



indurama

MANUAL DEL USUARIO

HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE
HEI-75V2NET

IMPORTANTE

Antes de operar su electrodoméstico lea cuidadosamente este manual de instrucciones, de ello depende la vigencia de la garantía. El uso correcto de este artefacto prolongará la vida útil del mismo.

¡FELICITACIONES!

Leer las instrucciones técnicas antes
de instalar este artefacto.

Leer las instrucciones de uso antes
de encender este artefacto.

**HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE
HEI-75V2NET**

Contenidos

ADVERTENCIAS GENERALES	4
CONEXIÓN A LA FUENTE PRINCIPAL	5
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	5
INSTRUCCIONES E INSTALACIÓN	6
INSTRUCCIONES DE USO	9
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	16
CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA	20
CORRECTA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO	27

IMPORTANTE:

De acuerdo con la política de mejora continua de producto por parte de nuestra compañía, las características estéticas y dimensionales, datos técnicos y accesorios de este aparato puede ser modificado sin previo aviso.

ADVERTENCIAS GENERALES

Estimado cliente, gracias por escoger nuestro producto. Este artefacto es fácil de usar. Por favor lea este manual cuidadosamente antes de su instalación y uso para asegurar que encontrará las indicaciones correctas para la mejor instalación, uso y mantenimiento del producto.

- Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.
- Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.
- Este artefacto está diseñado para uso doméstico no profesional para adultos. No permita que los niños jueguen cerca de él. Mantenga a los niños alejados cuando el artefacto esté siendo utilizado para evitar que toquen las superficies calientes del artefacto.
- No toque los elementos calefactores del interior del horno.
- El artefacto debe ser instalado por un técnico de un centro de servicio autorizado Servihogar, que conozca bien las normas de instalación.
- Antes de realizar el mantenimiento o limpieza, desconecte el artefacto y espere a que se enfríe.
- Para cualquier reparación, comuníquese siempre con un centro de servicio técnico autorizado Servihogar y solicite repuestos originales. Las reparaciones realizadas por personas no capacitadas pueden provocar daños irreversibles al artefacto.
- Este artefacto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.



ADVERTENCIA

El artefacto y sus partes accesibles se tornan calientes durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar las superficies calientes. Los niños menores a 8 años de edad deben estar alejados y bajo supervisión continua.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad interna del horno:

75 litros

Voltaje y frecuencia de alimentación:

220V / 60Hz

2800 W

Amperaje máximo:

13A

CONEXIÓN A LA FUENTE PRINCIPAL

Conecte el cable de alimentación del horno a un tomacorriente con el voltaje adecuado para la potencia de entrada indicada en la placa de características del aparato. Es necesario tener un tomacorriente con un circuito de alimentación único para el artefacto y controlado por un breaker o dispositivo de protección contra sobrecargas de energía.

Antes de conectar a la red, asegúrese de que:

- Por su seguridad, el sistema eléctrico de este aparato debe ser conectado a tierra. Use un tomacorriente adecuado para ello y conéctelo correctamente

a un sistema de puesta a tierra eficiente de acuerdo con las normas de seguridad actuales.

- La línea de alimentación y el enchufe son capaces de soportar la máxima potencia de entrada requerida en la placa de características del artefacto.
- El sistema de suministro está conectado a tierra.
- Se puede acceder fácilmente al breaker de alimentación y al enchufe del artefacto después de la instalación del horno.
- Después de realizar la conexión a la fuente de alimentación, mantenga el cable alejado de cualquier superficie caliente del artefacto.
- No utilizar adaptadores que puedan causar sobrecalentamiento o quemado.
- El fabricante no es responsable de ningún daño directo o indirecto causado por operaciones de instalación defectuosas que sean realizadas por personal no calificado o que no cumplan con las regulaciones locales y generales.
- Durante el uso, el artefacto se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos de calefacción dentro del horno.
- El tomacorriente no deberá estar a una distancia superior a 1.10 metros
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un técnico de un Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar, para evitar un peligro.

INSTRUCCIONES E INSTALACIÓN

El artefacto debe ser instalado solo por personal del Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación incorrecta que pueda dañar a personas, animales o propiedades.

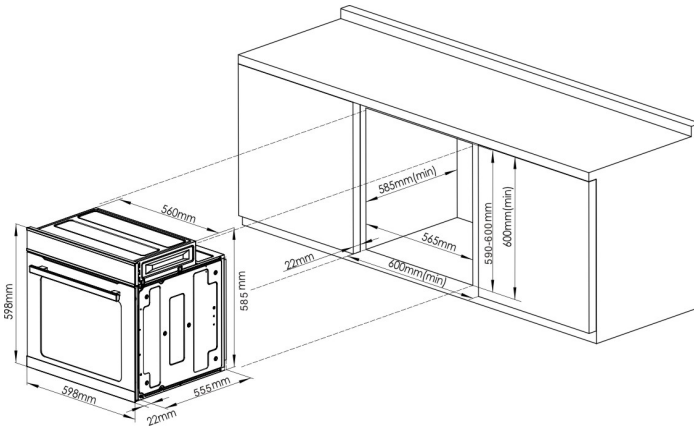
IMPORTANTE:

La alimentación eléctrica del aparato debe cortarse antes de realizar ajustes o trabajos de mantenimiento.

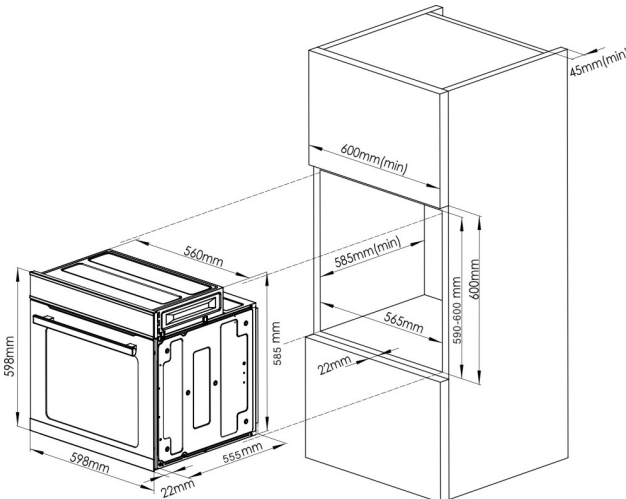
Instalación de Hornos empotrables

Para garantizar que el horno empotrable funcione correctamente, el gabinete que lo contiene debe ser apropiado. La siguiente figura referencial muestra las dimensiones para la instalación debajo del

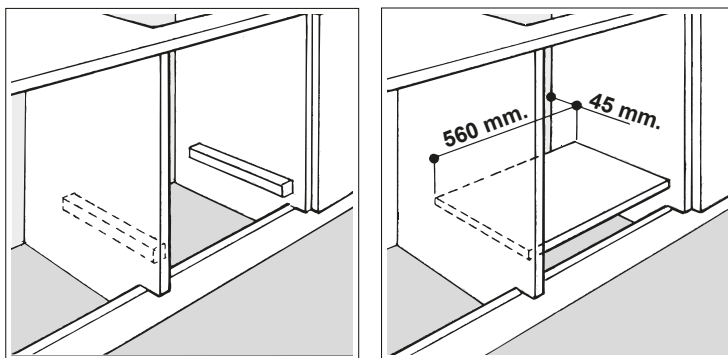
mostrador o en una unidad de armario de pared. Las siguientes figuras solo reflejan las dimensiones del nicho y del producto más no del diseño estético del mueble.



Nota: Instalación conforme a la declaración de consumo.



Para garantizar una ventilación adecuada, se debe retirar el panel posterior de la unidad del gabinete. Es preferible instalar el horno de modo que se apoye sobre dos tiras de madera. Si el horno descansa sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45x560 mm.

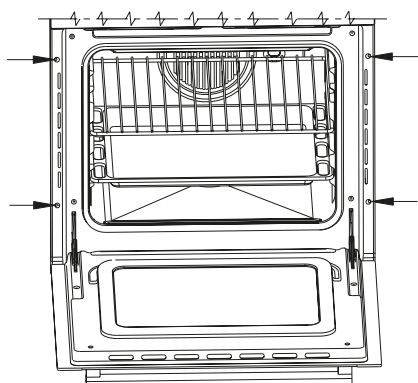


Los paneles de los gabinetes adyacentes deben estar hechos de material resistente al calor. En particular, los gabinetes con revestimiento exterior deben ensamblarse con pegamentos que puedan soportar temperaturas de hasta 100°C.

De acuerdo con las normas de seguridad vigentes, el contacto con las partes eléctricas del horno no debe ser posible una vez que se haya instalado.

Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del aparato deben ser removibles solo con la ayuda de una herramienta.

Para sujetar el horno al gabinete, abra la puerta del horno y fíjelo insertando los 4 tornillos de metal en los 4 orificios ubicados en el perímetro del marco.



No deseche los aparatos eléctricos como residuos municipales sin clasificar, use instalaciones de recolección separadas.

Póngase en contacto con la empresa de recolección local para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles.

Si los aparatos eléctricos se desechan en vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse en las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimenticia, dañando su salud y bienestar.

Nota:

- a) El lugar de instalación debe estar adecuadamente ventilado, estrictamente de acuerdo con las dimensiones de instalación de las instrucciones del fabricante.
- b) Durante el mantenimiento, preste atención al desmontaje del artefacto, proteja las piezas para que el proceso de reinstalación sea favorable y se eviten daños.
- c) Durante el proceso de cocción, puede observar el estado de los alimentos a través de la puerta de vidrio. No abra la puerta frecuentemente a menos que sea necesario.

INSTRUCCIONES DE USO

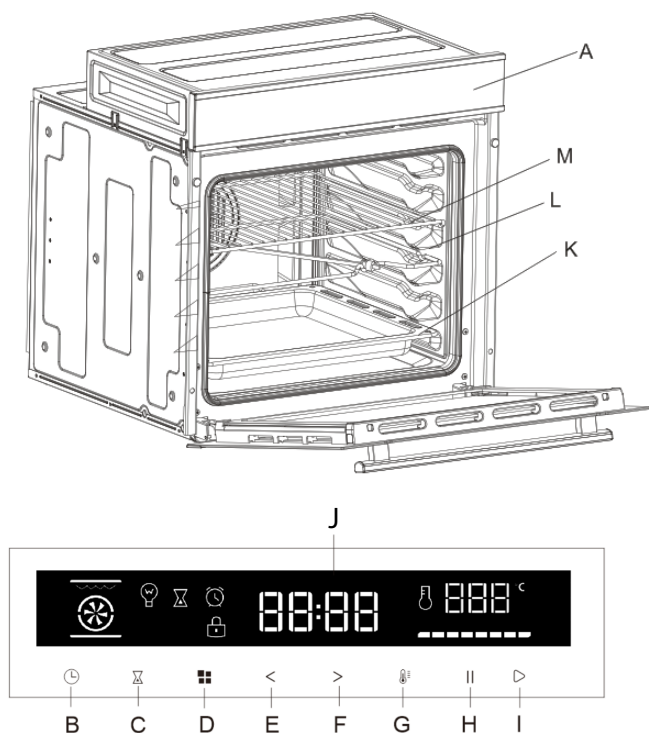


ADVERTENCIA

Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- 1. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados.
- 2. No use limpiadores abrasivos ni raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede romper el vidrio.
- 3. No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- 4. El cableado de alimentación no debe estar sujeto a daños tales como aplastamiento, rasgaduras, etc.

PARTES Y ELEMENTOS DE CONTROL



- A. Panel de control
- B. Temporizador / Alarma
- C. Ajuste de fin de cocción
- D. Modo de cocción
- E. Ajuste menos
- F. Ajuste más
- G. Ajuste de temperatura
- H. Pausa / Inicio / Bloqueo para niños
- I. Tecla de encendido y apagado / Confirmación
- J. Pantalla digital
- K. Bandeja de goteo o bandeja para hornear
- L. Guías para deslizar la rejilla o la bandeja de goteo dentro y fuera
- M. Rejilla del horno

USO INICIAL DEL HORNO

Este horno multi-función combina las ventajas del horno de convección tradicional con la de los hornos más modernos de cocción por un ventilador en un mismo artefacto.

Este es un artefacto extremadamente versátil que permite escoger de manera fácil y segura entre 9 diferentes modos de cocción. Las diferentes características ofrecidas por el horno se seleccionan por medio de los botones y la pantalla digital ubicados en el panel de control.

Notas:

- La primera vez que use su electrodoméstico, le recomendamos que coloque el termostato en la posición más alta y deje el horno encendido durante aproximadamente media hora sin nada dentro, con la puerta del horno cerrada. Luego, abra la puerta del horno y deje que entre el aire de la habitación. El olor que se detecta a menudo durante este uso inicial se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento y hasta que se instala.
- Coloque la bandeja de goteo provista en el estante inferior del horno para evitar que la salsa y/o la grasa goteen sobre la parte inferior del horno, al asar alimentos o al usar el asador (disponible en ciertos modelos). Para todos los otros tipos de cocción, nunca use el estante inferior y nunca coloque nada sobre la parte inferior del horno cuando esté en funcionamiento, ya que podría dañar el esmalte. Coloque siempre sus utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc.) en la parrilla provista con el aparato, insertada a lo largo de las guías del horno.

Descongelamiento



El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo requerido para descongelar los alimentos dependerá de la temperatura ambiente, la cantidad y el tipo de alimentos.

Cielo Eléctrico



Al programar la temperatura entre 50°C y 220°C, el elemento de

calentamiento superior se enciende.

Este modo se puede utilizar para dorar los alimentos al final de la cocción.

Modo Convencional



Programar la temperatura: entre 50°C y 250°C. En este ajuste, los elementos de calentamiento superior e inferior se encienden. Este es el tipo de horno clásico y tradicional que se ha perfeccionado, con una distribución de calor excepcional y un consumo de energía reducido. El horno de convección aún no tiene igual cuando se trata de cocinar platos compuestos de varios ingredientes, por ejemplo, col con costillas, bacalao al estilo español, bacalao al estilo Ancona, tiernas tiras de ternera con arroz, etc. También se obtienen excelentes resultados al preparar platos de ternera o a base de carne (carnes estofadas, estofado, gulash, caza, jamón, etc.) que requieren ser cocinados lentamente y rociar o agregar líquido. No obstante, sigue siendo el mejor sistema para hornear pasteles, frutas y cocinar platos a la cazuela en horno. Cuando se cocina en modo de convección, solo se usa una bandeja de goteo o una rejilla para cocinar a la vez, de lo contrario, la distribución del calor será desigual. Utilizando las diferentes alturas de la rejilla disponibles, puede equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior y la parte inferior del horno. Seleccione entre las diferentes alturas de bastidor en función de si el plato necesita más o menos calor desde la parte superior.

Modo Convencional con Turbo



Al programar la temperatura entre 50°C y 250°C. Los elementos de calentamiento superior e inferior, así como el ventilador, se encenderán. Dado que el calor permanece constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora la comida uniformemente en toda su superficie. Con este modo, también puede cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre y cuando sus respectivas temperaturas de cocción sean las mismas. Se pueden usar un máximo de 2 parrillas al mismo tiempo, siguiendo las instrucciones en la sección titulada "Cocinar en más de una

parrilla". Este modo asistido por ventilador se recomienda especialmente para platos que requieren un acabado gratinado o para aquellos que requieren tiempos de cocción considerablemente prolongados, como por ejemplo: lasaña, pastas horneadas, pollo asado y papas, etc.

Además, la excelente distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas al cocinar el asado. Esto resulta en una menor pérdida de jugos, carne que es más tierna y una disminución en la pérdida de peso para el asado. El modo Convencional con Turbo es especialmente adecuado para cocinar pescado, que se puede preparar con la adición de una cantidad limitada de condimentos, manteniendo así su sabor y apariencia.

Postres: El modo Convencional con Turbo también es perfecto para hornear pasteles con levadura.

Además, este modo también se puede usar para descongelar rápidamente la carne y el pan blanco o rojo al ajustar la temperatura a 80 °C. Para descongelar alimentos más delicados, ajuste el termostato a 60 °C o use solo la función de circulación de aire frío configurando el termostato a 0 °C.

Turbo y resistencia circular

Al programar la temperatura: entre 50 °C y 250 °C

Este método de cocción utiliza el elemento de "calentamiento circular", mientras que el ventilador distribuye el calor, lo que resulta en una operación más rápida y económica. Para permitir que diferentes tipos de alimentos se cocinen simultáneamente en diferentes estantes, evitando la transmisión de olores y sabores de un plato a otro.

Grill

Al programar la temperatura entre 50 °C y 250 °C, el elemento de calentamiento central superior se enciende.

La temperatura extremadamente alta y directa de la parrilla permite dorar la superficie de las carnes y los asados mientras bloquea los jugos para mantenerlos tiernos. El grill también es muy recomendable para platos que requieren una temperatura elevada en la superficie:

filetes de ternera, costillas, otras carnes, hamburguesas, etc. Algunos ejemplos de cocinar con grill se incluyen en la sección “Consejos prácticos de cocina”.

Grill con Turbo

Temperatura preestablecida: entre 50°C y 250°C.

El elemento superior de calefacción central y el ventilador están encendidos. Esta combinación de características aumenta la efectividad de la radiación térmica unidireccional de los elementos de calentamiento a través de la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre directamente en los alimentos. Se logran excelentes resultados con los kebabs hechos con carnes y verduras, salchichas, costillas, chuletas, pollo en salsa picante, codorniz, chuletas de cerdo, etc.

Suelo Eléctrico

Se activa el calentador inferior. El valor predeterminado de temperatura es 180°C y se puede regular de 50 a 180°C, que es la mejor temperatura de trabajo óptima.

Función Pizza

Programar la temperatura: entre 50°C y 250°C.

Este método de cocción utiliza el elemento de calentamiento inferior y el elemento de calentamiento circular, mientras que el ventilador distribuye el calor y reproduce las mismas condiciones que las estufas de leña tradicionales de arcilla. Ideal para cocción de pizza, pan, galletas, etc.

Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, este horno está equipado con un ventilador de enfriamiento que se enciende automáticamente cuando el horno está caliente. El mismo genera un flujo de aire que sale entre la puerta del horno y el panel de control.

- Cuando el ventilador está encendido, puede escucharse un flujo normal de aire existente entre la puerta del horno y el panel de control.
- Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

CÓMO OPERAR SU HORNO

Programar el reloj

Cuando el horno se enciende por primera vez, el reloj de las 12:00 se mantendrá parpadeando, pulse la tecla < o > para ajustar la hora local. Pulse la tecla  para confirmar. Si desea ajustar el reloj, mantenga pulsada la tecla  durante 3 segundos hasta que el icono 88:88 parpadee, ajuste el reloj con las teclas < y >. El ajuste se confirmará automáticamente si no se realiza ninguna acción en 5 segundos.

Encender y apagar el horno

Cada vez que desee cocinar, primero debe encender el horno. Presione la tecla  durante 3 segundos para activarlo. Mantenga presionada la tecla durante 3 segundos nuevamente para apagar el horno.

Ajustar el modo, el tiempo y la temperatura

1. Pulse la tecla , la pantalla digital mostrará diferentes funciones de cocción, seleccione la que desee. Presione la tecla  para confirmar o se hará automáticamente si no hay ninguna acción en 5 segundos.
2. Después de seleccionar la función, la pantalla mostrará el tiempo de cocinado predeterminado y la temperatura de cocinado según las diferentes funciones. Ajuste el tiempo presionando las teclas < o >.
3. Pulse la tecla , la temperatura en la pantalla parpadea, ajuste la temperatura presionando las teclas < y >.

Bloqueo para niños / PAUSA/INICIO

- Bloqueo para niños: Mantenga pulsada  la tecla durante 3 segundos para bloquear todas las teclas. El icono en la pantalla  se iluminará.

Mantenga pulsada la tecla **||** durante 3 segundos de nuevo para cancelar la función de bloqueo.

- Pausa/ Inicio: Mientras el horno está funcionando, pulse la tecla **||** para hacer una pausa y vuelva a pulsarla para reanudar el funcionamiento.

Establecer el final del tiempo de cocinado

Una vez que el tiempo de cocinado ya esté configurado, presione la tecla . Configure el final del tiempo de cocinado presionando las teclas **< y >**. El tiempo final es igual al tiempo actual más el tiempo de trabajo. Si el tiempo de trabajo predeterminado es de 2 horas, el tiempo de finalización de trabajo es igual al tiempo actual más dos horas.

Establecer la alarma

Presione la tecla  para encender el icono  en la pantalla, configure la hora de la alarma presionando las teclas **< y >**.

La alarma del horno debe sonar durante 3 minutos, presione cualquier tecla para apagar el pitido.

Nota: Todos los ajustes serán confirmados automáticamente si no se realiza ninguna acción en segundos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar su horno o realizar el mantenimiento, desconéctelo de la fuente de alimentación.

Para prolongar la vida útil de su horno, éste debe ser limpiado frecuentemente, teniendo en cuenta que:

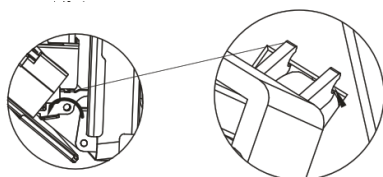
1. No utilice equipo de vapor para limpiar el artefacto.

2. El interior del horno y las partes de acero inoxidable deben preferentemente limpiarse después de cada uso. Para una limpieza óptima del interior del horno use un paño húmedo suave que contenga jabón mientras está enfriándose, elimine los residuos de jabón y permita que el horno se seque. Evite el uso de detergentes abrasivos (por ejemplo, polvo limpiador, etc..) y esponjas abrasivas para platos o ácidos (como limpiadores a base de cal, etc...) debido a que estos pueden dañar el esmalte y provocar manchas en el acero inoxidable. Si la grasa y mugre son particularmente difíciles de remover, utilice productos especiales para limpieza de hornos, siguiendo las instrucciones detalladas en el envase.
3. Si usa su horno durante un período prolongado de tiempo, puede formarse condensación. Seque con un paño suave.
4. Hay un empaque de goma alrededor del marco interior del horno que garantiza su perfecto funcionamiento. Compruebe la condición de este empaque sobre una base regular. Si es necesario, límpielo y evite usar productos u objetos abrasivos para hacerlo. Si se daña, póngase en contacto con el Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar. Le recomendamos que evite utilizar el horno hasta que haya sido reparado.
5. Nunca cubra el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
6. Limpie la puerta de vidrio con productos o esponjas no abrasivos y séquela con un paño suave.
7. No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

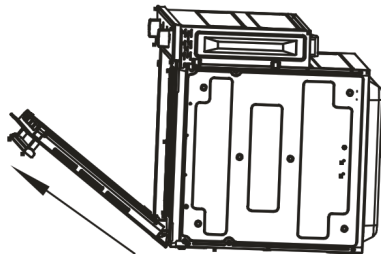
CÓMO REMOVER LA PUERTA DEL HORNO

Para una limpieza más profunda, puede quitar la puerta del horno. Proceda de la siguiente manera:

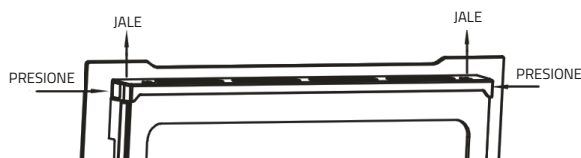
1. Abra la puerta completamente, levante y gire los seguros situados en las dos bisagras, asegúrese de que los seguros estén en la posición que se muestra en el gráfico.



2. Jale la puerta hacia usted (en el sentido de la flecha que se muestra en el gráfico), sacándola de su base.



3. Empuje el pestillo en ambos lados y retire la barra.



4. Retire el vidrio de la puerta.



5. Ensamble la puerta siguiendo los pasos anteriores al revés.

REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO

En el caso de que requiera reemplazar la luz del horno contacte al Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar.

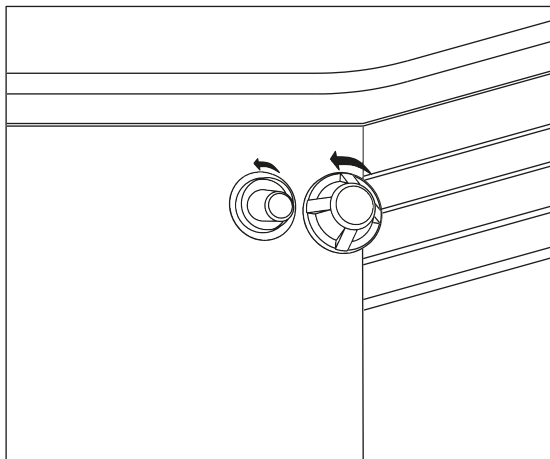
1. Advertencia: asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

2. Retire la tapa de cristal del portalámparas.

3. Retire la lámpara y reemplácela con el repuesto. El repuesto es una lámpara resistente a altas temperaturas :

- Voltaje: 220 V
- Potencia: 25 W
- Tipo de portalámparas: G9

4. Atornille la tapa de vidrio y vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que le permiten cocinar cualquier tipo de comida de la mejor manera posible. Con el tiempo, aprenderá a hacer el mejor uso de este versátil aparato de cocina y las siguientes instrucciones son solo una guía que puede variar según su experiencia personal.

Precalentamiento

Si el horno debe precalentarse (este es generalmente el caso cuando se cocinan alimentos con levadura), se puede usar el modo “Función Pizza”  para alcanzar la temperatura deseada lo más rápido posible y ahorrar energía.

Una vez que los alimentos se han colocado en el horno, se puede seleccionar el modo de cocción más adecuado.

Cocinar en más de una parrilla

Si tiene que cocinar en más de una parrilla al mismo tiempo, use solo el modo “Turbo y resistencia circular” , que es el único adecuado para este tipo de cocción.

1. El horno está equipado con 5 niveles para parrillas. Durante la cocción asistida por ventilador, use los niveles de parrillas centrales; las rejillas más bajas y más altas reciben el aire caliente directamente y, por lo tanto, se pueden quemar alimentos delicados en éstas.

2. Como regla general, use el segundo y cuarto nivel de parrillas desde la parte inferior, colocando los alimentos que requieren mayor calor en la segunda parrilla desde la parte inferior. Por ejemplo, cuando cocine carnes asadas junto con otros alimentos, coloque el asado en la segunda bandeja desde la parte inferior y la comida más delicada en la cuarta bandeja desde la parte inferior.

3. Cuando cocine alimentos que requieran tiempos y temperaturas diferentes, establezca una temperatura que se encuentre en algún lugar entre las dos temperaturas requeridas, coloque la comida más

delicada en el cuarto nivel de parrilla desde la parte inferior y saque primero la comida que requiere menos tiempo del horno.

4. Utilice la bandeja de goteo en la rejilla inferior y la parrilla en la bandeja superior.

Utilizando el grill

Este horno multifunción le ofrece 2 modos de asado diferentes solo y exclusivamente con la puerta del horno cerrada.

Use el modo "Grill" , colocando los alimentos debajo del centro del quemador grill, ya que solo la parte central del elemento calefactor superior enciende. Use la rejilla inferior (1ª desde la parte inferior) y coloque la bandeja de goteo que se proporciona para recolectar la salsa y / o grasa y evitar que la misma gotee sobre el fondo del horno.

Cuando utilice este modo, le recomendamos que ajuste el termostato en la configuración más alta. Sin embargo, esto no significa que no pueda usar temperaturas más bajas, simplemente ajuste el termostato a la temperatura deseada.

La configuración de "Grill con Turbo"  es extremadamente útil para asar alimentos rápidamente, ya que la distribución del calor permite no solo dorar la superficie, sino también cocinar la parte inferior.

Además, también se puede usar para dorar los alimentos al final del proceso de cocción, como agregar ese acabado gratinado a los pasteles de pasta, por ejemplo.

Cuando use este modo, coloque la parrilla en la segunda o tercera rejilla del horno desde la parte inferior (vea la tabla de cocción) y luego, para evitar que la grasa gotee en la parte inferior del horno y, por lo tanto, se forme humo, coloque una bandeja de goteo en el 1er bastidor desde la parte inferior.

Esto le permitirá a ambos obtener excelentes resultados y ahorrar energía (aproximadamente un 10%).

Cuando utilice este modo, le recomendamos que configure el termostato en 200°C, ya que es la forma más eficiente de usar el grill, sin embargo, esto no significa que no pueda usar temperaturas más bajas, simplemente ajustando el termostato a la temperatura deseada.

La pasta está muy seca.	Aumentar la temperatura en 10°C y reducir el tiempo de cocción.
La pasta está muy oscura en la parte superior.	Colóquela en un nivel inferior, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.
La pasta se pega al recipiente.	Engrase bien la cacerola y espolvoréela con un poco de harina o use papel a prueba de grasa.
En la función “horno ventilado” puede utilizar más de un nivel de parrilla ya que no todos están al mismo punto de cocción.	Use un ajuste de temperatura más bajo. No es necesario retirar la comida de todas las rejillas al mismo tiempo.

Cocinando pizza

Para obtener mejores resultados al cocinar pizza, use el modo “Función Pizza” .

- 1. Precaliente el horno por al menos 10 minutos.
- 2. Use una bandeja para pizza liviana de aluminio y colóquela en la parrilla que se suministra con el horno. Si se usa la bandeja de goteo, esto prolongará el tiempo de cocción, lo que dificultará que se forme un borde crujiente.
- 3. No abra frecuentemente la puerta del horno mientras la pizza esté siendo horneada.
- 4. Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), le recomendamos que agregue el queso mozzarella en la parte superior a la mitad del proceso de cocción.
- 5. Cuando cocine pizza en dos niveles de parrilla, use la segunda y la cuarta con una temperatura de 220°C y coloque las pizzas en el horno después de haberlas precalentado durante al menos 10 minutos.

Cocinando pescado y carne

Cuando cocine carnes blancas, aves y pescado, use los ajustes de temperatura de 180°C a 220°C.

Para carne roja, que debe estar bien hecha en el exterior y tierna y jugosa en el interior, es una buena idea comenzar con un ajuste de temperatura alta (200°C - 220°C) por un corto tiempo, luego apagar el horno.

En general, cuanto mayor sea el asado, menor será el ajuste de temperatura. Coloque la carne en el centro de la parrilla y coloque la bandeja de goteo debajo para atrapar la grasa.

Asegúrese de que la parrilla esté insertada de modo que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, use las alturas de niveles de parrilla bajos. Para un asado con más sabor (especialmente el pato y aves de caza silvestre), sazone la carne con manteca o tocino encima.

TABLA DE COCCIÓN (REFERENCIAL)

Modo	Tipo de alimento	Peso (en kg)	Nivel de la parrilla (desde abajo)	Tiempo de pre-calentamiento (minutos)	Temperatura	Tiempo de cocción (minutos)
Cielo Eléctrico / Horno Superior	Calentamiento auxiliar y coloración superior, sin cocción de alimentos.	--				--
Modo Convencional 	Tarta pequeña Bizcocho Galletas Ghee Pizza Patatas fritas Rebanadas de pan Pollo asado	0.88 0.68 1.1 - - - 1.2	3 3 3 4 4 3 4	10 10 10 10 10 4 10	160 150 150 200 200 200 180	30-35 42-47 19-24 20-25 50-55 8-12 75-80
Modo Convencional con Turbo / Modo asistido por ventilador 	Tarta pequeña Bizcocho Galletas Ghee Tarta de manzana (Pequeña) Tarta de manzana Grande Pizza Patatas fritas Rebanadas de pan Pollo asado Pescado asado	0.88 0.68 1.1 1.45 2.4 - - - 1.2 1	3 3 3 4 3 4 4 3 4 3	10 10 10 10 10 10 10 4 10 10	160 150 150 160 180 200 200 200 180 200	18-23 33-38 21-26 66-71 38-43 13-18 34-41 11-16 78-83 16-21

Grill con Turbo 	Tarta pequeña	0.88	3	10	160	20-25
	Bizcocho	0.68	3	10	150	30-35
	Galletas Ghee	1.1	3	10	150	12-17
	Tarta de manzana Pequeña	1.45	4	10	160	72-77
	Pizza	-	3	10	200	20-25
	Patatas fritas	-	4	10	200	30-35
	Rebanadas de pan	-	3	4	200	18-23
	Pollo asado	1.2	4	10	180	75-80
	Empanada de carne	2.5	3	7	250	23-28
	Codo de cerdo	1.5	4	10	190	105-110
	Pescado asado	1	3	10	200	15-20
Grill 	Rebanadas de pan	-	3	4	200	5-10
	Pollo asado	1.2	4	10	180	67-72
	Empanada De Carne	2.5	3	7	250	18-23
	Codo de cerdo	1.5	4	10	190	117-125
	Pescado asado	1	3	10	200	15-20
	Vegetales	-	3	10	180	16-22
Función Pizza 	Tarta pequeña	0.88	3	10	160	20-25
	Bizcocho	0.68	3	10	150	28-33
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Patatas fritas	-	4	10	200	33-38
	Rebanadas de pan	-	3	4	200	6-11
	Pollo asado	1.2	4	10	180	63-68
	Pescado asado	1	3	10	200	13-18
Turbo y resistencia circular / Elemento circular con ventilador 	Tarta pequeña	0.88	3	10	160	20-25
	Bizcocho	0.68	3	10	150	36-41
	Galletas Ghee	1.1	3	10	150	23-28
	Tarta de manzana (Pequeña)	1.45	4	10	160	60-65
	Tarta de manzana (Grande)	2.4	3	10	180	40-45
	Patatas fritas	-	4	10	200	34-41
	Rebanadas de pan	-	3	4	200	8-13
	Pollo asado	1.2	3	10	180	66-71
	Pescado asado	1	3	10	200	13-18
Suelo Eléctrico / Horno Inferior 	Calentamiento auxiliar y coloración superior, sin cocción de alimentos.					

Nota: Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según el gusto personal. Al cocinar usando los modos de Grill o Grill con Turbo, la bandeja de goteo siempre debe colocarse en el primer nivel de parrillas del horno, desde la parte inferior.

PARA GARANTIZAR EL USO DEL ARTEFACTO DE FORMA SEGURA
--

Para mantener la eficiencia y seguridad de este artefacto, le recomendamos que haga lo siguiente:

1. Para reparaciones o servicio técnico siempre contacte con el Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar.
2. Utilice siempre repuestos originales.
3. Cuando manipule el artefacto, le recomendamos que siempre use las agarraderas provistas para tal fin en los lados del horno para evitar dañar a las personas o dañar el propio artefacto.
4. Este aparato está diseñado para uso no profesional, doméstico y sus funciones no deben cambiarse.
5. El sistema eléctrico de este aparato solo se puede usar de manera segura cuando está conectado correctamente a un sistema de puesta a tierra eficiente de acuerdo con las normas de seguridad actuales.
6. Durante el uso, el artefacto se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calefacción dentro del horno.
7. Los siguientes elementos son potencialmente peligrosos y, por lo tanto, se deben tomar las medidas adecuadas para evitar que los niños y discapacitados entren en contacto con ellos:
 - Controles y el aparato en general;
 - Embalaje (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
 - El aparato en sí mismo, inmediatamente después del uso del horno debido al calor generado;
 - El aparato en sí, cuando ya no esté en uso (las partes potencialmente peligrosas deben ser seguras).

Evite lo siguiente:

- Tocar el aparato con las partes húmedas del cuerpo;
- Utilizar el aparato descalzo;
- Jalar el aparato o el cable de alimentación para desenchufarlo de la toma eléctrica;
- Operaciones inadecuadas o peligrosas;
- Obstrucción de la ranura de ventilación o disipación de calor;

- Permitir que los cables de alimentación del artefacto entren en contacto con las partes calientes;
- Exponer el aparato a agentes atmosféricos como la lluvia o la luz solar;
- Utilizar el horno para fines de almacenamiento;
- Utilizar líquidos inflamables cerca del aparato;
- Utilizar adaptadores, tomas múltiples y / o cables de extensión;
- Intentar instalar o reparar el aparato sin la asistencia de un profesional del Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar.



ADVERTENCIA

Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.

Personal del Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar debe ser contactado en los siguientes casos:

- Instalación (siguiendo las instrucciones del fabricante);
- Cuando tenga dudas sobre el funcionamiento del artefacto;
- En caso de duda sobre el estado del aparato después de sacarlo de su embalaje;
- Si el cable de alimentación ha sido dañado o necesita ser reemplazado;
- Si el aparato se descompone o funciona mal.

Debe hacer lo siguiente:

- Sólo usar el aparato para cocinar alimentos y nada más;
- Verifique el estado del aparato después de que haya sido desempaqueado;
- Desconecte el aparato de la red eléctrica si no funciona correctamente y antes de limpiarlo o realizar tareas de mantenimiento;
- Cuando no se use por largos períodos, desenchufe el aparato de la red eléctrica;
- Usar los guantes del horno para colocar utensilios de cocina en el horno o al quitarlo;
- Siempre agarre la manija de la puerta del horno en el centro, ya que los extremos pueden calentarse debido a fugas de aire caliente;

- Después de desconectarlo de la red eléctrica cuando decida no utilizar el aparato por más tiempo.
- El fabricante no se responsabiliza por ningún daño debido a instalación incorrecta, uso incorrecto o irracional.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el Centro de Servicio Técnico Autorizado Servihogar para evitar riesgos de seguridad.
- El aparato es solo para uso en interiores.

CORRECTA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO



Esta marca indica que el producto no se puede tratar como residuo doméstico. Por ello, para prevenir posibles daños al ambiente, a la salud de las personas o una disposición no controlada, cuando el artefacto electrodoméstico llegue al final de su vida útil, se debe realizar su disposición (o ser desechado), a través de los centros de acopio establecidos. Este artefacto será recibido sin costo en los respectivos sistemas de manejo de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos implementados. Para obtener información más detallada sobre la disposición de este producto, por favor revise la página: <https://aspager.org.pe/>



¡RESPALDAMOS TU INVERSIÓN!



Más de 25 años de
experiencia



Asesoría
personalizada



Repuestos
originales



Cobertura a
nivel nacional



Atención
7 días a la
semana



Instalación
estándar

GARANTÍA Y SERVICIO

Servicio Técnico Lima: 206-2423 / 221-4403
Línea gratuita provincias: 0800-1-5222

Todos los productos tienen respaldo técnico y permanente disponibilidad de repuestos. Llama a nuestro Contact Center y un operador te ayudará de inmediato o programará la visita de un técnico en caso de ser necesario.



indurama

www.indurama.com.pe