

# enXuta

*Toda una vida contigo*

## **FREIDORA SIN ACEITE 2 Canastos**

Mod. SDAENXFSA2222



**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

GELBRING  
IMPORTACIONES

The logo for Gelbring Importaciones, featuring the brand name in a bold, sans-serif font above the word "IMPORTACIONES" in a smaller font. To the right of the text is a circular icon containing a stylized triangle pointing downwards.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

---

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lea todas las instrucciones antes de usar su freidora de aire de doble zona.

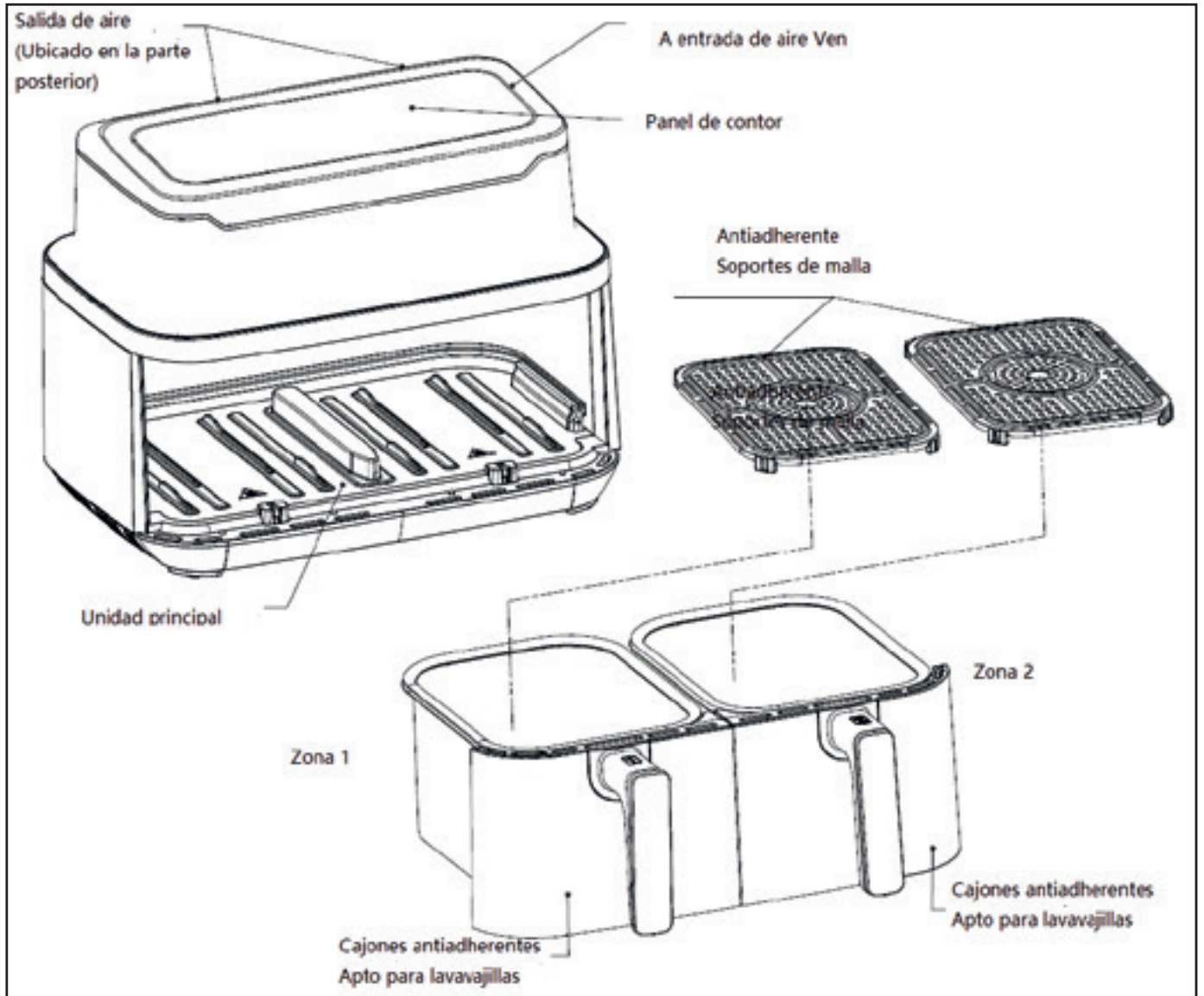
Al usar electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- 1** Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con discapacidades físicas reducidas, capacidades sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y comprender los peligros involucrados. Los niños deberán no jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no serán realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y supervisado.
- 2** Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 3** Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- 4** NO coloque ni almacene nada encima del producto cuando esté en uso.
- 5** NO coloque el aparato en superficies calientes o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, en o en un horno caliente o estufa.
- 6** NUNCA use enchufe eléctrico debajo del mostrador.
- 7** NUNCA conecte este dispositivo a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto separado.
- 8** NO utilices un cable de extensión. Se utiliza un cable corto de alimentación para reducir el riesgo de que los niños de menos de 8 años agarrando el cordón o enredándose y reduciendo el riesgo de que las personas tropiecen con un cordón más largo.
- 9** Para proteger contra descargas eléctricas, NO sumerja el cable, los enchufes o la carcasa de la unidad principal en agua u otro líquido.
- 10** Cocine solo en el cajón proporcionado. Inspeccione regularmente el aparato y el cable de alimentación. NO utilice el aparato si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe. Si el aparato funciona mal o se ha dañado de alguna manera, deje de usar inmediatamente y llame al Servicio de Atención al Cliente.
- 11** SIEMPRE asegúrese de que el aparato esté correctamente montado antes de su uso.
- 12** NO cubra la salida de aire o la salida de aire mientras la unidad está en funcionamiento. Hacerlo evitará incluso cocinar  
Y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 13** Antes de colocar el cajón extraíble en 2 de la unidad principal, asegúrese de que el cajón y la unidad estén limpios y secos limpiando con un paño suave.
- 14** Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. NO utilice este aparato para nada que no sea lo previsto uso. NO utilizar en vehículos o barcos en movimiento. NO lo use al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
- 15** Destinado solo al uso en la mesa de trabajo. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. NO muevas el aparato cuando esté en uso.
- 16** NO coloque el aparato cerca del borde 2 de una encimera durante el funcionamiento.
- 17** NO utilice accesorios que no sean recomendados ni vendidos por Enxuta. No coloques accesorios en un microondas, tostador, horno de convección o horno convencional o en placa de cocina de cerámica, bobina eléctrica, estufa a gas o parrilla al aire libre. El uso de accesorios no recomendados por enxuta pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

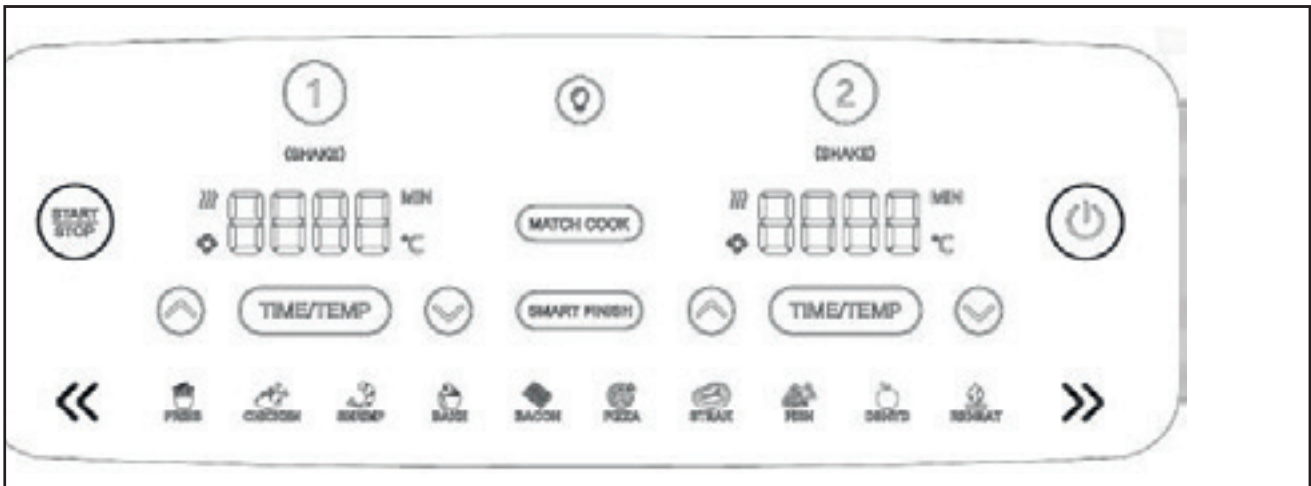
- 
- 18** SIEMPRE asegúrese de que el cajón esté correctamente cerrado antes de operar.
- 19** Cuando utilice este aparato, proporcione un espacio adecuado por encima y por todos los lados para la circulación del aire.
- 20** NO utilice el aparato sin el cajón extraíble instalado.
- 21** NO utilice este aparato para freír.
- 22** Elementos. NO llene en exceso cuando se evita el contacto de los alimentos con la cocción térmica. El sobrellenado puede causar lesiones personales o daños a la propiedad o que afecten al uso seguro del aparato.
- 23** Los voltajes de toma pueden variar, lo que afecta al rendimiento de su producto. Para evitar posibles enfermedad, usa un termómetro para comprobar que tu comida está cocida a la temperatura recomendada.
- 24** Si la unidad emite humo negro, desenchufe inmediatamente. Espere a que deje de fumar antes quitar cualquier accesorio de cocina.
- 25** NO toques superficies calientes. Las superficies de los electrodomésticos están calientes durante y después de la operación. A prevenir quemaduras o lesiones personales, usar SIEMPRE almohadillas calientes protectoras o guantes de horno aislados y usa las manijas disponibles.
- 26** Se debe tener extrema precaución cuando el aparato contiene alimentos calientes. El uso inadecuado puede resultar en lesiones personales.
- 27** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. NO dejes el cable cuelga sobre los bordes de las mesas o mostradores o toca superficies calientes.
- 28** El cajón y el plato más crujiente se calientan extremadamente durante el proceso de cocción. Evita el contacto físico mientras se retira el cajón o la placa del aparato. SIEMPRE coloque el cajón o el plato en un surf resistente al calor después de retirarlo. NO toques los accesorios durante o inmediatamente después cocinando.
- 29** La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
- 30** Para desconectar, apague cualquier control a OFF, luego desconecte del enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de limpiar, desmontar, poner o quitar las piezas y aAmacenamiento.
- 31** NO limpie con almohadillas de fregado de metal. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar la electricidad piezas, creando el riesgo de descarga eléctrica.
- 32** Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para el mantenimiento regular del aparato.
- 33** Indica leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y el uso del producto.
- 34** Indica la presencia de un peligro que puede causar lesiones personales, muerte o bienes sustanciales
- 35** daños si se ignora la advertencia incluida con este símbolo.
- 36** Ten cuidado de evitar el contacto con una superficie caliente. Usa siempre protección para las manos para evitar quemaduras.
- 37** Solo para uso doméstico y en interiores.

## **GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES**

# PARTES



# CONOZCIENDO TU FREIDORA DE AIRE



Al establecer la hora, la pantalla digital muestra HH:MM.

## BOTONES DE FUNCIÓN

**FRIES:** Lo mejor para alimentos congelados como papas fritas, use esta función para darle a su comida crujiente y crujir con poco o ningún aceite.

**POLLO:** Lo mejor para el pollo para usar esta función

**CAMARONES:** Lo mejor para los camarones para usar esta función.

**BAKE:** Crea golosinas y postres horneados decadentes.

**BACON:** Usa esta función para hacer tocino.

**PIZZA:** Usa esta función para cocinar PIZZA.

**STEAK:** Usa esta función para hornear bistec.

**PESCADO:** Utilice esta función para freír pescado.

**DEHYD:** Deshidratar carnes, frutas y verduras para aperitivos saludables.

**RECALENTAR:** Revive las sobras calentándolas suavemente, dejándote con resultados crujientes.

### BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

1Controle la salida del cajón de la izquierda (Zona 1).

2Controle la salida del cajón de la derecha (Zona 2).

Botón TIME/TEMP: Utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción antes o durante la cocción.

Botón SMART FINISH: sincroniza automáticamente los tiempos de cocción para garantizar que ambas zonas terminen en el mismo tiempo, incluso si tienen diferentes horarios de cocción.

Botón MATCH COOK: empareja automáticamente los ajustes de la zona 2 con los de la zona 1 para cocinar más cantidad de la misma comida, o cocinar diferentes alimentos usando la misma función, temperatura y tiempo.

Botón START/STOP: Después de seleccionar la temperatura y la hora, comience a cocinar presionando el botón

Botón START/STOP.

Botón de encendido: el botón  enciende la unidad, también la apaga y detiene todas las funciones de cocción.

---

MODO DE ESPERA: Después de 10 minutos sin interacción con el panel de control, la unidad entrará en modo de espera.

Botón de LUZ: El botón enciende y apaga la luz, la luz se apagará después de 1 minuto cuando de encender la luz.

Indicación de sacudida: La luz de vibración  parpadeará cuando sea la mitad del tiempo de cocción, y con la voz del pitido al mismo tiempo.

## ANTES DEL PRIMER USO

---

**1** Retire y deseche cualquier material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad.

**2** Retire todos los accesorios del paquete y lea este manual detenidamente. Por favor, ponga atención especial a las instrucciones operativas, advertencias y salvaguardias importantes para evitar cualquier lesión o daño a la propiedad.

**3** Lave los cajones y los platos crujientes con agua caliente y jabonosa, luego enjuague y seque bien. Los cajones y las placas más crujientes son las ÚNICAS piezas aptas para lavavajillas. Sin embargo, para extender la vida útil de los cajones, recomendamos lavarse las manos. NUNCA limpie la unidad principal en el lavavajillas.

# COCINANDO EN TU FREIDORA

## COCINAR CON TECNOLOGÍA DE DOBLE ZONA

La tecnología de doble zona utiliza dos zonas de cocción para aumentar la versatilidad. El ACABADO INTELIGENTE La función garantiza que, independientemente de los diferentes ajustes de cocción, ambas zonas terminarán listas para servir en él a la misma hora.

Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulte las páginas 8-12.

## ACABADO INTELIGENTE

Para terminar de cocinar al mismo tiempo cuando los alimentos tienen diferentes tiempos de cocción, tiempos o incluso funciones:

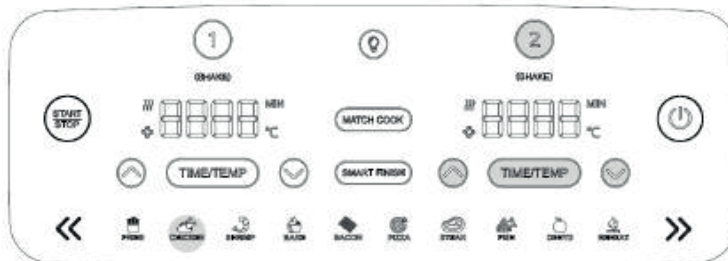
1 Coloque los ingredientes en los cajones, luego inserte los cajones en la unidad.

2 Seleccione la zona 1 y luego seleccione la función de cocción deseada. Pulse TIME/TEMP para seleccionar la hora o Ajuste de temperatura y use las flechas para establecer la hora o la temperatura.



NOTA: Puedes seleccionar una función diferente para la zona 1.

3 Seleccione la zona 2 y, a continuación, seleccione la función de cocción deseada. Pulse TIME/TEMP para seleccionar la hora o ajuste de temperatura y use las flechas para establecer la hora o la temperatura.



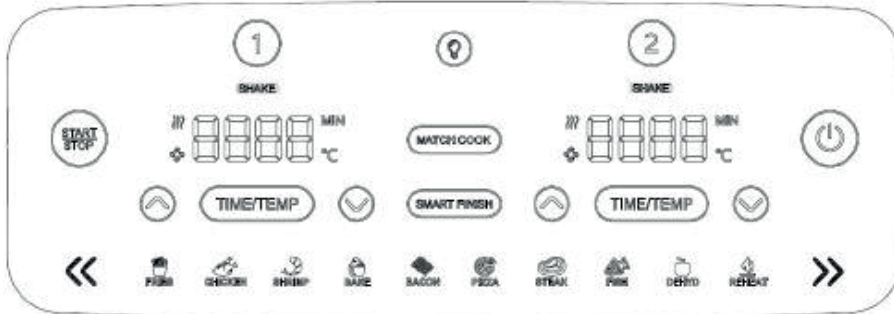
NOTA: Puedes seleccionar una función diferente para la zona 2.

4 Presione SMART FINISH, luego presione el botón START/STOP para comenzar a cocinar en la zona con el Más tiempo. La otra zona mostrará Hold. La unidad sonará y activará la segunda zona cuando A ambas zonas les queda el mismo tiempo.

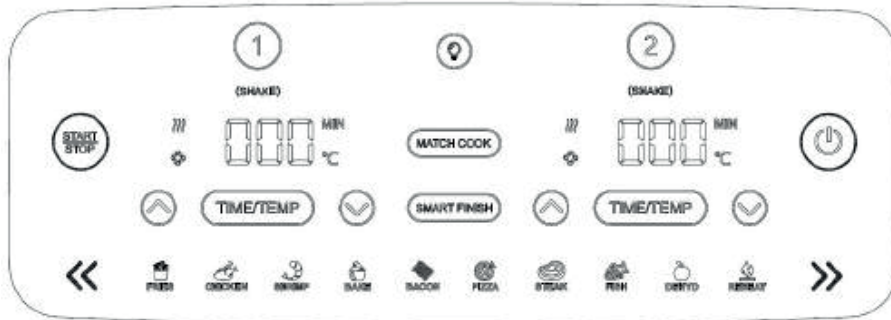


NOTA: Si decides que la comida en una de las zonas está terminada antes de que termine la hora de cocinar, puedes DETENER UNA ZONA. Seleccione esa zona y, a continuación, pulse START/STOP. Consulte la página 9 para obtener más instrucciones.

5 Indicación de sacudida: La luz de vibración parpadeará cuando sea la mitad del tiempo de cocción, y con la voz del pitido en él a la misma hora para cada zona.



6 Cuando se complete la cocción, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "000" parpadeará en la pantalla.



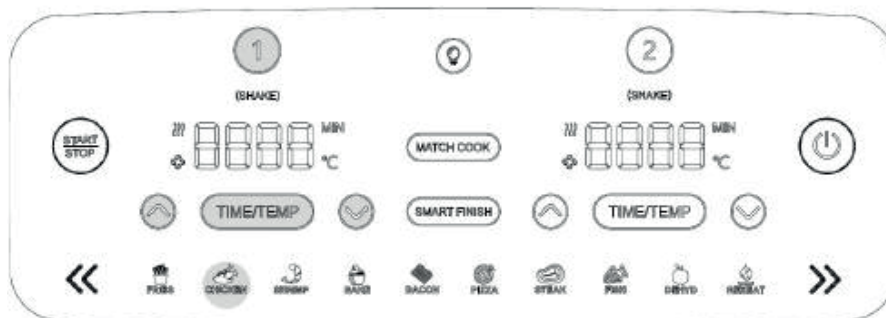
7 Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona. NO colocar cajón en la parte superior de la unidad.

## MATCH COOK

Para cocinar una mayor cantidad de la misma comida, o cocinar diferentes alimentos usando la misma función, temperatura y tiempo:

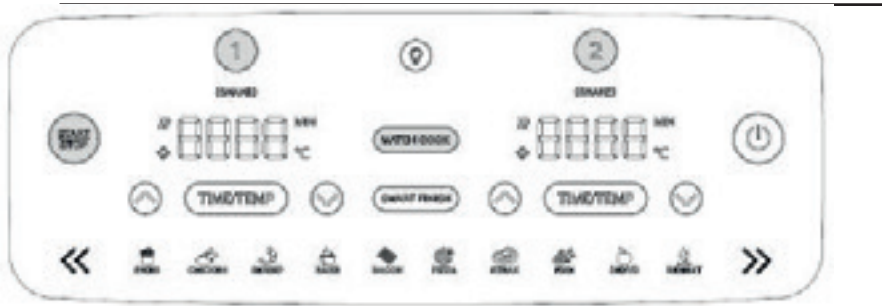
1 Coloque los ingredientes en los cajones y luego inserte los cajones en la unidad.

2 La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción deseada. Presione TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para establecer el tiempo o la temperatura.





- 3 Presione el botón MATCH COOK para copiar la configuración de la zona 1 a la zona 2. Luego Presiona EMPEZAR/DETENER para empezar a cocinar en ambas zonas.



- 4 Indicación de SHAKE: la luz de agitación parpadeará cuando sea la mitad del tiempo de cocción, y con el pitido en Al mismo tiempo para cada zona.



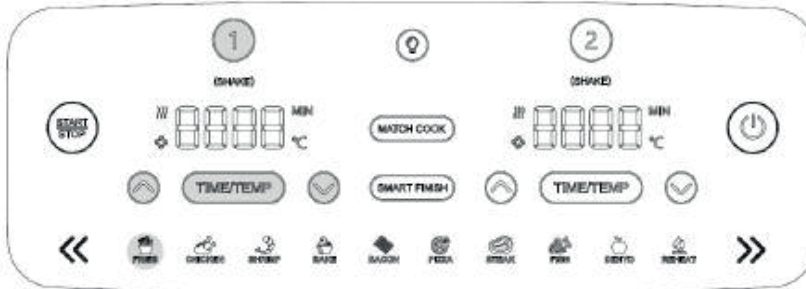
- 5 Cuando la cocción esté completa, la unidad sonará 5 veces y "000" parpadeará en la pantalla.



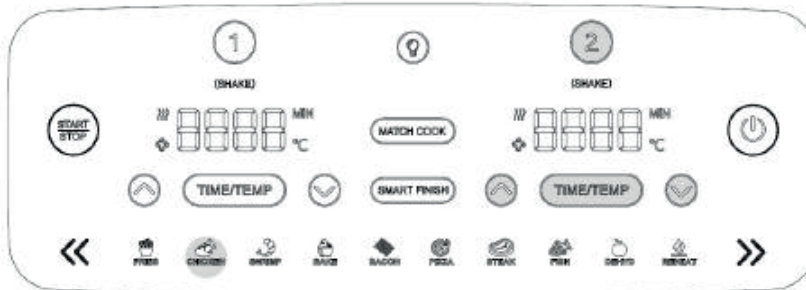
- 6 Retire los ingredientes incándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona. NO colocar cajón en la parte superior de la unidad.

Mirando a ambas zonas al mismo tiempo, pero terminando en el momento diferente:

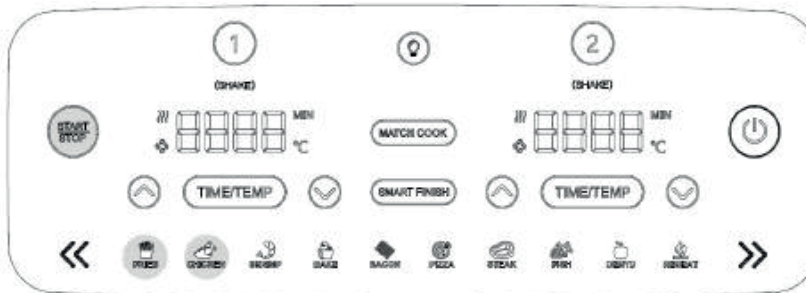
1 Seleccione la zona 1, seleccione la función deseada, presione el botón TIME/TEMP para seleccionar la hora o ajuste de temperatura y use las flechas para ajustar la hora o la temperatura.



2 Seleccione la zona 2 y repita los pasos 1 y 2.



3 Presione el botón START/STOP para comenzar a cocinar en ambas zonas.



NOTA: Si decides que la comida en una de las zonas está terminada antes de que se acabe el tiempo de cocción, puedes DETENER UNA ZONA. Seleccione esa zona y luego presione INICIO/STOP. Consulte la página 9 para obtener más instrucciones.

4 Cuando la cocción esté completa en cada zona, la unidad sonará 5 veces y "000" parpadeará en el panel.

5 Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

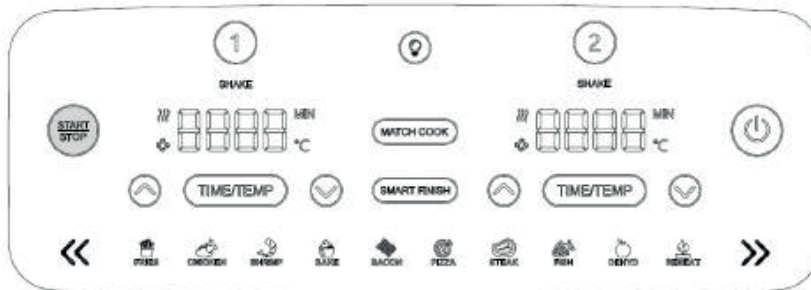
# COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

## TERMINAR EL TIEMPO DE COCCIÓN EN UNA ZONA (SI SE UTILIZAN AMBAS ZONAS)

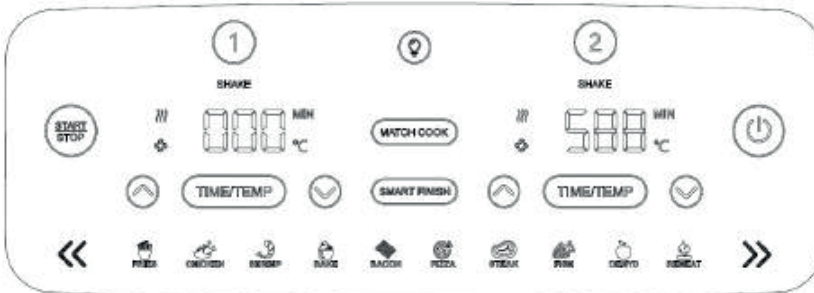
1 Seleccione la zona que desea detener.



2 Presione START/STOP para terminar de cocinar.



3 "000" aparecerán en la pantalla. La cocina continuará en la otra zona.



## PAUSAR LA COCINA

La cocción se pausará automáticamente cuando se retire un cajón. Vuelva a insertar el cajón para reanudar la cocción.

## CUANDO SE UTILIZA EN MODO DE ACABADO INTELIGENTE O JUEGO DE COCINA

Si abres un cajón, el otro cajón se pausará automáticamente para que la cocción siga


Terminar al mismo tiempo. Vuelva a insertar el cajón para continuar cocinando en ambas zonas.

NOTA: Si durante la cocción se retira un cajón durante más de 5 minutos, entonces la unidad

Apague automáticamente. Tendrá que reprogramar cada zona para reanudar la cocción.

# COCINAR EN TU FREIDORA DE AIRE - CONT.

## COCINAR EN UNA SOLA ZONA

Para encender la unidad, conecte el cable de alimentación a una toma de corriente y luego presione el botón de  encendido.

### Patatas fritas:

1 Primero instale la tablilla antiadherente en el cajón antiadherente, segundo instale la malla antiadherente sobre el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.



2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2).

Seleccione FRIES en predeterminado.

El tiempo es de 20 minutos, la temperatura predeterminada es de 200° C y se muestra por turnos.



3 Presione el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de hora o temperatura, y use las flechas para configurar El tiempo deseado (1-60 minutos) o la temperatura (80-200° C).



NOTA: Durante la cocción, puedes quitar el cajón y agitar.

4 Cuando la cocción esté completa en cada zona, la unidad sonará 5 veces y "000" parpadeará en el panel.



5 Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

# COCINAR EN TU FREIDORA DE AIRE - CONT.

## Pollo:

1 Primero instale la tablilla antiadherente en el cajón antiadherente (opcional), segundo instale la malla antiadherente soporte en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.



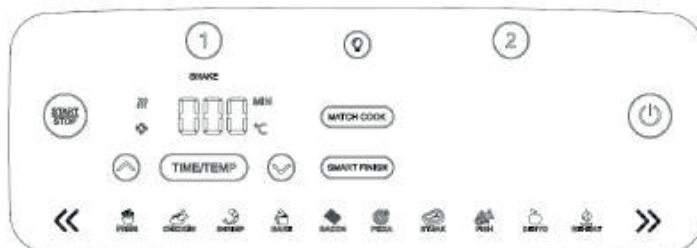
2 La unidad cambiará por defecto a la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione CHICKEN en el tiempo predeterminado es de 30 minutos, la temperatura predeterminada es de 200 °C y se muestra en turnos.



3 Presione el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para establecer el Tiempo deseado (1-60 minutos) o temperatura (80-200 °C). A continuación, presione el botón INICIAR/DETENER para comenzar la cocción.



4 Cuando la cocción esté completa en cada zona, la unidad sonará 5 veces y "000" parpadeará en el panel.



5 Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

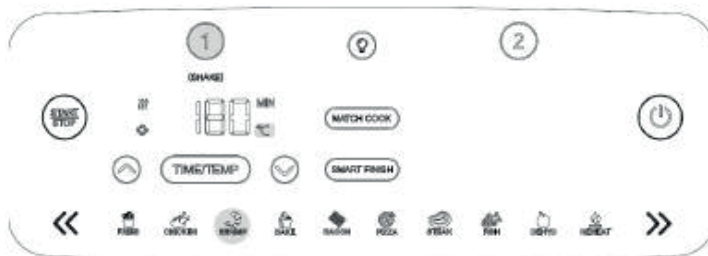
# COCINAR EN LA FREIDORA DE AIRE - CONT.

## Camarones:

1 Primero instale el tabllilla antiadherente en el cajón antiadherente (opcional), segundo instale el antiadherente soporte de malla en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.



2 La unidad cambiará por defecto a la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Selecciona SHRIMP el tiempo predeterminado es de 15 minutos, la temperatura predeterminada es de 180 °C y se muestra en turnos.



3 Presione el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo deseado (1 -60 minutos) o temperatura (80-200 ° C). Luego presione el botón START/STOP para comenzar cocinando.



4 Cuando la cocción esté completa en cada zona, la unidad sonará 5 veces y "000" parpadeará en el panel.



5 Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

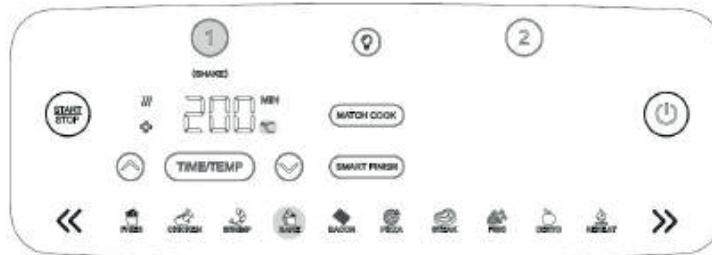
# COCINAR EN LA FREIDORA DE AIRE - CONT.

## Hornear:

1 Primero instale la tablilla antiadherente en el cajón antiadherente (opcional), segundo instale la malla antiadherente soporte en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.



2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione BAKE el tiempo predeterminado es de 20 minutos, la temperatura predeterminada es de 200° C y se muestra por turnos.



3 Presione el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para establecer el tiempo deseado (1 -60 minutos) o temperatura (80-200° C). A continuación, presione el botón INICIAR/DETENER para comenzar la cocción.



4 Cuando la cocción esté completa en cada zona, la unidad sonará 5 veces y "000" parpadeará en el panel.



5 Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

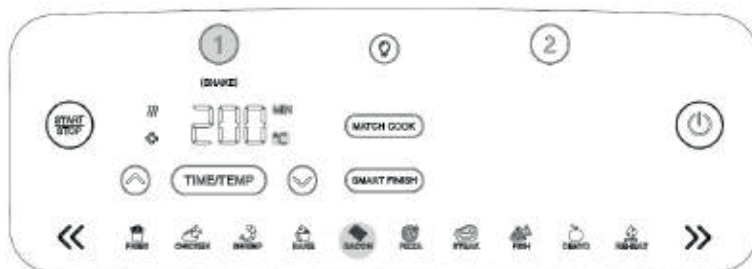
# COCINAR EN LA FREIDORA DE AIRE - CONT.

## Panceta:

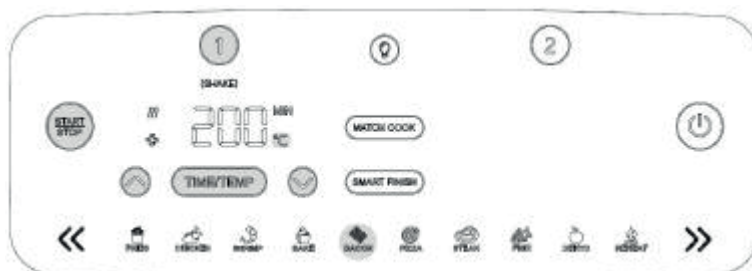
1 Primero instale la tablilla antiadherente en el cajón antiadherente (opcional), segunda instalación soporte de malla antiadherente en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte cajón en la unidad.



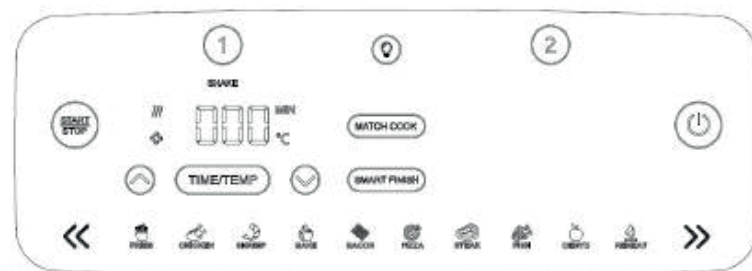
2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccionar BACON. El tiempo predeterminado es de 10 minutos, la temperatura predeterminada es de 200° C y la pantalla por turnos.



3 Presione el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para establecer el tiempo deseado (1-60 minutos) o la temperatura (80-200° C). A continuación, presione INICIAR/STOP botón para empezar a cocinar.



4 Cuando se complete la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "000" se encenderá la pantalla



5 Retire los ingredientes incándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.



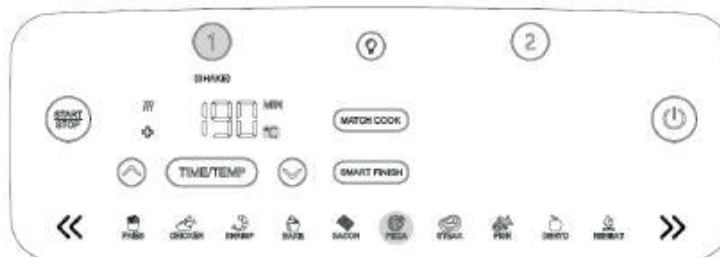
# COCINAR EN LA FREIDORA DE AIRE - CONT.

## Pizza:

1 Primero instale el tablón antiadherente en el cajón antiadherente (opcional), segundo instale la malla antiadherente soporte en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.



2 La unidad cambiará por defecto a la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione PIZZA el tiempo predeterminado es de 10 minutos, la temperatura predeterminada es de 190 ° C y se muestra en turnos.



3 Presione el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para establecer el tiempo deseado (1 -60 minutos) o temperatura (80-200 ° C). A continuación, presione el botón INICIAR/DETENER para comenzar cocinando.



4 Cuando la cocción esté completa en cada zona, la unidad sonará 5 veces y "000" parpadeará en el panel.



5 Retire los ingredientes incándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

# COCINAR EN LA FREIDORA DE AIRE - CONT.

## Carne:

1 Primero instale el tablilla antiadherente en el cajón antiadherente (opcional), segundo instale el antiadherente soporte de malla en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.



2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione STEAK el tiempo predeterminado es de 25 minutos, la temperatura predeterminada es de 200 ° C y se muestra por turnos.



3 Presione el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para ajustar el tiempo deseado (1 -60 minutos) o la temperatura (80-200° C). A continuación, presione el botón INICIAR/DETENER para comenzar cocinando.



4 Cuando la cocción esté completa en cada zona, la unidad sonará 5 veces y "000" parpadeará en el panel.



5 Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

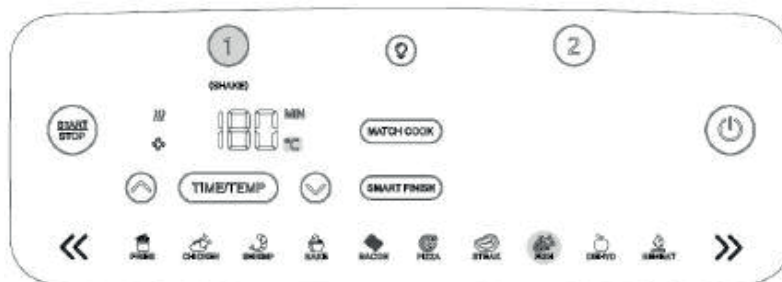
# COCINAR EN LA FREIDORA DE AIRE - CONT.

## Pescado:

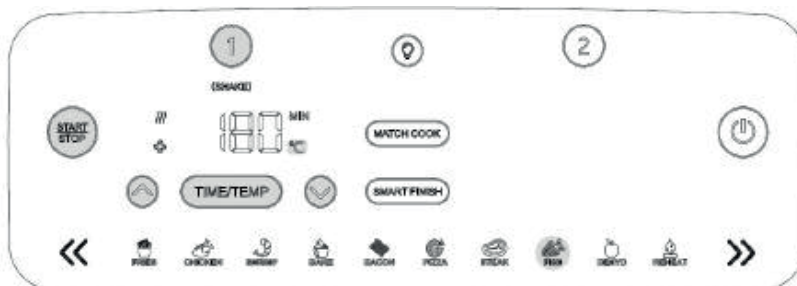
1 Primero instale el tablón antiadherente en el cajón antiadherente (opcional), segundo instale la malla antiadherente soporte en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.



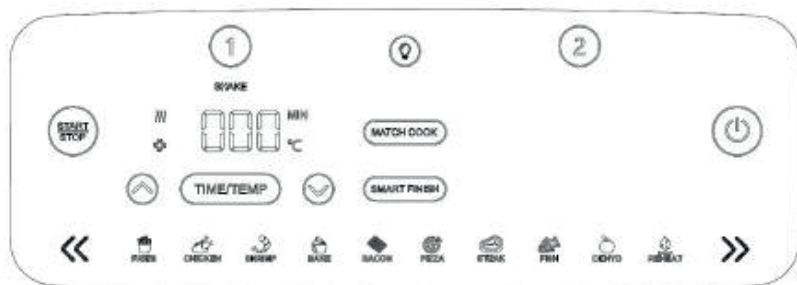
2 La unidad cambiará por defecto a la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Selecciona FISH el tiempo predeterminado es de 18 minutos, la temperatura predeterminada es de 180° C y se muestra en turnos.



3 Presione el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo deseado (1 -60 minutos) o temperatura (80-200° C). Luego presione el botón START/STOP para comenzar cocinando.



4 Cuando se complete la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "000" parpadeará en el panel.



5 Retire los ingredientes saltándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

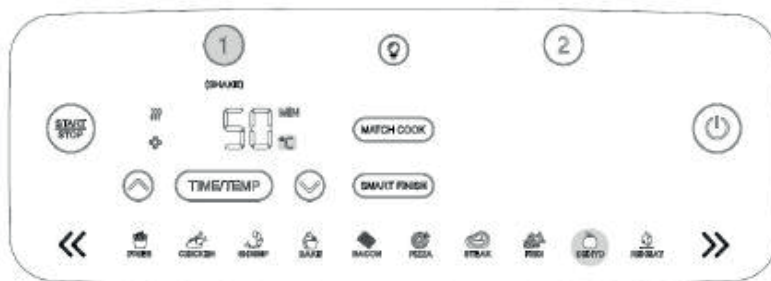
# COCINAR EN LA FREIDORA DE AIRE - CONT.

## Desidratar:

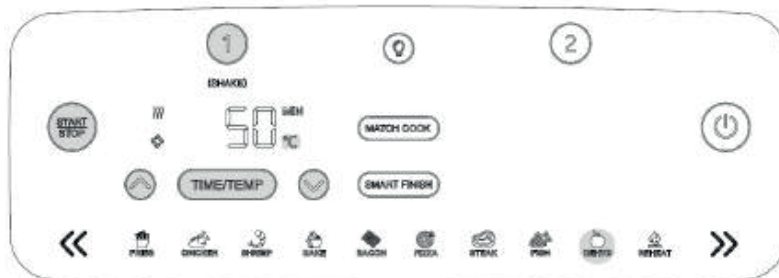
1 Primero instale el tabllilla antiadherente en el cajón antiadherente (opcional), segundo instale el antiadherente soporte de malla en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón unidad.



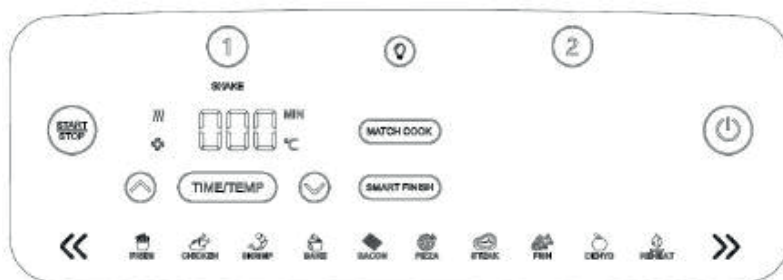
2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccionar DEHYD. El tiempo predeterminado es de 240 minutos, la temperatura predeterminada es de 50 °C y se muestra en turnos.



3 Presione el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para establece el tiempo deseado (1 -600 minutos, 30 minutos por paso) o la temperatura (50-80 °C). A continuación, presione botón START/STOP para empezar a cocinar.



4 Cuando la cocción esté completa en cada zona, la unidad sonará 5 veces y "000" parpadeará en el panel.



5 Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

# COCINAR EN LA FREIDORA DE AIRE - CONT.

## Recalentar:

1 Primero instale el tabllilla antiadherente en el cajón antiadherente (opcional), segundo instale el antiadherente soporte de malla en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.



2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione REHEAT el tiempo predeterminado es de 5 minutos, la temperatura predeterminada es de 180°C y se muestra por turnos.



3 Presione el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para ajustar el tiempo deseado (1 -60 minutos) o la temperatura (80-200° C). A continuación, pulse el botón INICIAR/DETENER para comenzar cocinando.



4 Cuando la cocción esté completa en cada zona, la unidad sonará 5 veces y "000" parpadeará en el panel.



5 Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La unidad debe limpiarse a fondo después de cada uso. Desenchufe la unidad del enchufe Enchufe y espere hasta que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla.

## ¿Método de limpieza de piezas/accesorios apto para lavavajillas?

Unidad principal	Para limpiar la unidad principal y el control panel límpialos con un paño húmedo.  NOTA: NUNCA sumerja la unidad principal en agua o cualquier otro líquido. NUNCA limpiar la unidad principal o el cajón de un lavavajillas.	NO
Cajones y platos crujientes	Estos se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lava a mano, seque al aire o secar con una toalla todas las piezas después de su uso.  Para extender la vida útil de los cajones, recomendamos lavarlos a mano.	SI

Si los residuos de comida están atascados en los platos o cajones más crujientes, colócalos en un fregadero lleno de caliente, Agua jabonosa y deja que se empape

## CONSEJOS ÚTILES

- 1 Para un dorado constante, asegúrate de los ingredientes se organizan en un par capa en la parte inferior del cajón sin superposición. Si los ingredientes son superpuestos, asegúrate de sacudirlos a mitad de la hora de cocción fija.
- 2 La temperatura y el tiempo de cocción pueden ser ajustado en cualquier momento durante la cocción. Simplemente selecciona la zona que quieras ajuste, luego presione las flechas TEMP para ajustar la temperatura o el TIEMPO flechas para ajustar la hora.
- 3 Para convertir recetas de tu horno convencional, reduce la temperatura en 10°C. Revisa los alimentos con frecuencia para evitar cocinar en exceso.
- 4 Ocasionalmente, el ventilador de la freidora soplará alimentos ligeros. Para aliviar esto, asegura los alimentos (como la rebanada de pan superior en un sándwich) con palitos de cóctel.
- 5 Los platos más crujientes elevan los ingredientes en los cajones para que el aire pueda circular por debajo y alrededor de los ingredientes para que sean uniformes y crujientes resultados.
- 6 Después de seleccionar una función de cocción, usted puede pulsar el botón INICIO/PARADA para empezar a cocinar inmediatamente. La unidad correr a la temperatura y hora predeterminadas.
- 7 Para obtener los mejores resultados con verduras frescas y patatas, usa al menos 1 cucharada de aceite. Agregue más aceite como desee para lograr el nivel preferido de crujiente.
- 8 Para obtener los mejores resultados, compruebe el progreso durante la cocción y retirar la comida cuando el nivel deseado de color marrón tiene se ha logrado. Recomendamos usar un termómetro de lectura instantánea para controlar el temperatura interna de la carne y el pescado. Después el tiempo de cocción está completo, quita la comida inmediatamente para evitar la cocción en exceso.
- 9 Para obtener los mejores resultados, retire los alimentos inmediatamente después de la hora de cocción es completo para evitar la sobrecocción.

# GUÍA DE SOLUCIÓN PROBLEMAS

---

- ¿Por qué hay un mensaje de "Cierre" en la pantalla? Asegúrese de que los cajones estén completamente insertados en antes de seleccionar un programa con el que cocinar.
- ¿Cómo ajusto la temperatura o la hora mientras uso una sola zona? Selecciona el activo zona, luego usa las flechas TEMP para ajustar la temperatura o las flechas TIME para ajustar el tiempo.
- ¿Cómo ajusto la temperatura o el tiempo mientras uso zonas duales? Selecciona la zona deseada, luego usa las flechas TEMP para ajustar la temperatura o las flechas TIME para ajustar la hora.
- ¿La unidad necesita precalentarse? No es necesario precalentar la unidad.
- ¿Puedo cocinar diferentes alimentos en cada zona y no preocuparme por la contaminación cruzada?  
Sí, ambas zonas son autónomas con elementos de calefacción y ventiladores separados.
- ¿Cómo hago una pausa en la cuenta atrás? El temporizador de cuenta atrás se detendrá automáticamente cuando retira los cajones de la unidad. Vuelva a insertar el cajón en 5 minutos para reanudar la cocción o el la unidad se apagará automáticamente.
- ¿Cómo detengo una zona cuando uso ambas zonas? Para parar E zona, primero pulsa la zona Botón y luego presione START/STOP. Para detener ambas zonas, simplemente presione el botón START/STOP.
- ¿Es seguro poner el cajón en mi encimera? El cajón se calentará durante la cocción. Uso tenga cuidado al manipularlo y colóselo solo en superficies resistentes al calor.
- ¿Cuándo debo usar el plato más crujiente? Usa el plato más crujiente cuando quieras que salga la comida crujiente. El plato eleva la comida en el cajón para que el aire pueda fluir por debajo y alrededor de ella hasta cocinar los ingredientes de manera uniforme.
- ¿Por qué mi comida no se cocinó por completo? Asegúrese de que el cajón esté completamente insertado durante la cocción.  
Dorado constante, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa uniforme en la parte inferior del cajón sin superposición. Agite el cajón para echa los ingredientes para que quede crujiente. Cocinera la temper atura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Simplemente usa el TEMP flechas para ajustar la temperatura o las flechas TIME para ajustar la hora.
- ¿Por qué se quema mi comida? Para obtener los mejores resultados, compruebe el progreso a lo largo de la cocción y retire comida cuando se ha alcanzado el nivel deseado de marrón. Retire la comida inmediatamente después del el tiempo de cocción está completo para evitar que se cocine demasiado.
- ¿Por qué algunos ingredientes soplan cuando se fríes al aire? De vez en cuando, el ventilador desde el aire la freidora soplará alimentos ligeros alrededor. Usa palitos de cóctel de madera para asegurar el peso ligero suelto comida, como la rebanada superior de pan en un sándwich.
- ¿Puedo freír al aire los ingredientes húmedos y rebozados? Sí, pero usa la técnica de empanado adecuada. Lo es importante cubrir los alimentos primero con harina, luego con huevo y luego con pan rallado.  
Presione el empanado firmemente sobre los ingredientes rebozados, para que las migas no se vuelen por el ventilador.
- ¿Por qué está sonando la unidad? La comida se termina de cocinar o indica que la otra zona empezó a cocinar.
- ¿Por qué la pantalla se ha en negro? La unidad está en modo de espera. Presione la alimentación botón para volver a encenderlo.

# CERTIFICADO DE GARANTÍA

**enxuta**

Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Gelbring S.A., empresa importadora y representante de las marcas **Enxuta, 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)





# CERTIFICADO DE GARANTÍA



Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Celta S.A., empresa importadora y representante de la marca Enxuta, 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.

Términos y condiciones de la garantía (Art. 11 de la Ley 1334/1998)

El presente certificado de garantía es válido únicamente en la República del Paraguay.

Para que tenga validez, asegúrese de que los siguientes datos se encuentren completos por la casa vendedora y preséntelo conjuntamente con su factura de compra.

Asimismo declaro haber sido informado, también en forma previa a esta compra, acerca del lapso del tiempo durante el cual Enxuta se compromete a regular suministro de componentes, repuestos y servicio técnico que será de un año.

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 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 la red eléctrica, 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, lamparitas, 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

**CONSTANCIA DE INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO (Art. 8 de la ley 1334/1998).**

Por medio de la presente declaro que he recibido información veraz, eficaz y suficiente sobre las características de este producto, sus calidades, composición, garantía y plazo de validez, dirección del local de reclamo y los riesgos que presenta para mi seguridad, todo ello de conformidad a los artículos 8 y 11 de la ley 1334/1998).

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 021 674 774

E-mail: [atencionpostventa@gelbring.com.py](mailto:atencionpostventa@gelbring.com.py)

CELTA S.A. - Máximo Caballero esquina Ybyturuzu - Barrio Santa María - Asunción

