

enxuta

Toda una vida contigo

HORNOS ELÉCTRICOS MANUAL DE INSTRUCCIONES

HENX2744NG



HENXAF2735T



GELBRING
IMPORTACIONES



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

Modelos

características técnicas	HENX2744	HENXAF2735T
Peso Neto (Kg)	10,4	11,5
Capacidad (Litros)	44	35
Dimensiones Externas (AxLxP) cm	36x58x48,5	39x48x45
Dimensiones Internas (AxLxP) cm	26,3x39x43	25x37x38
Dimensiones con Bastidor (AxLxP) cm	---	---
Voltaje (v)	220	220
Potencia Superior Fryer (v)	---	1500
Potencia Superior (v)	900	900
Potencia Inferior (v)	900	900
Potencia Máxima (v)	1800	1800
Lámpara	sin	con
Consumo de Energía (valores obtenidos a 200°C con ambas resistencias encendidas y el interior vacío)		
Voltaje 220V (kW/h)	0,61	0,65

Importante: antes de empezar tu asado, es imprescindible precalentar el horno durante 10 minutos a 200°C.

1.Seguridad

- Este aparato no está destinado a la utilización por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes al uso del aparato o estén bajo la supervisión de alguien responsable de su seguridad.
- Percebendo qualquer anormalidade no funcionamento do aparelho, desligue-o e consulte o nosso serviço de Assistência técnica.
- Verifique a tensão correta (127V ou 220V) do seu produto na etiqueta do cabo de energia e/ou na etiqueta constante na parte traseira do forno.



Este producto ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico y para la instalación en el interior de residencias, debiendo ser manipulado solamente por adultos.



• Se recomienda que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el dispositivo.

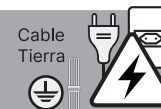


Los daños causados por descargas eléctricas no están cubiertos por el término de garantía.

- Durante el uso, el dispositivo se calienta. Tenga cuidado para evitar tocar los elementos calientes dentro del horno. Utilice guantes térmicos para su manipulación.
- Si tiene alguna duda sobre el voltaje y las instalaciones eléctricas, consulte a un electricista para instalar tomacorrientes, disyuntores, conexiones a tierra y cableado eléctrico adecuados para el producto.
- No conecte otros aparatos a la misma corriente que la estufa, no utilice adaptadores ni prolongadores eléctricos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por una Red Autorizada o una persona calificada
- Antes de encender el horno eléctrico, verifique si la tensión del tomacorriente es correspondiente a la tensión del producto. Nunca conecte su horno a un tomacorriente de tensión distinta de la indicada en el producto.
- Para hornos de 127V (enchufe con clavija de Ø4,8 mm), utilice tomas y un cortacircuitos o fusible de 20 amperios, y para hornos de 220V (enchufe con clavija de Ø4,0 mm), utilice tomas y un cortacircuitos o fusible de 10 amperios. El cableado de la red eléctrica, donde se instalará el horno eléctrico, debe ser de 12 AWG o 2,5 mm².
- Desenchufe el horno eléctrico del tomacorriente cuando no esté en uso. Como con cualquier electrodoméstico, evite operarlo descalzo.
- No abra el dispositivo para reparaciones internas, limpieza de piezas o curiosidad. Anulará la garantía del Servicio y correrá el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.



El tomacorriente de la Cocina puede tener apenas 2 conectores (dependiendo del país que esté usando), para realizar la puesta a tierra conecte el cable (verde/amarillo) situado en la parte posterior del producto a la red de tierra.



Si su producto tiene un tomacorriente de 3 conectores, lo conector central conectará a tierra el producto. Asegúrese de que su hogar tenga este tipo de conexión a tierra.



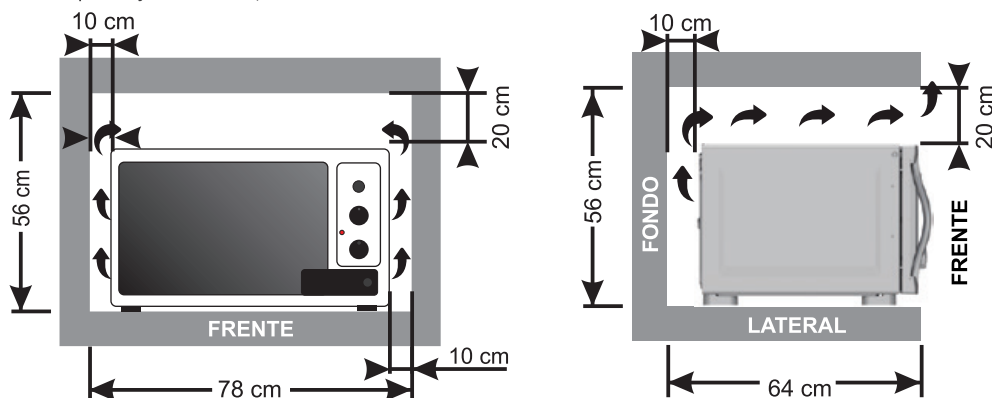
Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantener fuera del alcance de los niños y animales domésticos.

2. Instalación

Horno Eléctrico de Encimera

Instrucciones para instalar los modelos de 44L de hornos de sobremesa (no destinados a empotrar):

1. Instale el horno eléctrico sobre una superficie plana, preferiblemente de piedra, revestimiento cerámico, mampostería, madera maciza o MDF (resistente al calor).
2. Al instalar el horno en un estante o mueble, asegúrese de que haya libre circulación de aire por los lados, la parte trasera y la parte superior del aparato, evitando que el producto se sobrecaliente.
3. No coloque el horno sobre toallas, materiales plásticos o superficies que puedan deformarse con el calor.
4. Nunca coloque objetos encima del horno.
5. Lámpara* ya instalada, la iluminación interior se encenderá cuando se active.



Dimensional referente al espacio que queda entre el producto y el mueble en el que se instala.

Al instalar su horno eléctrico, siga estas reglas básicas de seguridad:

1. Mantenga las distancias mínimas recomendadas, el nicho del mueble debe tener la medida correcta para cada modelo de horno.
2. Mantenga los conductos de circulación de aire limpios y sin obstrucciones.
3. Los hornos eléctricos no están diseñados para ser operados por un temporizador externo o un control remoto por separado.

4. Al instalar el horno en estantes o gabinetes, asegúrese de que haya libre circulación de aire en los lados, parte posterior y superior del aparato, evitando que se sobrecaliente;

5. El bastidor y la puerta del horno están fuera del nicho, es decir, no están empotrados dentro del nicho.

6. La instalación de la toma de corriente eléctrica debe estar prevista en el mobiliario. De lo contrario, proporcione un paso de aproximadamente 5 cm para el enchufe.

4. Su dispositivo está diseñado para uso en interiores y no debe exponerse a cambios repentinos de temperatura, humedad y luz solar directa.

5. La salida de aire en la parte posterior del producto no debe estar en contacto ni mirar en la misma dirección que la toma de corriente.

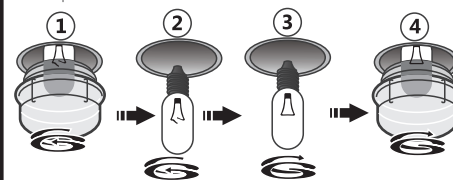
6. La instalación de la toma de corriente eléctrica debe estar prevista en el mobiliario. De lo contrario, prevea un pasaje (agujero o corte) de unos 5 cm de diámetro para el enchufe.



apagar el enchufe del dispositivo para cambiar la lámpara.

Reemplazo de la lámpara:

1. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj y retire la cubierta de la lámpara.
2. Desenrosque en sentido contrario a las agujas del reloj y retire la bombilla existente.
3. Reemplácela con una bombilla nueva y atorníllela en el sentido de las agujas del reloj.
4. Atornille en el sentido de las agujas del reloj para reemplazar el protector de la lámpara.



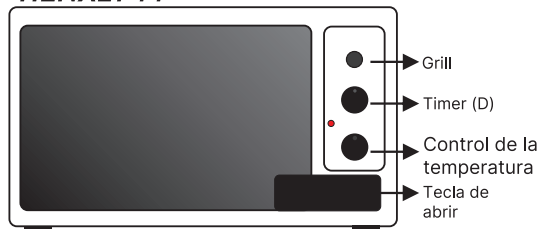
Lámpara* E-14 15W (127V ou 220V según el voltaje de su producto)

Lámpara* instalado ya viene con el producto.

3. Utilización

- Antes de preparar los alimentos, verifique que el espacio interno del producto sea suficiente o que la parrilla del horno contenga la cantidad deseada.
- Durante el funcionamiento del producto, las resistencias se encenderán (se iluminarán) y se apagarán. Este es un proceso normal.
- Utilice siempre la Rejilla en el nivel adecuado, evitando que el asado se queme o tarde más en hornearse, según el tipo de alimento.
- Para facilitar la limpieza del horno, cuando hornee alimentos grasosos, cúbralos con papel de aluminio para evitar que los derrames ensucien el interior del horno.
- Utilice únicamente platos refractarios, teflón, vidrio, fuente o bandeja para hornear de aluminio o acero inoxidable. Nunca use recipientes de plástico o aptos para microondas.
- El cuidado y la limpieza constante contribuyen al aumento de la vida útil del producto y permiten un mejor uso.
- No coloque recipientes sobre la puerta del horno cuando esté abierta y no use la manija de la puerta del horno para transportar el producto.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, es necesario eliminar todos los residuos de aceite y/o humedad de la fabricación. Por lo tanto, encienda el horno durante 15 minutos con la puerta entreabierta a 250°C. El horno puede generar vapor por unos momentos, lo cual no es un defecto.
- Respeta siempre el tiempo de precalentamiento de tus recetas para un asado óptimo.
- Si los alimentos están asados arriba y aún no están asados abajo, apague el calentador superior (DORADO) dejando solo el calentador inferior encendido hasta que se complete el tiempo requerido para asar.
- Seque los derrames de líquidos que se encuentran en el gabinete del horno;
- Abra o cierre siempre la puerta sujetando la manilla.
- La bandeja del horno solo sirve para proteger el elemento calefactor inferior. No utilizar en contacto directo con alimentos.

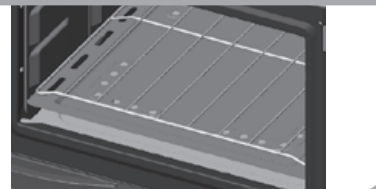
HENX2744



Al retirar la parrilla y la bandeja para limpiarlos, asegúrese de que estén colocados correctamente para volver a colocarlos en el horno.

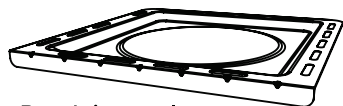


posición correcta



1. Conecte el dispositivo a la toma de corriente;
2. Precalentar: gire la perilla de control de temperatura, seleccionando la temperatura de 200°C, active la perilla de grill, gire la perilla del temporizador hasta el final de su carrera de 120 minutos y vuelva a la posición de 10 minutos.
3. Configure la temperatura: al final de los 10 minutos de precalentamiento, gire nuevamente la perilla de control y seleccione la temperatura deseada.
4. Grill: en el horno fratello pones el interruptor en modo encendido para encenderlo y apagado para apagarlo. En los hornos Questo, Delicci y Sonetto, simplemente presione el botón grill para encender y presione nuevamente para apagar.
5. Timer: seleccione el tiempo de funcionamiento del horno girando la perilla del temporizador (D) hasta el final de su recorrido (120 min) y volviendo a la posición deseada. Solo después del ajuste, el horno comenzará a funcionar, solo para los modelos Fratello, Delicci y Sonetto.
6. Luz: presione el botón de encendido (C) para encender la luz del horno y para apagarlo, vuelva a presionarlo. solo para el modelo Sonetto.
7. Al final del tiempo programado, el temporizador emitirá un pitido y automáticamente apagará el horno.
8. El LED de iluminación que indica el funcionamiento del temporizador permanece encendido hasta el final del ciclo del temporizador. Cuando el horno se apaga, el LED también se apaga automáticamente.

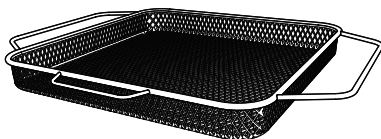
4. Componentes y Nomenclatura HENXAF2735



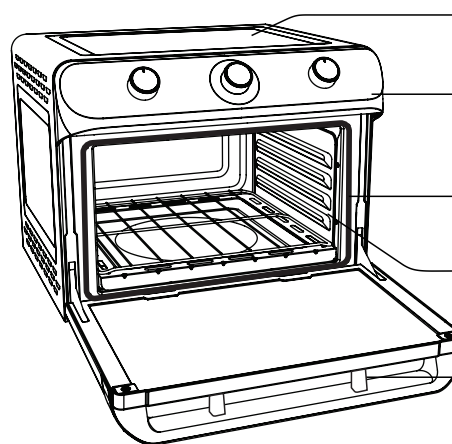
Bandeja recolectora
Recoge grasas, migas y otros residuos.



Parrilla
Ajusta el nivel en el que se colocará la comida.



Bandeja Fryer (para freír)
Permite que la grasa salga de los alimentos durante la cocción



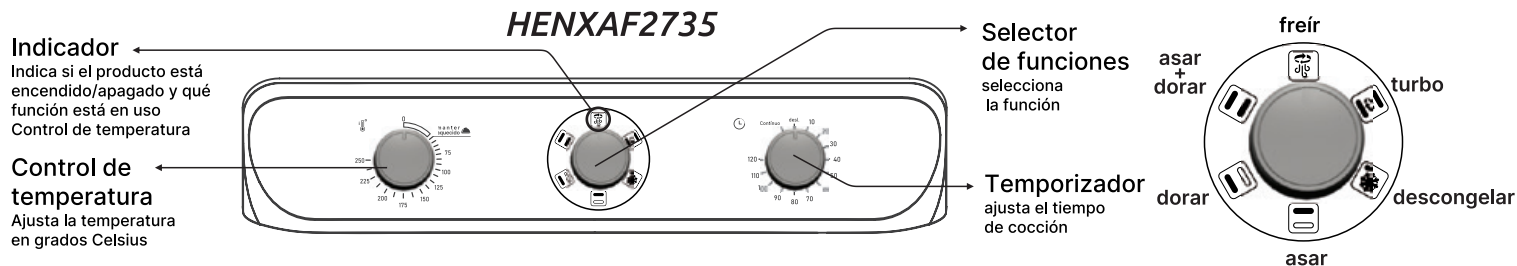
Gabinete
Estructura y aísla térmicamente el producto

Panel de Control
Ajustes para la preparación (cada modelo tiene diferentes funcionalidades)

Burlete
Sella el ambiente interno para un mejor rendimiento del producto

Niveles del estante (de la parrilla)
Permite elegir la proximidad del alimento a las resistencias

Puerta de doble vidrio
Ayuda en el aislamiento y permite la visualización de la preparación de los alimentos



Funciones

Freír, Descongelar, Turbo, Asar, Dorar , Asar+Dorar y Mantener caliente.

IMPORTANTE: ANTES DE COMENZAR SU ASADO, ES IMPRESCINDIBLE PRECALENTAR EL HORNO DURANTE 10 MINUTOS A 200°C.

TIMER (TEMPORIZADOR)

1) El Temporizador es responsable por activar el dispositivo de Control de Temperatura y también de apagarlo (verifique siempre que la luz se haya apagado y el botón esté en la posición de "apagado" después de que termine el asado).

2) Seleccione de 10 minutos a 2 horas (120 minutos) o configure el interruptor en Modo continuo, lo que mantendrá el dispositivo funcionando indefinidamente.

3) Para que la temporización sea más precisa, se recomienda girar el botón del Temporizador hasta el final de los 120 minutos y después seleccionar el tiempo deseado o 10 minutos para el precalentamiento.

4) Espere que termine el tiempo del temporizador o retire los alimentos en el momento deseado y gire el botón del temporizador a la posición "apagado", apagándolo de antemano.

TEMPERATURA

1) La temperatura es la responsable por graduar el calentamiento de los alimentos en grados.

2) Seleccione de 50 a 250 grados Celsius.

MANTENER CALIENTE

Control de temperatura



Timer



1) Horno Eléctrico Airfryer

Seleccione el modo Mantener caliente. En el modelo Air Horno, elija la función Asar.

2) Con el horno sin precalentamiento, a partir de la temperatura ambiente, la opción Mantener Caliente mantiene la comida caliente sin asar. Se recomienda usar Mantener Caliente junto con el modo continuo o el tiempo deseado en el temporizador.

ASAR



1) Horno Eléctrico Airfryer

Gire y ponga el selector de funciones con el icono de la función asar en la parte superior, iluminada por el indicador.

2) Establezca el tiempo y la temperatura ideal para su asado.

3) Utilice esta función para la preparación de alimentos de cocción gradual, más lenta, ejemplo: pasteles

ASAR+DORAR



1) Horno Eléctrico Airfryer

Gire y ponga el selector de funciones con el icono de la función asar+dorar en la parte superior, iluminada por el indicador.

2) Establezca el tiempo y la temperatura ideal para su comida.

3) Utilice esta función para asar con más intensidad en la región superior mientras la parte inferior también asa. Puede ser utilizada al final de la cocción.

DORAR



1)Gire y ponga el selector de funciones con el icono de la función dorar en la parte superior, iluminada por el indicador.

2) Establezca el tiempo y la temperatura ideal para su comida.

3) Utilice esta función para asar con más intensidad en la región superior. Indicada para finalizar la cocción, dorando o gratinando la parte superior de la comida.

FRYER



1) Gire y ponga el selector de funciones con el icono de la función fryer (freír) en la parte superior, iluminada por el indicador.

2) Establezca el tiempo y la temperatura ideal para su comida.

3) Utilice esta función para reemplazar la fritura con aceite, la cocción con alta temperatura en la superficie de los alimentos. Úselo para pedazos pequeños, evite los muy grandes (ejemplo: pollo entero) ya que pueden quemarse en la superficie y no asarse internamente.

TURBO



1) Gire y ponga el selector de funciones con el icono de la función Turbo en la parte superior, iluminada por el indicador.

2) Establezca el tiempo y la temperatura ideal para su comida.

3) Utilice esta función para asar de manera rápida y uniforme, también en dos niveles simultáneamente, pero evite hacer pasteles y masas que crezcan lentamente.

DESCONGELAR



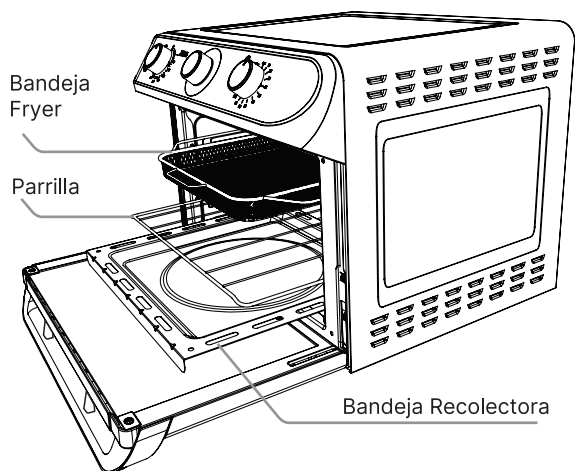
1) Gire y ponga el selector de funciones con el icono de la función Descongelar en la parte superior, iluminada por el indicador.

2) Programe el tiempo ideal de descongelamiento. El modo continuo es adecuado para esta función.

3) Utilice esta función para sacar a los alimentos del estado de congelamiento sin precocinarlos.

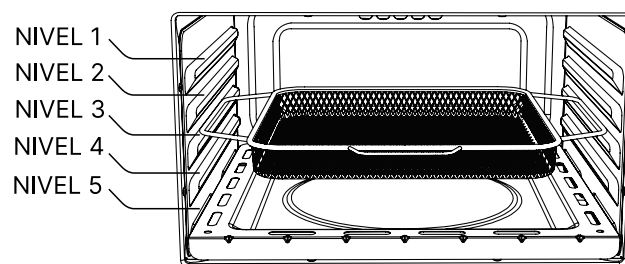
5. Tabla de temperaturas y tiempos HENXAF2735

LOS TIEMPOS SUGERIDOS SON APROXIMADOS Y PUEDEN VARIAR SEGÚN EL TAMAÑO DE LOS ASADOS. EL HORNO DEBE SER PRECALENTADO, LOS ALIMENTOS DEBEN CONTROLARSE REGULARMENTE Y EL TIEMPO AJUSTADO SEGÚN SUS PREFERENCIAS.



IMPORTANTE: PARA ASAR SIMULTÁNEAMENTE DISTINTOS ALIMENTOS, EN LA BANDEJA DE LA FREIDORA Y TAMBIÉN EN LA PARRILLA, UTILICE LA FUNCIÓN TURBO.

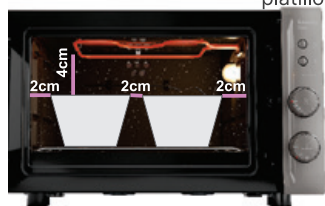
*desde que no haya bloqueo del flujo de calor a través del refractario utilizado.



COMIDA	NIVEL	FUNCIÓN	TEMP.°C	Tiempo
Patatas Fritas 600g	2 ou 3		230-250	15-25min.
Muslo de Pollo 1Kg	2 ou 3		200-250	25-30min.
Medio del Ala de Pollo 800g	2 ou 3		225-250	15-20min.
Pollo Descongelado 2Kg	4 ou 5		220-250	±2h
Medallón Bovino/Porcín 250g	3 ou 4		200-230	10-20min.
Pastes 500g	3 ou 4		200-220	25-30min.
Pizza Congelada 460g	2 ou 3		200-230	12-15min.
Pan 500g	3 ou 4		200-220	25-30min.
Verduras 300g	3 ou 4		150-180	5-10min.
Pollo Congelado 2Kg	4 ou 5		--	40-50min.

6. Tabla de temperaturas y tiempos HENX2744

Alimentos	Temperatura	Tiempo (min.)
Pasteles Mezcla lista (500g)	200°C	40
Pan (02 unidades de 1Kg)	250°C	40
Pizza Congelada (460g)	250°C	12
Costilla de Res Descongelada (1Kg)	250°C	120
Pollo Relleno Descongelada (2Kg)	250°C	120



Los recipientes dentro del horno deben estar a una distancia mínima de 2 cm entre sí y de las paredes laterales, así como a 4 cm del Grill

Distancia entre el platillo a hornear



Perilla en posición baja

Preferiblemente use el estante en la posición más baja, evitando que la comida se queme en la parte superior porque está demasiado cerca de la parrilla.

7. Limpieza y Conservación

- Los hornos tienen un sello de goma en la puerta del horno. Nunca retire esta goma para limpiarla, ya que podría dañar el producto.
- Antes de limpiar, desconecte el enchufe del tomacorriente para evitar descargas eléctricas.
- La parrilla y la bandeja se pueden quitar para limpiarlos. Use una esponja suave, humedecida con agua tibia y jabón o detergente neutro;
- Mientras el horno está en uso o caliente, nunca limpie las partes de vidrio con un paño húmedo, evitando daños al producto por choque térmico.
- Para la limpieza externa del dispositivo, no utilice productos abrasivos. Limpie únicamente con un paño humedecido en una solución de agua tibia y jabón o un detergente suave.
- Para un resultado efectivo, limpie con el horno tibio, nunca caliente.
- Nunca use limpiadores de vapor para mantener el horno.
- No use limpiadores abrasivos o ásperos o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno y la pantalla, ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.
- Las paredes laterales de los hornos cuentan con el sistema de limpieza Total Clean. Limpie inmediatamente después de usar y enfriar el horno con una esponja suave y jabón suave.
- El azúcar, la leche, la crema agria y la pasta de tomate son perjudiciales para el esmalte Total Clean que recubre las paredes del horno. Si estos alimentos entran en contacto con el esmalte, retire el residuo cuando el horno esté tibio, evitando futuros daños en el recubrimiento del producto. No toque las partes internas con objetos metálicos y mientras estén muy calientes.
- El vapor de agua de la preparación de alimentos normalmente se condensa en otras partes del medio ambiente. En días húmedos, esta condensación se convierte en gotas de agua que son expulsadas por las grietas o huecos del horno y también pueden depositarse en superficies frías.



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 **Exuxta** y **Queen**, 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 fuera 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



GELBRING
IMPORTACIONES

