

143 mm

143 mm

enxuta
Toda una vida contigo

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Horno Eléctrico

Modelo: HENX16

Horno: 220V – 50 Hz / 1200 watts

Capacidad: 16 Lts



GELBRING
IMPORTACIONES

GELBRING
IMPORTACIONES

210 mm

2019-5-10

IMPORTANTES PRECAUCIONES

Cuando utilice su Horno Tostador y Asador, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- 1. Lea todas las instrucciones.**
- 2.** No toque las superficies calientes. Siempre use las asas o perillas.
- 3.** Atenta supervisión es necesaria cuando cualquier aparato sea usado por o cerca de niños.
- 4.** Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o ninguna parte del horno en agua u otros líquidos.
- 5.** No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, o toque superficies calientes.
- 6.** No opere el aparato con un cable, o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del aparato o ha sido dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- 7.** El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones o peligro.
- 8.** No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica.
- 9.** Cuando opere el horno, mantenga por lo menos cuatro pulgadas de espacio libre en todos los lados del horno para permitir la circulación de aire adecuado.
- 10.** Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- 11.** Para desconectar, gire el control de tiempo a la posición "OFF" y luego retire el enchufe. Siempre sujete el enchufe y no tire nunca del cable.
- 12.** Debe tener mucho cuidado al mover una bandeja de goteo que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- 13.** No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto puede hacer que el horno se sobrecaliente.
- 14.** Tenga mucho cuidado al retirar las bandejas, bastidores o desechar la grasa caliente u otros líquidos calientes.
- 15.** No limpie el interior del horno con estropajos de metal, piezas pueden desprenderse y tocar partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- 16.** Alimentos demasiado grandes, ni utensilios de metal debe insertarse en un horno tostador, ya que pueden crear un riesgo de incendio o riesgo eléctrico.

17. Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto o en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas y paredes tapizadas, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún elemento en la parte superior del aparato cuando esté en operación.

18. Deben ejercerse extremas precauciones cuando se usa un recipiente para hornear o cocinar construido de cualquier cosa que no sea de metal o de vidrio a prueba de horno.

19. Asegúrese de que nada toque las resistencias superiores o inferiores del horno.

20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel, o cualquier cosa similar.

21. No almacene ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este horno cuando no esté en uso.

22. Siempre use guantes de horno protectores con aislamiento, para insertar o extraer cosas del horno caliente.

23. Este aparato tiene una puerta de vidrio templado de seguridad. El vidrio es más fuerte que el vidrio común y más resistente a la rotura. El vidrio templado puede romper aún alrededor de los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o mellar los bordes.

24. Este aparato está apagado cuando el botón de Control del contador de tiempo está en la posición "OFF".

25. No use al aire libre.

26. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.

27. Significado del cubo de basura tachado con ruedas: No deseche los aparatos eléctricos como residuos urbanos, use instalaciones de recolección selectiva. Póngase en contacto con sus oficinas de gobierno locales para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles.

28. Si los aparatos eléctricos son dispuestos en rellenos sanitarios o vertederos, sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.

29. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y las personas con reducción física, sensorial o capacidades mentales o falta de experiencia y conocimiento si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y entender los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento no debe hacerse por niños sin supervisión.

30. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

31. No utilice en la cama o entornos similares.

32. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en

funcionamiento.

33. Los dispositivos utilizados para iniciar / detener las funciones operativas del aparato, en su caso, deben distinguirse de otros dispositivos manuales por medio de la forma o el tamaño, textura de la superficie, o la posición. Un táctil o una retroalimentación audible y visual dará una indicación de que el dispositivo ha sido operado.

34. Las superficies son susceptibles de calentarse durante el uso.

35. La puerta o la superficie externa puede calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

36. Los aparatos no están diseñados para ser operado por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

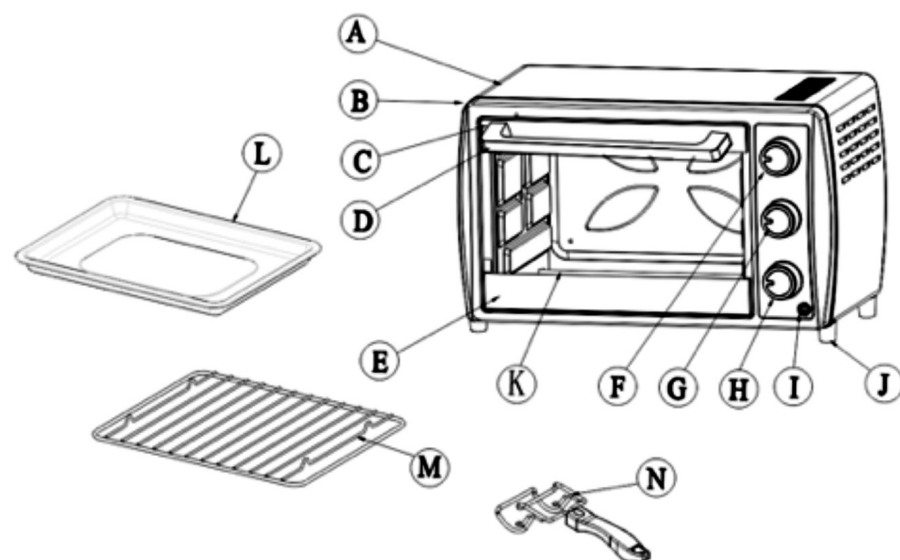
ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) .Este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado para que instale un tomacorriente adecuado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Sólo Para Uso Doméstico

Conozca su Horno Tostador y Asador

COMPONENTES PRINCIPALES:



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| A: Cubierta | I: Cubierta de luz indicadora |
| B: Placa frontal | J: Base |
| C: Marco superior de la puerta | K: Resistencias inferiores |
| D: Manija | L: Bandeja de horneado |
| E: Marco inferior de la puerta | M: Rejilla metálica |
| F: Perilla de control de temperatura | N: Manija de bandeja |
| G: Perilla de control de función | |
| H: Perilla de control del tiempo | |

Especificaciones Técnicas:

Voltaje: 120V AC, 60Hz

Potencia: 1200 W

Lea todas las secciones de este manual y siga todas las instrucciones cuidadosamente.

Antes de usar su Horno Tostador y Asador

▲ Antes de usar su horno tostador por primera vez, asegúrese de:

1. Lea todas las instrucciones incluidas en este manual.
2. Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que la perilla de Control de Tiempo esté en la posición de apagado "OFF".
3. Lave todos los accesorios con agua caliente y jabón o en el lavaplatos.
4. Seque bien todos los accesorios, vuelva a montarlos en el horno, enchufe el horno al tomacorriente y usted está listo para usar su nuevo horno tostador.
5. Después de montar el horno, le recomendamos que lo encienda en la temperatura más alta (250°C) sobre la función de tostar durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de embalaje que pueda quedar después del envío. Esto también eliminará todo rastro de olor inicialmente presente.


Tenga en cuenta: Puesta en marcha la operación de inicio puede ocasionar un mínimo olor y humo (por unos 15 minutos). Esto es normal e inofensivo. Es debido a la quema de la sustancia protectora aplicada a las resistencias en la fábrica.


Usando su Horno Tostador y Asador

Por favor, familiarícese con las siguientes funciones del horno y accesorios antes del primer uso:

- **Control de Temperatura:** elija la temperatura deseada de 100°C 250°C para hornear, asar o tostar.
- **Control de Funciones:** este horno está equipado con 4 posiciones para una variedad de necesidades de preparación.
 - ◇ Cuatro etapas del interruptor selector de preparación.

Apagado/superior/ inferior/ superior + inferior apagado "OFF".

 **Asar:** Para asar pescado, carne, pollo, chuletas de cerdo, etc. (calefactor superior)

 **Hornear:** Para pasteles, tartas, galletas, pollo, carne de res, carne de cerdo, etc. (calefactor inferior)

 **Tostar:** Para pan, muffins, waffles congelados, pizza, etc. (calentador superior & inferior)

• **Control de Tiempo:** Cuando se activa el control de segmento del contador de tiempo, gire a la derecha (sentido del reloj) para tostar o usar como un contador de tiempo. Esta función también tiene un timbre al final de la hora programada.

• **Energía Encendida "ON" Luz de Neón:** Está iluminado cuando el horno esté encendido.

• **Bandeja de Horneado:** Utilizar para asar a la parrilla y dorar la carne, pollo, pescado y otros alimentos. También se debe utilizar cuando se use el mango del asador para coger los goteos.

• **Rejilla Metálica:** Para tostar, hornear, general cocción en cacerolas y sartenes estándar.

ADVERTENCIA: PARA EVITAR EL RIESGO DE LESIONES O QUEMADURAS, NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES CUANDO EL HORNO ESTÉ EN USO. SIEMPRE USE GUANTES DE COCINA.

PRECAUCIÓN: Siempre tenga cuidado al retirar la bandeja de horno, rejilla metálica o cualquier recipiente caliente de un horno caliente. Siempre use la manija de la rejilla, o un guante de cocina al retirar artículos calientes del horno.

ASAR

Tenga en cuenta que la función de asar utiliza sólo las resistencias superiores. Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 250 °C.

Operación:

- Ajuste la perilla de control de temperatura a 250 °C.
- Gire el control de función para asar y precalentar el horno.
- Coloque los alimentos sobre la rejilla metálica y deslícela hacia la rejilla superior.

- Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible a la resistencia superior sin tocarlo.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada.
- Cepille los alimentos con salsas o aceite, según se desee.
- Gire el control de tiempo a encendido "ON".
- Es aconsejable dejar la puerta entreabierta.
- Voltee los alimentos a la mitad del tiempo de preparación establecido.
- Cuando termine de asar, gire el control del tiempo para apagar "OFF".

Guía para asar

Los resultados de preparación pueden variar. Ajuste estos tiempos a sus necesidades individuales. Además, verifique con frecuencia durante el asado para evitar la sobre cocción.

CARNE	TEMPERATURAS DE HORNO	TIEMPO DE PREPARACION
CARNE DE COSTILLA	250°C	25-30 min
CHULETA DE CARNE	250°C	25-30 min
HAMBURGESA	250°C	25-28 min
CHULETAS DE CERDO	250°C	40-45 min
PATAS DE CORDERO	250°C	30-40 min
PIERNAS DE POLLO	250°C	30-35 min
FILETES DE PESCADO	200°C	20-25 min
FILETES DE SALMÓN	200°C	20-25 min

Nota: Los tiempos de asado se basan en carnes a temperatura del refrigerador. Las carnes congeladas pueden tardar mucho más tiempo. Por lo tanto, es muy recomendable el uso de un termómetro para carnes.

HORNEAR

Tenga en cuenta que la función de hornear utiliza sólo las resistencias inferiores. Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 250 °C.

Operación:

- Ajuste la perilla de control de temperatura a 250 °C.
- Gire el control de función para hornear y precalentar el horno.
- Coloque la rejilla metálica en la guía de soporte inferior o media.
- Coloque los alimentos sobre la rejilla metálica y deslícela sobre la rejilla inferior o media.
- Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible a la resistencia inferior sin tocarlo.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada.
- Cepille los alimentos con salsas o aceite, según se desee.
- Gire el control de tiempo a encendido "ON".
- Es aconsejable dejar la puerta entreabierta.
- Voltee los alimentos a la mitad del tiempo de preparación establecido.
- Cuando termine de hornear, gire el control del tiempo para apagar "OFF".

Colocación de las rejillas metálicas

Galletas – Utilizar guía de soporte inferior y media.

Tortas de capas – Utilizar guía de soporte inferior únicamente (hornear una a la vez).

Pasteles – Utilizar guía de soporte inferior y media.

PRECAUCIÓN: Siempre tenga cuidado al retirar la bandeja de horno, rejilla metálica o cualquier recipiente caliente de un horno caliente. Siempre use la manija de la rejilla, o un guante de cocina al retirar artículos calientes del horno.

TOSTAR

Por favor, observe que la función de tostar utiliza todas las resistencias. Un horno de gran capacidad permite tostar 4 a 6 rebanadas de pan, 6 muffins, waffles congelados o crepes congelados. Cuando vaya a tostar sólo 1 o 2 artículos, coloque los alimentos en la bandeja de hornear en el centro del horno.

Operación:

- Ajuste la perilla de control de temperatura a 250 °C.
- Gire el control de función para tostar y precalentar el horno.
- Coloque la rejilla metálica en la guía de soporte media.
- Coloque los alimentos sobre la rejilla metálica y deslícela sobre la rejilla media.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada.
- Cepille los alimentos con salsas o aceite, según se desee.
- Gire el control de tiempo a encendido "ON".
- Es aconsejable dejar la puerta entreabierta.
- Voltee los alimentos a la mitad del tiempo de preparación establecido.
- Cuando termine de tostar, gire el control del tiempo para apagar "OFF".

Nota: La rejilla metálica debe ser colocada en el medio del horno con las aberturas apuntando hacia abajo.

Cuidado y Limpieza

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

El horno cuenta con una capa continua que se limpia automáticamente durante su normal funcionamiento. Cualquier salpicadura que se produce durante la cocción y entra en contacto con la capa se oxida mientras el horno está en funcionamiento. Si lo desea, limpie las paredes con una esponja, paño o almohadilla de nylon y un detergente suave. **NO UTILICE ESTROPAJOS DE LANA DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS O RASPE LAS PAREDES CON UN UTENSILIO DE METAL, YA QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PUEDEN DAÑAR LA CAPA CONTINUA.**

Todos los accesorios deben ser lavados con agua caliente y jabón o se pueden limpiar en el lavaplatos. La puerta se puede limpiar con una esponja húmeda y secar con una toalla de papel o un paño. Limpie el exterior con una esponja húmeda. **NO UTILICE UN LIMPIADOR ABRASIVO YA QUE PODRÍA DAÑAR EL ACABADO EXTERIOR.**

NO EMPLEE LIMPIADORES ABRASIVOS O ESTROPAJOS DE LANA DE ACERO EN LA BANDEJA DE GOTEO YA QUE PUEDE DAÑAR EL ACABADO DE ESMALTE DE PORCELANA. DEJA QUE TODAS LAS PIEZAS Y SUPERFICIES SE SEQUEN COMPLETAMENTE ANTES DE USAR Y ENCHUFAR EL HORNO.

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

