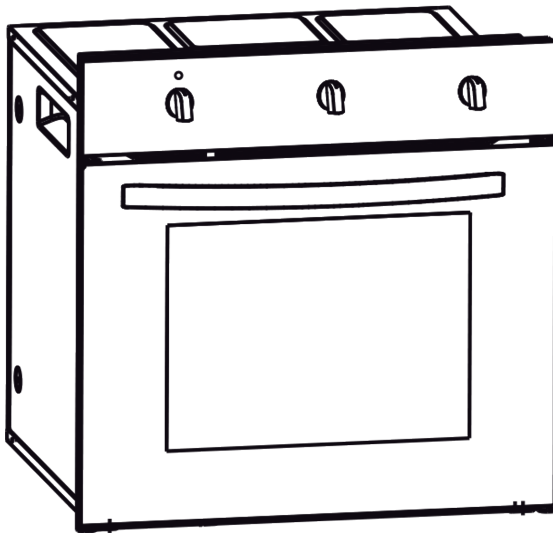


GRÖNER

MANUAL DE INSTRUCCIONES



HORNO ELÉCTRICO EMPOTRADO HH56N / HH56N-B

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

ÍNDICE

Bienvenida y Garantía	2
Instrucciones de Seguridad y Advertencias	3
Descripción del Artefacto	4
Información Técnica	5
Instalación	6
Cómo Instalar el Horno	6
Instalación y Conexión Eléctrica	7
Instrucciones de Uso	9
Antes de su Primer Uso	9
Utilizando su Horno	9
Ajustes de la perilla de Control	10
Niveles del Horno	11
Limpieza y Mantenimiento	11
Limpieza	11
Reemplazo de la Ampolleta del Horno	12
Retiro de la Puerta	12
Retiro del Panel de Vidrio Interno	13
Operación en caso de Emergencia	13
Tener en Cuenta	14
Cómo ahorrar Energía	14
Desembalaje	14
Cómo desechar el Artefacto	14
Cocinando en el Horno	15
Haciendo Pasteles Dulces o Salados	15
Tabla de Cocción de Masas	16
Rostizando	17
Tabla de Rostizado	18
Usando el Grill	19
Servicio Técnico y Contacto Gröner	20

BIENVENIDA

Estimado cliente:

Gracias por comprar nuestro horno, 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 boleto 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

1. 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).
2. 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 supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
3. 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.
4. Mantenga alejado de los niños los materiales de empaque (bolsa plástica, espuma, clavos, etc...). Por favor deseche los materiales de empaque de una manera responsable con el ambiente.
5. Deshágase del artefacto de una manera responsable con el medioambiente.
6. No haga conexiones con los cables que no correspondan bajo ninguna circunstancia. Por ningún motivo altere las conexiones eléctricas de su artefacto.
7. Si el cable de poder está dañado, este debe ser reemplazado por el original del fabricante, y el cambio realizado por el Servicio Técnico Autorizado.
8. Nunca ponga budineras que pesen más de 15 kilos en la puerta abierta del horno.
9. Los toma-corrientes y/o cables de los artefactos adyacentes podrían 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 este 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 romperlo.
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

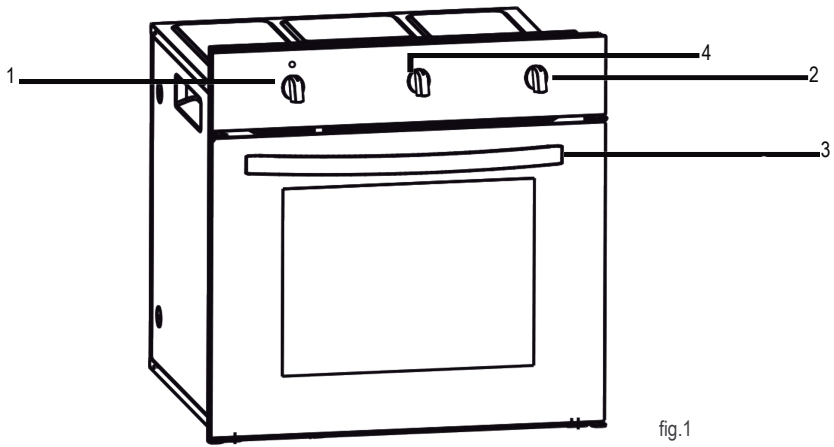


fig.1

1. Perilla para controlar la temperatura
2. Perilla para seleccionar la función del horno
3. Manilla de la puerta del horno
4. Timer

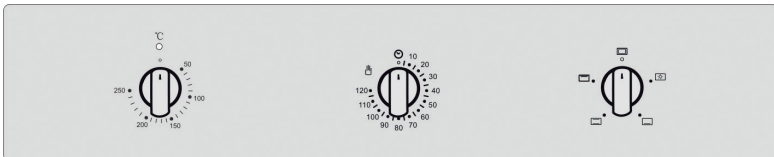


fig.2

INFORMACIÓN TÉCNICA

MODELO	HH56N
VOLTAJE NOMINAL	220-240V
	50 HZ
POTENCIA TOTAL	1800W
ELEMENTO SUPERIOR	780W
ELEMENTO DE GRILLA	1010W
ELEMENTO INFERIOR	1060W
ELEMENTO CIRCULAR	NA
VENTILADOR	NA

INSTALACIÓN

Cómo instalar el Horno

1. Antes de instalar el horno asegúrese que la cocina esté seca y tenga una buena ventilación.
2. El tomacorriente ubicado detrás del horno se debe ubicar de tal forma de evitar tocar el panel posterior del horno debido al calor que emana durante el uso del mismo.
3. 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 deberá 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, deberá dejar un espacio libre aproximado de 20mm alrededor del horno.
4. El muro ubicado detrás del horno deberá ser resistente a altas temperaturas. Durante el funcionamiento, la parte de atrás podría calentarse hasta unos 50°C sobre la temperatura ambiente.
5. Haga una apertura con las dimensiones entregadas en el diagrama para empotrar el horno. Opcionalmente puede dejar 40mm de ventilación en la parte posterior del horno o en la parte inferior de éste (fig.4 y fig.5).
6. Inserte el horno completamente en la apertura procurando que no se caigan los cuatro tornillos que se muestran en la figura 3.

ADVERTENCIA: El artefacto debe tener contacto a tierra.

ADVERTENCIA: 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.

INSTALACIÓN

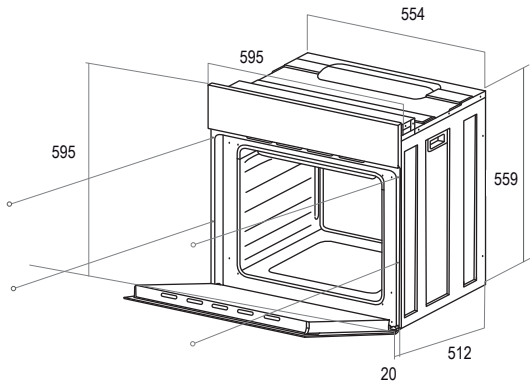


fig.3

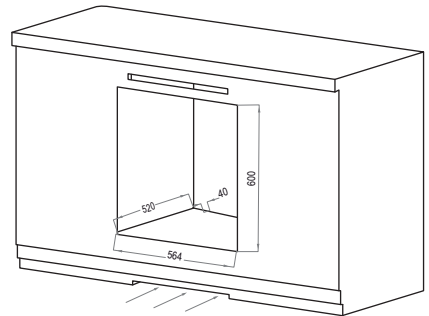


fig.4

Instalación y Conexión Eléctrica

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.

- Antes de efectuar la conexión, revise si el voltaje indicado en la tabla de voltajes corresponde al voltaje real del tomacorriente.
- El cable del tomacorriente deberá tener una longitud mínima de 1,5 metros.
- El cable a tierra debería 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 tomacorriente ubicado detrás del horno deberá ubicarse de forma de evitar que toque el panel posterior del horno debido al calor que se produce mientras el horno está encendido.
- El cable correcto que se deberá usar es el cable tipo HO5VV-F 3 X 1.5 MM2.

INSTALACIÓN

- Usando el destornillador, abra la tapa del conector en la parte de atrás del artefacto. Suelte los dos seguros ubicados a cada lado de la parte inferior del conector, como se muestra en la fig.6.
- El tomacorriente debe pasar por el dispositivo de seguridad, evitando que el cable tomacorriente sea desconectado.
- Apriete fuerte el dispositivo de seguridad y cierre la tapa del conector.

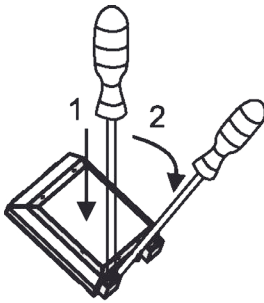


Fig.6

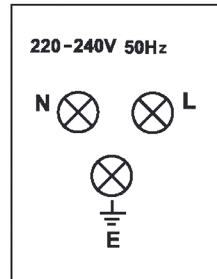


Fig.7

Código de colores

L = Cables exteriores, por lo general son blancos o cafés.

N = Neutro, por lo general es azul. ¡Tenga cuidado con la conexión N correcta!

INSTRUCCIONES DE USO

Antes del Primer Uso

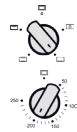
- Retire el embalaje y limpie el interior del horno.
- Saque y lave los accesorios del horno con agua tibia y un poco de líquido para lavar.
- Encienda la ventilación de la dependencia o abra la ventana.
- Caliente el horno (a una temperatura de 250°C aproximadamente, por 30 minutos), retire cualquier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

¡PRECAUCIÓN!

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

Utilizando su Horno

1. Gire el timer y seleccione el tiempo que desee.
2. Gire la perilla de función y seleccione la función de cocción que desee.
3. Gire la perilla de temperatura y seleccione la temperatura que desee.
4. El horno comenzará a funcionar.
5. Cuando el horno alcance el tiempo fijado en el timer, este sonará indicando que el tiempo de cocción ha terminado.



¡PRECAUCIÓN!

Cuando seleccione una función del horno, este comenzará a funcionar solamente después de fijar una temperatura con la perilla de temperatura.

INSTRUCCIONES DE USO

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 posibles ajustes de la perilla de control:



Luz del horno independiente

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



Elemento inferior

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



Elemento superior e inferior encendidos.

Cuando la perilla está en esta posición, el horno puede ser calentado de forma convencional.



Asado Completo (Grill)

Cuando esta función está activa, permite asar con la asadera y el elemento superior prendidos al mismo tiempo.

La función permite operar a una temperatura mayor en la parte superior del área de cocción, lo que produce un color más dorado del plato que se está cocinando y permite asar más porciones.

¡ADVERTENCIA! Cuando use la función del grill, se requiere que la puerta del horno esté cerrada.

¡ADVERTENCIA! Cuando la asadera está siendo utilizada, las partes de esta se pueden calentar mucho. Mantenga a los niños alejados del horno.

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 tabla de más abajo.
- 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.

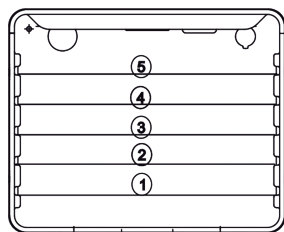


fig.8

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 horno con un aparato de vapor a alta presión.
- La cámara del horno sólo se debe limpiar con agua tibia y una pequeña cantidad de líquido de limpieza.
- Usted puede limpiar su horno a vapor (no a alta presión) usando el siguiente método:
 - Ponga 250ml de agua (1 taza) en un pocillo al interior del horno en el primer nivel contando desde abajo.
 - Cierre la puerta del horno.
 - Ponga la perilla de temperatura en 50°C y la perilla de función en la posición del quemador inferior.
 - Caliente la cámara del horno por aproximadamente 30 minutos.
 - Abra la puerta del horno, limpie la cámara interior con un género o esponja y lave con un líquido de limpieza usando agua tibia.
 - Después de limpiar la cámara del horno, séquela con un paño.
 - 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 romperse.

LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Reemplazo de la Ampolleta del Horno

¡PRECAUCIÓN!

- 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 con una nueva apta para altas temperaturas (300°C) y que tenga las siguientes especificaciones: 220-240V, 50Hz, 25W, soquete G9.
- Reinstale la cubierta protectora.

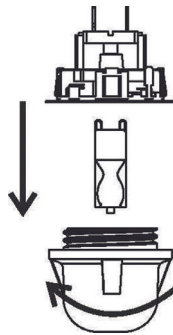


fig.9

¡IMPORTANTE

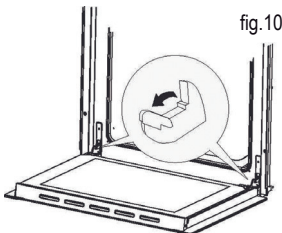
- Nunca utilice desatornilladores u otras herramientas para retirar la cubierta de la luz. Utilizarlas podría dañar el esmalte del horno o el porta ampolleta. Retire solamente utilizando su mano.
- Nunca reemplace la ampolleta usando sus manos desnudas ya que la contaminación de sus dedos podría causar una falla prematura. Siempre utilice un paño limpio o guantes.

ATENCIÓN

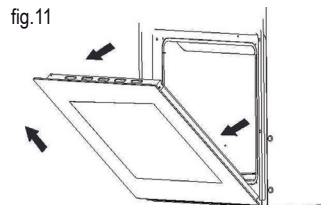
- El reemplazo de la ampolleta no está cubierto por su garantía.

Retiro de la Puerta

Se puede sacar la puerta para tener un acceso más fácil a la cámara del horno cuando quiera limpiarlo. Para hacerlo, tire hacia arriba. Cierre suavemente la puerta, levántela y tirela hacia usted (fig.11). 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, deberá bajar cuidadosamente las palancas de seguridad (fig.10). Si las palancas de seguridad no están accionadas, ello podría dañar la bisagra cuando cierre la puerta.



Moviendo las palancas de seguridad



Retiro de la puerta

LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

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.

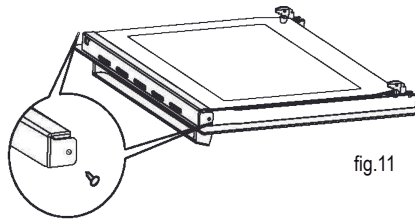


fig.11

OPERACIÓN EN CASO DE EMERGENCIA

En caso de producirse una emergencia, usted deberá:

- Apagar las unidades de funcionamiento del horno.
- Llamar al servicio técnico.
- Se pueden arreglar algunas fallas menores siguiendo las instrucciones que se entregan en la siguiente tabla. Antes de llamar al servicio al cliente, revise los siguientes puntos que se entregan en la tabla.

PROBLEMA	CAUSA	ACCIÓN
El aparato no funciona	No hay electricidad	Revise el panel de electricidad del hogar. Si hay un fusible quemado, reemplácelo por uno nuevo
	Eligió la función equivocada	Revise si la perilla de funciones o la perilla de temperatura están en la posición correcta
La luz del horno no funciona	La ampolleta está suelta o dañada	Apriete o reemplace la ampolleta quemada (vea pg.12)

TENER EN CUENTA

Cómo Ahorrar Energía



Usar la energía en forma responsable no solo permite ahorrar dinero sino que también ayuda a cuidar el medio ambiente.

¡Así es que ahorremos energía! Y esta es la forma en que puede hacerlo:

Aproveche el calor que quede 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.

PRECAUCIÓN:

Cuando esté desembalando, se deberán mantener 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.

COCINANDO EN EL HORNO

Horneando Pasteles Dulces o Salados

Datos para hornear:

La posición más adecuada para hornear es la aplicación del calor superior e inferior

¡Precaución!

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 el tipo de pastel que necesita en las tablas, use la información disponible para el tipo de pastel más parecido.

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 horneará 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 cocido 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, o apague 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.

COCINANDO EN EL HORNO

Tabla de Cocción de Masas

TIPO DE MASA	TEMP (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (en minutos)
MASAS DULCES		
Pastel de pasas	160 - 170	55 - 70
Pastel redondo	160 - 170	60 - 70
Pastel alto (forma de torta)	160 - 170	45 - 60
Cheescake	160 - 170	60 - 80
Pastel de frutas	180 - 190	50 - 70
Pastel de frutas con cobertura	190 - 200	60 - 70
Pastel esponjoso	180 - 190	30 - 40
Pastel de hojas	190 - 200	25 - 35
Masa de mezcla de pastel de frutas	180 - 190	50 - 70
Pastel de cerezas	190 - 210	30 - 50
Rollo de mermelada	190 - 200	15 - 25
Postre de frutas	160 - 170	25 - 35
Bollo	190 - 210	35 - 50
Torta navideña	180 - 190	45 - 70
Pie de manzana	190 - 210	40 - 60
Pasta liviana	180 - 190	40 - 60
GALLETAS		
Rollitos	180 - 190	15 - 25
Panecillos	180 - 190	20 - 30
Pasteles daneses	190 - 210	20 - 35
Paseles de hojas	200 - 210	20 - 30
Pasta Cremosa	190 - 210	25 - 45
MASAS SALADAS		
Rollo de tocino	190 - 200	45 - 60
Pizza	220 - 240	30 - 45
Panecillos	200 - 220	50 - 60
Rollos	210 - 230	30 - 40
MASAS CONGELADAS		
Pie de manzana, Pie de queso	190 - 210	50 - 70
Cheescake	190 - 200	65 - 85
Pizza	210 - 230	20 - 35
Papas corte Chips para hornear	210 - 230	20 - 35
Papas fritas corte francés	210 - 230	20 - 35

ADVERTENCIAS SOBRE LAS TABLAS DE COCCIÓN

- 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 solo son ilustrativos.

COCINANDO EN EL HORNO

Rostizando

Se pueden lograr mejores resultados si se usan los elementos superiores e inferiores.

Datos sobre las bandejas para rostizar:

- 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 preservarán los jugos y el horno se mantendrá limpio.
- El plato se cocinará 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.

¡Atención cuando esté rostizando!

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 podría 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, volteé 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 de Rostizado

TIPO DE CARNE	PESO (gr)	NIVEL DEL HORNO (desde abajo hacia arriba)	TEMP. (°C)	TIEMPO EN EL GRILL (min)
VACUNO				
Lomo de vacuno	1000	2	210 - 230	100 - 120
Lomo de vacuno	1500	2	210 - 230	120 - 150
Bistec a punto	1000	2	230 - 240	30 - 40
Bistec bien cocido	1000	2	230 - 240	40 - 50
CERDO				
Cerdo asado con piel	1500	2	190 - 200	140 - 160
Flanco	1500	2	200 - 210	120 - 150
Flanco	2000	2	190-110	150 - 180
Lomo de cerdo	1500	2	210 - 230	120 - 140
Rollo de carne	1500	2	210 - 230	120 - 140
Osobuco de cerdo	1500	2	190 - 210	100 - 120
Mechada de cerdo	1500	2	220 - 230	60 - 70
TERNERA				
Rollo de ternera	1500	2	190 - 210	90 - 120
Nudillos de ternera	1700	2	190 - 210	120 - 130
CORDERO				
Costilla de cordero	1500	2	200 - 210	100 - 120
Paleta	1500	2	200 - 210	120 - 130
VENADO				
Costillas	1500	2	200 - 220	100 - 120
Paleta	1500	2	200 - 220	100 - 120
Jamón de jabalí	1500	2	200 - 220	100 - 120
AVES				
Pollo entero	1200	2	210 - 220	60 - 70
Gallina	1500	2	210 - 220	70 - 90

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 podría 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 podría 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.

INSTRUCCIONES:

- 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 podrían variar según el peso y la calidad de la carne.
- Los elementos del grill deberían 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.

TIPO DE CARNE	PESO (gr)	NIVEL DEL HORNO -- (de abajo hacia arriba)	TEMP. (°C)	TIEMPO EN EL GRILL (min.)
CARNES Y LONGANIZAS				
2 Bistecs, a punto	400	5	240	14 - 16
2 Bistecs, punto intermedio	400	5	240	16 - 20
2 Bistecs, bien cocidos	400	5	240	20 - 23
2 Filetes de cerdo	350	5	240	19 - 23
2 Chuletas de cerdo	400	5	240	20 - 23
2 Bistecs de cordero	700	5	240	19 - 22
4 Chuletas de ternero	700	5	240	15 - 18
4 Longanizas asadas	400	5	240	9 - 14
2 Rodajas de queso para carne	400	5	240	9 - 13
1 Pollo, partido	1400	3	240 - 250	28 - 33 (por lado)
Pollo	1000	3	160 - 200	60 - 70
Cerdo rostizado	1500	3	160 - 180	90 - 120
Osobuco de cerdo	1500	3	160 - 180	100 - 180
Nudillos de cerdo	1000	3	160 - 180	120 - 160
Bistec rostizado/filete de vacuno	1500	3	190 - 200	40 - 80
PESCADO				
Filete de salmón	400	4	240	19 - 22
Pescado envuelto en aluminio	500	4	230	10 - 13
TOSTADAS				
2 Rodajas de pan blanco	200	5	240	1,5 - 3
2 Rodajas de pan integral	200	5	240	2 - 3
Tostadas de sandwich	300	5	240	4 - 7

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 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 perjuicio 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 doméstico 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