

enova

Manual de usuario

Horno eléctrico de mesa

HE2510 | HE3510



Tabla de contenido

Información de seguridad y correcto uso del producto	3
Detalles del producto y sus partes.....	6
Accesorios incluidos.....	7
Configuración y especificaciones del producto	8
Guía de instalación y configuración inicial	10
Desembalaje y accesorios.....	10
Prevención y medidas de seguridad.....	10
Panel de control.....	13
Control de temperatura.....	13
Control de espiedo y/o convección.....	14
Temporizador	15
Antes del primer uso.....	16
Uso y cocción de alimentos	17
Tabla: cantidades y tiempos de cocción	17
Ficha informativa.....	19
Certificado de garantía.....	20

Información de seguridad y correcto uso del producto

Siga todas las instrucciones y explicaciones de este manual con atención para conocer el acondicionamiento, instalación y correcto uso de este producto antes de su utilización.

Mantenga las instrucciones de funcionamiento a mano para su uso posterior.

A pesar de todos los esfuerzos realizados para asegurar la precisión del contenido de este manual, no asumimos ninguna responsabilidad por los errores u omisiones o afirmaciones de ningún tipo en este manual, ya sea que estos errores sean omisiones o declaraciones que resulten de una negligencia, accidentes o cualquier otra causa. Los contenidos de este manual están sujetos a cambios sin previo aviso.

El Manual de usuario es sólo para guiar a los usuarios acerca de las funcionalidades del producto. No es un certificado en tecnología. Algunas funciones y características pueden variar debido a modificaciones en alguno de los componentes de este producto, o debido a errores de impresión.

El desempeño y funcionamiento de este producto no es exclusivo de su diseño. Características y funciones como sistema operativo, software, servicios locales, disposiciones legales y disponibilidad de funciones según la región también impactan y forman parte del funcionamiento de este producto.

Para cualquier servicio de mantenimiento remítase al personal calificado. Póngase en

contacto con su vendedor, punto de venta dónde adquirió este producto y/o servicio de reparación indicado. No existen partes que puedan ser reparadas por el consumidor. No desarme el producto.

Este producto está acompañado con la información necesaria para que usted pueda ponerse en contacto con el fabricante en caso de necesidad. Este manual de usuario también pone a su disposición un certificado de garantía, que lo puede encontrar al final de este documento.

¡Protección del medio ambiente! Nos esforzamos en producir productos en cumplimiento con los estándares mundiales medioambientales. Por favor, consulte con las autoridades locales para conocer cómo desechar de modo apropiado este producto y/o las partes que lo componen.



El símbolo del contenedor tachado indica que el artículo debe eliminarse por separado de la basura doméstica. El artículo se debe entregar para el reciclaje de acuerdo con las regulaciones ambientales locales para la eliminación de desechos. La empresa está comprometida con la prevención de la contaminación, minimizando cualquier impacto adverso en el aire, el agua y la tierra, cumpliendo con los requisitos legales aplicables y con otros que suscriba relacionados con sus aspectos ambientales.

No desarme ni abra el producto

No desarme ni abra el producto. En su interior no hay partes que puedan ser reparadas por el consumidor final. En caso de fallas, mal funcionamiento, funcionamiento errático o parcial, comuníquese con el área de servicio técnico y/o post venta. Encontrará toda la información al final de este documento junto con la ficha de garantía. Este producto solo debe ser intervenido por servicio técnico o personal técnico calificado.

Temperatura y calor

Este producto y sus partes están diseñados para soportar grandes temperaturas. Es normal que el producto se caliente, caliente el exterior del producto y emita calor en su cercanía. Es importante instalarlo en un lugar plano y seguro, respetando las distancias mínimas indicadas en este documento.

No apoye objetos ni otros artículos en la parte superior del horno eléctrico. Debido a las altas temperaturas, dichos objetos pueden sufrir roturas parciales o totales. La parte superior del horno eléctrico debe permanecer libre de todo tipo de objetos.

Cargador y cable de alimentación

No modifique ni altere el cable de alimentación ni la ficha de conexión que acompaña a este producto. Tampoco altere y/o modifique el cable para alargar o acortar su extensión. Proteja el cable de alimentación de modo que no quede expuesto a contacto, salpicaduras y/o goteo con líquidos. Evite que el cable de alimentación quede expuesto a ser pisado, apretado y/o ahorcado. Solo utilice el cargador y cable provisto con este producto. Solo utilice acoplamientos y/o accesorios especificados por el fabricante.

El cable y su ficha fue diseñado en cumplimiento con las normas, leyes y disposiciones aplicables a Argentina.

Otras consideraciones

Este producto ha sido fabricado siguiendo y cumpliendo estrictas normas de fabricación y control que garanticen la seguridad de las personas involucradas y de los consumidores finales. Sin embargo, un funcionamiento erróneo o fallas pueden provocar incidentes. Para garantizar la seguridad, prolongar la vida útil de este producto, y asegurarse de que se pueda obtener el mejor rendimiento, lea detenidamente este manual y cumpla con las instrucciones de seguridad.

Deje de utilizar el producto, apague el equipo de inmediato y/o desconecte el cable de alimentación si detecta que:

- La red y/o instalación eléctrica de su domicilio tiene caídas de tensión, falta de energía o suministro inestable.
- Este producto produce un ruido u olor anormal.
- El cable de alimentación está dañado.
- El producto está dañado, ha sufrido un golpe, caída u otro impacto y se comporta de forma anormal y/o presenta un funcionamiento reducido.
- Ha ingresado líquido adentro de este producto.



No hay partes que puedan ser reparadas por el consumidor. Remítase al personal de servicios calificado. Al final de este documento tiene a disposición el certificado de garantía e información de contacto del fabricante para coordinar la mantención y/o reparación de este producto con personal calificado.

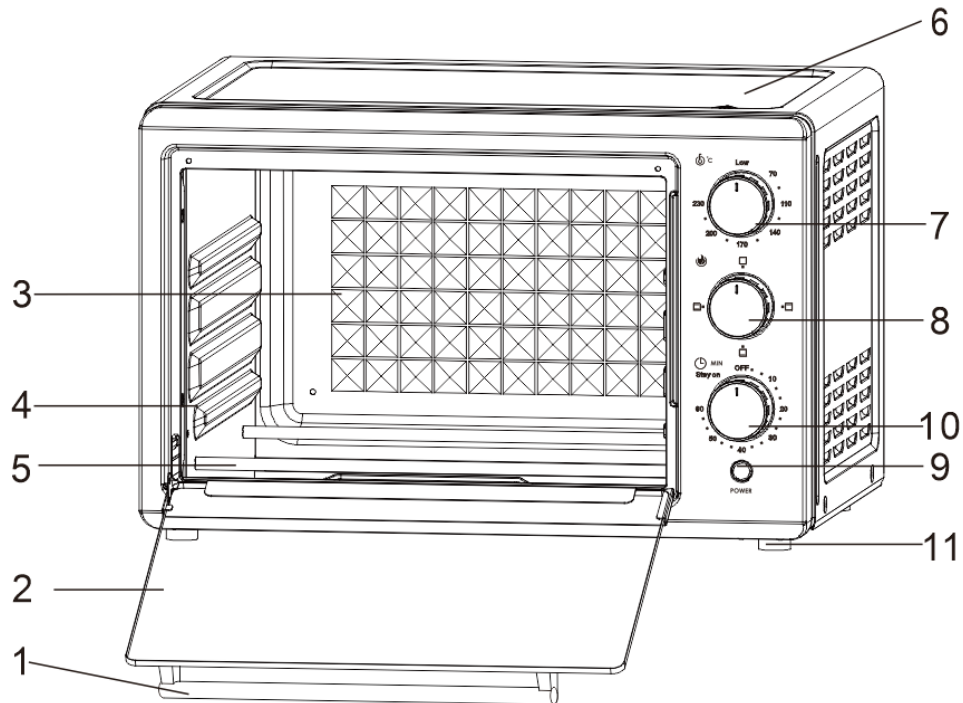


Las imágenes son solo ilustrativas – de referencia. No representan fielmente el diseño del producto ni sus características. Las imágenes tienen la única finalidad de acompañar y guiar al usuario para hacer uso de este producto y de las funciones disponibles.

Detalles del producto y sus partes

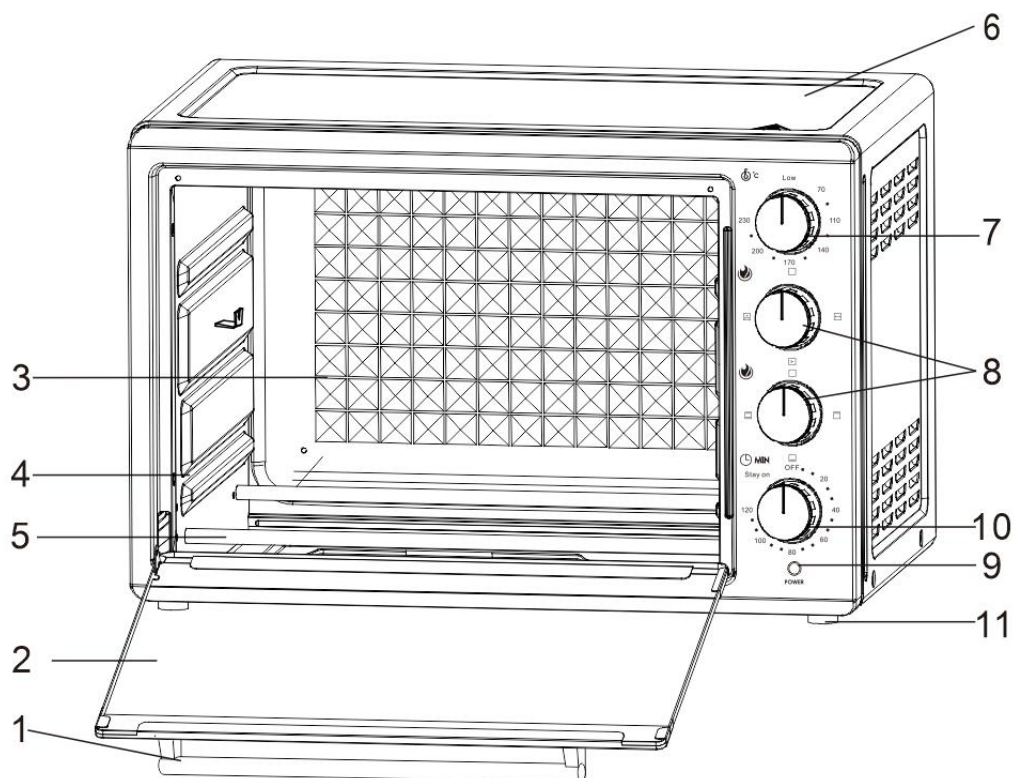
Reconozca todas las partes importantes de su producto para comenzar a utilizarlo apropiadamente.

Modelo HE2510, horno eléctrico de 25 litros



1. Manija
2. Puerta de vidrio templado
3. Cavity para cocción
4. Bandejas
5. Velas de cocción
6. Chasis
7. Perilla de control de temperatura
8. Perilla de control de cocción
9. Luz indicador de encendido
10. Temporizador
11. Patas antideslizantes

Modelo HE3510, horno eléctrico de 35 litros



- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Manija | 7. Perilla de control de temperatura |
| 2. Puerta de vidrio templado | 8. Perilla de control de cocción y convección |
| 3. Cavity para cocción | 9. Luz indicadora de encendido |
| 4. Bandejas | 10. Temporizador |
| 5. Velas de cocción | 11. Patas antideslizantes |
| 6. Chasis | |

Accesorios incluidos

Modelo HE2510: la adquisición de este producto incluye: (1) horno eléctrico de 25 litros, (1) parrilla, (1) asadera, (1) pinza, (1) bandeja recogemigas, (1) documentación.

Modelo HE3510: (1) horno eléctrico de 35 litros, (1) parrilla, (1) asadera, (1) pinza, (1) bandeja recogemigas, (1) juego de pinche para cocción espiedo, (1) pinza para espiedo, (1) documentación.

Configuración y especificaciones del producto

Algunas características varían según el modelo. Por favor verifique correctamente su modelo para leer apropiadamente las características del producto.

Diseño y construcción

	HE2510 Horno eléctrico 25 litros	HE3510 Horno eléctrico 35 litros
Capacidad (litros)	25 litros	35 litros
Montaje	Horno de mesa. No empotrable	Horno de mesa. No empotrable
Cuerpo	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Puerta	Vidrio templado con manija de acero inoxidable	Vidrio templado con manija de acero inoxidable
Velas de cocción	Cuatro velas metálicas. Dos superiores, dos inferiores.	Cuatro velas metálicas. Dos superiores, dos inferiores.
Cantidad de estantes	3	3
Luz interna	No	Sí
Indicador de luz	Sí	Sí
Patas antideslizantes	Sí	Sí

Panel de control

Tipo de panel	Mecánico con perillas	Mecánico con perillas
Cantidad de botones	3. Control de temperatura, control de cocción y temporizador.	4. Control de temperatura, control de cocción, control espiedo/convección y temporizador.

Características y funciones

Función cocción	Sí	Sí
Función convector	No	Sí
Función espiedo	No	Sí
Rango de temperatura	0 a 230 °C	0 a 230 °C

Opciones de cocción	(4) Apagado, velas superiores, velas inferiores, velas superiores y velas inferiores.	(4) Apagado, velas superiores, velas inferiores, velas superiores y velas inferiores.
Temporizador	0 a 60 min y opción para dejar encendido. Incrementos de 3.3 min.	0 a 120 min y opción para dejar encendido. Incrementos de 6.6 min

Consumo y eficiencia energética

Potencia	1500 W	1500 W
Alimentación de entrada	220V a 50/60 Hz	220V a 50/60 Hz
Cable de alimentación	Ficha de 10 A, tres espigas planas (cable tipo I). Cable de 1.5 m de largo.	Ficha de 10 A, tres espigas planas (cable tipo I). Cable de 1.5 m de largo.

Dimensiones y peso

Dimensiones internas (ancho x profundidad x alto)	315 x 315 x 245 mm	370 x 323 x 293 mm
Dimensiones externas (ancho x profundidad x alto)	433 x 375 x 293 mm	498 x 390 x 343 mm
Peso del producto sin accesorios (kg)	5,55 kg	8,6 kg

Guía de instalación y configuración inicial

Desembalaje y accesorios



Este producto y su embalaje vienen equipados con una etiqueta especial de seguridad que deja marca. Verifique que la caja esté cerrada y que no ha sido abierta. Abrir la caja con precaución. Tenga mucho cuidado si usa elementos punzantes para cortar y/o romper las cintas y solapas de la caja ya que podría provocar rayones, roturas y/o golpes que pueden afectar la condición de este producto. Verifique que todos los accesorios se encuentren en el interior de la caja.

Prevención y medidas de seguridad

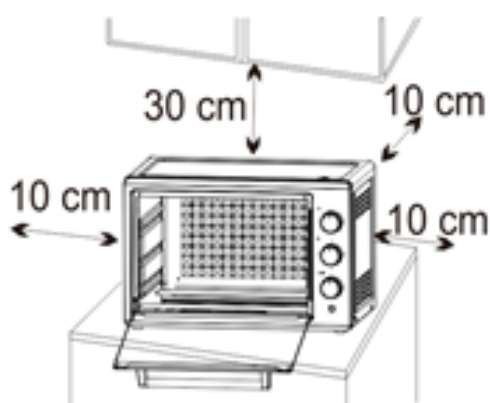


Las siguientes recomendaciones son muy importantes para usar el producto. Son medidas preventivas que tiene por objeto evitar incidentes, daños sobre la persona y daños sobre el producto. Lea cuidadosamente.

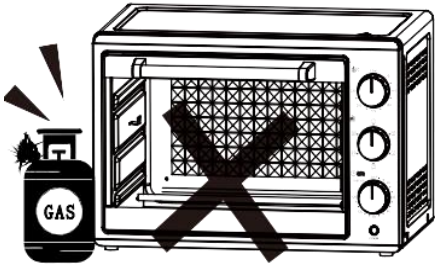


Respete las distancias mínimas de instalación y entre otros objetos, paredes, muebles y similares. El horno eléctrico se calienta a altas temperaturas. La distancia mínima a otros objetos tiene la función de permitir buena circulación de aire en la zona del horno y permitir que el calor se disipe correctamente.

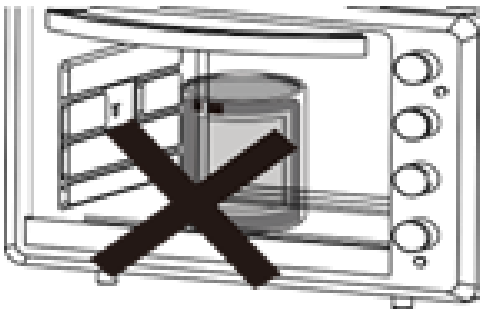
También evita que el calor del horno queme, derrita o dañe a la persona y otros elementos, como artículos del hogar, otros electrodomésticos, muebles y similares.



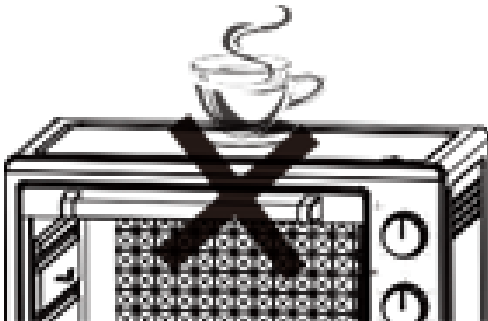
No ubique el horno eléctrico o cerca del mismo, elementos combustibles como garrafas de gas u otros contenedores de gases similares. Evite accidentes.



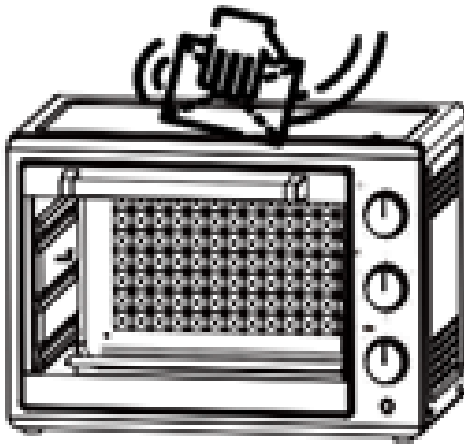
No introduzca en el interior del horno eléctrico elementos que no hayan sido especificados por su fabricante como aptos para horno eléctrico. Cualquier bandeja, taza, cacerola, fuente y/o similares que no sean aptas para microondas sufrirán deformación, derretimiento, quiebres o roturas irrecuperables y que también pueden dañar el horno y sus partes.



No apoye elementos u otros objetos encima del horno eléctrico. Este producto se pone muy caliente durante su uso e irradia mucho calor. Cualquier objeto apoyado arriba o tocando los laterales del horno puede sufrir deformaciones, roturas, quebraduras y otros daños irreparables.



No arroje, tire o utilice agua fría para enfriar más rápido el horno eléctrico o la puerta de vidrio. Al hacerle, puede provocar la rotura y explosión del vidrio debido a las gran diferencias de temperatura. No existe forma rápida de enfriar el horno. Solo apague el horno y deje que el mismo se enfríe a temperatura ambiente.



No utilice solventes, combustibles u otros elementos abrasivos similares para limpiar el horno. No utilice esponjas abrasivas o metálicas que pudieran rallar o dañar los partes y componentes del horno. Solo utilice detergentes neutros y agua para limpiar y lavar el horno, su interior y demás partes.



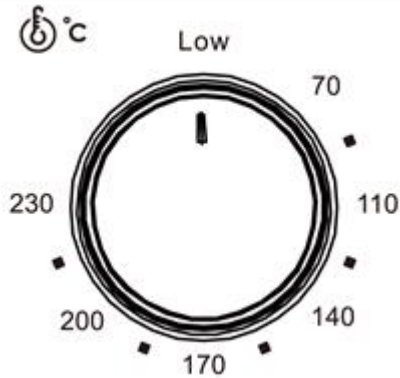
El siguiente procedimiento es únicamente orientativo. Tenga presente que debido a actualizaciones de software y actualizaciones en la fabricación de este producto pueden presentarse cambios que no coincidan exactamente con el procedimiento aquí descrito.

Panel de control

A continuación, una guía básicamente sobre el funcionamiento y uso de las perillas y partes del panel de control.

Control de temperatura

Use la perilla de control de temperatura para establecer la temperatura necesaria para la cocción de sus alimentos. El horno tiene un rango de 0 a 230 °C y una perilla completamente gradual.

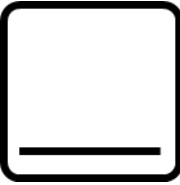
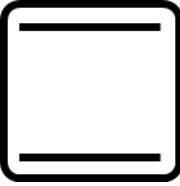


Control de cocción

Los hornos eléctricos enova vienen equipados con dos velas metálicas superiores y dos velas metálicas inferiores. Utilice la perrilla de control de cocción para indicar que velas van a utilizarse para la cocción de sus alimentos. Gire la perilla en dirección a las agujas del reloj para elegir la opción deseada.



Icono	Cocción	Función
	Apagado	El cuadrado vacío simboliza que la cocción está apagada. Las velas no van a calentarse, y por lo tanto, los alimentos no se van a cocinar.
	Velas superiores	El cuadrado con una línea horizontal superior indica que el calor y la cocción se va a realizar únicamente con las velas superiores del horno.

	<p>Velas inferiores</p>	<p>El cuadrado con una línea horizontal inferior indica que el calor y la cocción se va a realizar únicamente con la velas inferiores del horno.</p>
	<p>Velas superiores y velas inferiores</p>	<p>El cuadrado con una línea horizontal superior y otra inferior indica que el calor y la cocción se va a realizar con todas las velas del horno, las dos velas superiores y las dos velas inferiores.</p>

Control de espiedo y/o convección

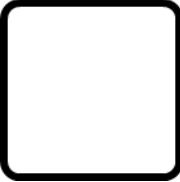
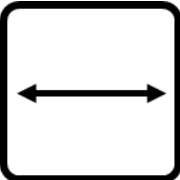
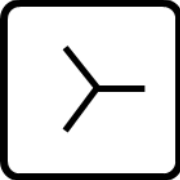
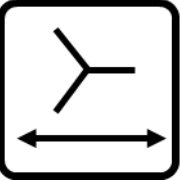


Por favor verifique la sección de Configuración y especificaciones del producto para determinar si su modelo tiene esta función.

Control de espiedo y/o convección solo para el modelo HE3510.

La perilla de control de la función de espiedo y convección tiene cuatro posiciones. Gire la perilla en sentido a las agujas del reloj para elegir la función necesaria.

1. Utilice los controles y opciones de espiedo solo cuando va a utilizar este tipo de cocción y tiene los accesorios correctamente armados y encastrados en la cavidad y eje del horno. El método espiedo se caracteriza por atravesar el alimento a cocinar con una varilla o eje que rota sobre si misma, haciendo que el alimento gire dentro de la cavidad del horno. Combinando la cocción al espiedo con la función de convección y cocción con las cuatro velas permite obtener cocciones más rápidas y parejas de sus alimentos.
2. Utilice los controles y opciones de convección para activar los ventiladores de la cavidad. Los ventiladores recirculan el aire en el interior el horno, homogeneizando la temperatura en toda la cavidad del horno. Esta función

Icono	Cocción	Función
	Apagado	Este símbolo representa que la función está apagada.
	Espiedo	Este símbolo representa que la función espiedo está activa. El motor lateral comenzará a rotar para hacer girar a los alimentos atravesados.
	Convector	Este símbolo representa que la función de convección esta activa. Los ventiladores se prenderán y comenzarán a recircular el aire de la cavidad.
	Espiedo y convector	Este símbolo representa que la función espiedo y la función de convección están activas.

Temporizador



Es importante siempre activar el temporizador, de lo contrario la cocción no comenzará. El temporizador funciona como interruptor ON/OFF en el proceso de cocción de los alimentos. Si no se configura el temporizador, independientemente de que se haya configurado la temperatura y la selección de velas, la cocción de los alimentos no comenzará.

Gire el temporizador en sentido a las agujas del reloj para establecer el tiempo que necesitan sus alimentos. El temporizador también cuenta con la función Stay On (Dejar encendido). Con esta función no se establece un tiempo fijo y el horno eléctrico se mantendrá prendido hasta que no se gire la perilla a posición de apagado (OFF).

El modelo de 25 litros HE2510 tiene un límite máximo de 60 minutos, con intervalos marcados de 3.3 minutos.

El modelo de 35 litros HE3510 tiene un límite máximo de 90 minutos, con intervalos marcados de 6.6 minutos. Para tiempos de cocción inferiores a 5 minutos, primero es necesario girar la perilla hasta la primera marca, y luego girar en sentido contrario a las agujas de reloj para fijar el tiempo real deseado. Esto es necesario para darle la señal al horno que debe prenderse y comenzar a cocinar.

Para tiempos de cocción largos o por comodidad, usted puede elegir la opción Stay On (dejar encendido). El horno se mantendrá prendido hasta que usted gire la perilla a la posición de OFF (apagado).

Independientemente del tiempo establecido, usted puede girar la perilla del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir el tiempo o apagar el horno.



Antes del primer uso



¡Atención! Es importante seguir los siguientes pasos a continuación antes de usar por primera vez el horno.

Antes de usar el horno por primera vez:

1. Conecte el horno a un tomacorrientes
2. Inserte dentro del horno la asadera y la rejilla en las bandejas libres del horno.
3. Con la perilla de control de temperatura, establezca 230°C
4. Con la perilla de control de cocción, elija la opción de encender las velas superiores e inferiores.
5. Con el temporizador, establezca un tiempo de 10 minutos.
6. Deje que finalicen los 10 minutos.



Es probable que el horno genere humo y ligero olor a quemado. No se preocupe. Es normal en el primer uso.

7. ¡Listo! El horno ya está apto para utilizar.

Uso y cocción de alimentos

El siguiente procedimiento a continuación es necesario cada vez que desee usar el horno para cocinar alimentos:



¡Atención! Verifique la sección de configuración y especificaciones del producto para conocer las funcionalidades y panel de control de su horno eléctrico.

1. Con la perilla de control de temperatura, establezca la temperatura de control deseada.
2. A continuación, utilice la perilla de control de cocción para elegir las velas de cocción que desea encender.
3. Con la perilla de control de espiedo/convección, elija la opción que desea encender.
4. Utilice el temporizador para establecer el tiempo total de cocción. Recuerde que también puede establecer la opción Stay On (dejar encendido).
5. Compruebe que la luz indicador está en encendido.
6. Utilice los accesorios incluidos con el horno para acomodar y cocinar sus alimentos. Introduzca los alimentos en el horno para comenzar con la cocción.

Tabla: cantidades y tiempos de cocción

Utilice esta tabla como referencia y punto de partida para cocinar sus alimentos preferidos.

Comida	Cantidad, tamaño o porción	Temperatura recomendada	Tiempo (minutos)
Sandwich	2 a 3	200	2 a 3
Tostadas	2 a 4	230	2 a 5
Hamburguesas o empanados congelados	2 a 3	200	3 a 5

Filetes de pescado	2 a 4	200	7 a 10
Tortas	1	150	20 a 30
Churrascos o bifes de carne	2 a 4	230	10 a 15
Pollo	Mitad o trozado	175-200	30 a 40

Ficha informativa

NOVATECH SOLUTIONS S.A.

Uspallata 2766, CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES
C1437JCD, REPUBLICA ARGENTINA
C.U.I.T.: 33-70901429-9

FICHA INFORMATIVA DEL PRODUCTO HORNO ELÉCTRICO

FABRICANTE O IMPORTADOR: NOVATECH SOLUTIONS S.A.

MARCA COMERCIAL: Enova

Horno eléctrico modelo	HE3510	HE2510
Clase de eficiencia energética. Es una escala que abarca de A (más eficaz) a G (menos eficaz)	B	A
Consumo de energía "E" en modo convencional (kWh)	0.65	0.57
Consumo de energía "E" en modo circulación forzada (kWh)	0.64	No aplica
Volumen de la cavidad (L):	28	17
Clasificación volumen del horno:	Pequeño: $12 \leq \text{volumen} < 35\text{L}$	Pequeño: $12 \leq \text{volumen} < 35\text{L}$
Tiempo de cocción modo convencional (min)	48	49.5
Tiempo de cocción modo cocción forzada (min)	52	No aplica

Certificado de garantía

Sr. Usuario: Para el efectivo cumplimiento de esta garantía, verifique en el momento de su compra que el vendedor complete correctamente los datos solicitados.

NOVATECH SOLUTIONS S.A garantiza el correcto funcionamiento de este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio del material por el periodo de 12 meses – con excepción de las exclusiones aquí prescriptas – a partir de la fecha de compra certificada por la empresa vendedora, dentro del territorio de la República Argentina. Durante este periodo, el daño de origen técnico y/o defecto de fabricación, será reparado – sin cargo alguno -, siempre que se origine como resultado del buen uso del producto que se describen en el manual de usuario que acompaña el aparato.

Para acceder a la garantía, debe ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente enviando un correo electrónico a contacto@novatech.com.ar

NOVATECH SOLUTIONS S.A. se reserva el derecho de cancelar este certificado cuando, a juicio y/o criterio del servicio técnico autorizado, se presenten los siguientes casos:

1. Daños ocasionados por mal uso, y/o uso impropio tales como: caídas, golpes roturas de partes plásticas, rayaduras, almacenamiento incorrecto, instalación incorrecta o ilegal.
2. Problemas derivados del uso con baja/alta tensión y/o descarga eléctrica.
3. Las condiciones para la correcta instalación y operación de la unidad se encuentran detalladas en el manual de instrucciones que se entrega junto con el producto dentro de su caja de embalaje. La garantía que ampara al equipo no cubre instalación, ni enseñanza de manejo del aparato.
4. Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies estéticas.
5. La falta de mantenimiento, según las indicaciones en el manual de instrucciones.
6. Toda intervención y/o alteración o intento de reparación por partes de terceros no autorizados por la empresa, anulara el derecho a esta garantía.
7. Esta garantía perderá su validez si los datos consignados en el presente certificado o en la factura de compra presentan enmiendas o raspaduras.
8. Este producto ha sido diseñado para uso familiar y/o individual, según sea el caso. Los usos comerciales, industriales o afectaciones de cualquier otro tipo no están amparados por esta garantía, no asumiendo en consecuencia los daños y perjuicios directos o indirectos que pudiera sufrir el comprador, usuarios o terceros.
9. Las intervenciones de personal técnico solicitadas por el usuario dentro del período de garantía, que no fueran originadas por fallas o defecto alguno, deberán ser abonadas por éste.

NOVATECH SOLUTIONS S.A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad para este tipo de productos vigentes en el país.

NOVATECH SOLUTIONS S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación, uso indebido del equipo o falta de mantenimiento.

El equipo se debe enchufar a una toma de 220V, 10A en forma directa, sin adaptadores, empalmes, etc. en un lugar seco, alejado de productos inflamables

Para el efectivo cumplimiento de la garantía, este certificado deberá estar correctamente completado.

Descripción del producto: _____

N.º de serie: _____ Fecha de compra _____

Firma y sello de la casa vendedora: _____

Nombre y apellido del consumidor: _____

NOVATECH SOLUTIONS S.A. Uspallata 2776 (C1437JDC) C.A de Buenos Aires, Argentina. Tel: 0800-333-8862. Horario de Atención: Lunes a Viernes de 9 a 13 h.

enova[®]

Tecnología pensada
para vos

