

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

El 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. Al activar el temporizador, la función de Convección se activará en forma permanente, aún si el selector de función se encuentra en “OFF” o en la posición del funcionamiento de hornallas.

USO DE SPIEDO (solo para modelo con spiedo)

El horno también cuenta con la posibilidad de cocinar carnes al Spiedo. Para esto use el accesorio suministrado para tal fin. Este modo es ideal para cocinar pollo, aves, carne de cerdo, asado en general. Para introducir o extraer este accesorio, utilice la manija de extracción. Al igual que la función de convección, al activar el temporizador la función de Spiedo se activará en forma permanente indiferentemente de la posición del selector de función.

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 bandeja, la parrilla y la agarradera para lavarlas. En los modelos con spiedo, también retire el accesorio y la manija de extracción.

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 60

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 registrará 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:

DíaMesAño

Sello del comercio:

HORNO ELÉCTRICO 60

CARÁCTERÍSTICAS: Tensión: 220 V 50 Hz – Clase I

Capacidad del horno: 47lt

Potencia máxima de horno: 2000W

Potencia máxima de hornallas: 1900W

FABRICADO BAJO NORMA DE SEGURIDAD ELÉCTRICA IEC 60335

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y GARANTÍA



* Fotos meramente ilustrativas

INDUSTRIA ARGENTINA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 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 deje el cable de alimentación colgando ni permita que toque superficies calientes.
- 5. Desconecte el horno antes de proceder a su limpieza.
- 6. Este horno ha sido diseñado para uso doméstico.
- 7. 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.
- 8. No sumerja el horno en agua ni en otro líquido, tampoco lo someta a salpicaduras o humedad excesiva.
- 9. Conecte el aparato en un enchufe con toma a tierra utilizando su ficha original, no la cambie ni use adaptadores.
- 10.El usuario no debe dejar el horno desatendido mientras lo esté utilizando.
- 11.Debe utilizar la agarradera para retirar la bandeja del horno mientras que éste se encuentre caliente.
- 12.No use paños limpiadores con compuestos duros o metálicos o limpiadores abrasivos.
- 13.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.
- 14.Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- 15.El aparato no está destinado a ser operado por un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 16.Las hornallas superiores no están diseñadas para soportar cargas mayores a 4 kg cada una. Procure no colocar pesos superiores ya que podría comprometer la de la estructura del producto.

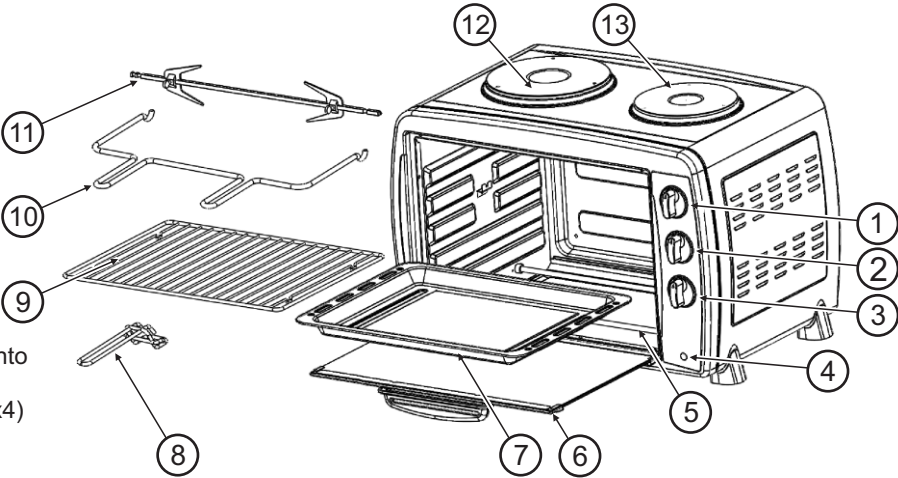
CONSIDERACIONES GENERALES

La instalación y conexión del horno son responsabilidad exclusiva del consumidor. En caso de dudas, solicitar la ayuda al servicio técnico autorizado.



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!

CONOZCA SU PRODUCTO



COMPONENTES:

- 1. Selector de temperatura
- 2. Selector de función
- 3. Temporizador
- 4. Indicador de funcionamiento del horno
- 5. Elementos calefactores (x4)
- 6. Puerta de vidrio
- 7. Bandeja
- 8. Agarradera
- 9. Rejilla
- 10.Manija extracción spiedo (sólo modelo spiedo)
- 11.Accesorio spiedo (sólo modelo spiedo)
- 12.Hornalla de 1200W
- 13.Hornalla de 700W

ANTES DEL USO DEL HORNO

- 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 200°C 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 las hornallas y de los elementos calefactores. USO DE HORNALLAS: Para encender la hornalla de 700W gire el selector de función en la posición ,si desea usar la hornalla de 1200W, ubique el selector en la posición y se requiere usar ambas hornallas en simultaneo, posicione el selector de función en la posición . USO DEL HORNO: Si desea encender el elemento calefactor inferior posicione el selector en . Para activar el elemento calefactor superior rote el selector hasta la posición y para encender ambos elementos posicione la perilla en la posición . En la posición “OFF”, tanto las hornallas como los elementos calefactores se encuentran apagados.

NOTA: para resguardar la instalación eléctrica del domicilio, este horno no permite el uso en simultaneo de las hornallas con los elementos calefactores. 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

HORNO:

Función	Plato	Temperatura (°C)	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.

HORNALLAS:

Para el uso de las hornallas los tiempos varían considerablemente dependiendo del tipo de olla o sartén utilizado. Para mejorar el rendimiento de transmisión de calor, la superficie de contacto tiene que ser la mayor posible, por lo que se recomienda que la base del utensilio de cocina sea plana. Recuerde que los tiempos de cocción de las hornallas eléctricas son superiores a los tiempos requeridos por hornallas de gas convencionales.