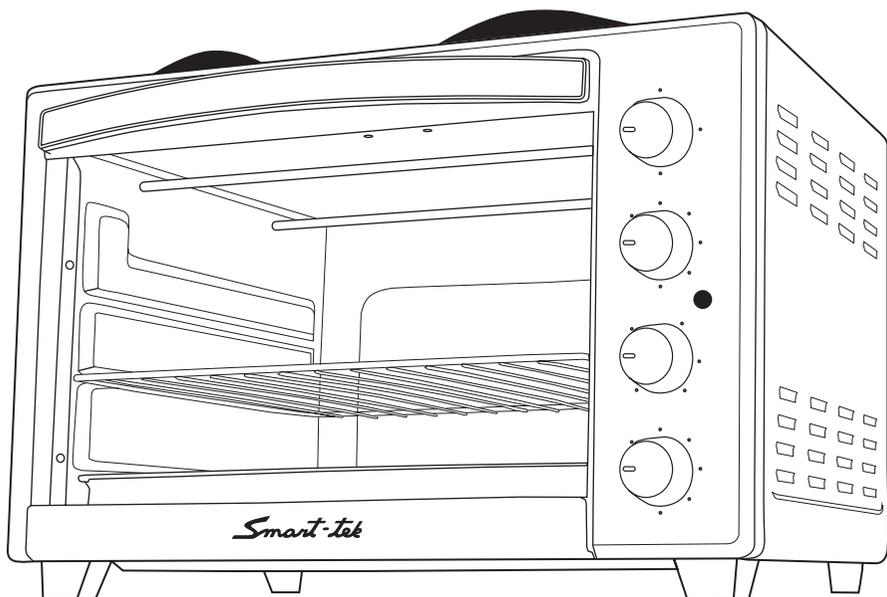


MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO EO-450A



HORNO ELÉCTRICO

Smart-tek

MEDIDAS DE SEGURIDAD

SIGA SIEMPRE LAS SIGUIENTES MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS.

- 1.** No toque las superficies calientes como las del cuerpo principal del horno o sus puertas. Siempre tome u opere el producto de las manijas o las perillas.
- 2.** Antes de conectar la unidad, chequee que la alimentación requerida sea compatible con la de su hogar.
- 3.** Este aparato es sólo para uso doméstico. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea aquel para el que está destinado.
- 4.** Para evitar el riesgo de cortocircuito, no sumerja el cable o enchufe en agua u otro líquido.
- 5.** Se requiere atenta supervisión cuando cualquier artefacto está siendo usado por o cerca de niños.
- 6.** Desconectar el aparato de la fuente eléctrica antes de limpiarlo o cuando no esté en uso. Dejar que se enfríe antes de sacar o poner cualquier accesorio.
- 7.** Para desconectar, gire el control a la posición de APAGADO, luego retire el enchufe. Sostenga siempre el enchufe, pero nunca tire del cable.
- 8.** El uso de accesorios que no sean originales pueden perjudicar su funcionamiento y causar daños al usuario.
- 9.** Evite que el cable cuelgue o toque superficies con altas temperaturas.
- 10.** Evite ubicar el horno cerca de hornos y de anafes eléctricos o a gas.
- 11.** Cuando opere el horno, mantenga al menos cuatro pulgadas de espacio en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
- 12.** Para desconectar, todas las funciones deben estar en la posición de OFF.
- 13.** Tenga precaución cuando extraiga la bandeja de cocción o al limpiar el horno, ya que esta se puede encontrar caliente.
- 14.** Utilice siempre guantes de protección aislantes para horno cuando introduzca o retire elementos del horno caliente.
- 15.** Nunca deje los electrodomésticos desatendidos mientras los usa.
- 16.** No introduzca alimentos de tamaño excesivamente grandes ya que pueden causar shock eléctrico o incendio.
- 17.** Si el horno se encuentra en uso no cubrir ni mantener cerca de materiales inflamables como cortinas y/o similares.
- 18.** Este artefacto no está diseñado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo que tengan la supervisión e instrucción adecuada por parte de una persona responsable por su seguridad.
- 19.** No limpie el horno con esponjas metálicas, ya que se pueden dañar la superficie del mismo, exponiendo las partes eléctricas y pudiendo provocar shock eléctrico.
- 20.** Tenga precaución al utilizar contenedores cuyos materiales no son metal o vidrio. Consulte siempre si son contenedores aptos para utilizar con el horno eléctrico.
- 21.** No utilice este aparato con el cable roto o después de haber verificado un mal funcionamiento. En caso de falla, lleve la unidad al servicio técnico autorizado más cercano para que sea examinado y/o reparado.

22. Manténgalo alejado de los niños para evitar que jueguen con él.

23. No coloque ninguno de los siguientes materiales sobre la unidad: cartón, plástico, papel, vela, materiales inflamables que contengan líquidos.

24. No cubra la bandeja de cocción ni ninguna parte del horno con papel metálico, ya que causará sobrecalentamiento.

25. No utilice temporizadores u otro tipo de control externo.

26. No utilizar el producto al aire libre.

27. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

28. Los electrodomésticos viejos deben ponerse fuera de servicio. Para conocer las últimas formas de eliminación, póngase en contacto con su distribuidor o con la autoridad local.

29. Conserve este manual para futuras consultas.

Características técnicas

Temporizador:	60 minutos
Función:	Convección
Capacidad:	45 litros
Voltaje:	220V - 50Hz
Potencia:	1600W
Temperatura máxima	250 °c
Medidas:	536 x 417 x 352 mm
Peso:	9,4 kg

Cocción por convección

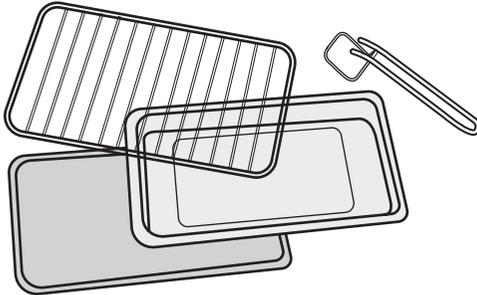
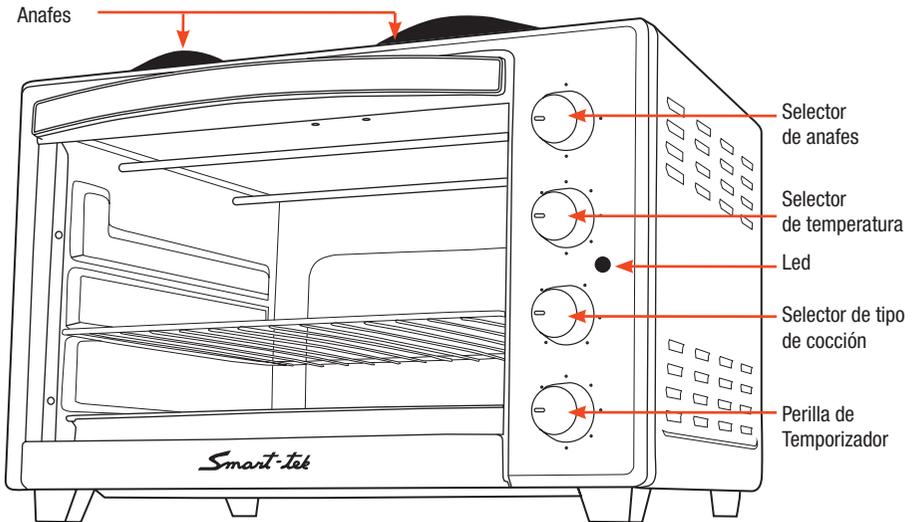
La cocción por convección combina el movimiento de aire caliente por medio de un ventilador que recircula de distintas maneras de acuerdo con los modos de cocción que posee el horno (asar, hornear y tostar).

La cocción por convección es más rápida porque el horno regula el calor de forma radial. El ventilador envía de manera uniforme un suave aire caliente sobre la comida. Así dora, tuesta y sella rápidamente, manteniendo la humedad y el sabor de los alimentos.

La función convección permite cocinar / hornear a temperaturas más bajas, lo que genera un gran ahorro de energía. Los hornos sin esta función poseen puntos fríos que producen una cocción poco uniforme.

CONOZCA SU HORNO

1. Partes principales



Accesorios

- Bandeja asadera
- Soporte Rejilla
- Pinza
- Bandeja recoge migas

Antes de utilizar:

1. Verifique que todos los accesorios estén completos y que la unidad no esté dañada.
2. Retire todos los materiales de embalaje y los stickers del aparato.
3. Ubique el aparato sobre una superficie estable, horizontal y elevada. No ubique el aparato sobre superficies que no resistan el calor.
4. Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que el control de tiempo esté en la posición "OFF".
5. Lave los accesorios con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
6. Seque completamente todos los accesorios y vuelva a montar en el horno, enchúfelo en el tomacorriente y estará listo para usar su nuevo horno tostador.
7. Después de volver a ensamblar su horno, le recomendamos que lo haga funcionar a la temperatura más alta en la función de tostado durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de empaque que pueda quedar después del envío. Esto también eliminará todos los rastros de olor inicialmente presentes.

Selector de anafes:



Función apagado.



La placa caliente izquierda está funcionando.



La placa caliente derecha está funcionando.



Las dos placas están funcionando.

Selector de temperatura:

Elija la temperatura deseada de 100°C a 250°C para cocinar.

Nota: A temperatura de 250°C. puede tostar pan, cocinar un pollo o preparar carne asada.

Selector de tipo de cocción:

este horno está equipado con diferentes posiciones para una variedad de necesidades de cocción.



El elemento calefactor superior está funcionando.



Asar: el elemento calefactor superior funciona junto con el elemento convector.

Función: gratinados y terminaciones crujientes.



El elemento calefactor inferior está funcionando.



Hornear: el elemento calefactor inferior funciona junto con el elemento convector.

Función: bases crocantes.



El elemento calefactor superior e inferior está funcionando.



Tostar: los elementos calefactores superior e inferior funcionan junto con el elemento convector.

Función: cocciones uniformes.

Perilla de temporizador:

Gire hacia la derecha (sentido de las agujas del reloj) para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Una vez finalizado el tiempo elegido se emitirá un sonido indicando que su comida ya está lista.

Limpieza y mantenimiento:

1. Es importante limpiar la unidad entera después de cada uso para evitar la acumulación de grasa y así evitar olores desagradables.
2. Deje enfriar la unidad y desenchufe del tomacorriente antes de limpiarla.
3. No sumerja la unidad en agua ni la lave bajo el chorro de agua.
4. Se pueden lavar la parrilla removible y la bandeja como cualquier tipo de vajilla.
5. Limpie la parte externa del horno con una esponja húmeda.
6. No utilice limpiadores abrasivos o utensilios filosos para limpiar el horno.
7. Deje secar todas las partes y superficies antes de utilizar el horno.

USANDO SU HORNO

Como hornear:

1. Coloque la bandeja o el soporte rejilla, conteniendo el alimento a cocinar, en el anaquel y en la posición deseada.
2. Cierre el horno.
3. Seleccione la temperatura deseada.
4. Coloque el selector del modo de cocción en la posición (ambos calentadores).
5. Seleccione el tiempo de cocción deseado mediante la perilla del temporizador.
6. Una vez seleccionado el tiempo, el horno comenzará automáticamente a funcionar.
7. Cuando llegue el tiempo deseado de cocción, una campanilla le avisará que el proceso ha finalizado, apagándose automáticamente.
8. Usted puede llevar a cero el tiempo de cocción en cualquier momento si ve que el alimento ya está listo, del mismo modo, puede aumentarlo si es requerido.

Precaución: cuando retire la comida del horno, siempre utilice agarraderas de protección para evitar quemaduras.

Función ASAR:

1. Coloque el soporte rejilla, conteniendo el alimento a cocinar. Coloque en el anaquel más bajo la bandeja. (esto es importante ya que en los alimentos que puedan desgrasar con la cocción, dicho goteo de grasa será retenido por la bandeja)
2. Cierre la puerta del horno, o puede dejar la puerta a medio abrir si lo desea.
3. Seleccione la temperatura deseada.
4. Coloque el selector del modo de cocción en la posición calentador superior
5. Seleccione el tiempo de cocción deseado mediante la perilla del temporizador.
6. Una vez seleccionado el tiempo, el horno comenzará automáticamente a funcionar.
7. Usted puede llevar a cero el tiempo de cocción para frenarlo o bien puede aumentar el tiempo cuando sea necesario.

Consejos útiles:

1. Ocasionalmente, pueden llegar a formarse gotas de condensación en la puerta del horno, debido a la cocción de determinadas comidas. Esto es algo normal y no afecta el sabor de sus comidas.
2. Cuando utilice alimentos que se encuentren congelados, siempre cocínelos inmediatamente luego de descongelarlos.
3. Tenga en cuenta que los alimentos congelados, así como también las carnes muy gruesas demoran más tiempo en cocinarse.
4. Al descongelar, coloque siempre los alimentos en la bandeja de cocción.
5. Evite abrir la puerta del horno durante el ciclo de cocción para que no haya pérdidas de calor.
6. Al tostar pan congelado, o varias rodajas de pan, recuerde que el tiempo de tostado deberá ser mayor que para tostar una sola rodaja.
7. Ocasionalmente, podría llegar a aparecer humo al cocinar. Para evitar esto, limpie el horno y remueva la grasa.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA EQUIPOS COMERCIALIZADOS EN LA REPÚBLICA ARGENTINA

Smart-tele

NEXINA S.A - CUIT 30-71476562-7 MONTEVIDEO 184 PISO 6 OF. A (1019) CABA, ARGENTINA

PRODUCTO: _____ MARCA: _____

EAN: _____

NÚMERO DE SERIE: _____

SUCURSAL DE COMPRA: _____

FECHA DE COMPRA: _____

NÚMERO DE FACTURA: _____

Nombre y Apellido: _____

Ciudad y Provincia: _____

Dirección de E-mail: _____

Domicilio Postal: _____

Número Telefónico: _____

Por favor, completar datos.

CONDICIONES DE VALIDEZ DE LA GARANTÍA:

Esta Garantía cubre en los términos de la Ley N°24.240 y su reglamentación, el normal funcionamiento contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio del equipo cuando afecten la identidad entre lo ofrecido y lo entregado, o su correcto funcionamiento. Nexina S.A podrá utilizar, conforme lo establecido por el Art.12 del Decreto N°1798/94, piezas o componentes reacondicionados, reconstruidos o nuevos para las reparaciones de cualquier equipo o bien reemplazar con un equipo reacondicionado, reconstruido o nuevo.

Nexina S.A se compromete a reparar el equipo sin cargo alguno para el adquiriente cuando el mismo falle en situaciones normales de uso y bajo las condiciones que a continuación se detallan, Nexina S.A garantiza que el equipo será reparado sin cargo en los Servicios Técnicos Autorizados por la firma. A tales efectos, es imprescindible que:

1. La fecha de compra figure con el sello y firma de la casa vendedora en el presente Certificado.
2. El presente Certificado no se encuentre alterado bajo ningún concepto y ninguna de sus partes.
3. El comprador original acredite su calidad de tal exhibiendo la factura original con fecha de compra.
4. En caso de necesidad de traslado del producto al Servicio Técnico Autorizado, el transporte será realizado por el responsable de la garantía y serán a su cargo los gastos de flete y seguro, según lo indicado por la Ley 24.240 y su reglamentación y la Res.SCI N° 498/88.
5. Serán causas de anulación de esta Garantía:

- A) Uso impropio del equipo o distinto al previsto en el Manual de Usuario.
 - B) Exceso, sobrecarga o caída de tensión eléctrica.
 - C) Intervención del equipo por personal no autorizado por Nexina S.A
 - D) La operación del equipo en condiciones no enunciadas en el Manual de Usuario.
6. La Garantía carece de validez si se observa lo siguiente:
- A) Falta de factura de compra original o falta de fecha de la mismo.
 - B) Enmiendas o tachaduras en los datos del Certificado de Garantía o factura de compra.
 - C) Daño o tachadura en la etiqueta identificatoria.

No están cubiertos por esta Garantía los siguientes casos:

- A) Las roturas, golpes o daños causados por caídas o rayaduras por cualquier causa.
- B) Todas las superficies de plástico y todas las piezas expuestas al exterior que hayan sufrido daño o rayaduras debido al uso normal o anormal.
- C) Daños ocasionados por otros equipos interconectados al producto.
- D) Los daños o defectos derivados de pruebas, uso, mantenimiento, instalación y ajustes inapropiados o derivados de cualquier alteración o modificación de cualquier tipo no realizada por el Servicio Técnico Autorizado de Nexina S.A en cumplimiento de esta Garantía.
- E) Los daños o rupturas causados a las carcasas o mecanismos de deslizamiento, a menos que sean consecuencias de defectos en el material o en la mano de obra de fabricación.
- F) Los daños o fallas ocasionadas por deficiencia o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica o defectos de instalación (entendiendo por tal incumplimiento a los proporcionados y/o autorizados por Nexina S.A.
- G) Los equipos alquilados.
- H) Los equipos que presenten ingreso de líquido de cualquier tipo por cualquier causa. En cuanto a las baterías no están cubiertas por esta Garantía los siguientes casos:
- I) Si son cargadas por cualquier cargador no aprobado por Nexina S.A.
- J) Si cualesquiera de los sellos de la batería estuviese roto o violado.
- K) Si fueron usadas o instaladas en un equipo diferente al provisto.

* Las baterías serán canjeadas dentro del período de Garantía sólo en el supuesto que la capacidad de las mismas se vea reducida por debajo del 80% o tuvieran fugas.

* En caso de falla, Nexina S.A asegura al comprador la reparación y/o reposición de las partes para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 días desde la recepción del producto. Toda intervención de la red de Servicio Técnico Autorizado, realizado a pedido del comprador dentro del plazo de Garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este Certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

* El presente Certificado anula cualquier otra Garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente Nexina S.A no autoriza a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.

7. Cualquier cuestión judicial que pudiera dar lugar a la presente, será resuelta ante la justicia ordinaria de la Ciudad de Buenos Aires (Argentina).

Nexina S.A no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad, ni ningún otro que pudiera causar o se realice con la mala instalación o uso indebido del equipo, incluyendo la falta de mantenimiento del mismo o por negligencia o dolo del comprador.

Nexina S.A asegura que este equipo cumple con la norma de seguridad eléctrica. (Res. S.I.Cy M N° 508/2015).

PLAZO: 12 (DOCE) MESES A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA ACREDITADA POR LA FACTURA ORIGINAL PARA EL PRODUCTO, COMPUTADO ESTE PLAZO DESDE LA ENTREGA DEL MISMO AL COMPRADOR.

Este Certificado de Garantía es válido únicamente para equipos adquiridos en la República Argentina.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE USO:

- PARA UNA INFORMACIÓN MÁS DETALLADA DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MODO DE USO DE SU EQUIPO:

REMITIRSE AL MANUAL DE USUARIO.

- CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO NECESARIAS PARA SU FUNCIONAMIENTO:

REMITIRSE AL MANUAL DE USUARIO.

**COMERCIALIZA Y DISTRIBUYE ACEGAME S.A. - GARANTIZA NEXINA SA. - TEL.: (011) 4522-5690 - WWW.NEXINA.COM.AR
CONTACTO: SERVICE@NEXINA.COM.AR - 0800 777 8863 - LUNES A VIERNES DE 09.00 - 18.00 HS**