Cocción por Convección

Este horno posee la función de Convección, la cual consiste en la recirculación del aire caliente dentro del mismo. Este modo mejora la cocción al lograr una temperatura homogénea dentro del horno, haciendo que los alimentos se cocinen de forma pareja. También facilita la cocción simultánea en dos niveles diferentes.
La función de Convección está siempre activada mientras el horno esté en funcionamiento, aún si el selector de función se encuentra en “OFF”.

LIMPIEZA

Luego de haber utilizado el horno, gire todas las perillas en sentido anti-horario hasta la posición de apagado. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente. Limpie la superficie del horno y el interior del mismo con un trapo húmedo o con una esponja y retire la parrilla para lavarla.

Advertencia: *Bajo ninguna circunstancia debe ingresar agua al horno.*

IMPORTANTE

El fabricante declina toda responsabilidad en el caso en que no se observen las indicaciones descriptas en este manual referente a la instalación, mantenimiento e idóneo empleo del producto.

CERTIFICADO DE GARANTIA

HORNO ELÉCTRICO 45

AXEL S.A. fabricante, garantiza este producto por el término de 1 año, a partir de la fecha de compra, por el buen funcionamiento del mismo. Esta garantía no cubre los desperfectos ocasionados por el mal uso, golpes, roturas de piezas plásticas, cristales y/o intervención de personas ajenas al servicio técnico autorizado.

AXEL S.A. no está obligado en ningún caso al cambio de la unidad completa y en caso de que la unidad deba ser reparada durante la vigencia de la garantía, la misma se regirá según Ley 24.240 y 24.999.
En todos los casos la solicitud de garantía se efectivizará con la presencia de la boleta de compra correspondiente y el presente certificado completo.

CENTRO DE ASISTENCIA TECNICA

AXEL S.A. Límite del Municipio Sur A 4515 Parque Industrial Rosario Oeste – Rosario - Santa Fe

341 614-0941 (Atención telefónica Lun a Vie de 8 a 16 hs.)
+54 9 341 614-0941 (Whatsapp. No audios ni llamadas)

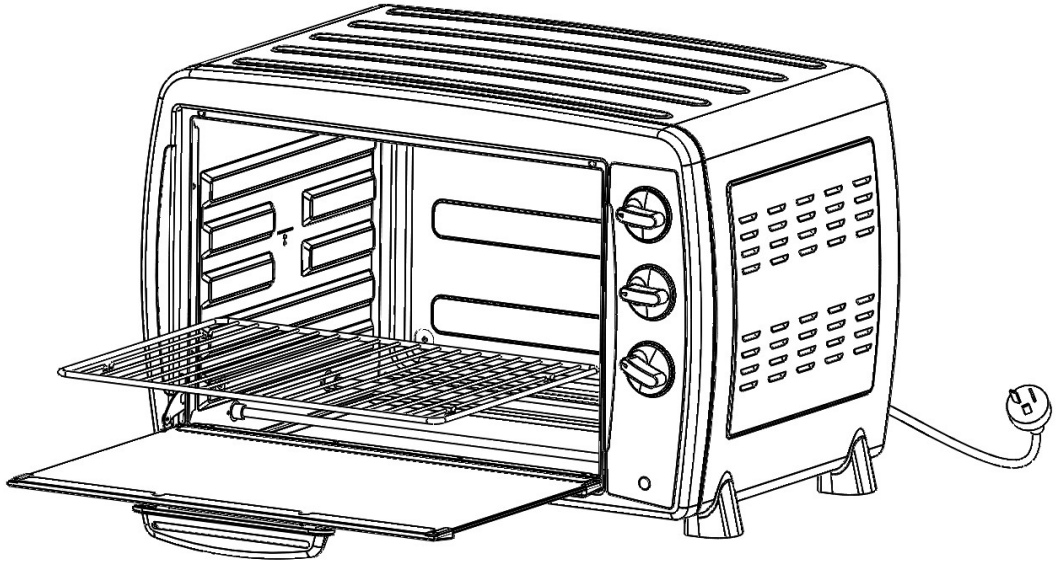
Tel.: +54 (0341) 5263873 / 5263850 / 51 / 52 / 53 (Líneas Rotativas)
callcenter@axelsa.com.ar / service_ing@axelsa.com.ar / www.axelsa.com.ar

MODELO:	**Fecha de Compra:**				**Sello del comercio:**
SERIE:		Día	Mes	Año	

HORNO ELÉCTRICO 45

CARÁCTERISTICAS: 220 V 50 Hz 1800 W
Capacidad: 39 litros
FABRICADO BAJO NORMA DE SEGURIDAD ELÉCTRICA IEC 60335

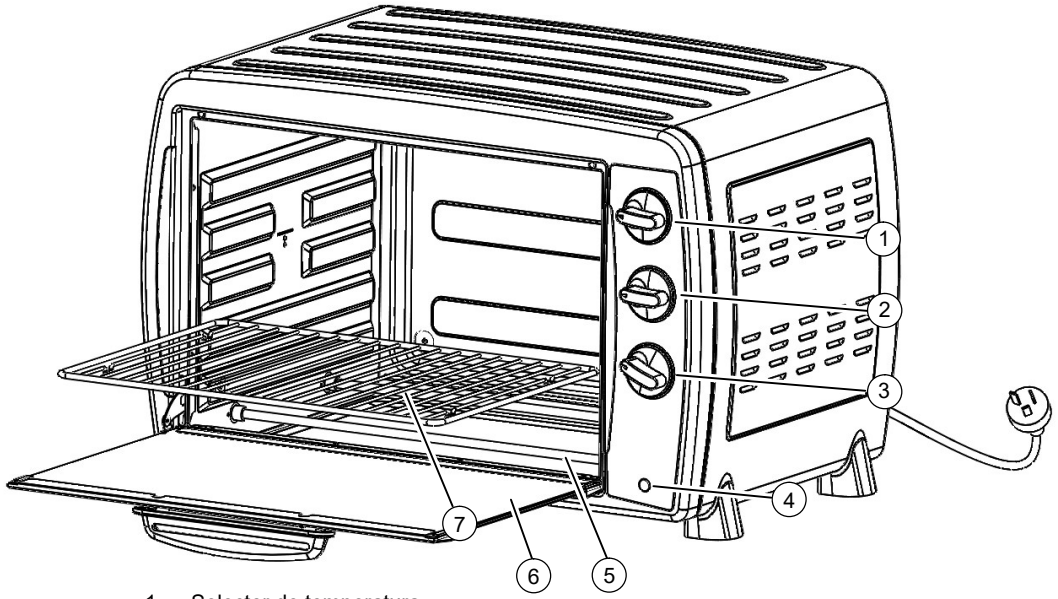
LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.



INDUSTRIA ARGENTINA

INDUSTRIA ARGENTINA

DESCRIPCIÓN DE PARTES



1. Selector de temperatura
2. Selector de función
3. Temporizador
4. Indicador de funcionamiento
5. Elementos calefactores
6. Puerta de vidrio
7. Rejilla

PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES DE USO

1. Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar el horno.
2. Cuando el horno esté en funcionamiento se generan temperaturas elevadas a su alrededor.
3. Para prevenir peligro de incendios, el horno no debe utilizarse cerca o debajo de cortinados u otros materiales combustibles.
4. No coloque objetos sobre el horno cuando esté en funcionamiento o se encuentre caliente.
5. No deje el cable colgando ni permita que toque superficies calientes.
6. Desconecte el horno antes de proceder a su limpieza.
7. Este horno ha sido diseñado para uso doméstico.
8. Si el cable de alimentación se dañara, no intente repararlo Ud. mismo, debe ser reemplazado por el fabricante, el Servicio Técnico Autorizado o personal idóneo para evitar cualquier riesgo.
9. No sumerja el horno en agua ni en otro líquido, tampoco lo someta a salpicaduras o humedad excesiva.
10. Conecte el aparato en un enchufe con toma a tierra utilizando su ficha original, no la cambie ni use adaptadores.
11. El usuario no debe dejar el horno desatendido mientras lo esté utilizando.
12. Debe utilizar una agarradera para manipular la rejilla mientras el horno se encuentre caliente.
13. No use paños limpiadores con compuestos duros o metálicos, o limpiadores abrasivos.
14. Este aparato no está destinado para ser usado por personas cuyas capacidades físicas o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia, salvo si tienen supervisión por persona responsable.
15. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
16. El aparato no está destinado a ser operado por un temporizador externo o un sistema de control remoto.

Advertencia: *Mientras que esté en uso, el horno está caliente! Nunca toque el horno o el vidrio de la puerta. Siempre mantenga a los niños alejados del horno!*

ANTES DEL USO

1. Extraiga todos los materiales de embalaje antes de conectar y encender el horno.
2. Ubique el horno en una posición cercana a un tomacorriente y a una distancia de al menos 10cm de la pared.
3. Su instalación deberá contar con un medio de desconexión automática tipo termo-magnética bipolar de no menos de 15 A.
4. Los elementos calefactores tienen un recubrimiento de protección especial que se elimina después del primer uso. Para eliminarlo, seleccione 200ºC en el control de temperatura y coloque el selector de función en la posición . Abra la puerta del horno, enciéndalo y déjelo funcionando durante 15 minutos. Es probable que se genere olor en este paso.
5. Después de precalentar el horno, desenchúfelo y déjelo enfriar. Cuando esté completamente frío, limpie el interior con un paño humedecido con agua.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Selector de función

El selector de función controla el encendido y apagado de los elementos calefactores superiores e inferiores. En la posición se encenderá sólo el elemento calefactor superior. Seleccionando la posición se encenderá el elemento calefactor inferior. Para encender ambos elementos, posicione la perilla en la posición . En la posición “OFF”, ambos elementos se encuentran apagados.

Cómo utilizar el horno

1. Enchufe el horno y gire el selector de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada.
2. Gire la perilla del temporizador hasta la posición de 10 minutos para precalentamiento.
3. Coloque el selector de función en la posición .
4. Luego del tiempo de precalentamiento, coloque los alimentos en una bandeja y apóyela con cuidado sobre la rejilla (7). Podrá seleccionar la ubicación de la rejilla de acuerdo con el tamaño de los alimentos.
5. Ajuste los controles de temperatura, función y tiempo a los valores deseados.

NOTA: *Los valores indicados en el selector de temperatura son a modo de referencia, pudiendo diferir de la temperatura real en el interior del horno. Si se requiere mayor precisión, se recomienda usar un termómetro especial para tal fin.*

Tabla de Cocción

Función	Plato	Temperatura (ºC)	Tiempo (min)
	Bifes	230	10 – 16
	Hamburguesas	230	14 – 20
	Salchichas	230	10 – 15
	Bizcocho fino, pastel de chocolate	160	60 – 70
	Tarta de frutas	160	35 – 45
	Pan	170	40 – 50
	Patatas, macarrones, verduras gratinadas	250	20 – 25
	Lasaña, canelones	190	35 – 40
	Pizza con cocción previa	200	12 – 20
	Aves	180	60 – 70
	Pescado	170	35 – 55

Nota: Los datos indicados en la tabla son de carácter orientativo.