

Para asegurarse una buena ventilación, retire la parte posterior del gabinete. Instale el horno de manera que se sostenga sobre dos tablas de madera. Si se apoya sobre una superficie continua y plana, entonces debe dejar una superficie libre en la parte trasera de por lo menos 45x560 mm (Fig.7).

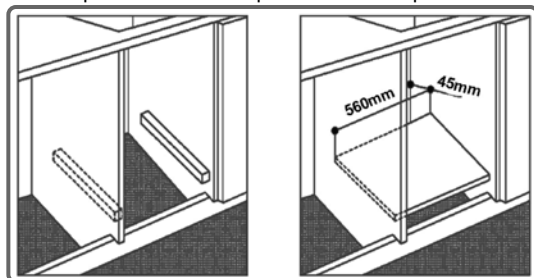


fig.7

Los paneles adyacentes a los gabinetes deben ser de un material resistente al calor. En especial, en gabinetes con enchapado interior deben ser ensamblados con pegamentos que soporten temperaturas de 100°C.

Una vez instalado no se debe dejar a la vista el cable de alimentación.

Toda parte del horno debe ser manejada con las herramientas adecuadas.

Para fijar el horno al gabinete, abra la puerta del horno y fije poniendo 4 tornillos para madera en las cuatro perforaciones localizadas en el perímetro del marco del horno.

	ALTO mm	ANCHO mm	FONDO mm	PESO Kg	TIPO DE GAS	CONSUMO NOMINAL	DIAMET. INYECT. HORNO	DIAMET. INYECT. GRILL	CONS.TERM. NOMINAL (KW)	POT. ELÉCT. (W)
HORNO UT PRIME HG 5	59	594	600	32,5	Licuo	170g/h	077	065	2,30	40
					Natural	0,240 m3/h	118	093	2,55	

ANTECEDENTES GENERALES.

La construcción del horno de gas **URSUS TROTTER** se ciñe a los más modernos adelantos de la técnica mundial y a las normas de fabricación vigentes.

Con las correcciones necesarias, el **Horno Empotrable** puede ser utilizado con gas licuado o gas natural.

Su producción está certificada por un laboratorio externo.

Cada horno está amparado por nuestra garantía, proporcionando un excelente servicio técnico a domicilio dentro de la Región Metropolitana. En provincias esta atención está a cargo de los **Servicios Técnicos Autorizados**.

Después del segundo año del artefacto en servicio, recomendamos solicitar anualmente servicio de mantenimiento y revisión preventiva, como lubricación de válvula, verificación de la regulación del termostato, termocupla, etc.

INDUSTRIA METALÚRGICA URSUS TROTTER S.A. no se responsabiliza por averías causadas al no respetar las presentes instrucciones.



Es un producto de calidad con la garantía y respaldo de
INDUSTRIA METALÚRGICA URSUS TROTTER S.A.
 Una industria Chilena con Precisión Alemana que da Confianza
 San Pablo 3770 - Teléfono: 22 8383000
 Casilla 3234 - Fax: 22 8383005
 Santiago - Chile
 ventas@ursustrotter.cl
 Sujeto a alteración sin previo aviso

15.11.16

INSTRUCCIONES DE INSTALACION Y OPERACION

HORNO EMPOTRABLE GAS UT-PRIME HG5



**Ursus
Trotter**

La instalación de este producto debe ser realizada sólo por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.

Compartiendo tus mejores momentos

www.ursustrotter.cl

PARA SU SEGURIDAD LEA ANTES DE ENCENDER

Si huele gas. CORTAR EL GAS

- 1.- Abrir ventanas y puertas al exterior
- 2.- No toque interruptores eléctricos ni linternas de pila
- 3.- Apague cualquier llama
- 4.- Llame inmediatamente a su proveedor de gas

NO ALMACENE NI USE GASOLINA U OTRO GAS O LÍQUIDO INFLAMABLE, EN LA VECINDAD DE ESTE U OTRO ARTEFACTO DE LLAMA.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Su nuevo **Horno Empotrable URSUS TROTTER** es un producto desarrollado por **INDUSTRIA METALÚRGICA URSUS TROTTER S.A.** para satisfacer sus necesidades de:

- 1.- Calidad.
- 2.- Tecnología de avanzada.
- 3.- Los mejores componentes integrados de los países más desarrollados en la actualidad.
- 4.- Durabilidad.
- 5.- Servicio técnico y repuestos permanentes de todos sus productos por tiempo indefinido.
- 6.- Todas aquellas cualidades que han hecho de los productos **URSUS TROTTER** sinónimo de las virtudes enumeradas anteriormente.

A.- VÁLVULA TERMOSTATO

La **Válvula Termostato**, producto de alta precisión y calidad, está dotada de un sistema de seguridad en la posición cerrado "O". Un ingenioso mecanismo la enclava en esa posición asegurando que no la puedan operar niños con el consiguiente riesgo de accidente. Para accionarla debe oprimirse en la posición cerrado y simultáneamente girar hacia la izquierda conforme a las marcas de mayor (posición MAX) a menor (posición MIN) impresas en el contorno de la perilla, en el frente control.

B.- HORNO

El interior de su horno posee una capacidad de 56 litros, lo que permite usarlo para la cocción cómoda de ciertos alimentos de volumen alto, como pavo, pierna de cordero, etc.

Está dotado de dos guías laterales de perfil de acero cromado que dan cuatro posiciones de montaje a una parrilla y una bandeja asadera. Son removibles, lo que facilita una limpieza a fondo tanto de ellas como del horno. Las parrillas también son de perfil de acero cromado con guías laterales para el deslizamiento de las bandejas.

B.1 ENLOZADO "ANTIADHERENTE"

Los costados, techo y respaldo del horno están revestidos con un esmalte vítreo especial de presentación grisácea denominado "**ANTIADHERENTE**". Debido a su formulación, las salpicaduras orgánicas que ensucian la superficie del horno durante el período de cocción, son fácilmente removidas con un paño húmedo y detergente suave.

Si en alguna oportunidad se produjese una salpicadura rebelde, frote suavemente con un cepillo de nylon y limpie con agua y detergente.

Es conveniente recordar que la soda cáustica (o detergentes que la contengan), el jugo de limón o tomate, atacan y destruyen los enlozados.

B.2 SISTEMA DE CALENTAMIENTO DEL HORNO

El sistema está compuesto de:

- a.- Quemador horno.
- b.- Grill eléctrico.
- c.- Encendido electrónico.
- d.- Control termostático de temperatura.
- e.- Seguro termoelectrónico de encendido.

QUEMADOR.

Ubicado en la cámara de combustión del horno, el quemador es accesible al retirar el piso del horno. Es de acero cincado resistente a la temperatura y corrosión.

Posee una combustión higiénica de alto rendimiento, con llama de estabilización; puede ser encendido con fósforos (si fuese necesario) a través de una perforación dispuesta en el piso de horno y un tubo de encendido solidario al quemador, que lo enfrenta.

CONEXIONES.

A.- Red eléctrica: Conectar a un enchufe hembra de 220-240 Volt 50 Hz. 10A equipado con línea a tierra de protección.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio de posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

B.- Red de Gas: Para la conexión a la red de gas, el horno posee una salida posterior de 1/2".

INSTALACIÓN.

Su horno sólo debe ser instalado por técnicos calificados, con el fin de evitar problemas futuros.

Con el fin de promover una correcta instalación, recomendamos usar llaves de paso de gas de seguridad de buena calidad y conectores flexibles que permitan desplazar el horno sin necesidad de desconectarlo para facilitar su limpieza o revisión.

Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje (regulación) del aparato sean compatibles. Las condiciones de reglaje (regulación) de este aparato estarán inscritas sobre la placa de características. Cada horno lleva un rótulo claramente visible que indica para qué gas está regulado. Si se diese el caso que se desee cambiar la regulación de su horno de un gas a otro, este cambio sólo podrá efectuarlo un técnico autorizado.

Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizarán de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

El artefacto debe ser instalado por personal calificado siguiendo las instrucciones. El fabricante no se hace responsable por una mala instalación por no acatar las presentes instrucciones que pudiesen causar accidentes o daño a personas o propiedad.

IMPORTANTE: La alimentación eléctrica debe ser cortada antes de cualquier mantenimiento.

Para asegurarse que el horno funcione correctamente, éste debe ser instalado en un mueble apropiado con las medidas adecuadas (Fig.6).

MEDIDAS GENERALES DE INSTALACIÓN

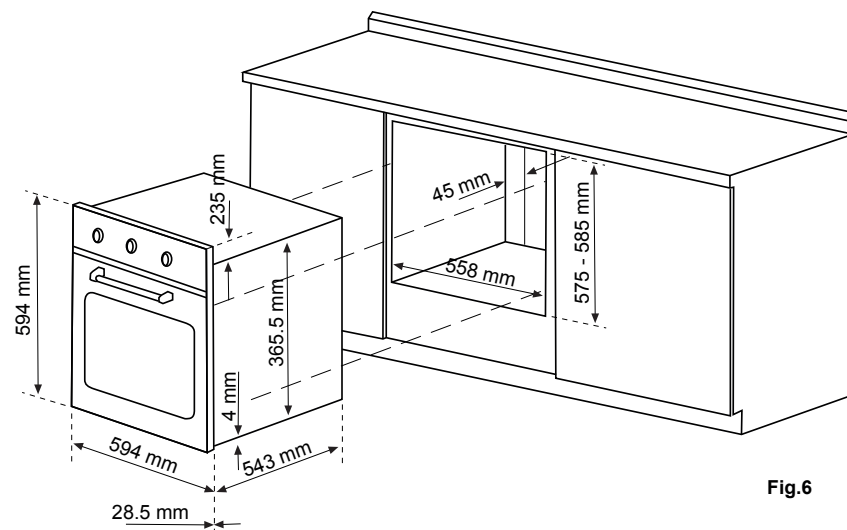


Fig.6

REPÁRELAS UD. FALLAS MENORES, SUS CAUSAS Y CORRECCIONES

A.- QUEMADOR HOLLINA.

- 1.- **Falta de presión de gas.** En gas ciudad y natural verificar que la llave de gas esté bien abierta. En gas licuado, verificar y cambiar el balón.
- 2.- **Válvula reguladora de gas del balón con falla.** Consultar con su distribuidor de gas.
- 3.- **Cañerías sucias o semitapadas.** Consultar con la compañía de gas.

B.- HORNO NO ENCIENDE.

- 1.- **Falta de gas.**
- 2.- **Quegador obstruido o semiobstruido no permite la propagación de la llama;** verificar, limpiar y retirar los residuos con aspiradora.
- 3.- **No salta la chispa desde la bujía al quemador.**

C.- HORNO NO DORA.

- 1.- **Regulación incorrecta del termostato.** Ver instrucciones en tabla anterior. Como regla general recordar que mientras más se sube de corredera la bandeja, mejor dorado se logrará. Encender grill.
- 2.- **Insuficiente presión de gas** (operar como en B-1)
- 3.- **Falta de gas en el balón.** Reemplazarlo.
- 4.- **No hay energía eléctrica.**

D.- HORNO QUEMA Y NO DORA.

- 1.- Cuando se hornea, hay que cocer el preparado en los números bajos de regulación de la perilla termostato. En seguida debe subirse por muy corto tiempo la temperatura al máximo para conseguir conjuntamente el término de la cocción y el dorado. De lo contrario, al pretender dorar antes de cocido el preparado, éste se arrebatará quemándose en la bandeja.
- 2.- Para dorar alimentos ya cocidos (empanadas por ejemplo), encender el horno con la perilla termostato regulada al máximo por alrededor de 20 minutos aproximadamente, luego bajar la regulación a la mitad y colocar el alimento en la corredera más alta que permita el tamaño de la pieza a dorar o bien dar un toque de dorado final encendiendo el grill por unos instantes.

E.- OLOR A GAS.

Ante esta situación proceda de la siguiente forma:

- 1.- Cierre la válvula del horno.
- 2.- Si el olor subsiste, cerrar la llave de paso de alimentación de gas de la red, ya sea gas ciudad, natural o gas licuado.
- 3.- Ventilar bien el recinto.
- 4.- Apagar cualquier llama.
- 5.- No operar ningún elemento eléctrico, ni siquiera una linterna, ya que la chispa de su interruptor podría causar un siniestro.
- 6.- Avisar de inmediato a su proveedor de gas o llamar al **Servicio Técnico URSUS TROTTER** en Santiago, fono: 22 8383000

MANTENCIÓN: Si el giro del vástago de la válvula se hace difícil, será necesario lubricar el cono interior de ésta. Remover la cubierta y laterales para tener un fácil acceso a las válvulas, posteriormente desarmar la válvula según se muestra en Figura 5. Limpiar el cono con liquido solvente hasta dejarlo limpio de cualquier impureza. Engrasar cuidadosamente el cono con grasa especial grafitada para alta temperatura. Inserte el cono en la válvula y muévelo en ambas direcciones, retire el cono y limpie los excedentes de grasa en las perforaciones de pasada de gas. Ensamble la válvula en el mismo orden de desarme, cuidadosamente, y apretando bien los tornillos de fijación. Comprobar con solución jabonosa que no hayan quedado filtraciones de gas. Esta operación debe ser realizada por personal técnicamente calificado.

Cuando se deba proceder a un cambio de tipo de gas será necesario cambiar el inyector del quemador por el inyector que corresponda al nuevo tipo de gas a emplear. Junto con lo anterior se debe regular la llama mínima desde la válvula de control por medio de un destornillador perillero, debiéndose dejar la llama mínima del tamaño suficiente para que caliente la termocupla del quemador. Por otro lado se debe regular la entrada de aire al quemador por medio de la compuerta de regulación que posee en su parte posterior de forma tal que la llama no quede reductora (con puntas de color amarillo) u oxidante (con exceso de aire) ocasionando una llama tipo soplete.

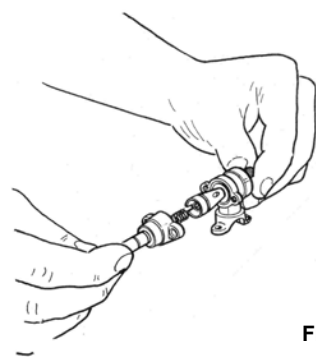


Fig.5

GRILL GAS:

Su horno **URSUS TROTTER** está dotado de un grill gas para dorar los alimentos. Este grill es un quemador tubular con un deflector el cual se activa desde la perilla de comando.

El uso del Grill gas es únicamente para dorar los alimentos una vez que ya han sido horneados, no dejar el horno sin supervisión al momento de usar el grill ya que por su potencia dorará los alimentos rápidamente pudiendo quemar la superficie de éstos en caso de descuido del usuario. No está permitido usarlo para cocción, por lo que su encendido no debe bajo ninguna circunstancia sobrepasar los 10 minutos.

ADVERTENCIA: Horno con deflector incorporado en marco horno (Fig.1). Únicamente debe usarse el grill con la **puerta del horno CERRADA**, de lo contrario se corre el riesgo de dañar las perillas con el calor del horno.

IMPORTANTE: Asegúrese de deslizar hasta el fondo las bandejas, parrillas y utensilios en el interior del horno, con el objeto de evitar que queden en contacto con el vidrio interior de la puerta, ya que de lo contrario un golpe accidental al cerrar la puerta podría romper dicho vidrio.

ENCENDIDO ELECTRÓNICO.

Además del encendido con fósforos mencionado, normalmente el quemador del horno se encenderá por medio de una bujía alimentada desde el mismo sistema de encendido (generador de impulso) el cual descarga una chispa sobre el quemador, encendiéndolo.

Al oprimir la perilla de control, descarga una chispa de alta tensión al quemador del horno. Para encender el horno proceder, con la puerta abierta, de la siguiente forma:

- a) Presionar la perilla de control para que salte la chispa, y girar la perilla a la posición de encendido hasta que el quemador encienda.
- b) El quemador del horno es activado por la llave de comando o termostato. Girando la perilla hacia la izquierda se enciende el quemador del horno el cual tiene regulación de temperatura termostática. La forma de ignición es girando la perilla a la posición máxima, se presiona y al encender el quemador, se espera el tiempo necesario para que la termocupla retenga la bobina del sistema de seguridad.
- c) Mantener presionada la perilla por unos 15 a 20 segundos para que se caliente la termocupla y se enclave el seguro de encendido. Luego soltar la perilla y girarla a la intensidad deseada.

Para apagar el horno, basta con llevar la perilla a la posición **"O"**.

Si por cualquier razón fuese necesario reencender el horno, esperar unos 5 minutos antes de hacerlo. Esta espera es particularmente importante pues con ello se asegura que la termocupla del encendido de seguridad esté realmente inactiva (fría) y con el paso principal de gas al horno cerrado, a fin de evitar accidentes por encendido cuando todavía hay gas en el circuito. Esto podría ocurrir en el caso que el quemador se apagase por la acción de una ráfaga de aire, cambio rápido de un cilindro de gas vacío por uno lleno, etc. Por lo tanto, como medida precautoria: **PARA REENCENDER ANTES DE PULSAR EL ENCENDIDO, ESPERAR 5 MINUTOS.**

CONTROL TERMOSTÁTICO DE TEMPERATURA.

La temperatura interior de su horno se controla a través del comando termostático. El rango de regulación del termostato se encuentra impreso en el frente control indicando la temperatura aproximada según el ángulo de giro de la perilla de control.

Cuando se enciende el horno, independientemente de la temperatura que se elija, el quemador comienza a trabajar con la llama máxima hasta alcanzar la temperatura equivalente a la numeración elegida.

Recién en ese momento la llama se achica hasta un valor mínimo (de mantenimiento), para luego ir ajustándose al valor requerido para mantener la temperatura prefijada.

A continuación damos una tabla en la que se ha indicado, la equivalencia entre posición de termostato y temperatura real en el interior del horno, algunas recomendaciones de cocción, y tiempos estimados en alcanzar la temperatura.

Los datos entregados en la tabla son muy aproximados e indican que para alcanzar la temperatura máxima se necesitan 30 minutos, dependiendo de la calidad del gas, temperatura ambiente etc.

Naturalmente las temperaturas se obtienen con la puerta cerrada.

Producto	Temper.°C	Minutos
Budines, pescado, flan	110-130	5
Pasteles	130-150	10
Queque	150-170	15
Asado de pato, kuchen	170-190	40
Empanadas, pan	190-210	30
Asado ternera, aves	210-230	50
Asado vacuno, galletas	230-250	30
Dorar	250-270	

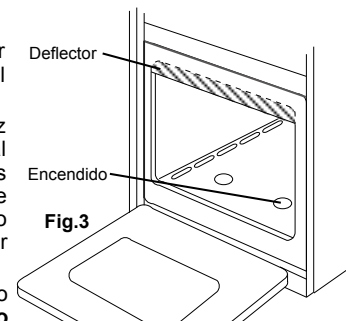


Fig.3

SEGURO TERMOELÉCTRICO DE ENCENDIDO.

La causal de accidentes en las cocinas y hornos de gas de mayor frecuencia es la explosión en el interior del horno, originada por la acumulación de gas que se produce al apagarse la llama del quemador del horno, por ejemplo por un cierre brusco de su puerta y el hecho de que, al ocurrir esto, el gas continúa saliendo hacia el quemador sin inflamarse. Está demás explicar el resultado de esta situación. Con el fin de prevenir este tipo de accidentes **INDUSTRIA METALÚRGICA URSUS TROTTER S.A.** incorporó desde hace más de 30 años, en TODAS sus cocinas y hornos un seguro termoeléctrico de encendido, el cual lógicamente también está en su **Horno Empotrable**, en ambos quemadores.

El seguro consta de dos partes que son, un elemento sensor denominado termocupla y un elemento de corte o bobina de encendido. Mientras la llama del horno se encuentre encendida calentará la termocupla, la que a su vez hará que la bobina de encendido mantenga abierto el paso de gas hacia el quemador.

Si por cualquier razón se apagase la llama del quemador, la termocupla se enfriará en pocos segundos haciendo que la bobina de encendido corte de inmediato el paso de gas al quemador. Esto es

SEGURIDAD TOTAL.

ENFRIAMIENTO ASISTIDO POR TURBINA

Para enfriar el exterior este artefacto está equipado con una turbina tangencial de enfriamiento, que se activa automáticamente al estar caliente el horno por fuera.

Cuando la turbina está funcionando, se puede escuchar un flujo de aire corriendo entre la puerta del horno y el panel de control

Nota: Una vez terminada la cocción la turbina sigue hasta que el horno baja la temperatura.

ILUMINACIÓN DEL INTERIOR DEL HORNO.

Todos los modelos de cocinas y hornos fabricados por **INDUSTRIA METALÚRGICA URSUS TROTTER S.A.** están dotados de un sistema de iluminación del interior del horno. Basta girar la perilla para encender el horno y el espacio interior del horno se iluminará. El portalámparas de loza, el cristal de protección, y la ampolleta de 25Watt están diseñados para trabajar en ambientes de 300 °C.

LIMPIEZA.

Para la buena limpieza y conservación exterior de su horno, recomendamos limpiarlo sólo con agua tibia y algún detergente suave, nunca limpiadores abrasivos o esponjas metálicas, luego secar con paño afranelado.

Para una fácil y profunda limpieza del horno, recomendamos retirar con cuidado la puerta (Fig.2) en el siguiente orden:

- 1) Abrir la puerta e insertar en ambas bisagras con el enclave (A) dejar la puerta semi cerrada, levantándola con ambas manos hasta que quede trabada.
- 2) Presionar en ambos lados las trabas (F) en las bisagras liberando la puerta pudiendo deslizarla hacia afuera hasta retirarla completamente de las bisagras en el marco del horno.

Para reinstalar la puerta, siga los pasos anteriormente descritos, en forma inversa.

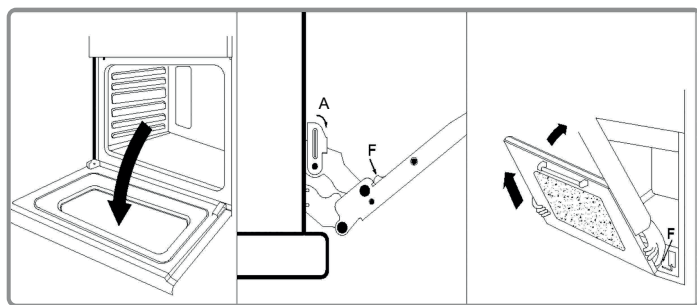


fig.2

PUERTA HORNO PANORÁMICA.

Siendo los pioneros en el uso de un frente de vidrio templado total en la puerta del horno, fuimos también los pioneros en dotar a esta puerta de las ventajas del triple vidrio. Posee una excelente presentación y un cómodo control del proceso de horneado a través del vidrio, apoyado por el sistema de iluminación del horno, sin necesidad de abrir la puerta. No se debe mojar el cristal mientras esté caliente. Un burlete de goma silicona ubicado en el marco del horno asegura un muy buen cierre de la puerta con el consiguiente ahorro de energía.

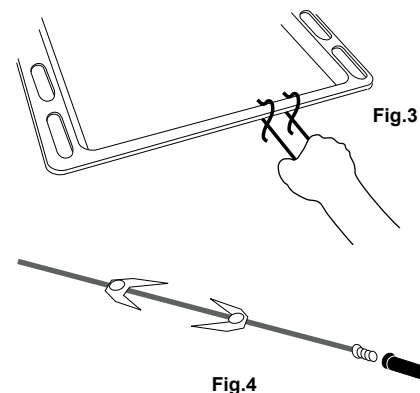
No apoyarse ni sobrecargar la puerta abierta, se deformará.

El horno viene provisto de un accesorio denominado "pinza bandeja" (Fig.3) el cual sirve para enganchar las bandejas y facilitar el desplazamiento en el horno para la entrada o salida cuando éste se encuentra caliente. **No usar este accesorio para retirar la bandeja del horno.**

SPIEDO:

Este sistema consiste en una barra asadera con dos tenedores de fijación para presas la cual gira en el interior del horno para obtener un dorado parejo especialmente para carnes. La barra asadera es rotada por medio de un motor eléctrico situado en el exterior del respaldo del horno y atraviesa el respaldo por una perforación en éste. La barra asadera va apoyada sobre una parrilla especial y se retira por medio de un mango plástico desmontable (Fig.4).

En el caso de presas como pollos, es necesario amarrar las extremidades al cuerpo del ave, para así no provocar una sobrecarga en el motor debido al desbalanceo del alimento.



HORNEAR CON SU HORNO DE EMPOTRAR

HORNEADO.

Los moldes de kuchen, queque, galletas, etc. deben ser colocados sobre las parrillas. Escoger para la parrilla la corredera más adecuada. La masa no debe tocar las paredes del horno en ninguna parte. La escala de temperaturas a usar, está indicada en forma aproximada en la tabla anterior. Recordar que para hornear es necesario retirar la bandeja asadera o cualquier otro obstáculo que impida la buena circulación del calor.

ASAR EN EL HORNO.

Trozos de carne sobre 1 Kg., preparar, aliñar, etc. Carne demasiado magra pincelar con manteca. La parte más bonita de la carne se coloca para abajo en la bandeja asadera agregando los aliños a gusto. Regular el termostato según indicación aproximada de la tabla y encender el horno. Primero se dora por unos 20 a 25 minutos. Después se da vuelta el asado empleando para ello 2 cucharas o herramientas especiales no punzantes; no usar tenedores o cuchillos, puesto que al pinchar la carne el jugo escapará. Luego dorar ese lado durante otros 20 a 25 minutos y agregar suficiente agua hirviendo para formar la salsa requerida.

El asado estará listo cuando al hundirlo con una cuchara ya no ceda. Como regla general recordar que por cada 1cm de espesor de carne se requieren 10 minutos de cocción. Ejemplo: Un trozo de carne dorada de 5cm de alto, demorará 50 minutos. Una vez terminado el asado cortar el gas y dejarlo unos 10 minutos dentro del horno para que el jugo se fije.

Como regla general recordar que para conseguir un final dorado, el termostato debe estar regulado por un instante al máximo de temperatura o emplear el quemador grill por unos momentos.

NO HORNEAR pollos, carnes, etc. a medio descongelar o con agua, pues al mezclarse el agua con la grasa y calentarse, se producen dentro del horno verdaderas explosiones que salpican y ensucian con grasa que al quemarse produce humos, olores y riesgos de inflamación.

HORNEAR PAN, EMPANADAS, ETC..

- 1.- Al comenzar a hornear con el horno frío, será necesario precalentarlo aproximadamente 30 minutos, con la perilla del horno en posición máximo.
- 2.- Ordenar los panes, empanadas, etc., en la bandeja **UNTÁNDOLA** previamente con manteca. Colocarla en el horno caliente lo más rápido posible.
- 3.- Regular la temperatura, llevando la perilla de la válvula de control termostático a una posición entre 3 y 5 y esperar unos 15 minutos que se cueza el pan.
- 4.- Si fuera necesario dorar, encender el quemador grill hasta lograr el dorado deseado.
- 5.- Sacar el pan, cerrando de inmediato la puerta del horno para no perder temperatura para la siguiente horneada.

NOTA: Los tiempos y temperaturas sugeridos son aproximados, sirven sólo de punto de referencia para cuando se usa por primera vez el horno, pues el éxito dependerá naturalmente del tipo de masa, tamaño de los panes, incluso presión de gas. Cada usuario debe hacer su propia experiencia hasta conseguir en forma simple, plena satisfacción en el horneado con su nuevo **Horno Empotrable URSUS TROTTER**.

RECUERDE: Solo abra el horno para retirar los panes, en ningún caso durante el proceso.

IMPORTANTE: Con el fin de evitar quemado en la parte inferior de ciertos horneados delicados, recomendamos colocar en la parrilla inmediatamente inferior una barrera de papel de aluminio para así sectorizar el calor.