



# DRIJA®

**24** MESES de GARANTÍA  
MONTHS WARRANTY

OBSEQUIO



## América 90

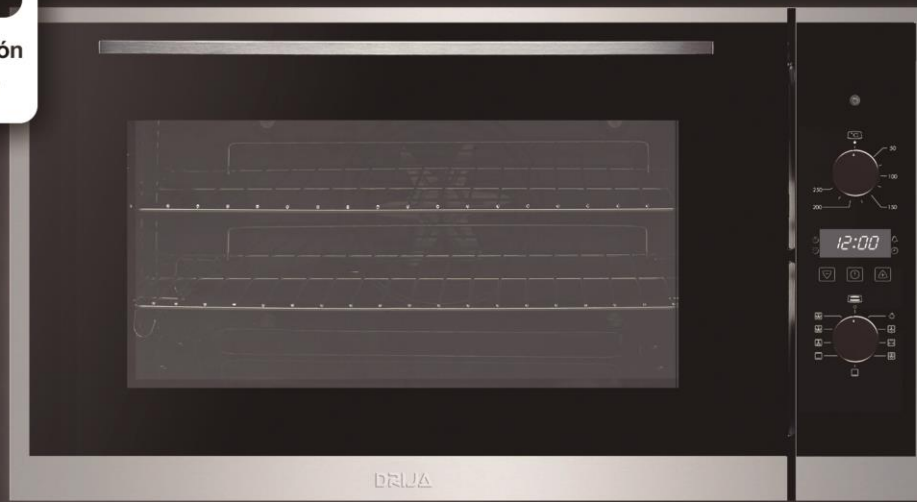
ELÉCTRICO D

1 Asador de Pincho Giratorio  
1 Rotary Spit Roaster

Horno de Cocina Eléctrico para Empotrar  
Built In Electric Oven

**105Lts**  
Capacidad  
Capacity

Amplia Zona de Cocción  
Wide Cooking Zone



Horno de Cocina Eléctrico para Empotrar  
Electric In Built Oven

# MANUAL DE USUARIO

220-240 V / 50-60Hz

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al call center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía) o a nuestras redes sociales

NOTE: To purchase accessories and / or spare parts for this product, contact us at the call center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate) or our social networks

 [www.DrijaInternational.com](http://www.DrijaInternational.com)

**Manual de Usuario**  
HORNO EMPOTRABLE | AMÉRICA 90 ELÉCTRICO



1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD .....	2
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....	4
3. CÓMO USAR SU HORNO .....	5
4. CÓMO MANTENER SU HORNO .....	11
5. CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA .....	16
6. INSTALACIÓN .....	19



## 1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Gracias por comprar un horno Drija. Confiamos en que con su nuevo horno disfrutará de una agradable experiencia culinaria ahora y en el futuro.

Lea atentamente todas las instrucciones contenidas en este manual. Le proporciona información importante sobre la instalación, el uso y el mantenimiento seguros del aparato, así como consejos útiles para sacar el máximo provecho de su horno. Guarde este folleto en un lugar seguro para referencia futura. Después de retirar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado de ninguna manera.

Tenga cuidado de no dejar los materiales de embalaje (láminas de plástico, poliestireno expandido, etc.) donde los niños puedan alcanzarlos, ya que pueden ser peligrosos.

**IMPORTANTE:** no use la manija de la puerta del horno para mover el aparato, como para sacarlo del embalaje.

**ATENCIÓN:** El horno es un aparato que, por su naturaleza, se calienta, especialmente en correspondencia con la puerta de vidrio. Por lo tanto, es una buena regla que los niños no se acerquen al horno cuando está funcionando, particularmente cuando la parrilla está en uso.

La primera vez que enciende el horno, puede aparecer un olor acre a humo. Esto es causado por el calentamiento del adhesivo utilizado en los paneles de aislamiento que rodean el horno. No hay nada inusual en esto. Si sucede, simplemente espere hasta que desaparezca el humo antes de poner comida en el horno. Nunca ase ni hornee en la base del horno.

### ***La seguridad es un buen hábito para entrar***

- Este aparato está diseñado para uso doméstico no profesional, ni industrial y sus funciones no deben cambiarse.
- El sistema eléctrico de este artefacto se puede usar de manera segura solo cuando está conectado correctamente a un sistema de conexión a tierra eficiente de acuerdo con las normas de seguridad actualmente vigentes.
- El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan surgir de una instalación incorrecta o del uso incorrecto, incorrecto o irracional del aparato.

Los siguientes elementos son potencialmente peligrosos y, por lo tanto, se deben tomar las medidas adecuadas para evitar que los niños y los discapacitados entren en contacto con ellos:

- Controles y el aparato en general;
- Embalaje (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
- El aparato inmediatamente después de usar el horno o la parrilla debido al calor generado;

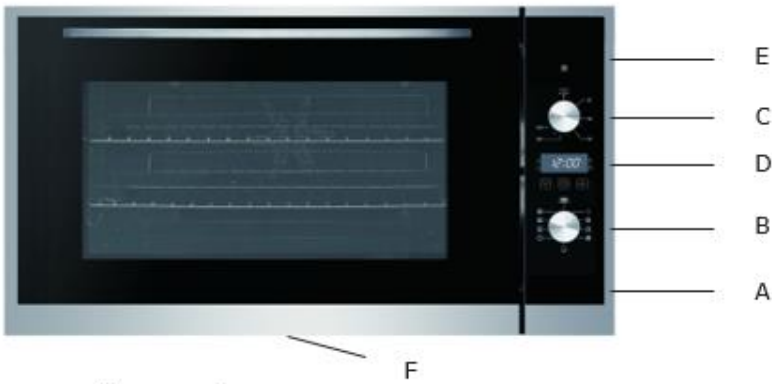


- El aparato cuando ya no esté en uso (las piezas potencialmente peligrosas deben ser seguras).
- Evita lo siguiente:
- Tocar el aparato con partes húmedas del cuerpo;
- Uso del aparato descalzo;
- Tirando del aparato o del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma de corriente;
- Obstruir las ranuras de ventilación o disipación de calor;
- Permitir que los cables de alimentación de pequeños electrodomésticos entren en contacto con las partes calientes del electrodoméstico;
- Exponer el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
- Uso del horno con fines de almacenamiento;
- Uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
- Uso de adaptadores, enchufes múltiples y / o cables de extensión;
- Intentar instalar o reparar el aparato sin la asistencia de personal calificado.

**IMPORTANTE:**

- **CORRIENTE 220-240 V/50-60HZ**
- **Tener protector de voltaje.**

## 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



A. Panel de control

B. Botón para seleccionar las funciones de cocción.

C. Perilla para ajustar la temperatura de cocción.

D. Programador de cocción electrónico

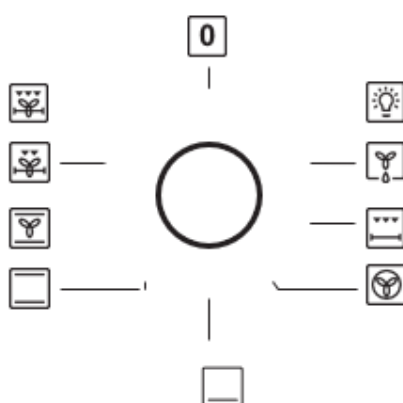
E. Luz del horno: cuando la luz está encendida, indica que el horno se está calentando. Se apagará cuando se alcance el ajuste de temperatura.

F. Puerta del horno de vidrio

### 3. CÓMO USAR SU HORNO

Este horno combina las ventajas de un horno de convección tradicional con las de un horno forzado con ventilador. Tiene una funcionalidad extremadamente versátil que le permite elegir de manera fácil y segura entre 9 modos de cocción diferentes. Se puede acceder a la selección de las distintas funciones colocando el programador en posición manual o configurando un inicio / final de programa de cocción (ver capítulo específico en la página 6) y sucesivamente girando el selector (B) y los mandos del termostato (C) en el panel de control.

Las funciones son:



#### **Luz del horno**

Cuando la perilla selectora está en cualquier posición que no sea la posición “0”, la luz del horno se enciende. Atención: La primera vez que use el horno, le recomendamos que ponga el termostato en la posición más alta y deje el horno encendido durante aproximadamente media hora sin nada dentro. Luego abra la puerta del horno y deje que se ventile la habitación. El olor que a menudo se detecta durante este uso inicial se debe a la evaporación de sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento y hasta su instalación.

#### **Modo de convección**

Ajuste el mando del termostato (° C) entre 50 ° C y 250 ° C. Se encenderán los elementos calefactores exteriores tanto en la parte superior como en la inferior del horno. El calor se distribuye uniformemente de arriba hacia abajo. El modo de convección se recomienda para preparar platos a base de carne que contengan líquidos en general. Generalmente es el mejor modo de cocción para pasteles secos y frutas en general. Cuando cocine en modo de convección, use solo una bandeja de goteo o parrilla de cocción a la vez, de lo contrario la distribución del calor será desigual. Seleccione entre las distintas alturas de parrilla en función de si el plato necesita más o menos calor de la parte superior o inferior.



### ***Modo de convección ventilada***

Ajuste el mando del termostato (c) entre 50 ° C y 250 ° C. Se activan los elementos calefactores exteriores tanto en la parte superior como en la inferior del horno, así como el ventilador. Basado en el modelo de convección, esta combinación de características aumenta la efectividad de la radiación térmica de los elementos calefactores 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 en los alimentos.



### ***Elemento calefactor inferior***

Ajuste el mando del termostato (° C) entre 50 ° C y 250 ° C. Girando la perilla a esta posición. Se encienden la luz del horno y la resistencia inferior. Esta posición es la recomendada para terminar la cocción de alimentos (en bandejas de horno) que ya tienen el exterior bien cocido pero aun blando por dentro.

### ***Parrilla ventilada***

Importante: no ajuste la perilla del termostato (° C) a más de 175 ° C. Durante el asado, mantenga la puerta del horno cerrada. Todos los componentes de la parrilla y el ventilador funcionan. En este entorno, funcionan los elementos de calefacción central de la parte superior. Esto permitirá que el calor penetre en la comida interna y evitará que la superficie de la comida se queme.



### ***Maxigrill***

Importante: no ajuste la perilla del termostato (° C) a más de 175 ° C. Durante el asado, mantenga la puerta del horno cerrada. Ambos elementos calefactores de la parrilla están activados. Para un asado más intenso, seleccione esta función.



### ***Maxigrill ventilado***

Importante: no ponga el mando del termostato (C) a más de 175 ° C. Durante el asado, mantenga la puerta del horno cerrada. Se activan ambos elementos calefactores de la parrilla, así como el ventilador y todos los componentes de la parrilla. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica de los elementos calefactores mediante 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 en los alimentos.



### **Descongelar**

Seleccione esta función para descongelar alimentos más delicados. Este modo solo usa circulación de aire frío. La luz del termostato (E) indica que el horno se está calentando. Cuando se apaga la luz, se ha alcanzado la temperatura requerida. Cuando la luz se enciende y se apaga alternativamente, significa que el termostato está funcionando correctamente para mantener la temperatura del horno.



### **Modo de ventilador forzado**

Ajuste el mando del termostato (° C) entre 50 ° C y 250 ° C. El elemento calefactor circular y el ventilador se encenderán. El calor permanece constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos uniformemente en toda su superficie. Con este modo, también puede cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre que sus respectivas temperaturas de cocción sean las mismas. Se pueden utilizar un máximo de 2 niveles de rack al mismo tiempo. Este modo de cocción es ideal para gratinados o aquellos que requieran un tiempo de cocción prolongado.

La excelente distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas al cocinar asados. Esto da como resultado una menor pérdida de jugos, una carne más tierna y una disminución de la pérdida de peso del asado. El modo de ventilador forzado 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. El modo de ventilador forzado también se puede utilizar para descongelar carnes blancas o rojas, pescado y pan ajustando la temperatura entre 80 ° C y 100 ° C.

### **Asador de varios pinchos**

Este horno está equipado con un asador de brochetas múltiples removible colocado paralelo a la parte posterior del horno (Fig. A). Deslice la carne a cocinar en el asador a lo largo, manteniéndola en su lugar con los tenedores ajustables. Con las brochetas, deslice la carne a cocinar en las brochetas provistas y colóquelas en los soportes correspondientes.

Deslice los soportes, "A" y "B" (Fig. A), en los orificios correspondientes de la bandeja de goteo, apoye el extremo de la ranura de la varilla en la guía "D" y deslice la rejilla sobre la guía inferior (Fig. B). Luego deslice la varilla en el orificio para el eje del motor y coloque el extremo ranurado de la varilla en la guía "C".

Arranque el motor girando la perilla a la posición de parrilla: 



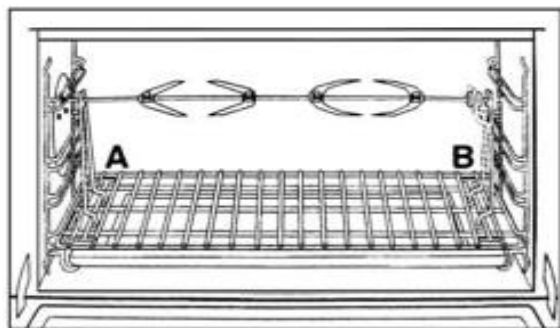


Fig. A

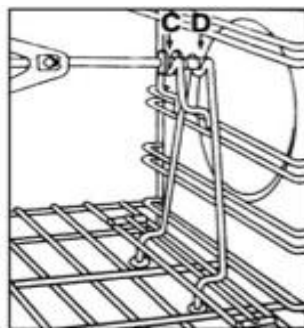
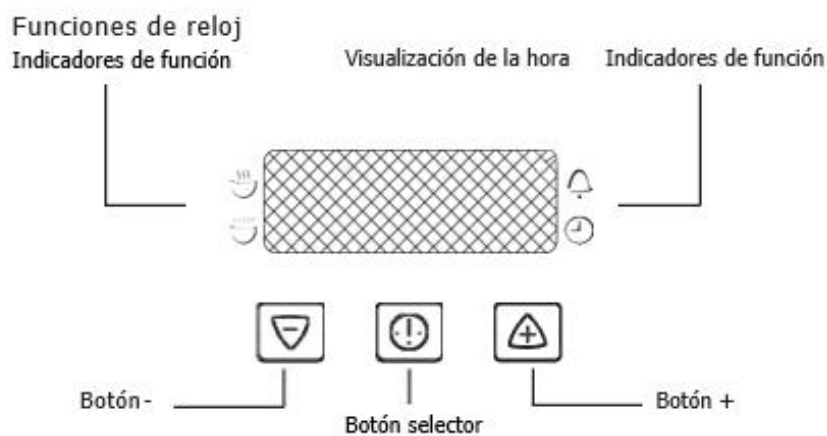


Fig. B



### **Cuenta regresiva**

Para configurar una cuenta regresiva, suena una señal una vez transcurrido el tiempo. Esta función no afecta el funcionamiento del horno.

### **Hora de cocinar**

Para establecer cuánto tiempo se utilizará el horno.

### **Hora de finalización**

Para configurar cuando el horno debe apagarse nuevamente.

## Hora

Para configurar, consultar o cambiar la hora.


### **Instrucciones de funcionamiento del temporizador electrónico (3 teclas)**

Antes de usar por primera vez: Configurar y cambiar la hora actual



El horno solo funciona cuando se ha programado la hora.

Cuando el aparato se ha conectado a la red eléctrica o cuando ha habido un corte de corriente, el indicador de función Time parpadea automáticamente.





1. Para cambiar el tiempo que ya ha sido configurado, presione el botón de Selección repetidamente, hasta que el indicador de función parpadea.

2. Configure la hora actual con el  o botón.w

Después de aprox. 5 segundos, el parpadeo se detiene y el reloj muestra la hora del día configurada. El aparato ya está listo para usarse.

La hora solo se puede cambiar si ninguna de las funciones automáticas (hora de cocinar  o hora de finalización  ) han sido establecidas.

### **Cómo utilizar las funciones del reloj**

- Cuando se ha seleccionado una función, el indicador de función correspondiente parpadea durante aproximadamente 5 segundos. Durante este tiempo, los tiempos deseados se pueden configurar  utilizando el  o botón.
- Cuando se ha ajustado el tiempo deseado, el indicador de función parpadea durante aproximadamente otros 5 segundos. Entonces se enciende el indicador de función. El tiempo establecido comienza a correr.
- Presione cualquiera de los botones para detener la señal audible.
- La función y la temperatura del horno deseadas se pueden seleccionar antes o después de las funciones del reloj  del tiempo de cocción. y hora de finalización  se establecen.

Cuando haya terminado el tiempo de cocción, gire la función del horno y el selector de temperatura nuevamente a la posición OFF.

Apagado de la visualización de la hora

Al apagar la visualización de la hora, puede ahorrar energía. Apagado de la visualización de la hora.



Mantenga presionados dos botones cualesquiera hasta que la pantalla se oscurezca. Encendido de la visualización de la hora.





Mantenga presionado cualquier botón hasta que la hora vuelva a aparecer en la pantalla.



La pantalla solo se puede apagar si ninguna de las funciones del reloj:

hora de cocinar  Hora de finalización  o cuenta regresiva  están en uso.


1. Presione Selección  repetidamente, hasta que el indicador de función cuenta regresiva  parpadea.

2. Usando el , configure la cuenta regresiva requerida  (max. 2 horas 30 minutos).

- Después de aprox. 5 segundos, la pantalla muestra el tiempo restante. El indicador de función cuenta regresiva  se iluminará.
- Cuando ha transcurrido el tiempo, el indicador de función parpadea y suena una señal audible para 2 minutos.
- Presione cualquier botón para apagar la señal, hora de cocinar 



a) Presione Selección  repetidamente, hasta que el indicador de función Tiempo de cocción  parpadea.

b) Utilizando la  o el botón, configure el tiempo de cocción requerido.


Después de aproximadamente 5 segundos, la pantalla vuelve a la hora actual. El indicador de función: Tiempo de cocción  se iluminará.

- c) Una vez transcurrido el tiempo, el indicador de función parpadeará, sonará una señal acústica durante 2 minutos y el horno se apagará.
- d) Pulse cualquier botón para apagar la señal y el programa.

### **Hora de finalización**

1. Presione Selección  repetidamente, hasta que el indicador de función Hora de finalización  parpadea.

2. Utilizando la  o el botón, establezca la hora de apagado deseada.

Después de aproximadamente 5 segundos, la pantalla vuelve a la hora actual. El indicador de función Hora de finalización  se iluminará.

Una vez transcurrido el tiempo, el indicador de función parpadeará, sonará una señal acústica durante 2 minutos y el horno se apagará automáticamente.



- Pulse cualquier botón para apagar la señal y el programa.

Hora de cocinar ☺ y hora de finalización ☺<sup>STOP</sup> conjunto

Hora de cocinar ☺ y hora de finalización ☺<sup>STOP</sup> se puede utilizar simultáneamente, si el horno se va a encender y apagar automáticamente en un momento posterior.

1. Uso de la función Tiempo de cocción ☺ establezca el período de tiempo que el plato necesita para cocinar.
2. Uso de la función Hora de finalización ☺<sup>STOP</sup> establecer la hora a la que debe estar listo el plato.

Los indicadores de función Tiempo de cocción ☺ y hora de finalización ☺<sup>STOP</sup> luz y la hora se muestra en la pantalla.

***El horno se encenderá automáticamente a la hora adecuada según lo calculado y se apagará cuando haya transcurrido el tiempo de cocción programado.***

## 4. CÓMO MANTENER SU HORNO

**Importante:** Antes de limpiar su horno, o realizar el mantenimiento, desconéctelo de la fuente de alimentación. Para prolongar la vida útil de su horno, debe limpiarlo con frecuencia.

- No use equipo de vapor para limpiar el horno.
- Las piezas esmaltadas o de acero inoxidable deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno debe limpiarse preferiblemente inmediatamente después de su uso, cuando aún está tibio, con agua caliente y jabón; el jabón debe enjuagarse y secarse bien el interior. Evite el uso de detergentes abrasivos (por ejemplo, detergentes en polvo, etc ...) y esponjas abrasivas para platos o ácidos (como quitacalcificantes, etc ...) ya que podrían dañar el esmalte. Si las manchas de grasa y la suciedad son particularmente difíciles de eliminar, use un producto especial para limpiar el horno, siguiendo las instrucciones proporcionadas en el paquete.
- Si usa su horno durante un período de tiempo prolongado, se puede formar condensación. Séquelo con un paño suave.
- Hay una junta de goma rodeando la abertura del horno que garantiza su perfecto

funcionamiento.

- Verifique el estado de este sello con regularidad. Si es necesario, límpielo y evite productos u objetos abrasivos para hacerlo. Si se dañara, póngase en contacto con el centro de servicio posventa de dominios más cercano. Le recomendamos que evite usar el horno hasta que haya sido reparado.
- No forrar nunca el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la consiguiente acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpie la puerta de vidrio con productos no abrasivos o esponjas y séquela con un paño suave.

***No utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.***

*Si elige nuestro horno autolimpiante, puede seguir las siguientes instrucciones:*

**Dentro de la puerta del horno:** Limpiar la superficie con un paño humedecido con agua caliente y detergente líquido no abrasivo, luego enjuagar y secar bien.

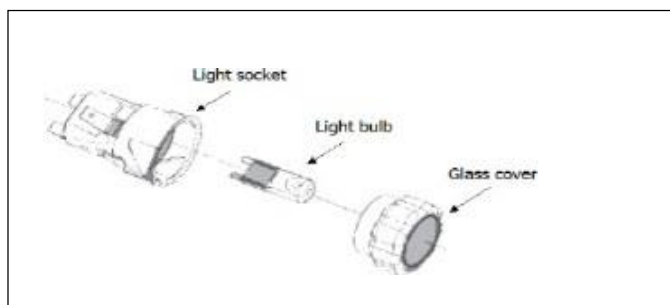
**Dentro del horno:**

- El interior de su horno está recubierto con un esmalte especial de esmalte microporoso autolimpiante, que a una temperatura de cocción normal de entre 200 y 300 ° C, oxida y elimina por completo todas las manchas de grasa u otras sustancias que atacan inevitablemente las paredes internas del horno. De esta manera, la limpieza se reduce al mínimo: de hecho, solo es necesario frotar las superficies del horno con un paño húmedo regularmente, después de la cocción, para eliminar la fina capa de ceniza que se haya podido depositar durante la cocción. cocinar, para mantener intacta la propiedad de autolimpieza del horno.
- Después de cocinar donde el líquido se ha desbordado o cuando la suciedad no se ha eliminado por completo (por ejemplo al asar alimentos, y las temperaturas alcanzadas no son lo suficientemente altas para que se realice la acción de autolimpieza completa del esmalte), recomendamos dejar el horno a temperatura máxima para eliminar todos los residuos de grasa y similares.
- Si, después de un uso prolongado, encuentra evidentes manchas de grasa depositadas en las paredes del horno autolimpiante, probablemente debido a que no siguió los consejos de mantenimiento anteriores, limpie las superficies a fondo con agua caliente y un paño suave (no use cualquier detergente), luego enjuague y seque completamente.

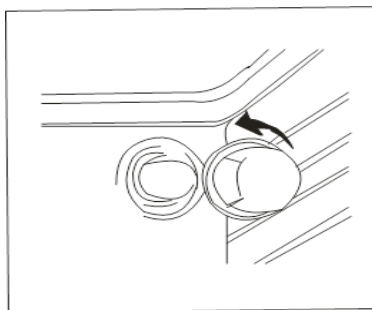
- No elimine la grasa apelmazada seca con objetos afilados, ya que estos podrían rayar el revestimiento autolimpiante.
- Los paneles autolimpiantes y las partes esmaltadas deben lavarse con agua tibia, polvos abrasivos y evitar sustancias corrosivas.

#### Reemplazo de la lámpara en el horno

- a) Desconecte el horno de la fuente de alimentación mediante el interruptor monopolar utilizado para conectar el aparato a la red; o desenchufe el aparato si el enchufe es accesible;
- b) Retire la tapa de vidrio del portalámparas
- c) Retire la lámpara y reemplácela con una lámpara resistente a altas temperaturas (300) con las siguientes características
  - Voltaje: AC110V-120V
  - Potencia: 25 W
  - Zócalo: G 9



***Vuelva a colocar la tapa de vidrio y vuelva a conectar el horno a la red.***

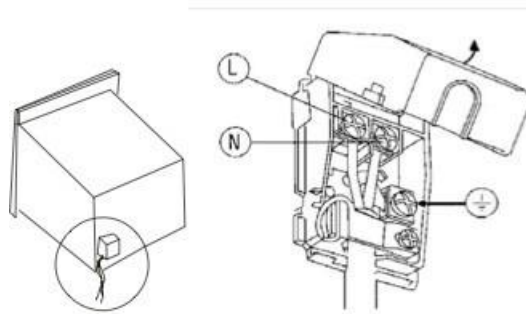


**ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

### **Montaje en un cable de alimentación**

#### **Apertura del tablero de terminales:**

- Con un destornillador, presione las lengüetas laterales de la tapa del tablero de terminales;
- Tire de la tapa del tablero de terminales para abrirla. Para instalar el cable, proceda de la siguiente manera:
- Retire el tornillo de la abrazadera del cable y los tres tornillos de contacto
- Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos usando el siguiente esquema de color; Azul (N), Marrón (L), Amarillo-Verde
- Fije el cable de alimentación en su lugar con la abrazadera y cierre la tapa del tablero de terminales.



#### **Conexión del cable de alimentación a la red**

Instale un enchufe estandarizado correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Al conectar el cable directamente a la red, instale un interruptor automático omipolar con una apertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red. El disyuntor omipolar debe dimensionarse de acuerdo con la carga y debe cumplir con la normativa vigente (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el disyuntor).

El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente, en cualquier parte de su longitud.

#### **Antes de realizar la conexión, compruebe que:**

- La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si el horno está conectado a tierra correctamente y de manera eficiente. Como empresa se declina toda responsabilidad por daños resultantes de un sistema que no haya sido conectado a tierra.



- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de fecha (en el aparato y / o embalaje) corresponden a las de la red eléctrica de su hogar.
- Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y los enchufes admitirán la potencia máxima del aparato, como se indica en la placa de datos. Si tiene alguna duda, llame a un técnico calificado.
- Si el enchufe y el enchufe del aparato no son compatibles, haga que un técnico calificado reemplace el enchufe por un modelo adecuado. Este último, en particular, también deberá garantizar que la sección transversal de los cables de toma sea adecuada para la potencia absorbida por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, múltiples enchufes y / o extensiones.



Este producto no debe eliminarse junto con la basura doméstica. Este producto debe desecharse en un lugar autorizado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al recolectar y reciclar los desechos, ayuda a ahorrar recursos naturales y se asegura de que el producto se deseche de manera saludable y respetuosa con el medio ambiente.

**Importante:** si decide no utilizar más el horno, debe dejarlo inoperativo cortando el cable de alimentación, después de desenchufarlo de la fuente de alimentación. Los aparatos en desuso pueden suponer un riesgo para la seguridad, ya que los niños suelen jugar con ellos. Por este motivo es aconsejable hacer que el horno sea seguro.

Durante el funcionamiento, la puerta de cristal del horno y las partes adyacentes del aparato se calientan. Por lo tanto, asegúrese de que los niños no toquen el aparato.

### ***Desmontaje / montaje de la puerta del horno***

Para facilitar la limpieza del interior de su horno, la puerta del horno se puede quitar, procediendo de la siguiente manera (Fig. 1-2):

- Abrir la puerta completamente y levantar las 2 palancas “B” (fig1);
- Ahora, cerrando ligeramente la puerta, puede levantarla tirando de los ganchos “A” como se muestra en la fig 2.
- Para volver a montar la puerta:
- Con la puerta en posición vertical, inserte los dos ganchos “A” en las ranuras;
- Asegúrese de que el asiento “D” esté perfectamente enganchado en el borde de la ranura (mueva la puerta del horno hacia atrás y ligeramente hacia adelante);
- Mantenga la puerta del horno completamente abierta, desenganche las 2 palancas “B” hacia abajo y vuelva a cerrar la puerta.



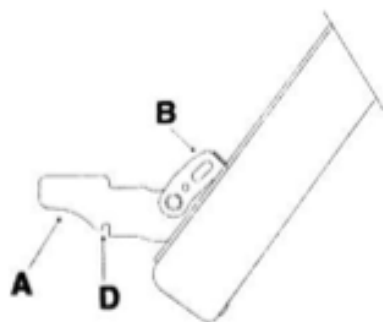


Fig 1

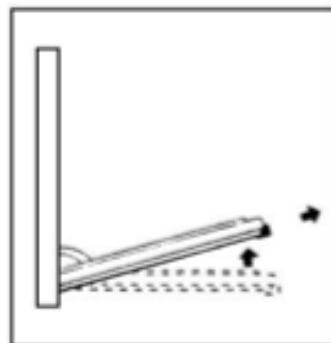


Fig 2

## 5. CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA

### **Usando la parrilla**

Este horno ofrece tres modos de asado diferentes.

Use el ajuste "Grill" para asar a la parrilla porciones pequeñas como sándwiches tostados, perritos calientes, etc., a la perfección.

La posición "Maxigrill" es la mejor para asar alimentos rápidamente. Para una mejor distribución del calor, no solo para dorar la superficie sino también para cocinar el fondo, seleccione la función "Maxigrill ventilado".

Este modo también se puede utilizar para dorar alimentos al final del proceso de cocción.

**Importante:** utilice siempre el grill con la puerta del horno cerrada. Esto le permitirá obtener excelentes resultados y ahorrar energía.

Cuando utilice cualquiera de los tres modos de asado, se recomienda que la perilla del termostato se gire a 175 ° C, ya que es la forma más eficiente de usar la parrilla (que utiliza rayos infrarrojos).

Sin embargo, si es necesario, el termostato puede ajustarse a temperaturas más bajas simplemente girando la perilla al ajuste deseado.

Cuando utilice la parrilla, coloque la parrilla en los niveles inferiores (consulte la tabla de cocción). Para atrapar la grasa y evitar el humo, coloque la bandeja de goteo al nivel de la rejilla inferior.

### ***Para hornear pasteles***

Cuando hornee pasteles, colóquelos siempre en el horno después de que el horno se haya precalentado. Asegúrese de esperar hasta que el horno se haya precalentado completamente (la luz roja "E" se apagará). No abra la puerta mientras se cocina la masa para evitar que se caiga.

La masa no debe estar demasiado líquida, ya que esto provocará tiempos de cocción prolongados.

### ***Cocinar pizza***

Para obtener los mejores resultados al cocinar pizza, utilice el "Modo de ventilador forzado":

- Precaliente el horno durante al menos 10 minutos;
- Utilice un molde para pizza de aluminio ligero, colocándolo sobre la bandeja suministrada con el horno. Si se usa la bandeja de goteo, esto prolongará el tiempo de cocción, dificultando la obtención de una corteza crujiente;
- No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza;
- Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres de cuatro), se recomienda colocar el queso mozzarella encima a la mitad del proceso de cocción

### ***Cocinar pescado y carne***

La carne debe pesar al menos 1 kg para evitar que se seque. Cuando cocine carnes blancas, aves y pescado, utilice ajustes de temperatura baja (150 ° C-220 ° C). Para las carnes rojas que deben estar bien cocidas por fuera y tiernas y jugosas por dentro, es una buena idea comenzar con un ajuste de temperatura alta (200 ° C-220 ° C) durante un tiempo breve y luego apagar el horno. después. 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 recoger la grasa.

Asegúrese de que la rejilla esté insertada de modo que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, use las rejillas de altura baja. Para asados salados (especialmente pato y caza), aliñe la carne con manteca o tocino por encima.

Los tiempos de cocción pueden variar según la naturaleza de los alimentos, su homogeneidad y su volumen. Al cocinar un determinado alimento por primera vez, es aconsejable elegir los valores más bajos en el rango de tiempo de cocción que se indica en la tabla y luego aumentarlos si es necesario.

El primer carril de guía se entiende como la posición más baja.

### ***La seguridad es un buen hábito para adoptar***

- Este aparato está diseñado para uso doméstico no profesional y sus funciones no



deben cambiarse.

- El sistema eléctrico de este aparato se puede utilizar de forma segura sólo cuando esté correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra eficiente que cumpla con las normas de seguridad actualmente vigentes.
- Como empresa no nos hacemos responsables de los daños que pudieran derivarse de una instalación incorrecta o un uso inadecuado, incorrecto o irrazonable del aparato.
- Los siguientes elementos son potencialmente peligrosos y, por lo tanto, se deben tomar las medidas adecuadas para evitar que los niños y los discapacitados entren en contacto con ellos:
  - Controles y aparato en general;
  - Embalajes (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
  - El aparato inmediatamente después del uso del horno o grill debido al calor generado;
  - El aparato cuando ya no esté en uso (las partes potencialmente peligrosas deben protegerse).
- Evite lo siguiente:
  - Tocar el horno con partes del cuerpo húmedas;
  - Usar el horno descalzo;
  - Tirar del horno o del cable de alimentación para desenchufarlo del tomacorriente;
  - Obstruir las ranuras de ventilación o disipación de calor;
  - Permitir que los cables de alimentación de los pequeños electrodomésticos entren en contacto con las partes calientes del electrodoméstico;
  - Exposición del aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
  - Uso del horno para almacenamiento;
  - Uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
  - Utilizando adaptadores, múltiples enchufes y / o alargadores;
  - Intentar instalar o reparar el aparato sin la ayuda de personal calificado.

**ADVERTENCIA:** las partes accesibles se calentarán cuando estén en uso. Para evitar quemaduras y escaldaduras, los niños deben mantenerse alejados. Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.

***Debe contactarse con personal calificado en los siguientes casos:***

- Instalación (siguiendo las instrucciones del fabricante);
- En caso de duda sobre el funcionamiento del horno;
- Reemplazo de la toma de corriente cuando no sea compatible con la clavija del horno. Los Centros de Servicio autorizados por el Dominio deben ser contactados en los siguientes casos:
- Si tiene dudas sobre la solidez del horno después de sacarlo del embalaje;
- Si el cable de alimentación se ha dañado o necesita ser reemplazado;
- Si el horno se estropea o funciona mal; solicite repuestos originales. Es una buena idea hacer lo siguiente:
- Utilice el horno solo para cocinar alimentos, nada más;
- Compruebe la solidez del horno después de desembalarlo;
- Desconecte el horno de la red eléctrica si no funciona correctamente y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento;
- Cuando el horno no se utilice durante un período prolongado, corte el suministro de energía.

***Es importante que:***

- Use guantes de cocina para colocar los utensilios de cocina en el horno o cuando los quite;
- Agarre siempre la puerta del horno por el centro porque los extremos pueden estar calientes debido al escape de aire caliente;
- Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición "O" cuando el aparato no esté en uso;
- Cortar el cordón de alimentación después de desconectarlo de la red cuando decida no utilizar más el aparato.

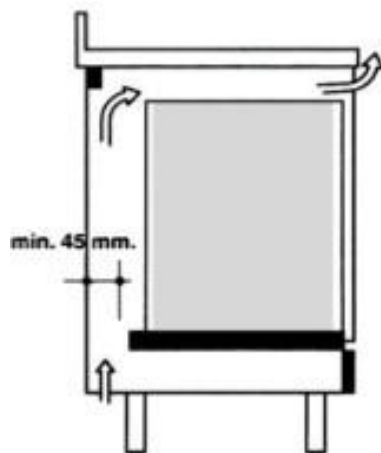
## **6. INSTALACIÓN**

***Importante:*** se debe cortar la alimentación del horno antes de realizar cualquier ajuste o mantenimiento.

### ***Instalación de hornos empotrados***

Para garantizar el correcto funcionamiento del horno empotrado, la unidad de cocina debe ser de un tamaño adecuado.

Los tamaños de la unidad para instalar el horno debajo de una encimera o en una columna una unidad se muestra en la figura.



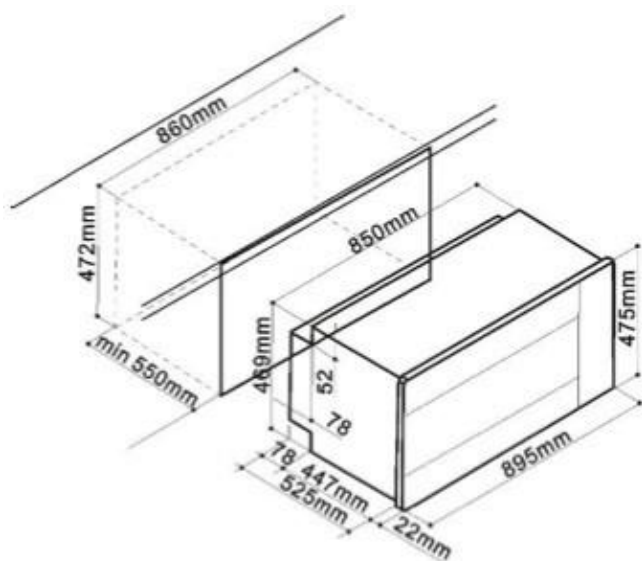
Para proporcionar una ventilación adecuada, debe haber aberturas de ventilación adecuadas en la parte inferior delantera y superior de 200 cm<sup>2</sup>, una abertura de escape en la parte inferior de al menos 200 cm<sup>2</sup> y una abertura de escape de al menos 60 cm<sup>2</sup>.

Los paneles de la unidad junto a la cocina deben ser resistentes al calor. En el caso de los muebles de madera contrachapada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 120 ° C.

De acuerdo con las normas de seguridad, una vez montado el aparato, no debe haber posible contacto con las partes eléctricas. Todas las piezas protectoras deben asegurarse de modo que solo se puedan quitar con el uso de herramientas.

### **Fijación del horno**

Inserte el horno en el compartimento; Abra la puerta del horno y fije el horno al mueble con los cuatro tornillos, recordando colocar los espaciadores especiales provistos entre el orificio y el tornillo.



### **Conexión eléctrica**

Los hornos con un cable de alimentación de tres polos están diseñados para funcionar con corriente alterna a la frecuencia de alimentación y voltaje indicados en la placa de datos (en la parte inferior del tablero del horno). El conductor de tierra del cable es el conductor amarillo-verde.

### **Conexión del cable de alimentación a la red**

El aparato debe conectarse directamente a la red mediante un disyuntor omnipolar con



una apertura de contacto mínima de 3mm instalado entre el horno y la red, adecuado para la carga indicada y cumpliendo con las directivas vigentes (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el cortacircuitos).

El cable de alimentación debe colocarse de modo que no supere los 50 ° C más que la temperatura ambiente en ningún punto de su longitud.

***Antes de realizar la conexión, compruebe que:***

- La válvula limitadora y el sistema doméstico pueden soportar la carga del horno (ver placa de datos);
- El sistema de alimentación cuenta con una eficiente conexión a tierra que cumple con las disposiciones de la normativa vigente;
- La toma o el interruptor omnipoar es de fácil acceso una vez instalada la cocina.
- El fabricante no se hace responsable de los daños debido a: instalación incorrecta, uso indebido, incorrecto e irracional.

**NOTA:** no utilice reductores, adaptadores o derivaciones ya que pueden provocar sobrecalentamiento y quemaduras.

**IMPORTANTE:**

CORRIENTE 220-240 V/50-60HZ

Tener protector de voltaje.