accesorios en el horno, le recomendamos que lo encienda a la máxima temperatura (250°C) en la función dorar (“toast”) por aproximadamente 15 minutos, para eliminar cualquier residuo de empaque que pueda haber quedado después del embarque. Esto también eliminará cualquier rastro de olor presente inicialmente.

Favor tomar nota: La operación de inicio puede producir un olor y humo mínimos (cerca de 15 minutos). Esto es normal y es inofensivo y se debe al quemado de la sustancia de protección aplicada en fábrica a las resistencias.

Utilizando su Horno Eléctrico de Convección

Acerca de la cocción por Convección

La cocción por convección combina el movimiento de aire caliente por medio de un ventilador con las características comunes (asar, hornear y dorar). La cocción por convección provee una cocción más rápida en muchos casos que en los hornos radiantes de tipo comunes. El ventilador envía aire a todas las áreas del alimento, dorándolo rápidamente, dejándolo crujiente y sellándolo en humedad y sabor. Produce una temperatura más uniforme alrededor del alimento por el movimiento del aire, de modo que el mismo se cuece en forma más pareja si se compara con los hornos normales, que presentan zonas más calientes que otras. La convección permite cocinar a temperaturas más bajas, lo que ahorra energía y ayuda a mantener la cocina más fresca. El aire que se mueve por convección está sobrecalentado y circula alrededor del alimento, de modo que cocina significativamente más rápido que los hornos convencionales.

Utilizando su horno eléctrico & hornalla

Por favor familiarícese con las siguientes funciones del horno y accesorios antes de utilizarlo por primera vez:

- **Control de Temperatura:** seleccione la temperatura deseada desde 100°C a 250°C para asar, hornear o dorar.

- **Control de Función:** este horno está equipado con cuatro posiciones para una variedad de necesidades de cocción.
 - ◇ **Cuatro posiciones con el selector de cocción:** Off/Asar (resistencia superior) / Hornear (resistencia inferior) /Dorar(resistencias superior e inferior)

Off:

Asar: Para pescado, carne, pollo, costillas de cerdo, etc.(resistencia superior)

Hornear: Para tortas, tartas, galletitas, aves de corral, carne, cerdo, etc. (resistencia inferior)

Dorar: Para pan, magdalenas, waffles congelados, pizza, etc. (resistencias superior e inferior)

- **Temporizador:** mueva hacia la derecha (en sentido horario) para dorar o usar como temporizador. Esta función tiene una alarma que suena al cumplirse el tiempo programado.
- **Luz de Neón Encendida:** Se iluminará cuando el horno esté en uso.
- **Asadera:** Para cocer carne, pollo, pescado y alimentos varios.
- **Parrilla:** Para dorar, hornear y en general cocinar en cacerolas y sartenes estándar.

ADVERTENCIA: PARA EVITAR RIESGOS DE DAÑOS O QUEMADURAS, NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES CUANDO EL HORNO ESTÉ EN USO. UTILICE SIEMPRE MANOPLAS PARA HORNO.

PRECAUCIÓN: Cuando retire la asadera, la parrilla o cualquier otro recipiente caliente de un horno caliente, siempre hágalo con mucho cuidado. Utilice siempre un asa para parrilla o una manopla para horno para retirar objetos calientes del mismo.

Asando en su Horno

Cocine su corte de carne favorito a la perfección. El horno puede cocinar hasta 3,6 Kg de pollo o pavo y hasta 2,7 kg de asado. Si bien se incluye una guía para asistirlo con los tiempos de cocción, le recomendamos que revise periódicamente el progreso de la misma con un termómetro para carnes. Para mejores resultados es conveniente que precaliente el horno durante 15 minutos a 250°C. No recomendamos el uso de bolsas de cocción o recipientes de vidrio en el horno. Nunca utilice bandejas de plástico, papel o similar en el horno.

Operación:

- Coloque la parrilla en el horno en la posición más baja.
- Coloque el alimento a ser cocinado en cualquier cacerola. Si desea utilizar la asadera (sartén de goteo/asado), entonces no tendrá que utilizar la parrilla porque la asadera se sostiene sobre las guías de soporte.
- Ajuste la temperatura en la perilla de control de la hornalla a la deseada.
- Coloque la perilla de temporizador en la posición de “ON”.
- Cuando se termine la cocción, coloque la perilla de control en la posición de “OFF”

Guía de Cocción

Los resultados de cocción pueden variar. Ajuste estos tiempos a sus requerimientos particulares.

CARNE	TEMP DEL HORNO	TIEMPO POR LB.
CARNE VACUNA	250°C	25-30min

CARNE DE CERDO	250°C	40-45min
JAMÓN	250°C	35-40min
POLLO	250°C	20-25min
PAVO	250°C	20-25min

Nota: Todos los tiempos de cocción están basados en carnes a temperatura de heladera. Las carnes congeladas pueden llevar bastante más tiempo. Por lo tanto, el uso de un termómetro para carne es altamente recomendado.

ASAR

Para mejores resultados, se recomienda que se precaliente el horno durante 15 minutos a 250°C.

Operación:

- Ajuste la perilla de control de temperatura a 250°C.
- Ajuste el control de función a BROIL (ASAR), y precaliente el horno.
- Coloque la parrilla en la asadera.
- Coloque el alimento en la parrilla y deslícela en el rack superior.
- El alimento debe colocarse lo más cerca posible de la resistencia superior pero sin hacer contacto directo.
- Ajuste la temperatura en la perilla de control de la hornalla a la deseada.
- Pinte los alimentos con salsa, aceite o lo deseado.
- Coloque la perilla del temporizador en la posición de “ON”.
- Se recomienda dejar la puerta del horno entornada.
- Dé vuelta el alimento a mitad de la cocción.
- Cuando se termine de asar, coloque la perilla de control en la posición de “OFF”

Guía de Cocción

Los resultados de cocción pueden variar. Ajuste estos tiempos a sus requerimientos individuales. También controle a menudo durante el proceso para evitar una sobre cocción.

CARNE	TEMP. DEL HORNO	TIEMPO DE COCCIÓN
ENTRECOT	250°C	25-30 min
FILETE	250°C	25-30 min
HAMBURGUESA	250°C	25-28 min
COSTILLA DE CERDO	250°C	40-45 min
COSTILLA DE CORDERO	250°C	30-40 min
PATAS DE POLLO	250°C	30-35 min
FILETES DE PESCADO	200°C	20-25 min
FILETES DE SALMON	200°C	20-25 min

Nota: Todos los tiempos de cocción están basados en carnes a temperatura de heladera. Las carnes congeladas pueden llevar bastante más tiempo. Por lo tanto, el uso de un termómetro para carne es altamente recomendado.

Dorado

Por favor tenga en cuenta que la función de DORADO (TOAST) utiliza todas las resistencias. El horno de amplia capacidad permite tostar 4 a 6 rodajas de pan, 6 magdalenas, waffles o panqueques congelados. Al tostar sólo 1 o 2 alimentos, colóquelos en el rack de horneado en el centro del horno.

Operación:

- Ajuste la perilla de control de temperatura a 250°C.
- Ajuste el control de función a TOAST (DORAR).
- Coloque el alimento a ser dorado en la parrilla.
- Coloque la perilla de control de tiempo en la posición de “ON”.
- Un timbre sonará para avisar el fin del ciclo de dorado.

Nota: La parrilla debería posicionarse en el medio del horno con las dentaciones hacia abajo.

Horneado

Por favor tenga en cuenta que la función de horneado utiliza sólo las resistencias inferiores. Para mejores resultados, se recomienda que se precaliente el horno durante 15 minutos a 250°C.

Operación:

- Ajuste la perilla de control de temperatura a 250°C.
- Ajuste el control de función a HORNEAR (BAKE).
Luego precaliente el horno.
- Coloque la parrilla en las guías de soporte inferiores o intermedias.
- Coloque el alimento en la parrilla y deslícela hacia el rack.
- El alimento debe colocarse lo más cerca posible de la resistencia superior pero sin hacer contacto directo.
- Ajuste la temperatura en la perilla de control de la hornalla a la deseada.
- Pinte los alimentos con salsa, aceite o lo deseado.
- Coloque la perilla del temporizador en la posición de “ON”.
- Se recomienda dejar la puerta del horno entornada.
- Dé vuelta el alimento a mitad de la cocción.
- Cuando se termine de hornear, coloque la perilla de control en la posición de “OFF”

Posicionamiento de las parrillas

Galletas – Utilice las guías de soporte inferior e intermedio.

Capas de tortas – Utilice sólo las guías de soporte inferior (hornee una a la vez)

Tartas – Utilice las guías de soporte inferior e intermedio

PRECAUCIÓN: Siempre tenga mucho cuidado al retirar la bandeja de horneado, parrilla o cualquier contenedor caliente del horno. Siempre utilice el asa del rack, o guantes para horno al quitar cualquier cosa caliente del horno.



Cuidado & Limpieza

Advertencia: Asegúrese de desenchufar el horno y permita que se enfríe antes de limpiarlo.

El horno tiene una capa de pintura que se limpia automáticamente durante su operación normal. Cualquier salpicadura que ocurra al cocinar, y que esté en contacto con esta capa, se oxidará mientras el horno esté en operación. Si lo desea, limpie las paredes con una esponja o paño húmedo y detergente suave. **NO UTILICE ESPONJAS DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS NI RASPE LAS PAREDES CON UTENSILIOS DE METAL, YA QUE TODOS ESTOS PUEDEN DAÑAR LA CAPA LIMPIADORA.**

Todos los accesorios deben ser lavados con agua enjabonada o en el lavavajillas. La puerta puede ser lavada con una esponja húmeda y secada con un papel seco o una toalla. Limpie el exterior con una esponja húmeda. **NO UTILICE UN LIMPIADOR ABRASIVO YA QUE PUEDE DAÑAR LA CUBIERTA EXTERIOR.**

NO UTILICE UN LIMPIADOR ABRASIVO O UNA ESPONJA DE ACERO EN EL RECIPIENTE DE GOTEO YA QUE PUEDE DAÑAR LA TERMINACIÓN DE ESMALTE DE LA PORCELANA. DEJE SECAS TODAS LAS PARTES Y SUPERFICIES ANTES DE ENCHUFAR EL HORNO.

Precauciones de seguridad importantes:



1. Significado de la papelera tachada:
No se deshaga de los electrodomésticos como basura municipal, utilice instalaciones separadas de recolección.
Contacte a su gobierno por información acerca de los sistemas de recolección disponibles.
2. Si se deshace de los electrodomésticos en un vertedero de basura, podrían infiltrarse sustancias peligrosas a aguas subterráneas y afectar la cadena alimenticia, dañando su salud y bienestar.
Este equipo no fue fabricado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos acerca del uso del mismo, por una persona responsable de su bienestar.
Los niños deben ser supervisados para asegurar de que no jueguen con el equipo.
3. **No lo utilice** en la cama o similares.



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, 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
GELBRING S. A. Cno. Perseverano 5959. Montevideo, Uruguay. www.gelbring.com.uy

