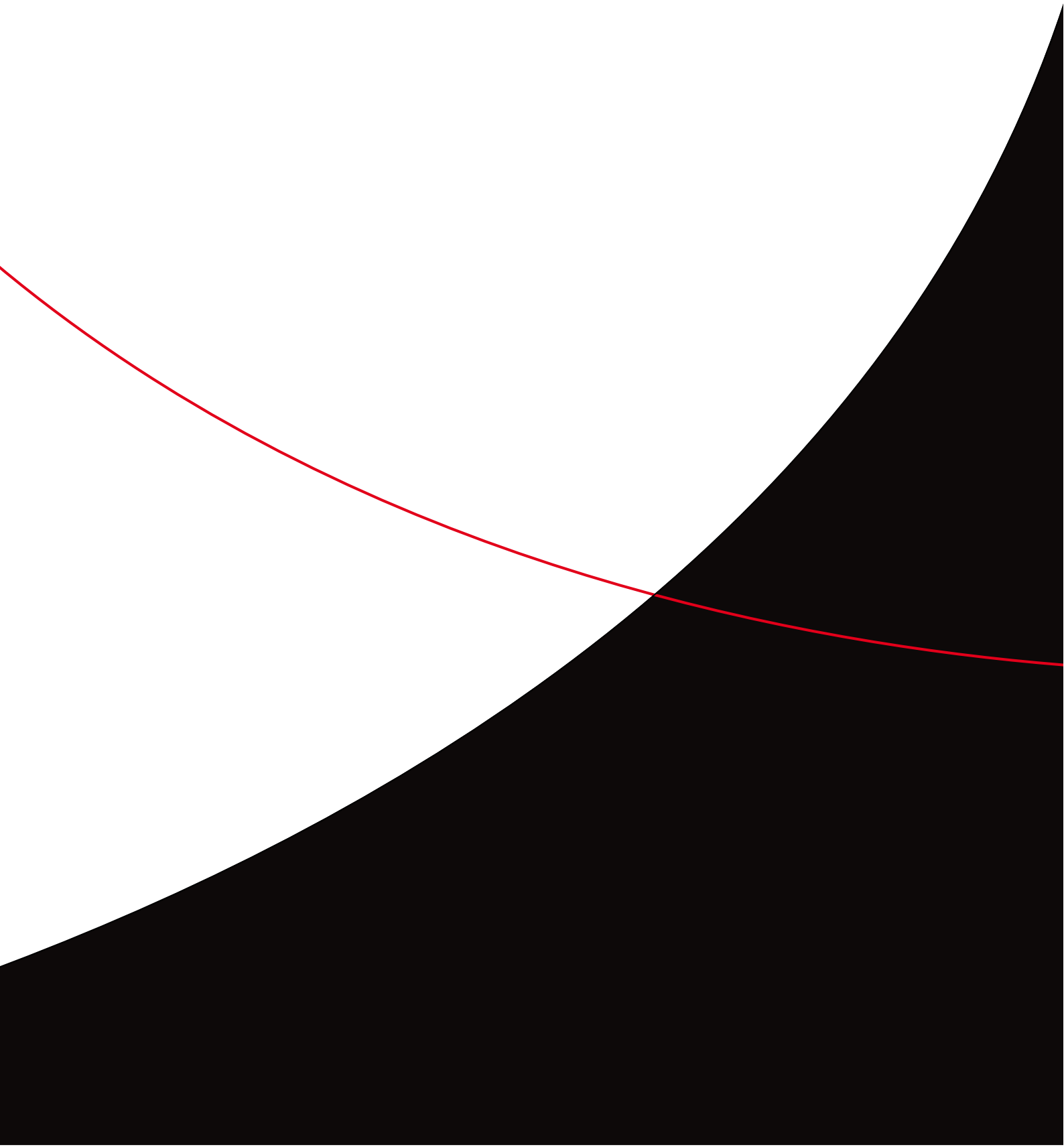
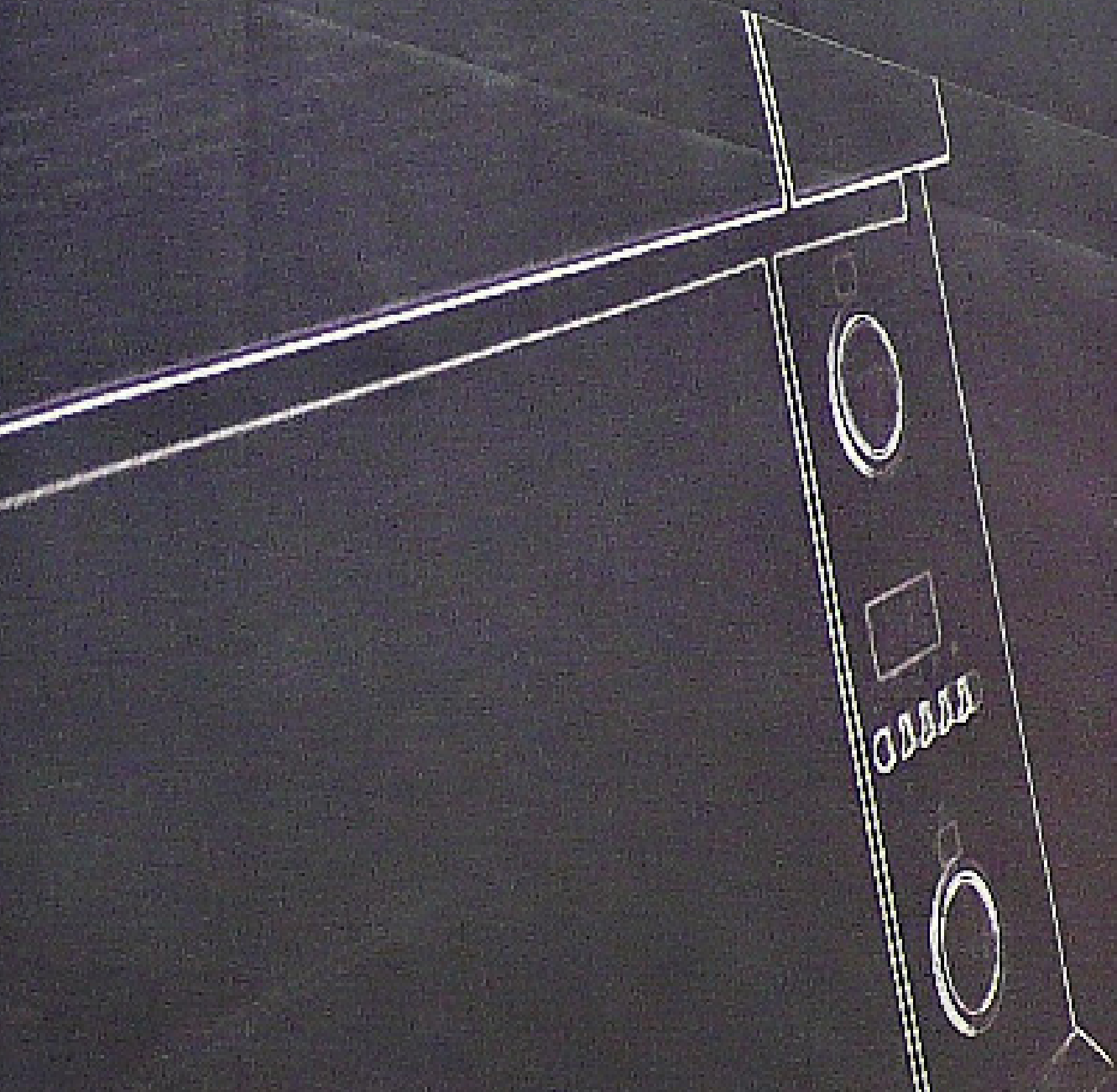


MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



HORNO ENCASTRE ELÉCTRICO

Made in Italy



Estimado cliente:

Gracias por adquirir nuestro producto.

IMPORTANTE:

Conserve estas instrucciones de uso con el producto. Si desea venderlo o cederlo a otras personas, asegúrese de que el equipo siempre cuente con su propio manual de instrucciones. Lea atentamente estos consejos antes de instalar y utilizar el producto. Estas instrucciones fueron redactadas para cuidar su seguridad y la de quienes se encuentren en cercanías. En este manual figuran las indicaciones para no alterar la calidad estética y funcional del horno.

Además, puede visitar nuestro sitio: www.glemgas.com. En esta página encontrará nuestras últimas novedades y muchos otros datos útiles y complementarios.

Con el constante objetivo de mejorar nuestros productos, nos reservamos el derecho de hacer modificaciones a sus



características técnicas, funcionales o estéticas, paralelamente a la evolución técnica.

1. ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD Y USO DEL HORNO	6
2. INSTALACIÓN	7
3. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS.....	8
4. USO DEL HORNO	13
5. ACCESORIOS DISPONIBLES.....	14
6. CONSEJOS PARA LA COCCIÓN	14
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	15
8. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	16
9. FIGURAS	18

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR:

Indican las operaciones que debe realizar el TÉCNICO CUALIFICADO, que debe realizar la instalación, la puesta en servicio y la evaluación del equipo.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO:

Son recomendaciones de uso. Incluyen una descripción de los mandos y las operaciones de limpieza y de mantenimiento adecuadas del horno.



ES

PRESENTACIÓN

1. Advertencias para la seguridad y uso del horno

Este equipo se diseñó para uso doméstico y privado. Está destinado exclusivamente a la cocción de los alimentos. Por lo tanto, la empresa declina toda responsabilidad por usos diversos a los indicados. Este horno no contiene ningún componente con base de amianto.

Este equipo está pensado exclusivamente para uso no profesional. No use el equipo en comercios o industrias o en cualquier otra actividad para la que no fue diseñado.. No modifique ni trate de modificar las características técnicas de este equipo; esto podría implicar un peligro para usted o para los que se encuentren en cercanías.

➤ **Atención:** al usarlo, sus partes accesibles se pueden calentar. Por lo tanto, es necesario mantener al equipo fuera del alcance de los niños y asegurarse de que no jueguen con él.

Antes de usar el horno por primera vez, caliéntelo vacío durante 15 m. Asegúrese de que el ambiente esté ventilado. Es posible que perciba un olor particular o note una pequeña emisión de humo. ESTO ES NORMAL.

Al usarlo, el equipo está caliente. Asegúrese de no tocar los termoelementos colocados dentro de él. Durante el procedimiento de inserción o de extracción de las fuentes o parrillas del horno, no acerque las manos a los elementos calientes superiores, use los guantes térmicos para cocina.

Para la cocción de alimentos, sólo use platos o fuentes que resistan altas temperaturas. Nunca coloque papel de aluminio directamente en la superficie de apoyo del horno. El calor acumulado podría deteriorar el esmalte. La puerta del horno no se debe usar para apoyar objetos pesados. Asegúrese de que los niños no se sienten encima. Para limpiar la parte interna, asegúrese primero de que el horno no esté caliente y, sobre todo, de que esté abierto.

➤ Este equipo no debe ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas que carezcan de experiencia o instrucción, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o que reciban las instrucciones adecuadas con respecto al uso del equipo.

Después de usar el horno, asegúrese de que todas las perillas se encuentren en posición de apagado. No use el horno como depósito de objetos ni para guardar objetos inflamables. Nunca use equipos con vapor o de alta presión para limpiar el horno; esto podría causar problemas a la seguridad eléctrica.

1.1 Respeto al medioambiente

Los materiales de embalaje de este equipo son reciclables, por lo tanto, colabore con el reciclaje para cuidar el medioambiente. Arroje los distintos materiales en los contenedores adecuados, colocados a su disposición en su municipio. Este equipo contiene materiales reciclables marcados con este logo, que indica que los equipos los equipos usados no se deben eliminar con los residuos urbanos. Por lo tanto, cumplen con la directiva europea 2002/96/CE con respecto a la dispersión de equipos eléctricos/electrónicos. Diríjase al municipio o a su revendedor para saber cuáles son los lugares de recolección más cercanos.



Le agradecemos por su colaboración para proteger el medioambiente.



2. INSTALACIÓN

2.1. Conexión eléctrica



Asegúrese de que el voltaje y la tensión se correspondan con lo que se indica en la placa colocada en el marco de la puerta del horno.

Los cables para la conexión a la red eléctrica deben estar protegidos por un contacto directo con una cubierta de protección metálica del horno.

La placa nunca se debe quitar.



Atención: la conexión de tierra es obligatoria por ley.



Si se usa una conexión fija, es necesario interponer un interruptor con categoría de aislamiento equivalente a 4000 V que asegure la desconexión onipolar del horno de encastrado de la red eléctrica. Este interruptor se debe instalar en el sistema fijo según las leyes y las normas vigentes. Evite el uso de reducciones o adaptadores porque podrían provocar sobrecalentamientos o quemaduras.

Después de la instalación, lleve a cabo una breve evaluación del horno siguiendo las instrucciones que se indican más adelante. Si no funciona, desconecte el equipo de la red eléctrica y consulte con el centro de asistencia más cercano.

No intente reparar el equipo.



ATENCIÓN: El fabricante declina toda responsabilidad por daños súbitos a personas o cosas, causados por no respetar las prescripciones indicadas, generados por la manipulación indebida de una parte del equipo o por el uso de piezas de repuestos que no sean originales.

2.2 Colocación del horno

El horno está diseñado para ser instalado en muebles. Las dimensiones deben respetar las alturas como se indica en las figuras 1 y 2. La parte superior/posterior del mueble debe tener una apertura de, por lo menos, 80-90 mm de profundidad según se indica en la figura 1. Ajuste los 4 tornillos introduciéndolos primero en la boca y luego dentro del marco (figura 1 REF. A,B).

Para las instalaciones debajo de la superficie “top”, asegúrese de que la parte posterior/inferior cuente con una apertura similar a la que se muestra en la figura 1 (referencia C).



No use la puerta como manija para introducir el horno en el mueble.
No ejerza presión excesiva sobre la puerta abierta.



3. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Todos los mandos y controles del horno se encuentran en el panel frontal.

LEYENDA:



Luz del horno



Elemento de calefacción superior e inferior.



Elemento de calefacción inferior.



Elemento de calefacción de la parrilla.



Elemento de calefacción de la parrilla más ventilador.



Elemento de calefacción del ventilador.



Descongelación.



Elemento de calefacción inferior más ventilador.



Elemento de calefacción superior más parrilla.



Elemento de calefacción superior e inferior más ventilador.



Precalentamiento.



Asador.



Elemento de calefacción superior más parrilla y ventilador.



Función pizza.



Elemento de calefacción de parrilla más asador y ventilador.



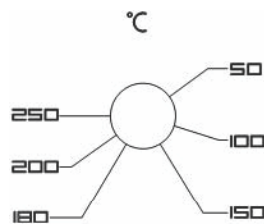
Elemento de calefacción de parrilla más asador.



Elemento de calefacción superior más parrilla y asador.

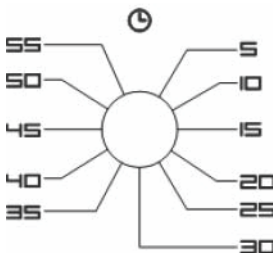


Función pirólisis.



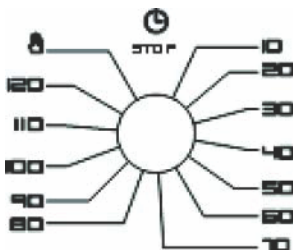
TERMOSTATO:

Se puede seleccionar la temperatura de cocción girando la perilla en sentido horario y llevándola al valor deseado, comprendido entre los 100° C y 250° C.



CUENTAMINUTOS MECÁNICO:

El cuentaminutos se puede regular por un período máximo de una hora. La perilla de regulación se debe girar en sentido horario hasta llegar a la posición de 60 minutos. Luego, se coloca en el tiempo deseado, haciéndola girar en sentido antihorario. Una vez que haya transcurrido el tiempo preestablecido, interviene una señal acústica que cesa automáticamente. Cuando se activa la señal acústica, el cuentaminutos no interrumpe el funcionamiento del horno.

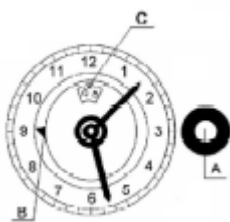


TEMPORIZADOR MECÁNICO DE FIN DE COCCIÓN 120 MINUTOS:

Seleccione la perilla del termostato en la temperatura deseada; luego, gire la perilla del temporizador en sentido horario hasta llegar al tiempo deseado (máx. 120 minutos). Cuando el temporizador vuelva a la posición inicial "0", una señal acústica comunicará el apagado automático del horno. Si el tiempo de cocción supera las 2 horas o si desea usar el horno manualmente, gire la perilla del temporizador hacia la posición 



PROGRAMADOR ANALÓGICO:



Para ajustar la hora, presione la perilla de mando "A" y gírela en sentido antihorario. Si desea configurar el inicio de cocción, tire la perilla de comando "A" hacia afuera y gírela en sentido antihorario hasta hacer coincidir el índice "B" con la hora de inicio deseada.

Si desea configurar la cocción, gire la perilla de mando "A" en sentido antihorario hasta hacer coincidir el tiempo deseado (máx. 180 minutos) con el índice de referencia fijo "C". Al final de la cocción configurada, el horno se apaga con el mando "A" en el símbolo y se emite una señal acústica que se puede detener al girar la perilla.

Si se desea utilizar el horno sin el programador (función manual), basta con girar la perilla de mando "A" en el símbolo .

INDICADOR TERMOSTATO (NARANJA):

Cuando se enciende, significa que el horno está en fase de calentamiento. Si se apaga el indicador durante la cocción, esto indica que el horno alcanzó la temperatura prefijada. La intermitencia regular indica que la temperatura dentro del horno se mantiene constante en el nivel configurado.

INDICADOR DE ENCENDIDO (VERDE) (SI ESTÁ PRESENTE):

Este indicador ilumina cuando el horno se enciende o durante todo el período de cocción. El indicador se apaga cuando la cocción termina o si se apaga el horno.

3.1 Cocción al asador (SI ESTÁ PRESENTE):

En los hornos eléctricos, se puede utilizar el asador combinado con el funcionamiento de la parrilla o del horno.



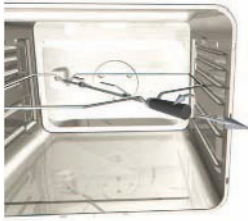
Introduzca en la barra del asador los alimentos que hay que cocinar y bloquéela con dos horquillas, asegurándose de no esforzar el motor con cargas muy pesadas. Actúe de la siguiente manera:



1) Introduzca el bastidor en la tercera corredera partiendo desde abajo.



2) Coloque la polea en el bastidor para que permanezca guiada



3) Desatornille para quitar la empuñadura plástica



4) Introduzca el bastidor con el alimento en la barra hasta que la punta de esta entre en el agujero de la pared posterior del horno.

5) Cuando finaliza la cocción, atornille el manguito plástico en el asador para poder extraerlo.



Coloque una fuente en la primera corredera (empezando desde abajo) y vierta un poco de agua para limitar la formación de humo.

3.2 PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

LISTA DE FUNCIONES:



Aumento de la cifra en el display



Disminución de la cifra en el display



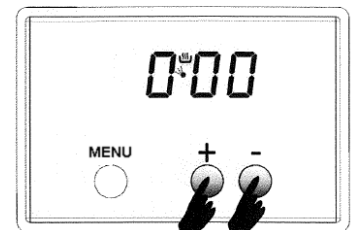
Configuración de la duración y del fin de cocción

3.2.1 Encendido:

Una vez que se enciende, la hora del horno y el icono AUTO parpadea en la pantalla, el temporizador del horno queda inactivo. Para desbloquearlo, entre en el modo configuración manual MENÚ. Configura la hora correcta del día.

Modo de configuración manual:

Presione simultáneamente los botones + y -



3.2.2 Configuración de la hora

La configuración de la hora se puede realizar sólo cuando los programas de cocción no están funcionando. Durante la fase de configuración, el punto entre la hora y los minutos parpadea.

Presione simultáneamente + y -



Presione + o - para configurar la hora



Cuando la hora se configura, espere cinco segundos o presione simultáneamente + y - para salir de este modo.



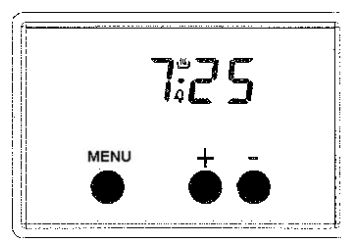
3.2.3 Alarma (Buzzer)



1) Presione MENÚ y el icono de la alarma parpadea en forma de minutos (por ej.: 5 min.)



2) Presione los botones + o – para configurar la alarma



3) Después de cinco segundos, la pantalla muestra la hora del día.

Cuando se llegue al tiempo programado, la alarma comenzará a sonar. Presione cualquier botón para desactivarla.

3.2.4 Cocción automática

Para comenzar con la cocción inmediatamente, es necesario programar sólo la duración de la cocción.

Ejemplo: queremos cocinar durante 2 h y 15 min a partir de este momento:

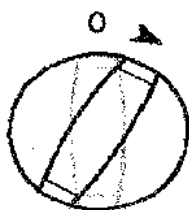
1) La hora actual es 18.30.



2) Presione MENÚ 2 veces para entrar en la función “duración de la cocción”



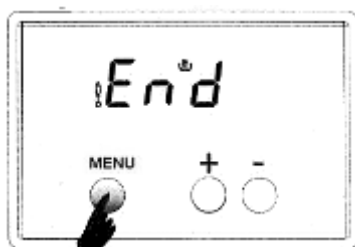
3) Presione los botones + o – para configurar la función “dur” (“duración de la cocción”)



En 5 segundos, la pantalla muestra la hora actual y el icono AUTO, que permanece encendido fijamente en la pantalla.

Configura la función de cocción deseada.

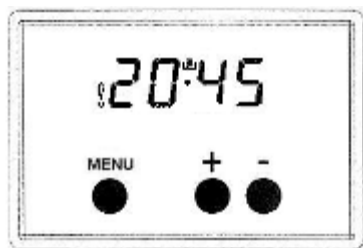
La cocción comenzará y terminará cuando se cumpla el tiempo de alarma configurado (en este caso, 2 h y 15 min). Si no desea iniciar la cocción inmediatamente, puede programar la hora en la que desea que la cocción termine. Después de haber configurado la duración de cocción como se explicó anteriormente, presione MENÚ 3 veces entrando en la función de fin de cocción.





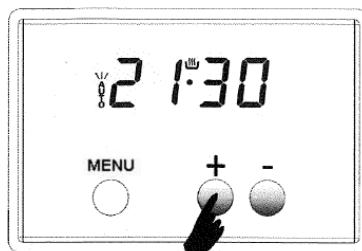
Ejemplo: Queremos que el alimento esté cocinado a las 20.45:

1) Presione MENÚ 3 veces hasta que en la



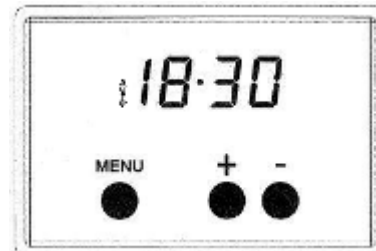
pantalla aparece el mensaje "End" (Fin),

2) Presione + o – para configurar



la hora de programación y la de fin de cocción.

3) Después de algunos segundos...



en la pantalla aparece la hora actual.

En el ejemplo, la hora de fin de cocción será:

(18:30 + 2.15 = 20.45)

Ejemplo resumen:

Teniendo en cuenta que se programó el temporizador para que el alimento esté listo para las 21.30 y que la duración de 2 h 15 min ya se había configurado anteriormente, la cocción comenzará a las 19.15, durará 2 horas y 15 minutos y terminará a las 21.30.



La figura muestra cómo se visualiza la pantalla cuando se inicia la cocción.



La figura muestra cómo se visualiza la pantalla cuando finaliza la cocción.

El temporizador bloquea el horno hasta que se acceda al modo impostazione manuale (configuración manual) (vea el apartado 3.2.1)



La alarma suena durante 7 minutos si no se desactiva al presionar cualquier botón.

3.2.5 Fin de la cocción

Se pueden seleccionar 3 tipos de tonos distintos:

- 1) Mantenga presionada la tecla para escuchar el tono predefinido;
- 2) Suelte y vuelva a presionar la tecla para escuchar el tono siguiente;
- 3) el último tono que escuche quedará configurado/almacenado hasta que se vuelva a programar otro.



4. USO DEL HORNO

En este horno se juntan todas las características de los hornos tradicionales con convención natural o “estáticos” con los hornos modernos de convención forzada o “ventilados”. Es un equipo muy versátil que, de forma fácil y segura, permite seleccionar entre los distintos métodos de cocción. Al accionar las perillas del tablero, se pueden seleccionar distintos programas y la temperatura deseada. Para usar el horno de la mejor manera, le pedimos que lea este manual de instrucciones con atención.

4.1 Advertencias y consejos generales

Al utilizar el horno por primera vez, es ideal calentarlo en su máxima temperatura (250° C) para una duración suficiente para quemar los posibles residuos oleaginosos de fabricación que podrían generar olores desagradables en las comidas.



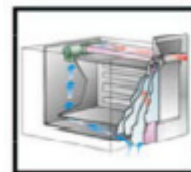
Durante la cocción, no recubra el fondo del horno con papel de aluminio o de estaño. No apoye cacerolas o fuentes para evitar que se dañe el estrato de esmalte. Si se desea utilizar el papel del horno, colóquelo de manera que no interfiera con la circulación de aire caliente dentro de él.



Para evitar que el vapor contenido en el horno cause problemas, abra la puerta 2 veces: manténgala semiabierta (apertura de 5 cm) durante 5 segundos. Luego, ábrala completamente. Si fuera necesario retocar los alimentos, deje la puerta abierta lo menos posible para evitar disminuya la temperatura dentro del horno al punto que perjudique la cocción.

4.2 Ventilación de enfriamiento (SI ESTÁ PRESENTE)

Algunos modelos de horno cuentan con un ventilador de enfriamiento que comienza a funcionar con el horno encendido y cuando se alcanza cierta temperatura. El funcionamiento del ventilador genera un flujo normal de aire que sale por la parte superior hacia la parte frontal del horno y que puede continuar durante un breve período, incluso después de que el horno se apague.



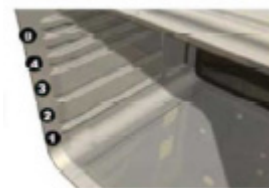
4.3 Lámpara de iluminación interna

La lámpara interna del horno se enciende al girar la perilla de las funciones en cualquiera de estas. En algunos hornos, se incluye la función luz de horno  para mostrar la parte interna de este, incluso sin configurar una función de cocción.

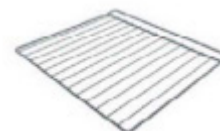


5. ACCESORIOS DISPONIBLES

El horno cuenta con 5 correderas para colocar fuentes y parrillas a distintas alturas.



PARRILLA: Se usa como soporte para recipientes con alimentos de cocción.



FUENTE DEL HORNO: Se usa para cocinar alimentos.



Correderas laterales (OPCIONAL): En algunos modelos están presentes las correderas laterales extraíbles.



En algunos modelos, no están presentes todos los accesorios. Puede obtener los accesorios originales de los modelos previstos en los centros de asistencia autorizados.

6. CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

Para obtener buenos resultados, se recomienda calentar previamente el horno a una temperatura deseada antes de introducir deliciosas comidas. Cuando el indicador luminoso de color naranja se apague, el horno deja de calentar. Para los alimentos grasosos no es necesario el precalentamiento. En el caso de la carne que todavía está congelada, se recomienda que la temperatura de cocción sea de 20° C aproximadamente, aumentando el tiempo de cocción de 10/15 minutos. En las fases anteriores a la cocción, asegúrese que de dentro del horno estén presentes los accesorios indispensables (normalmente basta con que esté la parrilla sobre la que se coloca el contenedor o la fuente con la comida después del precalentamiento).

Para obtener resultados óptimos de cocción, es indispensable seleccionar para cada tipo de plato, la FUNCIÓN, la TEMPERATURA, el TIEMPO y el nivel de inserción en las correderas internas del horno sobre la base del modelo adquirido y las funciones disponibles: -Funciones: Sobre la base del modelo, se puede cambiar de número. Si gira la perilla en la función deseada, se obtienen distintos estilos de cocción.

- Temperatura: Se configura al girar la perilla hacia la temperatura deseada.
- Tiempos de cocción: Dependen del tipo y de la cantidad de alimentos que cocinará, de los distintos hábitos alimentarios, y del gusto y la experiencia personal.
- Niveles de inserción: son 5 correderas (1 inferior, 3 centrales, 1 superior).



En general, las indicaciones que se brindan en las recetas son suficientes para obtener resultados de cocción adecuados. Los niveles de inserción centrales se adaptan a la mayor parte de las cocciones porque en esta parte del horno, previo control del termostato, se estabiliza perfectamente la temperatura configurada. En los hornos eléctricos, se eleva el nivel de inserción de las fuentes o parrillas del horno cuanto más se acerque a la fuente de calor (mayor brillo de la parte superior de las comidas y el asado de los alimentos). La división en porciones de las comidas y el uso de contenedores para alimentos de distinto material y espesor (terracota, vidrio, aluminio, acero) pueden determinar los tiempos de cocción diferentes a los que se indican en el manual de recetas. La cocción con ventilación elimina la humedad de los alimentos y se recomienda solamente en el caso de los postres o de pasta batida, cocciones múltiples y porciones de gran espesor. En las cocciones delicadas con fermentación, evite o reduzca al mínimo indispensable la apertura de la puerta del horno para no alterar los ciclos de los termostatos de calentamiento. Durante la cocción con parrilla o asador, coloque en el nivel siguiente una fuente que contenga algunos decilitros de agua para limitar las salpicaduras de grasa y el exceso de humo.



Para obtener un ahorro energético significativo, durante las cocciones de larga duración, se puede aprovechar el calor residual apagando el horno durante algunos minutos antes respecto a las indicaciones medias de la receta, manteniendo cerrada la puerta del horno. El aislamiento perfecto del compartimiento del horno permite que la comida alcance el nivel de cocción ideal.

ATENCIÓN: Durante la cocción de las comidas que contienen un alto nivel de humedad (verduras, carne guisada y estofado o pescado, postres con fruta), dentro del horno se genera vapor de agua. ¡Preste atención cuando abra la puerta!

Para atenuar la salida de vapor, use el truco de abrir la puerta dos veces: abra la puerta algunos cm y, después de algunos segundos, ábrala por completo.

Es adecuado saber que el vapor de agua, durante los minutos sucesivos a la cocción, durante el enfriamiento del horno, determina la formación de condensación y de gotas de agua apoyadas en el vidrio interno de la puerta y en las paredes esmaltadas. Para mantener bien el horno, basta con quitar estos restos de agua con un paño absorbente o con una esponja no abrasiva al final de cada cocción de alimentos que tengan un nivel elevado de humedad.

La puerta del horno se debe cerrar durante la cocción



7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Quite la alimentación eléctrica del horno antes de realizar cualquier intervención en la que se necesite acceder a las partes bajo tensión



7.1 Limpieza del acero inox

Para una buena conservación del acero inox, se recomienda limpiarlo regularmente al final de cada uso después de haberlo dejado enfriar.

7.2 Limpieza ordinaria periódica

Para limpiar y conservar las superficies de acero inox, use siempre productos específicos que no contengan abrasivos.

Modo de uso: vierta en un paño húmedo el producto y páselo por la superficie interna del fondo, enjuague con cuidado y seque con un paño suave.

7.3 Manchas de alimentos o residuos

Nunca use esponjas de metal o rascadores cortantes porque se podrían dañar las superficies. Use productos normales para el acero, que no sean abrasivos y use utensilios de plástico o de madera. Enjuague con cuidado y seque con un paño húmedo. Evite secar dentro del horno los residuos de alimentos de base azucarada (por ej., mermelada, chocolate, etc.). Si los deja secar, con el tiempo se puede arruinar el esmalte que recubre el interior del horno.

Para conservar bien el horno, se necesita limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar. Extraiga todas las partes removibles para que la limpieza sea más sencilla.





7.4 Limpieza del horno (sin paneles autolimpiadores)

Limpie la parrilla del horno y las correderas laterales con agua caliente y detergente no abrasivo. Seque y enjuague. Para facilitar las operaciones de limpieza, se puede quitar la puerta (vea el punto 8.2, desmontaje de la puerta).



7.5 Puerta de vidrio

Para realizar la limpieza, use un papel absorbente de cocina. Si la suciedad persiste, lave con una esponja húmeda y detergente común. Se recomienda mantener el vidrio de la puerta lo más limpio posible.

8. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

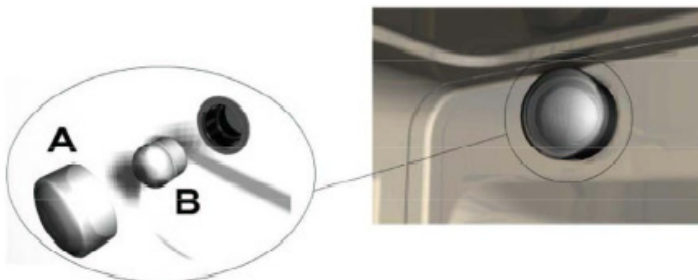
El horno necesita pequeñas intervenciones de mantenimiento si en el transcurso del tiempo, algunas partes que se gastan, como las juntas, la lámpara, etc., necesitan ser sustituidas. A continuación, se brindan las instrucciones para intervenciones de este tipo.



Quite la alimentación eléctrica del horno antes de realizar cualquier intervención en la que se necesite acceder a las partes bajo tensión.

8.1 Sustitución de la lámpara de iluminación interna

Quite la cubierta de protección "A" desatornillándola en sentido antihorario. Sustituya la lamparita "B" con una similar. Después, vuelva a montar la cubierta de protección y atorníllela en sentido horario hasta ajustarla firmemente. Use solamente lámparas para horno (T 300 °C) 15W/25W según el modelo.

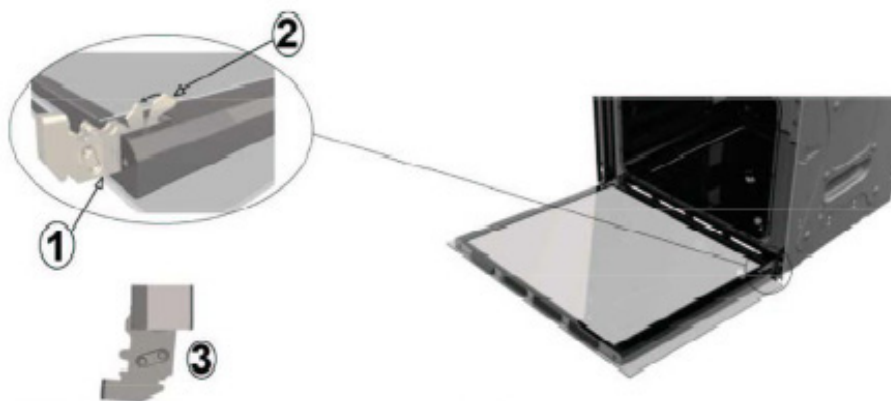


Nunca toque directamente con los dedos la lamparita. Use guantes de protección. Utilice sólo lámparas que puede adquirir en los centros de asistencia autorizados



8.2 Desmontaje de la puerta

Levante la palanquita “1” hasta llegar a las bisagras y la palanquita “2” para aferrar la puerta a los dos lados con ambas manos en proximidad de estas. Eleve la puerta hacia la parte alta formando un ángulo de aproximadamente 45° y extraícala con cuidado. Para el montaje, introduzca la bisagra “2” en las ranuras correspondientes. Luego, deje apoyar la puerta hacia abajo asegurándose de que quede bloqueada en las ranuras “3”, después, desenganche las palanquitas “1”



8.3 Desmontaje de las juntas puerta horno

Para obtener una limpieza óptima el horno, la junta de la puerta es desmontable. Con la puerta desmontada, eleve las lengüetas de los ángulos, como se muestra en la figura. Cuando termine de limpiar, vuelva a montar la junta manteniendo el lado más largo en posición horizontal y coloque las lengüetas en los agujeros correspondientes, comenzando desde los que están ubicados en la parte superior.

