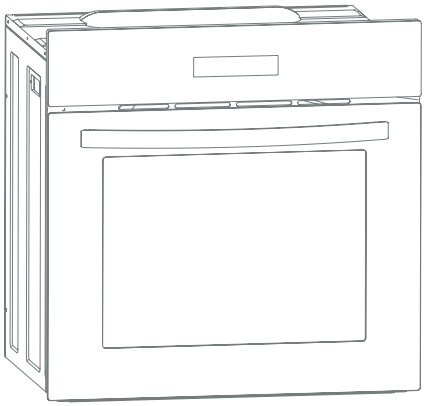
GRÖNER

MANUAL DE INSTRUCCIONES



HORNO ELÉCTRICO EMPOTRADO

QH59D

NO UTILICE ESTE PRODUCTO HASTA QUE HAYA LEÍDO
ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

ÍNDICE

02 Bienvenida y garantía

03 Instrucciones de seguridad y advertencias

04 Descripción del artefacto e información técnica

05 Instalación

- **05** Cómo instalar el horno
- **06** Instalación y conexión eléctrica

07 Instrucciones de uso

- **07** Antes del primer uso
- **07** Programador eléctrico
- **08** Niveles del horno
- **09** Ajustes de la perilla de control del horno

11 Operación

19 Limpieza y mantención

- **19** Limpieza
- **20** Reemplazo de la ampolleta del horno
- **21** Retiro de la puerta del horno
- **21** Retiro del panel de vidrio

22 Tener en cuenta

- **22** Cómo ahorrar energía
- **22** Desembalaje
- **22** Cómo desechar el artefacto

23 Cocinando en el horno

30 Servicio Técnico y contacto Gröner

BIENVENIDA

Estimado cliente:

Gracias por comprar nuestro horno, el cual está diseñado para ser usado fácilmente y acompañarle por largo tiempo en sus preparaciones culinarias.
Antes de usar su nuevo producto, por favor lea rigurosamente este manual de instrucciones y guárdelo para futuras referencias.

GARANTÍA

Su producto viene con una póliza de garantía de nuestro Servicio Técnico Oficial. Por favor lea las condiciones que se detallan en aquella póliza y conserve su boleta como comprobante de compra para asegurarse de no perder su garantía.

Su producto cuenta con un año de garantía desde la fecha de compra. Mantenga el recibo, ya que puede ser requerido por nuestro Servicio Técnico al momento de hacer valer su garantía.

Si su producto venía incluido en la compra de un departamento, la garantía tendrá al menos un año de duración a partir de la fecha de recepción final del departamento. Algunos proyectos cuentan con garantía extendida, puede averiguar su vigencia tomando contacto con nosotros.

Para hacer valer la garantía, debe presentar el documento de recepción final (acta de entrega).

La instalación de su producto debe ser realizada únicamente por nuestro Servicio Técnico Autorizado o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

La instalación por parte de particulares no autorizados puede causar la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a personas, animales, y/o propiedad como resultado de una instalación defectuosa, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

Ante cualquier duda con respecto a la vigencia de su garantía o necesidad de atención, contáctese con nosotros, al **(+56) 2 22180010** o al correo: **contacto@groner.cl.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

01. La instalación de su horno debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

02. Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

03. Este electrodoméstico puede calentarse mucho cuando está funcionando. Las partes accesibles y la puerta se pueden calentar a altas temperaturas durante su uso. Asegúrese de no tocar los elementos calientes al interior del horno.

04. Mantenga los materiales de empaque (bolsa plástica, espuma, clavos, etc...) alejado de los niños. Por favor deseche los materiales de empaque de una manera responsable con el medioambiente.

05. Deshágase del artefacto de una manera responsable con el medioambiente.

06. No haga conexiones con los cables que no correspondan bajo ninguna circunstancia. Por ningún motivo altere las conexiones eléctricas de su artefacto.

07. Si el cable de poder está dañado, este debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal calificado similar, con el fin de evitar peligro.

08. Nunca ponga budineras que pesen más de 15 kilos en la puerta abierta del horno.

09. Los tomacorrientes y/o cables de los artefactos adyacentes pueden dañarse por acción de los quemadores o atascarse en la puerta del horno, lo que podría producir un cortocircuito. Manténgalos a una distancia segura del electrodoméstico.

10. Para evitar cualquier posibilidad de choque eléctrico, asegúrese de que el artefacto esté apagado antes de reemplazar la lámpara.

11. No use el horno en caso de producirse un desperfecto técnico. De llegar a producirse una falla técnica, desconecte la corriente e informe del desperfecto al Servicio Técnico para que sea reparado.

12. No use limpiadores abrasivos ni escobillas de metal ásperas para limpiar el vidrio de la puerta, ya que podrían rayar la superficie y, en consecuencia, provocar que el vidrio se dañe e incluso se rompa.

13. Nunca limpie el horno con un aparato de limpieza a vapor de alta presión, ya que podría provocar un cortocircuito.

14. El artefacto no está diseñado para ser utilizado con un sistema de timer o control remoto externo.

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO

01. Panel de control (fig.02).

02. Manilla puerta horno.

03. Puerta horno.

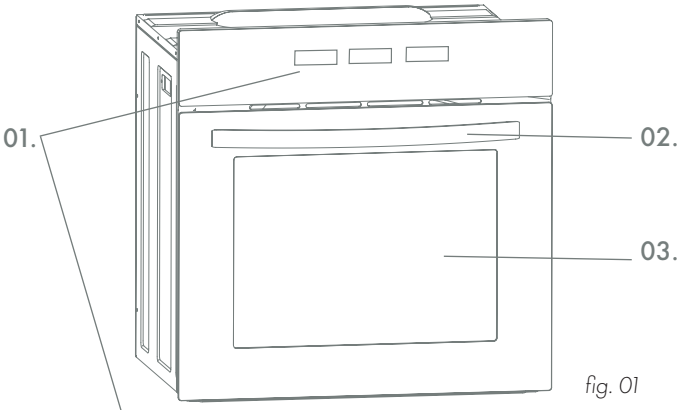


fig. 01

Panel de control:

fig. 02

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	QH59D
Voltaje nominal	220V / 50Hz
Potencia total	2900W
Elemento superior	780W
Elemento grill	1000W
Elemento de fondo	1050W
Elemento circular	1800W
Ventilador	●

INSTALACIÓN

Cómo instalar el horno

- Antes de instalar el horno asegúrese que la cocina esté seca y tenga una buena ventilación.

- El tomacorriente ubicado detrás del horno se debe ubicar evitando tocar el panel posterior del horno, debido al calor que emana durante el uso del mismo.

- Este es un horno empotrado, lo que significa que la pared posterior y una pared lateral del horno pueden ser ubicadas al lado de un mueble alto o una pared. Cualquier revestimiento o barniz usado en el mueble en que vaya empotrado debe tener incorporado un adhesivo resistente al calor (100°C). Esto evitará la deformación de la superficie o que se despegue el revestimiento. Instalar este artefacto en gabinetes de materiales con soporte de bajas temperatura (i.e vinilo) puede resultar en una descoloración o deformación del material. Si no está seguro de la resistencia al calor del mueble, debe dejar un espacio libre aproximado de 20 mm alrededor del horno.

- El muro ubicado detrás del horno debe ser resistente a altas temperaturas. Durante el funcionamiento, la parte trasera puede calentarse hasta unos 50°C sobre la temperatura ambiente.

- Haga una apertura con las dimensiones entregadas en el diagrama para empotrar el horno. Opcionalmente, puede dejar 40 mm de ventilación en la parte posterior del horno o en la parte inferior de éste (fig.03 y fig.04).

- Inserte el horno completamente en la apertura, procurando que no se caigan los cuatro tornillos que se muestran en la figura 04.

ADVERTENCIA:

– El artefacto debe tener contacto a tierra.
– Aleje del alcance de los niños cualquier material de embalaje (envoltorios, espuma artificial, clavos), puesto que estos elementos representan un peligro potencial. Los niños podrían tragarse elementos pequeños o asfixiarse con los envoltorios.

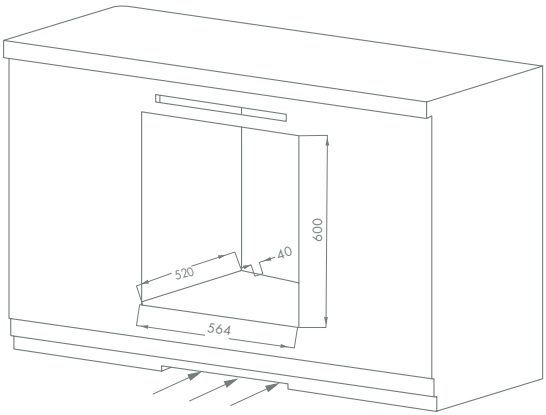


fig. 03

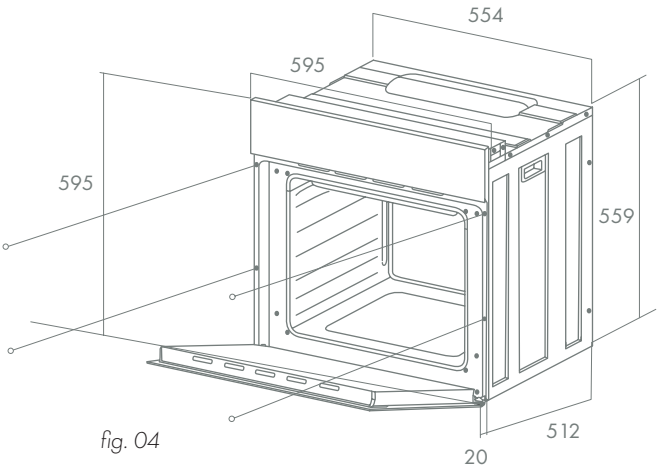


fig. 04

Instalación y conexión eléctrica

- Antes de efecuar la conexión, revise si el voltaje indicado en la tabla de voltajes corresponde al real del tomacorriente.
- El cable del tomacorriente debe tener una longitud mínima de 1,5 metros.
- El cable a tierra debe estar instalado de forma que sea el último en salir en caso que el dispositivo de seguridad del tomacorriente llegase a fallar.
- Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).
- El tomacorrientes ubicado detrás del horno debe ubicarse de forma de evitar que toque el panel posterior del horno, debido al calor que se produce mientras este está encendido.
- El cable correcto que se debe usar es el tipo HO5RR-F 3 X 1.5 MM2.

ADVERTENCIA:

– La instalación de su horno debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por Gröner o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC). Se rechaza toda responsabilidad por daños a personas, animales, objetos o a la propiedad causados por no seguir las instrucciones de este manual, o por cualquier tipo de manipulación a cualquier parte del artefacto.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes del primer uso

- Retire el embalaje y limpie el interior del horno.
- Saque y lave los accesorios del horno con agua tibia y un poco de líquido para lavar.
- Encienda la ventilación de la dependencia o abra la ventana.
- Caliente el horno (a una temperatura de 250°C aproximadamente, por 30 minutos), retire cualquier mancha y lave cuidadosamente.

ADVERTENCIA:

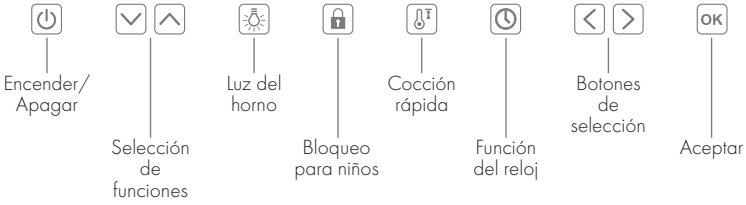
– Cuando caliente el horno por primera vez, es normal que salga humo y despida un olor peculiar. Este desaparecerá dentro de unos 30 minutos.

Programador eléctrico

Indicador de modo de función

Indicador de tiempo

Indicador de temperatura



Niveles del horno

- Los moldes y accesorios a utilizar (lata del horno, moldes, budineras, etc.) se pueden insertar en los 5 niveles del horno.
- Los niveles correspondientes se señalan en la fig.05.
- Siempre cuente los niveles desde abajo hacia arriba.
- La mantención y limpieza adecuada del horno puede influir significativamente en el funcionamiento permanente y sin fallas de su aparato.

ADVERTENCIA:

– Antes de comenzar la limpieza, el horno debe estar apagado. No empiece a limpiar hasta que el horno se haya enfriado completamente.

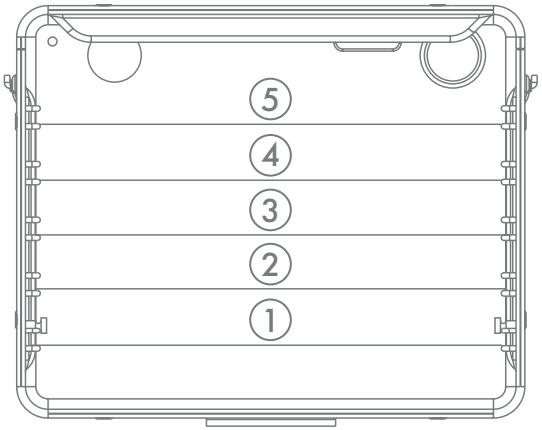


fig. 05

Ajustes de la perilla de control del horno

El horno es controlado seleccionando una temperatura y un ajuste de control. A continuación se señalan los distintos ajustes de la perilla de control:

Ventilador, elemento inferior y superior encendido
En esta posición de perilla el horno ejecuta la función de cocinar. Horno convencional con ventilador.

Elemento superior e inferior encendidos
Cuando la perilla está en esta posición, el horno puede ser calentado de forma convencional.

Parrilla completa (parrilla y elemento superior / full grill)
Cuando la "parrilla combinada" está activa, permite asar con la parrilla y con el calentador superior encendidos al mismo tiempo. Esta función permite una temperatura más alta en la parte superior del área de cocción, lo que causa un dorado más intenso del plato y permite que se asen porciones más grandes.

Parrilla económica (variable)
Use la parrilla económica para asar o dorar pequeñas cantidades de comida. Ubique la bandeja de la parrilla en la 4ª o 5ª plataforma. Precaliente la parrilla durante 5 minutos antes de usarla. Advertencia: cuando el horno está en uso, las partes accesibles pueden calentarse. Es mejor mantener a los niños alejados del horno.

Elemento inferior
Cuando la perilla está en esta posición, se activa el elemento inferior.

* Descongelación
En esta función solo trabaja el ventilador. Puedes enfriar un plato, el horno, o puedes descongelar comida.

Ventilador, elemento de parrilla
El horno activa el calentador superior de la parrilla y la función del ventilador. En la práctica, esta función permite acelerar el proceso de asado y mejorar el sabor del plato. Solo debe usar la parrilla con la puerta del horno cerrada.

Elemento de ventilador circular
Esta función permite que el horno se caliente de manera forzada con el termofán que se encuentra en la parte central de la cámara del horno. Calentar el horno de esta manera permite una circulación uniforme del calor alrededor del plato. Las ventajas de este método de calentamiento son:

- Reducción del tiempo de calentamiento y de la etapa de calentamiento inicial.
- Posibilidad de hornear a dos niveles de cocción simultáneamente.
- Una reducción en la cantidad de grasas y jugos que salen de los platos de carne que resulta en una mejora del sabor.

Ventilador circular con elemento inferior
Esto hace funcionar el ventilador del horno con el elemento de convección y elemento inferior permitiendo cocinar con aumento de temperatura del plato al usar la repisa 3 o 4. Configure la perilla de funcionamiento en " ". La temperatura por defecto (180ºC) es mostrada y puede ser ajustada con los botones " " y " ".

Ventilador y calentador inferior encendido
En esta función, el horno activa el calentador inferior y la función del ventilador. Es útil para hornear pasteles y preparar conservas de frutas y verduras.

Luz del horno independiente
Al fijar la perilla en esta posición se enciende la luz dentro del horno.

Cuando seleccione cualquier función de calentamiento (prender el horno, etc.), el horno se prenderá solo después de que se haya establecido la temperatura usando la perilla de control de temperatura.

ADVERTENCIA:

- Cuando use la función del grill, se requiere que la puerta del horno esté cerrada.
- Cuando la asadera esté siendo utilizada, las partes de esta se pueden calentar mucho.
- Mantenga a los niños alejados del horno.

Botón	Explicación
Encender/Apagar	Para encender y apagar el horno.
Selección de función del horno	Para mover selección de función hacia arriba o abajo.
Luz del horno	Para encender/apagar la luz del horno. Elija una función y la luz se encenderá.
Función de reloj	Para ajustar el reloj, alarma, tiempo de cocción y final de cocción.
Botón OK	Para confirmar selección.
Botones de selección	Después de configurar una función, presione estos botones para establecer diferentes temperaturas. Cuando configure las funciones del reloj, presione estas teclas.
Cocción rápida	Después de configurar la función y temperatura, presione este botón para que la temperatura del horno alcance la establecida de forma rápida.
Bloqueo para niños	Cuando se activa el dispositivo de seguridad para niños, ya no se puede encender el aparato.

Observación

Usar el selector de función y temperatura al mismo tiempo puede encender/apagar el horno (arriba está el diagrama del panel de control). Para función real por favor consulte el producto. Para seleccionar o configurar una función debe presionar el botón "OK".

Indicador de calentamiento

Cuando "⏻" está prendido significa que el horno está calentando. Una barra de 5 secciones (▂▃▄▅▆) indicará el nivel de calentamiento. Cada sección representa un 20% de la temperatura.

Indicador de calor residual

Después que el horno deja de funcionar, el indicador de calentamiento (▂▃▄▅▆) muestra información de calor residual. Cada sección representa un 20% de la temperatura.

Cocción rápida

La función cocción rápida se utiliza principalmente para precalentar el horno. Cuando la función de precalentamiento aún no está completa, puede presionar el botón de cocción rápida "[]" en cualquier momento para ejecutar. Haga lo siguiente:

01. Configure la función y la temperatura (consulte los pasos de la página 15 en "Selección de la función / regulación de la temperatura").

02. Presione botón de cocción rápida "[]". En la pantalla de temperatura aparecerá " " y se activará la función de cocción rápida.

03. Esta vez, elemento superior, grill, elemento inferior y ventilador funcionan simultáneamente, lo que aumenta rápidamente la función de cocción rápida.

04. Cuando a través del calentamiento rápido se alcanza la temperatura establecida, el icono " " desaparece. El símbolo " " se ve en pantalla completa.

05. La configuración regresa a la forma en la cual estaba en el paso 1.

ADVERTENCIA:

– La temperatura de configuración inferior a 100ºC, no permite cocción rápida.

Dispositivo de seguridad infantil

Para evitar un funcionamiento incorrecto mientras el horno está en marcha, la función de bloqueo para niños ha sido añadida respecto de los modelos anteriores. Opere el horno cuando el indicador de tiempo o la función de calefacción normal sean las siguientes:

01. Pulse "[OK]" y mantenga presionado durante 5 segundos. El indicador de tiempo mostrará el icono de llave " " y el aparato quedará bloqueado.

02. Todos los botones se desactivan después de que el bloqueo para niños queda activo, y el icono de llave " " seguirá parpadeando, para indicar que la máquina está bloqueada.

03. Mantenga presionado el botón "[OK]" durante 5 segundos para desbloquear.

ADVERTENCIA:

– El dispositivo de seguridad infantil se puede usar cuando el botón "encender/apagar" está en cualquier posición.

Función de iluminación

- Presione "[☼]" para encender/apagar la luz cuando el horno está prendido.
- La luz se enciende automáticamente mientras se calienta. Pulse la tecla "[☼]" para apagar y volver a encender la luz.

ADVERTENCIA:

– Al seleccionar la función de descongelación de 20ºC, la luz del horno se usa como elemento de calefacción y no se puede apagar. La función de iluminación no se puede apagar mientras el dispositivo de seguridad infantil está encendido.

Configuración de apagado automático

Cada modo tiene un tiempo de trabajo máximo. La función de apagado automático se indica en los siguientes criterios:

Temperatura	Horas de trabajo
20 - 120°C	24 horas
121 - 200°C	6 horas
201 - 250°C	4 horas

Cuando seleccione el tiempo de cocción del horno, hágalo anterior a la función de apagado automático (si la temperatura de apagado es de 201ºC -250ºC, configure el tiempo de cocción a 5 horas, de modo que el horno no se apague automáticamente cuando trabaje durante 4 horas, y siga trabajando al llegar a 5).

Cuando las funciones entran en conflicto

- Si usa el botón " ⏻ " para apagar el horno, el tiempo de cocción "|→|" y el tiempo final de cocción "→|" serán cancelados.
- Si cambia la configuración de temperatura durante operación y el conteo regresivo se detiene, presione "OK" y continuará.
- Si presiona varias teclas al mismo tiempo, las funciones no andarán.
- Si cambia la función durante el trabajo, la cuenta regresiva se detendrá.

ADVERTENCIA:

– Cuando use el control táctil retire su dedo rápida y suavemente después de tocar, a menos que el manual tenga otras instrucciones. Así obtendrá mejores resultados. *Consejos: asegúrese de que sus dedos y botones estén secos y fríos.*

Horno abierto

01. Presione y mantenga botón " ⏻ " 2 segundos para encender el horno.
02. Presione botón " ∨ " o " ∧ " para elegir funcción.
03. Presione botón " < " o " > " para establecer la temperatura.
04. Presione botón encendido/apagado " ⏻ " para apagar horno.

OPERACIÓN

Selección de función / Regulación de temperatura

01. Presione el botón encender/apagar "⏻" para encender horno.

02. Programa de calor, vacío "▢".

03. Presione el botón "∨" o "∧" para elegir función.

04. Aparecerá una temperatura sugerida en la pantalla y parpadeará cuando seleccione la función.

05. Presione el botón "<" o ">" para establecer la temperatura.

06. Presione "OK" para confirmar la temperatura seleccionada.

07. El horno empezará a funcionar.

ADVERTENCIA:

- Nunca ponga comida o bandeja en el fondo del horno.
- Mantenga a los niños alejados.
- Establezca el tiempo antes de su uso.
- El rango de temperatura es de 50ºC - 250ºC (el descongelamiento es de 20ºC - 60ºC).
- Mantener "<" y ">" puede acelerar el ajuste de la temperatura.

OPERACIÓN

Configuración de la hora

Este es un reloj de 24 horas. Asegúrese de configurar la hora correcta antes del primer uso. El reloj se puede configurar cuando el horno esté apagado.

01. Cuando está encendido, se muestra "12:00" y " " sigue parpadeando.

02. Pulse "" o "" para establecer la hora.

03. Pulse el botón "OK" o el botón "" para confirmar, o se confirmará después de 20 segundos.

Temporizador

Para configurar el temporizador debe hacer lo siguiente:

- Pulsar el botón "" una vez para que el símbolo del temporizador () parpadee, y la hora muestre "0:00".
- Pulsar "" o "" para configurar la alarma.
- Pulsar botón "OK" para confirmar.
- La " " dejará de parpadear y comenzará la cuenta regresiva.
- La alarma suena cuando finaliza el conteo del tiempo y el ícono de alarma " " comienza a parpadear.
- Pulse el botón "OK" o el botón "", la alarma sonará o se apagará automáticamente después de 90 segundos.
- Si desea cancelar el temporizador, puede configurar la hora en "0:00"

ADVERTENCIA:

– Mantenga siempre limpio el panel de control o la grasa puede dañar el panel táctil.
– El panel táctil debe limpiarse regularmente con un paño suave.
– La función de alarma es anterior al tiempo de cocción y la visualización del reloj. Si las 3 funciones están configuradas, la pantalla mostrará la cuenta regresiva de la alarma.
– El rango de tiempo de la alarma va desde 1 segundo hasta 23 horas y 55 minutos. La alarma es solo para recordar.

Operación semiautomática

Este modo sirve para configurar el tiempo de cocción del horno. Cuando se acaba el tiempo, el horno deja de funcionar y suena la alarma para anunciarlo. Configure el tiempo de cocción cuando el botón "⏻" esté encendido y el horno esté funcionando:

01. Pulse el botón "🕒" dos veces. La hora de cocción "|→|" parpadeará y mostrará "0:00".

02. Pulse "<" o ">" para establecer el tiempo de cocción.

03. Pulse "OK" para confirmar el tiempo de cocción."|→|" se prende y el tiempo de cocción se establece.

04. Cuando se acaba el tiempo de cocción el horno deja de calentar, suena la alarma y el ícono de tiempo de cocción "|→|" y el de temperatura parpadean.

05. Pulse el botón " OK " o " 🕒 " y la señal de alarma se apagará, o lo hará automáticamente después de un periodo de tiempo.

    Por ejemplo: son las "2:00" y desea configurar el tiempo de cocción a una hora; el horno dejará de calentar a las "3:00". Para anunciarlo, la alarma suena, y el ícono de cocción " |→|, y el de la temperatura parpadean. Pulse el botón "OK" o "🕒" y la señal de alarma se apagará, o lo hará automáticamente después de un periodo de tiempo.

06. Si desea cancelar el tiempo de cocción, puede ajustarlo a "0:00".

OPERACIÓN

Operación automática

Pulse el botón "⏲" para establecer el tiempo de finalización solo después del tiempo de cocción. Establezca el tiempo de finalización cuando el botón "⏻" esté prendido, el horno funcionando y tiempo de cocción ya esté configurado:

01. Pulse el botón "⏲" 3 veces. El icono de final del tiempo de cocción "→|" parpadeará.

02. Pulse "<" o ">" para establecer el final del tiempo de cocción.

03. Pulse "OK" para confirmar. La luz de final del tiempo de cocción "→|" se prenderá y el ajuste quedará guardado.

04. El horno deja de calentar cuando alcanza la hora de finalización. Entonces suena la alarma y el icono de tiempo de cocción "→|" y de temperatura parpadean.

05. Pulse el botón "OK" o "⏲" y la señal de la alarma se apagará. De otra forma, la alarma se apagará automáticamente después de un periodo de tiempo.

Por ejemplo: son las "2:00", tiempo de cocción es1 hora, y establece el final del tiempo de cocción a las "3:00", si no ajusta el final del tiempo de cocción con ">", pero toca "OK" para guardar, pues el horno dejará de calentar a las "3:00". Si toca el botón ">" para ajustar el final del tiempo de cocción a "3:30", y toca el botón "OK" para guardar, entonces el horno comienza a funcionar a las "2:30" y se detiene a las "3:30".

ADVERTENCIA:

– Rango de tiempo de cocción: 0 < t < 24 horas.
– Rango de fin de tiempo de cocción: hora actual < fin de tiempo de cocción ≤ hora actual +24 horas.
– Fin del tiempo de cocción = hora actual + tiempo de cocción.
– Pantalla da prioridad a "fin de tiempo de trabajo" sobre la hora actual.

Le sugerimos que supervise las primeras cocciones para asegurarse de que el tiempo y la temperatura sean los correctos. Luego puede hacer ajustes para evitar cocinar demasiado o insuficiente.

LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Limpieza

Antes de comenzar a limpiar el horno, este debe estar apagado y usted debe asegurarse de que todas las perillas están en la posición "0". No comience a limpiar el horno hasta que se haya enfriado completamente.

- El horno se debe limpiar después de cada uso.
- Enfríe completamente el horno antes de limpiarlo.
- Nunca limpie el aparato con vapor caliente presurizado.
- La cámara del horno solo se debe limpiar con agua tibia y una pequeña cantidad de líquido de limpieza.
- Después de limpiar la cámara del horno, séquela.
- Usted puede limpiar su horno a vapor (no vapor caliente presurizado) usando el siguiente método:

  01. Ponga 250 ml de agua (1 taza) en un pocillo al interior del horno en el primer nivel.

  02. Cierre la puerta del horno.

  03. Ponga la perilla de temperatura en 50°C y la perilla de función en la posición del quemador inferior.

  04. Caliente la cámara del horno por aproximadamente 30 minutos.

  05. Abra la puerta del horno, limpie la cámara interior con una esponja o un paño y lave con un líquido de limpieza usando agua tibia.

  06. Después de limpiar la cámara del horno, séquela con un paño.

ADVERTENCIA:

– No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos ni escobillas de metal ásperas para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de vidrio, ya que pueden rayar la superficie y, en consecuencia, provocar que el vidrio se dañe e incluso se rompa.

Reemplazo de la ampolleta del horno

- A fin de evitar la posibilidad de un golpe eléctrico, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la ampolleta.
- Desatornille manualmente (sin usar desatornillador) la cubierta protectora de la ampolleta. Recomendamos lavar y secar la cubierta de vidrio.
- Cuidadosamente, retire la ampolleta vieja y reemplácela por una apta para altas temperaturas (300°C) y que tenga las siguientes especificaciones: 220-240V, 50Hz, 25W, soquete G9 y esté nueva.
- Reinstale la cubierta protectora.

ADVERTENCIA:

– Nunca utilice desatornilladores u otras herramientas para retirar la cubierta de la luz. Utilizarlas podría dañar el esmalte del horno o el porta ampolleta. Retire solamente utilizando su mano.
– Nunca reemplace la ampolleta usando sus manos desnudas, ya que la contaminación de sus dedos podría causar una falla prematura. Siempre utilice un paño limpio o guantes.
– El reemplazo de la ampolleta no está cubierto por su garantía.

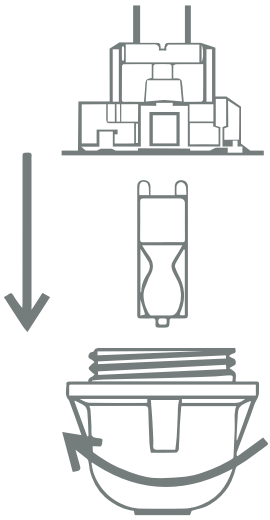
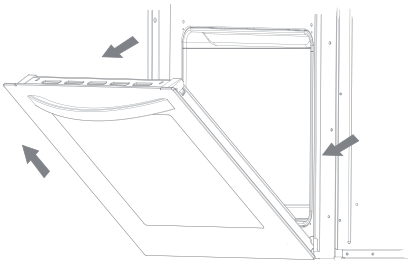


fig. 06

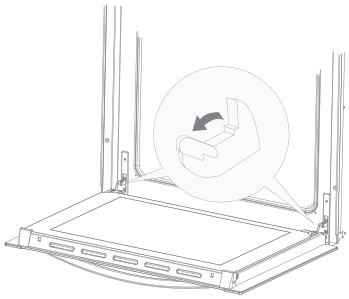
Retiro de la puerta del horno

Se puede sacar la puerta para tener un acceso más fácil a la cámara del horno cuando quiera limpiarlo. Para hacerlo tenga en consideración lo siguiente:

- Para retirar la puerta cierrela suavemente, levántela y tírela hacia usted (fig.07).
- Haga la operación contraria para volver a poner la puerta en el horno. Cuando lo haga, asegúrese de que la punta de la bisagra esté ubicada correctamente en el espacio que mantiene la bisagra.
- Una vez que la puerta está fijada en el horno, debe bajar cuidadosamente las palancas de seguridad (fig.08). Si las palancas de seguridad no están accionadas, ello podría dañar la bisagra cuando cierre la puerta.



Retiro de la puerta del horno
fig. 07



Palancas de seguridad
fig. 08

Retiro del panel de vidrio

- Desatornille y suelte el seguro de plástico que se encuentra en la esquina de la parte superior de la puerta.
- Luego saque el vidrio del segundo mecanismo de cierre y retírelo.
- Después de limpiarlo, inserte y fije el panel de vidrio y atornille nuevamente el mecanismo de fijación.

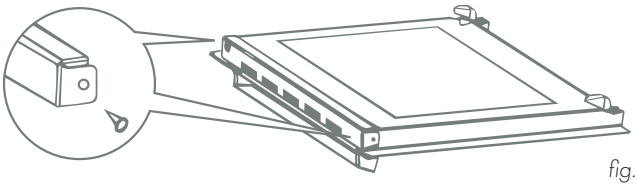


fig. 09

TENER EN CUENTA

Cómo ahorrar energía

Usar la energía en forma responsable no solo permite ahorrar dinero, sino también ayudar a cuidar el medioambiente. ¡Así que ahorremos energía! Esta es la forma de hacerlo:

Aproveche el calor que queda en el horno. Si el tiempo de cocción es mayor a 40 minutos, apague el horno 10 minutos antes del tiempo de término. Cuando use el temporizador, es importante fijar tiempos de cocción más cortos según el plato que se esté preparando. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada adecuadamente. El calor se puede escapar a través de los elementos vertidos en los sellos de la puerta. Limpie inmediatamente cualquiera de esos elementos.
No instale el horno justo al lado de refrigeradores o congeladores. De ser así, el consumo de energía aumentará innecesariamente.

Desembalaje

Luego de desembalar el artefacto, deseche todos los elementos del embalaje procurando no causar daño al medio ambiente. La mayoría de los materiales usados para embalar el artefacto son respetuosos del medio ambiente; son 100% reciclables y están marcados con los símbolos adecuados.

ADVERTENCIA:

– Cuando esté desembalando, mantenga alejados de los niños todos los materiales del embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.).

Cómo desechar el artefacto

Los artefactos antiguos no deberían ser desechados del mismo modo que los otros desechos domésticos normales, sino que deben ser llevados hasta un centro de acopio y reciclaje para electrodomésticos y aparatos electrónicos. La aparición de un símbolo de reciclaje en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje, es señal de que el aparato puede ser reciclado. Los materiales usados en el interior del aparato son reciclables y tienen una etiqueta con dicha información. Al reciclar materiales u otras partes de aparatos usados, usted está haciendo un aporte significativo al medio ambiente.

Su autoridad local le puede entregar información sobre los centros de acopio para aparatos usados.

Horneando pasteles dulces o salados

Datos para hornear:

- La posición más adecuada para hornear es la aplicación del calor superior e inferior.
- Horneando con los elementos superiores e inferiores.
  Use un solo nivel del horno. Esta posición es especialmente adecuada para hornear pasteles secos, pan y pastelitos para tomar el té. Use moldes oscuros. Los moldes claros reflejan el calor y los pasteles no se doran bien. Siempre ponga los moldes sobre la parrilla del horno. Retire la parrilla solo si hornea en la bandeja plana que viene con el aparato. Precalentar el horno acorta los tiempos de cocción. No ponga el pastel en el horno hasta que se haya logrado la temperatura adecuada.
- ¿Está horneado el pastel?
  Pinche el pastel en la parte más gruesa con un palito de madera. Si la masa no se pega, el pastel está horneado. Puede apagar el horno y usar el calor que quede adentro.
- El pastel se desinfló.
  Revise la receta. Use menos líquido la próxima vez. Respete los tiempos de mezclado, especialmente cuando esté usando una batidora eléctrica.
- El pastel está demasiado claro en la parte de abajo.
  Use un molde oscuro la próxima vez o ponga el molde un nivel más abajo. También puede apagar el quemador de abajo un poco antes de que se termine el tiempo.
- El cheesecake está crudo.
  La próxima vez reduzca la temperatura de horneado y extienda el tiempo de cocción.

ADVERTENCIA:

– Los parámetros de cocción entregados en las tablas son aproximados y pueden ser corregidos según su propia experiencia y preferencias de cocción. En caso que no encuentre en las tablas el tipo de pastel que necesita, use la información disponible para el tipo de pastel más parecido.

Tabla para hornear pasteles

Tipo de pastel	Nivel de guía *	Temp (°C)	Nivel de guía *	Temp (°C)	Nivel de guía *	Temp (°C)	Tiempo para hornear (min.)
Bizcocho / bizcocho marmolado	2	170-180	2	160-170	2	150-170	60-80
Pastel Victoria	2	160-180	-	-	2	150-170	65-80
Base pastel de capas	2-3	170-180	-	-	2-3	150-170	20-30
Bizcocho de capas	2	170-180	-	-	-	-	30-40
Pastel de pascua	-	-	3	160-170	2-3	160-180	60-70
Cheescake *(costra chica)*	-	-	3	160-170	2	140-150	60-90
Teacake	2	160-180	-	-	2	150-170	40-60
Pan *(e.g. pan integral)*	2	210-220	3	180-210	2	150-170	50-60
Pastel de pascua *(base crujiente)*	3	170-180	3	160-170	2	160-200	35-60
Pastel de pascua *(con levadura)*	-	-	-	-	2	160-170	30-50
Pastel de migajas	3	160-170	-	-	-	150-170	30-40
Rollo de bizcocho	2	180-200	-	-	-	-	10-15
Pizza *(base delgada)*	3	220-240	3	200-220	-	-	10-15
Pizza *(base gruesa)*	2	180-210	3	210-230	-	-	30-50
Bollos	3	160-170	-	-	2	150-160	10-30
Hojamadre	3	180-190	3	160-170	2	170-190	18-25
Merengues	3	90-110	-	-	-	-	80-90
Bollos choux	-	-	-	-	2	170-190	35-45

** Nivel de guía = desde abajo hacia arriba.*

ADVERTENCIA:

– Las tablas indican el rango de temperatura. Siempre elija primero la temperatura más baja. Siempre puede aumentar la temperatura en caso que el pastel necesite más cocción. Los tiempos de cocción son solo ilustrativos.

Rostizando

Datos sobre las bandejas para rostizar:

- Se pueden lograr mejores resultados si se usan los elementos superiores e inferiores.
- Para obtener mejores resultados, use bandejas con barnices claros, bandejas de vidrio resistentes al calor, platos de greda o platos de hierro forjado.
- No es recomendable usar platos de acero inoxidable, porque estos reflejan el calor. Si cubre la comida que está rostizando o la envuelve en papel metálico, se preservan los jugos y el horno se mantiene limpio.
- El plato se cocina más rápido si se deja descubierto. Los trozos más grandes se pueden dejar directamente en la parrilla con la lata del horno en el nivel de más abajo para recibir los jugos y la grasa derretida.

ADVERTENCIA:

– Las tablas de rostizado entregan temperaturas, niveles y tiempos de cocción sugeridos. El tiempo de rostizado dependerá en gran medida en el tipo de carne, su tamaño y cantidad. Lo más probable es que existan variaciones.
– Rostizar grandes pedazos de carne puede producir un exceso de vapor y condensación en la puerta del horno. Esto es bastante normal y no debería afectar el funcionamiento del horno.Por ello, después de haber sacado la carne del horno, limpie exhaustivamente la puerta del horno y el vidrio.
– Agregue cuanto líquido sea necesario para evitar que se queme el jugo que cae de la carne. Cada cierto tiempo se debe revisar la carne y agregar líquido si es necesario.
– Cuando haya transcurrido aproximadamente la mitad del tiempo indicado, voltee la carne, especialmente si usa un plato hondo para rostizar.
– Cuando vaya a rostizar la carne en la parrilla del horno ponga la parrilla en la lata honda, e inserte ambas en el nivel correspondiente. La lata de abajo recibirá la grasa derretida.
– Nunca deje que la carne rostizada se enfríe en el horno, ya que podría producir una condensación y corrosión del horno.

COCINANDO EN EL HORNO

Tabla para asar

Tipo de carne	Nivel de guía *	Temp (°C)	Nivel de guía *	Temp (°C)	Nivel de guía *	Temp (°C)	Tiempo para asar (min.)
Vacuno							***x 1cm.***
Carne asada o filete *(inglesa)*	-	-	2	220-230	3	250	12-15
A punto *(horno precalentado)*	-	-	-	-	-	250	15-25
Cocida *(horno precalentado)*	-	-	-	-	-	210-230	25-30
Asado *(horno precalentado)*	2	200-220	-	-	-	160-180	120-140
Cerdo							
Asado	2	200-210	2	170-180	2	160-180	90-140
Jamón	2	200-210	-	-	2	160-180	60-90
Filete	-	210-230	-	-	3	-	25-30
Ternera	2	200-210	2	180-200	2	160-170	90-120
Cordero	2	200-220	-	-	2	160-180	100-120
Venado	2	200-220	2	180-200	2	175-180	100-120
Aves de corral							
Pollo	2	220-250	-	-	2	170-180	50-80
Ganso *(aprox. 2kg.)*	2	190-200	2	150-160	2	-	150-180
Pescado							
Pescado	2	210-220	2	170-200	2	175-180	50-80

** Nivel de guía = desde abajo hacia arriba.*

ADVERTENCIA:

– Las tablas indican el rango de temperatura. Siempre elija primero la temperatura más baja. Siempre puede aumentar la temperatura en caso que el pastel necesite más cocción. Los tiempos de cocción son solo ilustrativos.

Asar a la parrilla

- Tome precauciones adicionales al asar. El intenso calor del elemento infrarrojo hace que el horno y los accesorios sean extremadamente calientes. Use guantes y accesorios de protección.
- El asado perforado puede producir chorros de grasa caliente (por ejemplo longanizas). Use pinzas largas de parrilla para prevenir quemaduras en la piel y protega sus ojos.
- Supervise la parrilla en todo momento. El calor excesivo puede quemar rápidamente su comida y provocar un incendio. No deje niños cerca de la parrilla.
- El calentador de parrilla es especialmente adecuado para las preparaciones de longanizas, filetes de carne y pescado bajos en grasa, y para dorar y crujir la piel del asado.

Consejos para asar

- La parrilla debe usarse con la puerta del horno cerrada.
- Las tablas para asar indican la temperatura recomendada, los niveles de guía y los tiempos de asado que pueden variar según el peso y la calidad de la carne.
- El elemento de parrilla debe precalentarse por 3 minutos.
- Aceite la parrilla antes de colocar comida en ella, para evitar que la comida se pegue a la rejilla.
- Coloque la carne en la rejilla, luego coloque la rejilla en la bandeja de intercepción de grasa. Inserte ambas bandejas en las guías del horno.
- Gire la carne después de que haya transcurrido la mitad del tiempo de asado. Los pedazos más delgados requieren solo una vuelta. Para pedazos más grandes es posible que necesite repetir el procedimiento. Siempre use pinzas para evitar la pérdida excesiva de jugo de carne.
- La carne de res se asa más rápido que el cerdo o la ternera.
- Limpie la parrilla, el horno y los accesorios cada vez después de usarlos.

COCINANDO EN EL HORNO

Usando el grill

- Sea mucho más precavido cuando use el grill. El intenso calor emitido por el elemento infrarrojo hace que el horno y sus accesorios se calienten en extremo. ¡No olvide usar guantes protectores y utensilios para asado!
- La comida perforada puede lanzar grasa caliente (por ejemplo, las longanizas). Use tenazas largas de asado para prevenir quemaduras a la piel y proteger sus ojos.
- Supervise en todo momento el grill. El exceso de calor puede quemar rápidamente la comida y provocar un incendio.
- No permita la presencia de niños cerca del grill.
- El quemador del grill es especialmente adecuado para la preparación de longanizas, carnes, bistecs y filetes de pescado con bajo contenido en grasa. También para dorar y sellar la piel del asado.

Consejos para usar el grill

- Cuando use el grill, la puerta del horno debe estar cerrada.
- Las tablas del grill entregan las temperaturas recomendadas, los niveles del horno en que se puede usar el grill y los tiempos de cocción, que varían según el peso y la calidad de la carne.
- Los elementos del grill deben ser precalentados durante 3 minutos.
- Ponga la carne en la parrilla del grill, luego ponga la parrilla en la lata de recepción de grasa. Inserte ambas bandejas en el nivel del horno correspondiente.
- Voltee la carne aproximadamente en la mitad del tiempo de cocción total. Los pedazos más delgados solo necesitarán una vuelta; es probable que deba repetir el proceso para los trozos más grandes. Siempre use las tenazas para asado para evitar que la carne pierda demasiado jugo.
- La carne de vacuno oscura se cocina más rápido que la carne de cerdo o ternera, que es más clara.
- Limpie la parrilla del grill, el horno y los accesorios cada vez que los use.

Tabla para parrilla

Tipo de carne para parrilla	Peso grs.	Nivel de guía*	Temp (°C)	Temp (°C)	Tiempo para hornear (minutos)
Carnes y longanizas					
2 bistecs a la inglesa	400	5	240	240	14 - 16
2 bistecs a punto	400	5	240	240	16 - 20
2 bistecs bien cocidos	400	5	240	240	20 - 23
2 filetes de cerdo	350	-	240	240	19 - 23
2 chuletas de cerdo	400	-	240	240	20 - 23
2 filetes de ternera	700	-	240	240	19 - 22
4 chuletas de cerdo	700	5	240	240	15 - 18
4 longanizas a la parrilla	400	5	240	240	9 - 14
2 quesos de cerdo	400	5	240	240	9 - 13
1 pollo a la mitad	1400	3	220-230	240-250	28-33/23-28**
Pescado					
Filetes de salmón	400	4	240	240	19 - 22
Pescado en papel aluminio	500	4	230	230	10 - 13
Tostadas					
4 pedazos de pan	200	5	240	240	1,5 - 3
2 pedazos de pan	200	5	240	240	2 - 3
Sandwich tostado	600	-	240	240	4 - 7
Carne / Ave					
Pollo	1000	-	170 - 180	170 - 180	60 - 70
Cerdo asado	1500	-	150 - 170	160 - 180	90 - 120
Scrag de cerdo	1500	-	150 - 170	160 - 180	100 - 180
Codillo de cerdo	1000	-	150 - 170	160 - 180	120 - 160
Filete de ternera / vacuno	1500	3	180 - 190	190-200	40 - 80

** Nivel de guía = desde abajo hacia arriba.*
*** 1er lado 28-33 / 2do lado 23-28*

ADVERTENCIA:

– Las tablas indican el rango de temperatura. Siempre elija primero la temperatura más baja. Siempre puede aumentar la temperatura en caso que el pastel necesite más cocción. Los tiempos de cocción son solo ilustrativos.

SERVICIO TÉCNICO Y CONTACTO GRÖNER

Servicio Técnico Autorizado

Estimado cliente,

¡Felicitaciones por su compra, estamos confiados en que su producto le entregará momentos de gran satisfacción!

Por favor destine algunos minutos a leer detenidamente el Manual de Instrucciones antes de operar su producto. De esta forma, se asegurará de usarlo correctamente y sin riesgo.

Este producto ha sido fabricado bajo estrictas normas de calidad y ha sido sometido a un riguroso control antes de su comercialización, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso.

Si no encuentra solución a su duda o problema, o solicita coordinar la visita de un técnico, puede contactarse con nuestro servicio técnico oficial al **+56 2 22180010** o al correo **contacto@groner.cl**, el cual se encuentra centralizado en la Región Metropolitana. Desde la central se deriva al servicio técnico de cada región.

Le sugerimos revisar la siguiente información:

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

GRÖNER garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en en cumplimiento con lo establecido en la ley N° 19.496 se otorga a este producto una garantía por el periodo de 12 meses a contar de la fecha de adquisición, la cual deberá ser acreditada adjuntando su respectiva boleta o factura de compra.

El plazo de un año no será renovado o prorrogado debido a reparaciones al producto sin prejuicio de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley 19.496.

Esta garantía cubre defectos de funcionamiento de origen técnico de la unidad o de sus componentes, mano de obra y repuestos necesarios para la restitución del producto a su estado original de funcionamiento normal "siempre que este no se hubiere deteriorado por algún hecho imputable al artículo" (Art. 21, Párrafo 1, Ley 19.496).

Por lo tanto, esta póliza no cubrirá daños físicos, roturas o defectos de funcionamiento provocados por mala instalación, omisión de instrucciones precautorias, golpes, suciedad, uso no domestico familiar, por caso fortuito, fuerza mayor, exposición a las condiciones meteorológicas adversas, daños causados por uso inadecuado de químicos, intervención de
personas no autorizadas evidenciada por la violación de sellos en tornillos de cierre o ajustes, conexión a fuentes de energía inadecuadas o en general, cualquier condición de uso que indique riesgo de daño para el artefacto o para el usuario.

Para hacer efectiva esta garantía, contáctese con nuestro servicio técnico oficial, quienes repararán gratuitamente su producto al cumplir con las condiciones y plazos indicados en esta póliza.

Favor presentar al Servicio Técnico Oficial de GRÖNER, la boleta o factura de la compra del producto. En caso de productos suministrados en obras nuevas, se deberá acreditar con el acta de entrega de la propiedad para hacer valer su garantía.

Para cualquier duda, consulta, sugerencia o reclamo en relación a esta garantía contáctese con nosotros vía correo al: **contacto@groner.cl** o vía teléfono al **+56 2 22180010**.

La presente garantía es válida y únicamente en Chile.
www.groner.cl.

GRÖNER

www.groner.cl