



**MANUAL DE INSTRUCCIONES  
HORNO ELÉCTRICO  
ED-2886**



**ESTIMADO CLIENTE**

¡Felicitaciones por su compra!

Por favor lea cuidadosamente este manual y guárdelo para su futura referencia.

Si necesita soporte adicional no dude en escribir a: [info@premiermundo.com](mailto:info@premiermundo.com)

**ÍNDICE**

INTRODUCCIÓN .....	1
RECOMENDACIONES .....	1
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES .....	2
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN .....	3
TABLA DE REFERENCIA PARA LA COCCIÓN .....	3
TIEMPO DE COCCIÓN .....	3
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	4
DIAGRAMA DE CIRCUITOS .....	4
ESPECIFICACIONES .....	4

	<b>PRECAUCIÓN</b> <b>RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, NO ABRA</b>	
<p>Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.</p>		
	Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad que constituye un riesgo de choque eléctrico.	
	Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.	

**NOTA**

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

**INTRODUCCIÓN**

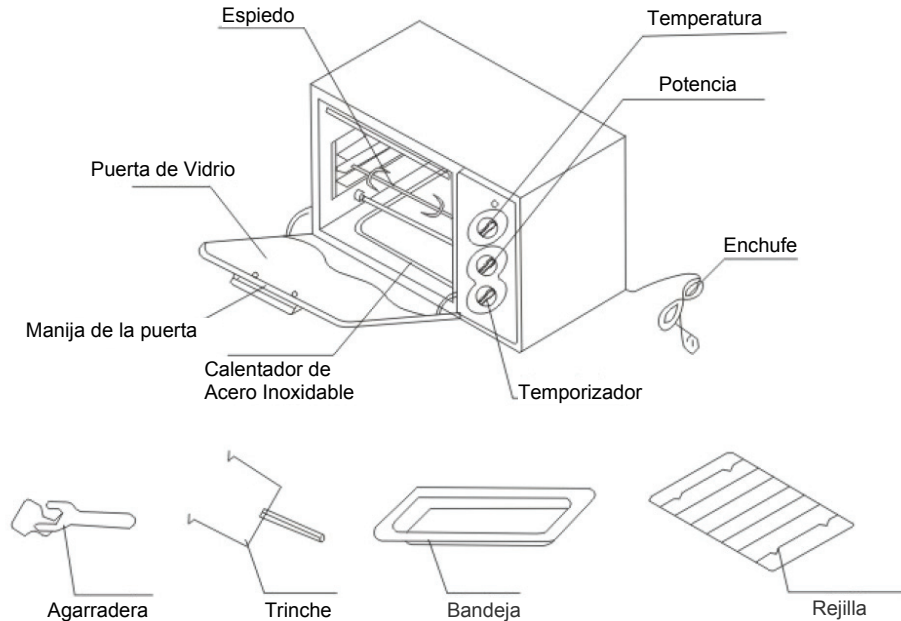
Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su horno eléctrico por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo.

**RECOMENDACIONES**

- El horno debe ser situado en un lugar limpio, estable, resistente al calor, con buena circulación de aire y sin ningún objeto a menos de 5 centímetros del aparato.
- El tomacorriente debe poseer una buena conexión a tierra para que el horno cuente con este polo.

- Para evitar choques eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe o los calentadores en agua y otro líquido.
- No toque las superficies calientes durante o después del uso. No manipule el horno hasta que se haya enfriado por completo.
- Mantenga la unidad lejos del alcance de los niños.
- Desenchufe el cable del tomacorriente antes de limpiarlo, moverlo o reemplazar partes.
- No use el horno si el cable está dañado o si la unidad se ha golpeado. Tampoco lo use si observa alguna falla en su funcionamiento.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión o mantenimiento a personal de servicio técnico autorizado.
- No coloque el horno cerca o sobre una hornilla a gas o calentadores eléctricos, ni lo use cerca de materiales o sustancias combustibles (alcohol, cortinas, etc.)
- No deje el cable colgando del borde de la mesa u otro contorno y tampoco permita que entre en contacto con superficies calientes.
- Evite el contacto del cuerpo del aparato con el agua y no use agua para limpiar el interior.
- No salpique agua a la puerta de vidrio cuando el horno esté calentando.

**DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES**



**INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN**

1. Coloque el horno en una superficie plana y conecte el cable de poder.
2. Prepare la comida que va a asar en una bandeja con un poco de aceite para evitar que se pegue, y ajuste la temperatura, el tiempo y la potencia.
3. Coloque la bandeja con las manijas en el horno a la temperatura ajustada.
4. Coloque una bandeja a la vez para asegurar la uniformidad de asado de la comida.
5. Observe el proceso de cocción por la ventanilla del horno de tal forma que pueda saber cuándo voltear la comida. Abra la puerta y voltee la comida rápidamente para continuar el proceso.
6. Si está utilizando la rejilla o el espiedo coloque la bandeja para evitar que el aceite o la sazón de la comida manche la unidad interna. La bandeja también hace que se concentre el calor hacia arriba.
7. También puede utilizar el espiedo según necesite para cocinar diferentes alimentos. Coloque la comida de manera firme y comience el proceso de cocción.

**TABLA DE REFERENCIA PARA LA COCCIÓN**

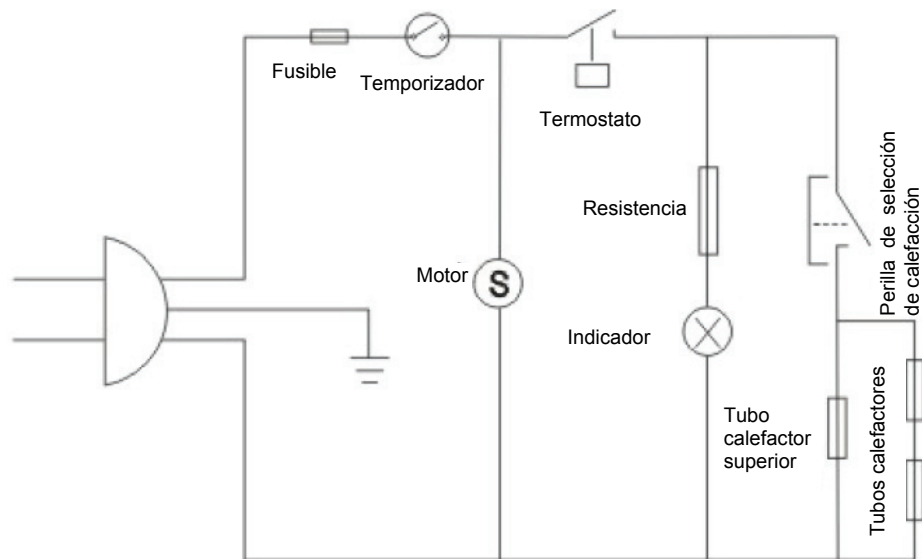
POTENCIA	TEMPERATURA	TIPO DE ALIMENTO
I.	100°C	Nueces, rodajas de pan, merengue, tortillas
II.	150°C	Pan, tortas
III.	200°C	Pan, maní, panqueques, arroz en caja
IV.	250°C	Pollo, ganso, pato, carne, pescado

**TIEMPO DE COCCIÓN**

TIEMPO DE COCCIÓN (min)	TIPO DE ALIMENTO
10-12	Nueces, pan con fermento
12-15	Pan, panqueques
15-20	Maní
20-25	Carne, alitas de pollo, puerco, tortas (sin molde)

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Desconecte el cable de poder antes de iniciar la limpieza.
- Limpie el interior y exterior y las partes con una prenda húmeda suave.
- No utilice cepillos fuertes o líquidos abrasivos ya que estos dañan el acabado del horno.

**DIAGRAMA DE CIRCUITOS****ESPECIFICACIONES**

**Voltaje** AC110V/60Hz  
**Potencia** 1250 Vatios