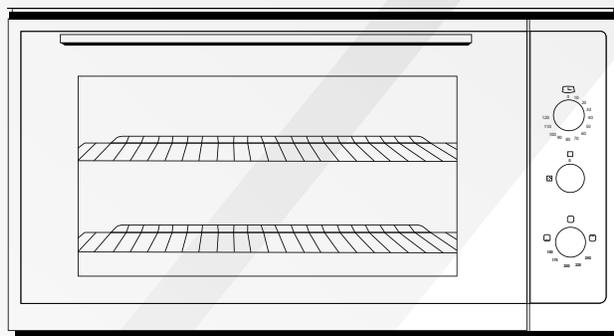


vetrux

Lo tiene Todo...

Has it all...

Horno de Cocina Eléctrico / Electric Built In Oven



vetrux

ELEKTRO Pro 90

CAPACIDAD / CAPACITY

105

 Lts

Espacio de Cocción Amplio
Spacious Cooking Area



NOTA: Si desea adquirir complementos y/o piezas de repuesto para este artículo, le invitamos a ponerse en contacto con nosotros a través de nuestro centro de atención telefónica, cuyo número para su país se encuentra especificado en el certificado de garantía, o a través de nuestras plataformas en redes sociales.

NOTE: For the acquisition of accessories and/or replacement parts for this item, kindly reach out to us via the call center indicated in the warranty certificate for your specific country, or connect with us through our social media channels.



1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. INSTRUCCIÓN PARA SU USO	6
3. VISTA DEL HORNO	7
4. ¿CÓMO UTILIZAR EL HORNO?.....	8
5. PROGRAMACIÓN DEL HORNO	13
6. ¿CÓMO MANTENER SU HORNO EN FORMA?	16
7. ¿CÓMO REMOVER LAS PUERTAS DE HORNO?	17
8. REEMPLAZO DE LA LÁMPARA DEL HORNO.....	18
9. CONSEJOS DE COCINA PRÁCTICA.....	18
10. INSTRUCCION PARA LA INSTALACIÓN.....	27
11. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	29



1. INTRODUCCIÓN

Recomendamos, lea cuidadosamente este manual antes de usar para un mejor rendimiento y para extender la vida del aparato, ya que le proveerá de las instrucciones necesarias para asegurar la instalación, uso y mantenimiento. Mantenga siempre a la mano este manual ya que puede necesitarlo en el futuro.

Seguridad es un buen hábito en el cual hay que involucrarse, sin embargo no es tomado en consideración:

- Niños jugando con el aparato.
- Uso del aparato por niños muy pequeños.
- Uso del aparato por niños sin supervisión.
- Mantenimiento del aparato por niños, incluyendo la limpieza del mismo.

Para mantener la eficiencia y seguridad del aparato, le recomendamos lo siguiente:

- Solo llame al Centro de Servicio autorizado por el fabricante.
- Solo utilice repuestos originales.
- En caso de daño al cable de alimentación, cable de propósito especial o algún componente, cómprelo del fabricante o el departamento de mantenimiento se lo reemplazara.
- Un interruptor de circuito omni-polar con un mínimo de apertura de contacto de 3mm debe ser incorporado entre el aparato y la red eléctrica. El interruptor de circuito omni-polar debe ser de acuerdo a la carga y cumplir con las regulaciones (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor de circuito).

Al manipular el aparato, se recomienda utilizar siempre las asas proporcionada a los lados del horno para evitar dañar a las personas o dañar el aparato.

- El aparato fue diseñado para uso no profesional solo uso doméstico y su función no debe ser cambiada.
- El sistema eléctrico del aparato solo puede ser utilizado de manera segura cuando esté conectado a un sistema a tierra eficiente de conformidad con las medidas estándares de seguridad.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan al uso. Tomar medidas de seguridad para evitar tocar partes que se calientan. Niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados. Asegúrese que el aparato ha sido apagado cuando reemplace las lámparas para evitar posible choque eléctrico.



Los siguientes artículos son potencialmente peligrosos, y por lo tanto se deben tomar las medidas apropiadas para evitar que los niños y las personas con discapacidad entren en contacto con ellos:

- Controles y el aparato en general.
- Embalaje (bolsas, polietileno, clavos, etc.).
- El aparato en sí, inmediatamente después del uso del horno o la parrilla debido al calor generado.
- El aparato en sí, cuando ya no esté en uso (partes potencialmente peligrosos deben hacerse seguro).

Evite lo siguiente:

- Tocar el aparato con partes húmedas del cuerpo.
- Uso del aparato con los pies descalzos.
- Tira del cable de alimentación o desenchúfelo de la toma de corriente eléctrica.
- Operaciones incorrectas o peligrosas:
- Obstruir las ranuras de ventilación o de disipación de calor.
- Permitir que los cables de alimentación de pequeños electrodomésticos entrar en contacto con las partes calientes del aparato. Exponer el aparato a los agentes atmosféricos como la lluvia, o la luz del sol.
- Uso del horno con fines de almacenamiento.
- Uso de líquidos inflamables cerca del aparato.
- El uso de adaptadores, tomas múltiples y / o cables de extensión.
- El intento de instalar o reparar el aparato sin la asistencia de personal cualificado.

Personal calificado debe ser contactado en los siguientes casos:

- Instalación (siguiendo las instrucciones del fabricante)
- Cuando se tiene dudas de la operación del aparato.
- Sustitución de la toma corriente cuando no es compatible con el enchufe del aparato.
- La sonda de temperatura es una parte del termostato, si se daña, debe ser sustituido por un personal autorizado.

El Centro de Servicio Autorizado por el fabricante deberá ser contactado en los siguientes casos:

- En caso de duda sobre la solidez del aparato después de sacarlo de su embalaje.
- Si el cable de alimentación se ha dañado o necesita ser reemplazado.
- Si el aparato se rompe o funciones mal; pedir piezas de repuesto originales.



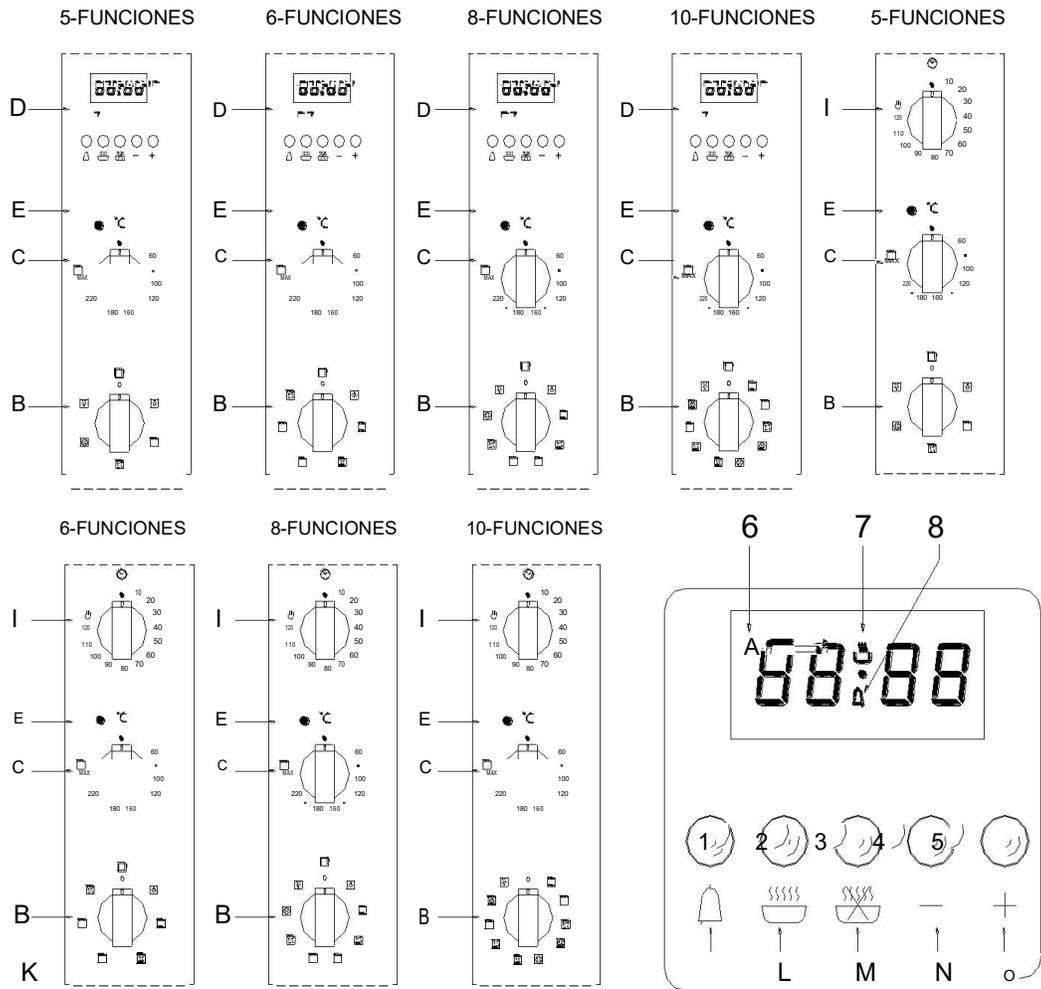
Es buena idea si cumple con lo siguiente:

- Limpiador de vapor no se puede utilizar para limpiar el horno.
- No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que le puede rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
- Utilice sólo el aparato para cocinar comida y nada más.
- Comprobar la solidez del aparato después de haber sido desembalado.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica si no está funcionando correctamente y antes de limpiar o realizar el mantenimiento.
- Cuando no se utiliza, desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Utilizar guantes de horno para colocar recipiente en el o al retirarlo.
- Siempre agarre la manija de la puerta del horno en el centro como los extremos de la misma puede estar caliente debido a las fugas de aire caliente.
- Asegúrese de que los mandos estén en la posición “ ○ ”/“ ● ” cuando el aparato no está en uso.
- Desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica cuando decide no utilizar el aparato por un buen tiempo.
- El fabricante no se hace responsable de los daños debido a: instalación incorrecta, uso indebido, incorrecto e irracional.

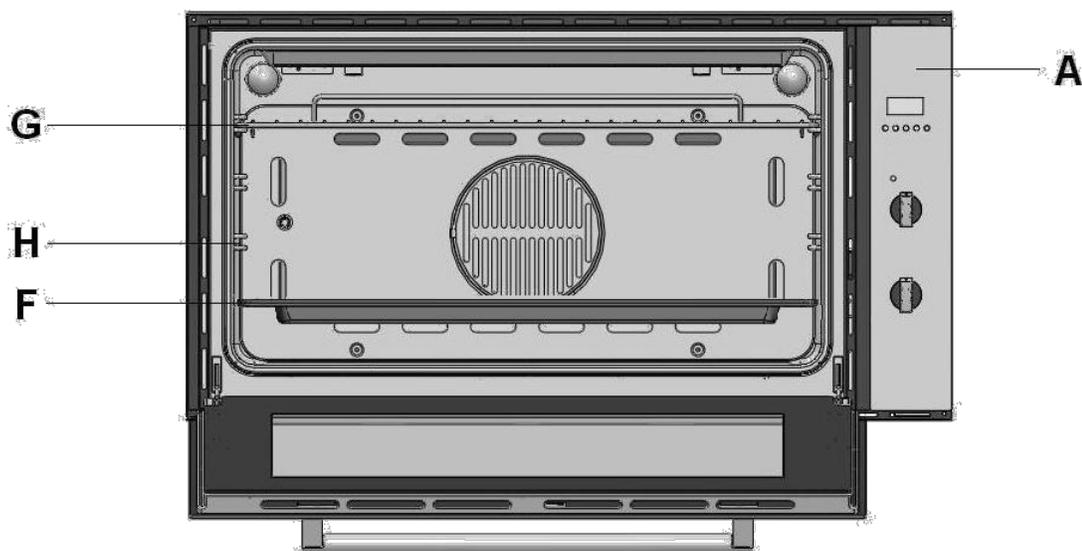


2. INSTRUCCIÓN PARA SU USO

Vista del mando de control



3. VISTA DEL HORNO



A. Panel de Control.
B. Botón selector de modo de cocción.
C. Botón selector de temperatura de cocción.
D. Programador eléctrico: Le permite programar el tiempo de cocción deseado seleccionando la duración así como la terminación. Igualmente puede ser utilizado como un reloj (disponible solo en algunos modelos).
E. Indicativo de luz en el horno (disponible solo en algunos modelos). Cuando esta encendido, indica que el horno se está calentando a la temperatura programada o la placa se está calentando de acuerdo a la programación del modelo.
F. Bandeja de horno.
G. Parrillas del horno
H. Guía para deslizar las parrillas dentro y fuera
I. Botón de terminación de cocción.
J. Tiempo de duración de la cocción con funcionamiento automático.
K. Reloj
L. Control de minuto
M. Lleva botón de retroceso
N. Botón de adelanto.
O. Duración y modo manual.
P. Programación automática.
Q. Fin del tiempo de cocción

4. ¿CÓMO UTILIZAR EL HORNO?

Este horno multifunción combina las ventajas del horno de convección tradicional con las de los modelos con ventilador más modernas en un solo aparato.

Es un aparato muy versátil que le permite elegir fácilmente y con seguridad entre los diferentes modos de cocción.

Las diversas funciones ofrecidas por el horno son seleccionados por medio de perilla selectora "B" y el termostato "C" situado en el panel de control.

Aviso: Le recomendamos que al inicial el uso del aparato programe el termostato al nivel más alto y deje el horno encendido por hora y media sin nada dentro, con la puerta del horno cerrada. Luego, abra la puerta y deje que el aire del área entre. El olor que usualmente se percibe durante el inicio del uso es debido a la evaporación de sustancias que se utilizan para proteger el horno durante el almacenamiento y hasta su instalación.

Aviso: Coloque la bandeja, provista en el horno, siempre en el estante inferior del horno para evitar cualquier derrame de salsa o grasa sobre la parte inferior del horno al azar alimentos o cuando se utiliza el asador (disponible en algunos modelos). Para cualquier otro tipo de cocción, nunca utilice el estante inferior y nunca coloque nada sobre la parte inferior del horno durante el funcionamiento, ya que podría dañar el acabado de esmalte. Coloque sus utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc.) en la cuadrícula proporcionada con el aparato.

Aviso: Para utilizar el horno en modo manual (no utilizando la programación de cocción final) el símbolo  debe estar alineado con la marca de referencia en el panel control.

Tipos De Calentamiento

Modo convencional	2540-2988W
--------------------------	------------

Posicione la perilla del termostato "C" entre **60°C yMax** en el panel de control, la parte superior e inferior empezara a calentarse. Esta es la forma tradicional en la cual este tipo de hornos de manera perfecta y eficiente distribuye el calor y reduce el consume de energía. El horno de convección sigue siendo inigualable cuando se trata de platos como col con costillas, el bacalao al estilo español, bacalao estilo Ancona, tiras de ternera con arroz, etc. Excelentes resultados se logran en la preparación de ternera o platos a base de carne de vacuno, así (carnes estofadas,



guisado, cocido húngaro, animales de caza, jamón, etc.) que necesitan ser cocinados lentamente o adicionarles líquido. Es el mejor sistema para hornear pasteles así como frutas y cocinar utilizando cacerolas cubiertos para hornear. Cuando la cocción en el modo de convección, utilice únicamente la cacerola de un goteo o rejilla de cocción a la vez para una distribución uniforme del calor. Use las diferentes parrillas disponibles para equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior y la parte inferior del horno. Seleccione de entre las diversas alturas si el plato necesita más o menos calor desde la parte superior.

“Modo de Cocción Rápida”	2561-3005W
---------------------------------	------------

Posicione la perilla del termostato en **“C”**: entre **60°C** y **elMax**. La parte superior e inferior así con el abanico encenderán, garantizando la distribución constante del calor de manera uniforme a través del horno.

Este modo es especialmente recomendado para la cocción de alimentos pre-ensados (como precalentamiento no es necesario), alimentos congelados o precocinados), así como por algunos platos " caseros.

Los mejores resultados para cocinar utilizando el modo "cocción rápida " se obtienen si se utiliza solamente un espacio (el segundo desde la parte inferior), por favor consulte la tabla titulada " Consejos de Cocina Práctica”.

Modo de cocción Múltiple	2733-3278W
---------------------------------	------------

Posicione la perilla del termostato en **“C”**: Entre **60°C** y **Max**. La parte superior e inferior, así como el área circular y el abanico encenderán de manera alterna. Ya que el calor se mantiene constante y uniforme por todas partes del horno, el aire cocina y dora la comida uniforme. Este modo también permite varias cocciones simultáneamente siempre y cuando se mantenga la misma temperatura. Un máximo de 2 parrillas se pueden utilizar al mismo tiempo.

Por favor, siga las instrucciones de la sección "Cocinar en más de un Rack".

Este modo de cocción se recomienda especialmente para los platos que requieren un acabado gratinado o para aquellos que requieren tiempos prolongados de cocción, por ejemplo: lasaña, pasta, pollo asado y patatas, etc. Además de la excelente distribución del calor, hace que sea posible el uso de la temperatura más baja cuando se cocina asados. Esto se traduce en una menor pérdida de jugos, carne que es más tierna y menos pérdida de peso para el asado. El modo múltiple-cocción es especialmente adecuado para la cocción de pescado, que se puede preparar con cantidades limitada de condimentos, manteniendo así su sabor y



aparición. Excelentes resultados se pueden obtener al cocinar platos a base de vegetales como calabacines, berenjenas, pimientos, etc.

Postres: este modo también es perfecto para hornear pasteles con levadura.

Este modo también se puede utilizar para descongelar la carne rápidamente ya sea blanco o roja así como pan ajustando la temperatura a 80 °C .Para descongele alimentos más delicados, ajuste el termostato a 60 °C o utilizar solamente la función de circulación de aire frío ajustando el termostato a 0 °C .

Modo dePizza3166	3166-3660W
-------------------------	------------

Posicione la perilla del termostato en “**C**”: Entre **60°C y250°C**. La parte inferior y el área circular así como el abanico encenderán. Esta combinación rápidamente calentara el horno debido a alto poder el aparato, y dará como resultado que emerja el calor desde la parte inferior.

El modo de pizza es ideal para comidas que requieren altas temperaturas para cocinar. Como pizzas y asados. Solo utilice una parrilla al cocinar. Si más de una es utilizada, debe alternarlas de posición durante el proceso de cocción.

Cocción delicada	1367-1570W
-------------------------	------------

Posicione la perilla del termostato en “**C**”: Entre **60°C y250°C**. La parte inferior y el abanico encenderán. Ideal para postres, dulces y semillas secas en moldes. Excelentes resultados se obtiene en cocciones que requieren calor desde la parte inferior. Se recomienda poner la cacerola en un nivel inferior.

Horno “Superior”	1330-1523W
-------------------------	------------

Posicione la perilla del termostato en “**C**”: Entre **60°Cy Max**. La parte superior encenderá. Este modo puede ser utilizado para dorar comida en la cocción de duración final.

Parrilla2928-3375W

Posicione la perilla del termostato en “**C**”: **Max**. La parte central superior encenderá el calor. La temperatura extremadamente alta y directa de la parrilla permite dorar la superficie de las carnes y asados, no permitiendo que el jugo se salga y así se mantiene tierna la carne. La parrilla es también muy recomendable para los platos que requieren una alta temperatura en la superficie: Filetes de carne de res, ternera, filetes, hamburguesas, etc.



Algunos ejemplos para parrilla están incluidas en el texto " Consejos de Cocina Práctica".

Abanico que asiste a parrilla	2953-3400W
--------------------------------------	------------

Posicione la perilla del termostato en "C": Entre **60°C y200°C**. La parte central de calor y el abanico encenderán. Esta combinación incrementa la eficiencia del elemento de calor fuerza la circulación del aire a través del horno. Esto previene que la comida se queme en su superficie, permitiendo que el calor penetre directo a la comida. Excelentes resultados se consiguen en cocciones de carnes, vegetales, salsas, pollo en salsa picante, puerco, etc.

Cocinar en "modo de abanico asistiendo a parrilla" con la puerta cerrada del horno.

Este modo también es ideal para cocinar filetes de pescado, como el pez espada, rellenos de sepia, etc.

Modo de repostería	1950-2276W
---------------------------	------------

Posicione la perilla del termostato en "C": Entre **60°C y250°C**. Las partes posteriores de elemento calentador y el ventilador se encienden, garantizando la distribución del calor de manera uniforme en todo el horno. Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos especialmente delicados como pasteles y para la preparación de ciertas tartaras en 3 estantes al mismo tiempo. Aquí están algunos ejemplos: bollos de crema, galletas dulces y saladas, porciones de verduras gratinadas, etc.

Modo de Descongelación70-87W

Posiciones la perilla del termostato en "C": **Cualquiera**

El ventilador situado en la parte inferior del horno hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos. Este se recomienda para la descongelación de todo tipo de alimentos, pero en particular aquellos delicados que no requieren calor, como por ejemplo: tortas de helado, natillas de postres, pasteles de frutas. Usando el ventilador, el tiempo de descongelación se reducen a la mitad aproximadamente. En el caso de la carne, el pescado y el pan, es posible acelerar el proceso utilizando el modo " hornear " y ajustando la temperatura a 80 °C -100 °C.

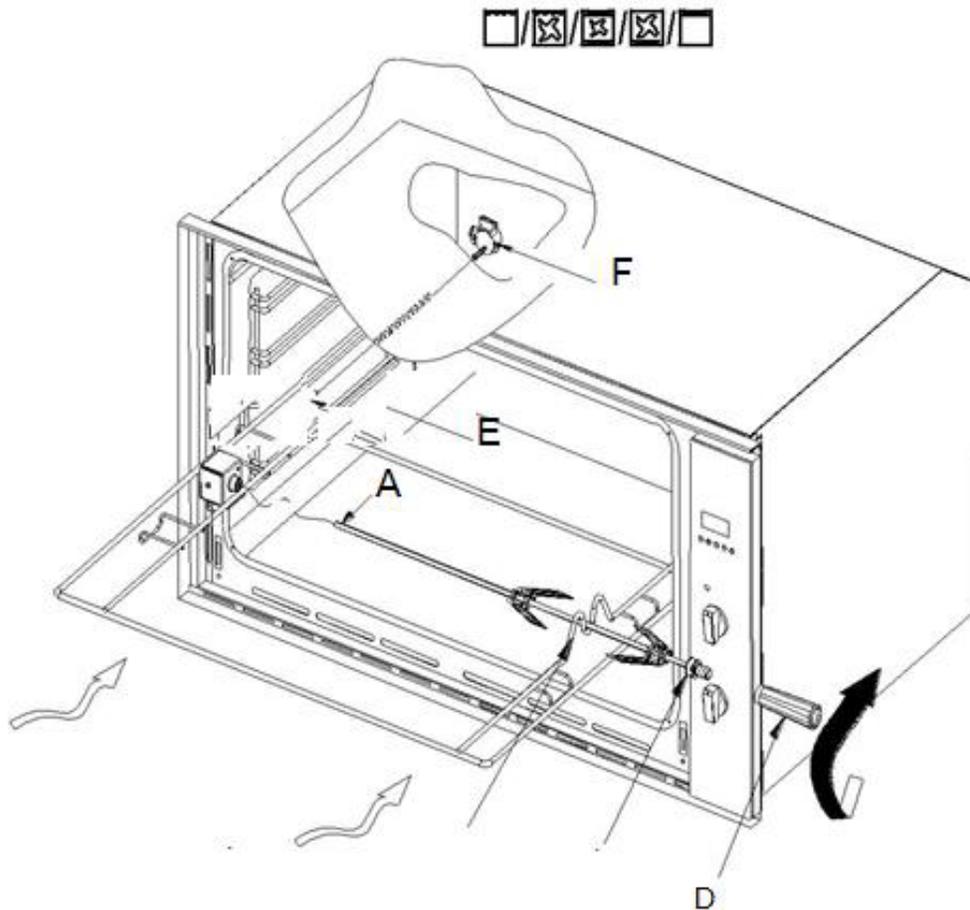
vetrux

Asador (Disponible solo en algunos modelos) para iniciar el asador, siga las indicaciones a continuación:

Inserte la barra del rostizado "A" en la unidad de accionamiento y ranura "B" en la curva "C".

Gire la manilla "D" contra las agujas del reloj y deslice la parrilla en las guías del horno, lo que garantiza que la varilla ranuras "E" en el orificio "F".

El bastidor de la rosticería siempre debe estar en el centro del horno (segunda posición desde abajo).





5. PROGRAMACIÓN DEL HORNO

Perrilla de tiempo de cocción final (I) (disponible solo en algunos modelos).

Este modelo está equipado con un temporizador para controlar cuando el horno se apaga durante la cocción. Posición de la perilla del temporizador "I": entre 10 minutos y 120 minutos.

A la terminación del tiempo programado, el controlador sona y automáticamente apaga el horno.

5-teclas de cronometro en modo de repostería (disponible en ciertos modelos).

Programación

Después de pulsar el botón de función, el tiempo necesario puede ajustarse mediante las teclas +/- . Para regulación más rápido, mantenga la tecla deseada presionada. Pulsando la tecla de función y luego soltarlo, la función seleccionada previamente aparece en la pantalla y se mantiene durante 5 segundos durante el tiempo que el ajuste se puede realizar. Cinco segundos después de finalizado la programación la pantalla vuelve al reloj. Lo programado comenzará inmediatamente.

Programación del reloj

Selecciona la función de reloj presionado simultáneamente la teclas de duración (2) y final de cocción (3) y ajuste el reloj mediante las teclas +/- (4+5). Todas las programaciones anteriores se cancelaran.

Operación Manual

Simultáneamente presione la tecla de duración (2) y final e cocción (3) (el auto símbolo se cancelara) el símbolo de olla aparecerá. Cualquier otra programación se cancelara.

Operación semi- automático y duración de cocción

Presiones la tecla de duración de cocción (2) y programe la duración mediante las teclas +/- (4+5). El símbolo de olla aparecerá. La salida de relay se activará. Si el reloj = final del tiempo de cocción, el relay y el símbolo de olla se apagarán. El zumbador sonará y símbolo A parpadeará.

Operación Semi-automático y final tiempo cocción



Presione la tecla de final de tiempo de cocción (3) y programe el tiempo mediante las teclas +/- (4+5). El símbolo A junto con el símbolo de olla aparecerá. La salida del relay se activara. Si el reloj=final de tiempo de cocción, el relay y símbolo de olla desaparecerá. El zumbador sonara y símbolo A parpadeara.

Operación automática completa

Presione la tecla de duración (2) y programe el tiempo mediante las teclas +/- (4+5). El símbolo A aparecerá. El relay encenderá y mostrara el símbolo de olla. Seleccione la función de final de cocción (3)- aparecerá el tiempo de programación mínimo. Programe el tiempo requerido mediante la tecla +/- (4+5).

El relay y símbolo de olla. El símbolo de olla re-aparecerá cuando el tiempo en el reloj sea calculado. Una vez sea programado el sistema automático el símbolo A parpadeara. El zumbador sonara y el símbolo de olla y el relay se apagara.

Control de minuto

Presiones la tecla de control de minute (1) y programe el tiempo requerido mediante +/- (4+5). Una vez el tiempo este corriendo, el símbolo de campana aparecerá. Cuando pase el tiempo establecido el zumbador sonara.

Zumbador

El zumbador se mantiene activo por 7 minutos. Una vez el control de minute o el programa de cocción termine presione cualquier tecla para detener el zumbador.

Programa puesta en marcha y verificación

Un programa se ejecuta cuando el tiempo requerido ha sido programado. Los cronómetros pueden ser verificados seleccionando la función correspondiente.

Error en controles

Los controles no estarán correctos si la hora en el reloj esta al inicio del tiempo de cocción y al final de la cocción. El error será indicado mediante un sonido y el parpadeo de un auto símbolo. Un error en el control puede ser corregido programando nuevamente los controles ya sea el inicio o final del tiempo de cocción.



Cancelación de un programa

Un programa puede ser cancelado seleccionando la función manual. Una programación se cancela automáticamente cuando llega al final de su ciclo.

Luz del horno

Fije la perilla “B” al símbolo  para encenderlo. Alumbra el horno y permanece encendido cuando cualquiera de los elementos eléctrico de calor en el horno se enciende. 

Enfriamiento de la ventilación

Con la finalidad de enfriar el exterior del aparato, este modelo está equipado con un abanico de enfriamiento, el cual automáticamente se active cuando el horno está caliente. Cuando el abanico esta encendido, un flujo normal de aire se escucha entre la puerta del horno y el panel de control.

Nota: Cuando la cocción haya terminado, el abanico permanece encendido hasta que el horno se enfrié lo suficiente.

6. ¿CÓMO MANTENER SU HORNO EN FORMA?

Antes de limpiar su horno o darle mantenimiento, desconecte de la fuente de energía.

Para extender la vida de su horno, debe limpiarlo frecuentemente, manteniéndolo en mente:

El esmaltado o piezas de acero inoxidable se deben lavar con agua tibia sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlos, el acero inoxidable podría quedar manchada. Si estas manchas son difíciles de eliminar, utilice productos especiales disponibles en el mercado. Después de la limpieza, es recomendable enjuagar bien y secar.

El interior del horno se debe limpiar preferentemente inmediatamente después de su uso, cuando todavía está caliente, con agua caliente y jabón; El jabón debe ser enjuagado y el interior secado. Evite el uso de detergentes abrasivos (por ejemplo polvos de limpieza, etc.) y esponjas abrasivas para los platos o ácido ya que podría dañar el esmalte. Si las manchas de grasa y la suciedad son particularmente difíciles de eliminar, uso un producto especial para la limpieza del horno, siguiendo las instrucciones que aparecen en el paquete. Nunca utilice un limpiador de vapor para limpiar el interior del horno.

Si utiliza el horno durante un período prolongado de tiempo, se puede formar condensación. Séquelo con un paño suave.

Hay una junta de goma que rodea la abertura del horno que garantiza su perfecto funcionamiento. Compruebe la condición de este sello. Si es necesario, límpielo y evitar el uso de productos u objetos abrasivos para hacerlo. En caso de que se dañe, por favor contactos al Centro Servicio más cercano. Recomendamos evitar el uso del horno hasta que haya sido reparado.

Nunca cubra el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.

Limpiar la puerta de vidrio utilizando productos no abrasivos o esponjas y secarlo con un paño suave.

vetrux

7. ¿CÓMO REMOVER LAS PUERTAS DE HORNO?

Para una mejor limpieza, puede remover la puerta del horno. Procede como indica la imagen:

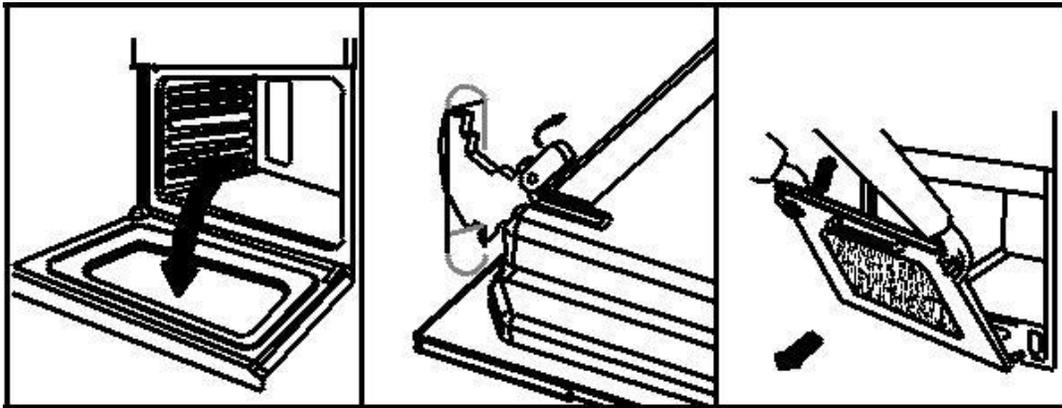
Abra la puerta completamente.

Levante y gire la palanca ubicadas en las dos bisagras.

Agarre la puerta en los dos lados externos, cierre lentamente pero no completamente.

Jale la puerta hacia usted. Hacia fuera de su base.

Reemplace la puerta siguiendo las instrucciones al revés.





8. REEMPLAZO DE LA LÁMPARA DEL HORNO

ADVERTENCIA: Asegúrese que el aparato este desconectado cuando reemplace la lámpara para evitar un posible choque eléctrico.

Desconecte el horno de la fuente de energía por medio del interruptor omnipolar utilizado para conectar el aparato a la red eléctrica o desenchufe el mismo si esta accesible.

Remueva la cubierta de vidrio del soporte de la lámpara.

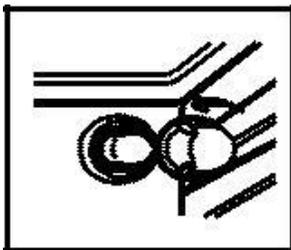
Remueva la lámpara y reemplace con una lámpara resistente de alta temperatura (300 °C) con las siguientes características.

Reemplace la cubierta de vidrio y reconecte el horno a la fuente de energía.

Voltaje: 220-240V

Potencia: 25W

Tipo: E 14



9. CONSEJOS DE COCINA PRÁCTICA

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que le permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo aprenderás a hacer el mejor uso de este versátil aparato de cocción y las siguientes instrucciones son sólo una guía que puede variar de acuerdo a su propia experiencia personal.

Pre calentamiento: Si el horno debe ser precalentado (esto es generalmente el caso cuando es cocción de alimentos fermentados), el modo "múltiple- cocción" y el modo " cocción rápida " se pueden utilizar para alcanzar la temperatura deseada tan rápidamente como sea posible con el fin de ahorrar en energía . Una vez que el alimento ha sido colocado en el horno, el modo de cocción más adecuado entonces se puede seleccionar.

El cocinar en más de una parrilla

Si tiene que cocinar usando varias parrillas, utilice el modo de hornear o el modo múltiple de cocción ya que estos son los modos que lo permiten. Cuando cocine comida delicada en más de una parrilla, utilice el modo de hornear, el cual le permite cocinar en 2 parrillas al mismo tiempo (segunda y tercera desde la parte inferior). Se incluyó algunos ejemplos en la tabla de consejos de cocina práctica.



Cuando cocine otros alimentos en varias parrillas, use el modo cocción múltiple teniendo presente las siguientes sugerencias:

El horno está equipado con 4 parrillas. Durante la asistencia del ventilador de cocción, utilizar las dos parrillas centrales; las parrillas en la parte superior e inferior reciben el directo el aire caliente por lo cual comida delicada podría quemarse en estas parrillas.

Como regla general, utilice la segunda y tercera parrilla desde abajo. Alimentos que necesiten mayor calor en la segunda parrilla desde abajo. Por ejemplo, cuando cocine carne para asarlas junto con otros alimentos, coloque la carne en la segunda parrilla desde abajo y la comida más delicada en la tercera parrilla desde abajo.

Al cocinar alimentos que requieren tiempos y temperaturas diferentes, fijar una temperatura que este entre las dos temperaturas requeridas, coloque los alimentos más delicados en la cuarto parrilla fondo y retire los alimentos que requieren menos tiempo primeramente.

Utilice la grasera en la rejilla inferior y la rejilla en la parte superior.

Utilizando el modo “Rápido de Cocción”

Funcional, rápido y práctico para aquellos que usan productos pre-ensados (como por ejemplo: alimentos cocinados previamente y congelados), junto con otros alimentos. Encontrará sugerencias útiles en la tabla " Consejos de Cocina Práctica".

Uso de la parrilla

Este horno multifuncional ofrece 2 diferentes modos de asar a la parrilla.

Utilice el modo de asar, colocando el alimento en el centro en la parte baja de la parrilla (situado en la 3 o 4 parrilla desde el fondo) ya que solamente la parte central del elemento de calor se encuentra encendido.

Utilice la última parrilla (1 desde abajo) colocando la bandeja que recolecta la grasa y previene que el mismo entre en la parte baja del horno. Cuando utilice este modo recomendamos utilice el termostato en la programación más alta, Sin embargo, esto no quiere decir que no pueda utilizar la temperatura baja, simplemente ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada.

Programando ventilación asistida de la parrilla”, es extremadamente ventajoso para asar comidas rápidamente, ya que la distribución del calor lo hace posibles, no solamente para dorar la superficie sino también para cocinar la parte inferior.

Además, también se puede utilizar para dorar alimentos al final del proceso de cocción. Cuando utilice este modo, colocar la parrilla en la segunda o tercera rejilla



del horno de la parte inferior (ver tabla de cocción), entonces, para evitar que la grasa gotee sobre la parte inferior del horno y de este modo la formación de humo, coloque una grasera en la primera parrilla de abajo. Cuando utilice este modo, le recomendamos que ajuste el termostato a 200 °C, ya que es la forma más eficiente de utilizar la parrilla, que se basa en el uso de rayos infrarrojos. Sin embargo, esto no significa que no puede utilizar temperaturas más bajas, simplemente ajustando el mando del termostato a la temperatura deseada.

Por lo tanto los mejores resultados cuando se utilizan los modos de la parrilla se obtienen mediante la colocación de la parrilla en los bastidores inferiores (ver tabla de cocción), entonces, para evitar que la grasa gotee sobre la parte inferior del horno y la formación de humo, colocan una grasera en el 1 rejilla de abajo.

Hornear pasteles

Cuando hornee pasteles, siempre colóquelos en un horno pre-calentado. Asegúrese que el horno este precaliente (luz "E" se apagara) No abra la puerta del horno durante el horneado para prevenir que el dulce no crezca.

Pastel es demasiado seco

Aumente la temperatura a 10°C y reducir el tiempo de cocción.

Pastel se derramo

Use menos líquido o bajar la temperatura a 10°C.

Pastel es demasiado oscuro en la parte superior

Colóquelo sobre una rejilla inferior, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Cocido en el interior pero pegajoso en el exterior.

Use menos líquido, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Pastel se pega a la bandeja

Engrase bien la bandeja y espolvoree con un poco de polvo de harina o utilice papel de hornear.

He utilizado más de un nivel (en la función de " horno ventilado ") y no todos están en el mismo punto de cocción. Programe la temperatura baja, No es necesario remover la comida de las parrillas al mismo tiempo

Cocinando Pizza

Para mejor resultado al cocinar pizza use el modo de pizza :

Pre-caliente el horno por 10 minutos.



Utilice una bandeja de aluminio, colóquelo en la parrilla del horno, si coloca el grasero, esto extenderá el tiempo de cocción y dificultara que la pizza tome forma crujiente.

No abra la puerta del horno frecuentemente mientras se cocine la pizza.

Si la pizza tiene mucho relleno (tres o cuatro) recomendamos agregar queso mozzarella a mitad del proceso de cocción.

Cuando cocine pizza en dos parrillas, utilice la segunda y cuarta con una temperatura de 220°C y coloque la pizza en el horno después de haberlo precalentado por lo menos unos 10 minutos.

Cocinando pescado y carne

Cuando cocine carne blanca y pescado, programe la temperatura a 180°Cto 200°C.

Para carne roja bien cocinas por fuera pero tierna y jugosa dentro, lo ideal es comenzar con temperatura alta (200°C-220°C) por poco tiempo y luego bajar el horno.

En general, si el asado es prolongado, programe la temperatura baja. Coloque la carne en la parte central de la parrilla y coloque el grasero para que recoja el líquido.

Asegúrese de que la parrilla este insertado de manera que este en el centro del horno Si usted desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, utilice las parrillas bajas .Para asados salados (especialmente pato y caza silvestre)póngale manteca de cerdo o tocino en la parte superior.

Favor lave periódicamente para prolongar la vida de la campana y mantener limpia la cocina.

Favor apague y desconecte de la corriente antes de limpiarlo.

Método de Lavado

Utilice un detergente neutral en un limpión suave, limpie la superficie de la campana primero y luego pásese un limpión seco.

No utilice químicos o detergente alcalino ya que producirá daño a la superficie. *Aire circulara mal si el filtro está sucio. Ponga el filtro en agua caliente con un detergente neutral por 30-40. Cambie el filtro cada 3 meses.



Botón selector	Tipo de alimento	Peso (en kg)	Posición de la rejilla desde abajo	Tiempo de precalentado (Minutos)	Botón de termostato	Tiempo del horno (Minutos)
Convección	Pato	1	3	15	200	65-75
	Roast beef	1	3	15	200	70-75
	Cerdo roastisado	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (ponquesitos)	-	3	15	180	15-20
	Tortas	1	3	15	180	30-35
Multi-cooking Multi cocción	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasaña cordero	1	3	10	200	30-35
	Pollo Roastisado + papas	1	2	10	180	50-60
	Sardinias	1	2-4	10	180	60-75
	Crostata Pie de Ciruela	1	2	10	180	30-35
	Fondants (en 2 rejillas)	1	2	10	170	40-50
	Biscocho (en	0.5	2-4	10	190	20-25



	2 rejillas)					
	Torta esponjosa (1 torta)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Torta esponjosa (2 tortas)	0.5	2	10	170	15-20
	Pies pasteles gustosos	1.0	2-4	10	170	20-25
parte superior	Para Dorar y sobre cocinar	-	$\frac{3}{4}$	15	220	-
Descongelador	Alimentos congelados					
Grill	Suelas y sepia	1	4	5	Max	8-10
	Calamares	1	4	5	Max	6-8
	Filete de bacalao	1	4	5	Max	10
	Vegetales Asados	1	$\frac{3}{4}$	5	Max	10-15
	Ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuleta de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Sardinas	1	4	5	Max	15-20
	sandwiches	-	4	5	Max	2-3



	Con asador (donde prevenir)	-	-	-	-	-
	Ternera	1.0	-	5	Max	80-90
	Pollo	1.5	-	5	Max	70-80
	Cordero	1.0	-	5	Max	70-80
Parrilla asistida por ventilador	Pollo a la Parrilla	1.5	3	5	200	55-60
	Calamar	1.5	3	5	200	30-35
Hornear	Con asador (donde prevenir)	-	-	-	-	-
	Ternera	1.5	-	5	200	70-80
	Pollo	2.0	-	5	200	70-80
	Pollo + papas rostizadas)	1.5	-	5	200	70-75
	Cordero	1.5	-	5	200	70-80
	Tartaletas	0.5	3	15	180	20-30
	Pasteles de frutas	1 0.	2/3	15	180	40-45
	Pasteles de frutas	7	3	15	180	40-50
	Torta esponjosa	0.5	3	15	160	25-30
	Ponques dorados(en 2 rejillas)	1.2	2-4	15	200	30-35

MANUAL DE USUARIO
HORNO DE COCINA ELECTRICO | ELEKTRO PRO 90

vetrux

	Ponquesitos (0n 2 rakes)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Muffins de queso(En 2 pasteles)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Torta fudge (En 3 pasteles)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (en 3 bastidores))	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Merenges (en 3 bastidores)	0.5	1-3-5	15	90	180
Horneado rápido	Alimentos congelados	0.3	2	-	250	12
	Pizza	0.4	2	-	200	20
	Pasteles	0.5	2	-	220	30-35
	Tartaleta de espinaca	0.3	2	-	200	25
	Rotisados	0.5	2	-	200	35
	Lasaña	0.4	2	-	180	25-30
	Golden Rollsi pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Alimentos precocidos Alitas de pollo crujientes	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos Frescos	0.6	2	-	200	15-18

MANUAL DE USUARIO
HORNO DE COCINA ELECTRICO | ELEKTRO PRO 90



	Pasta seca					
	Torta con frutas	0.3	2	-	180	45
	Torta de queso	0.2	2	-	210	10-12
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast beef o ternera	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70

NB: los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar de acuerdo al gusto personal .Cuando cocine usando la parrilla o ventilador parrilla asistido la grasera siempre debe ser colocado en la primera rejilla del horno de la parte inferior.

10. INSTRUCCION PARA LA INSTALACIÓN

Solo personal calificado siguiendo las instrucciones provistas pueden instalar el aparato. El aparato esta ensamblado para operación normal. El fabricante no se hará responsable por instalaciones inapropiadas que puedan causar lesiones a personas, animales o daño a la propiedad.

Importante: - La fuente de energía debe ser desconectado del aparato al momento de hacer algún ajuste o mantenimiento en el mismo.

- Conducto de aire debe ser utilizado en la ventilación.

Instalación de hornos empotrables

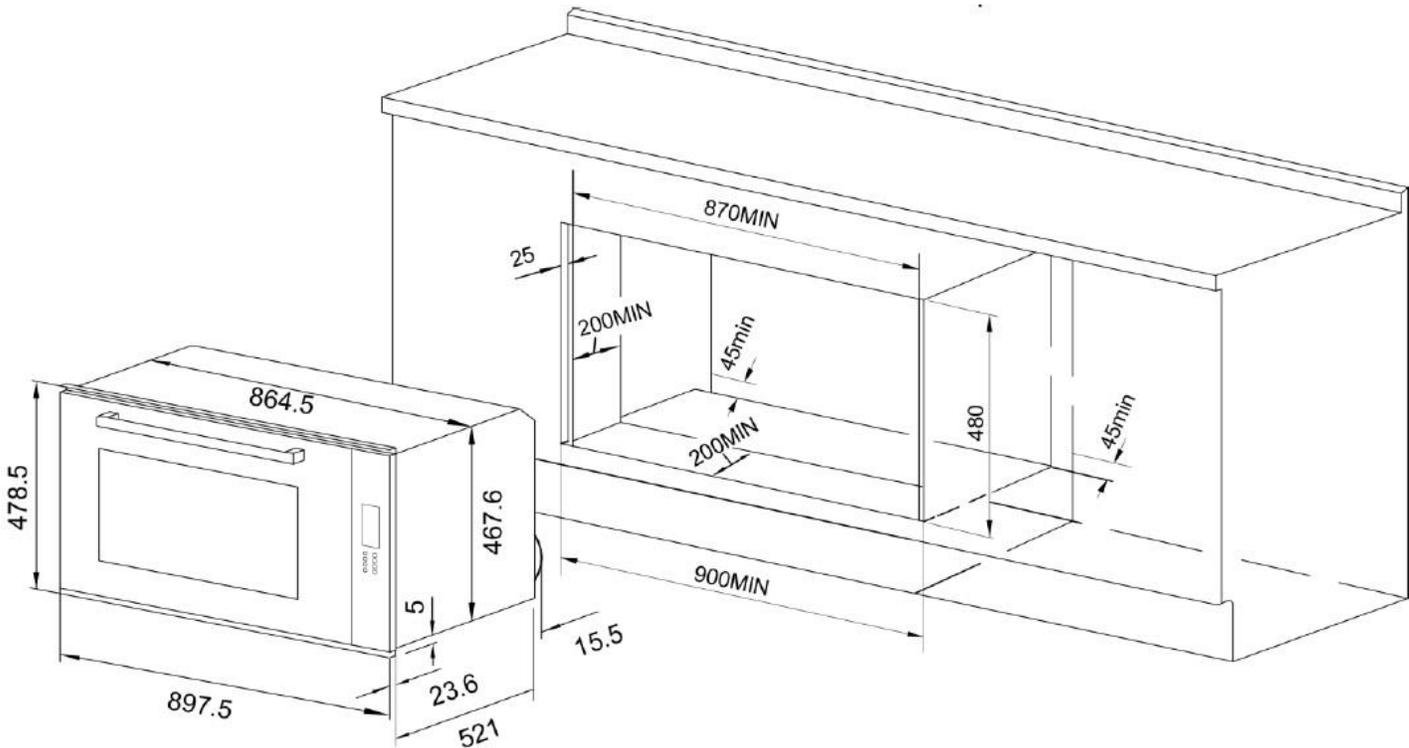
Con la finalidad del que el horno empotrable funcione apropiadamente, el espacio que lo contendrá deberá ser el apropiado. La imagen debajo muestra las dimensiones para la instalación del mismo debajo del gabinete.

Para asegurar la adecuada ventilación, la parte trasera del gabinete debe ser removido. El horno debe estar a una distancia de 40mm entre el horno y el panel de madera trasera.

Los paneles de los gabinetes adyacentes deben ser de un material resistente al calor .En concreto, gabinetes de madera chapeada, deben ser montados con colas que pueden soportar temperaturas de hasta 100 °C.

En cumplimiento de las normas de seguridad vigentes, el contacto con las partes eléctricas del horno no debe ser posible hasta que no se termine la instalación.

El horno debe ser asegurado con 4 tornillos al gabinete



Conexión Eléctrica

Estos hornos están equipados con un cable de alimentación de tres polos, diseñados para funcionar con corriente alterna. El cable a tierra es de color amarillo – verde.

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

Instale un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de datos. Al conectar el cable directamente a la red, instale un interruptor omni-polar con una apertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red eléctrica. El interruptor omni-polar debe tener un tamaño acorde a la carga y debe cumplir con la normativa vigente (la cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de modo que no se alcance una temperatura de más de 50 °C con respecto a la temperatura ambiente, en cualquier lugar a lo largo de su longitud, o protegido por aislamiento que tiene una calificación apropiada.



Antes de hacer la conexión:

La seguridad eléctrica del aparato sólo puede garantizarse si el horno se pone a tierra correcta y eficientemente, en cumplimiento de la normativa sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que el cableado a tierra es eficiente; si usted tiene cualquier duda llamar a un técnico cualificado para comprobar el sistema. El fabricante no se hará responsable por los daños resultantes de un sistema que no ha sido puesto a tierra.

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las características indicadas en la placa (en el aparato y / o embalaje) corresponden a las del sistema de alimentación eléctrica de su hogar.

Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y tomas soportaran la potencia máxima del aparato, tal como se indica en la placa de datos Si usted tiene alguna duda, llame a un técnico.

Si el enchufe y toma corriente no son compatibles, haga sustituir la toma con un modelo adecuado por un técnico calificado. Este último, en particular, también tendrá que asegurar que la sección transversal de los cables de toma corriente son apropiados para la potencia absorbida por el aparato. El uso de adaptadores, toma múltiple o extensiones, no se recomienda. Si su uso no se puede evitar, recuerde utilizar sólo adaptadores y extensiones individuales o múltiples que cumplan con las normas de seguridad vigentes. En estos casos, nunca exceda la capacidad de corriente máxima indicada en el adaptador simple o extensión y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple

El enchufe y él toma corriente deben ser fácilmente accesibles.

11. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones internas del horno :

Ancho: 65.7cm

Profundidad: 43.5cm

Altura 35.1cm

Volumen interno del horno:

105 litros

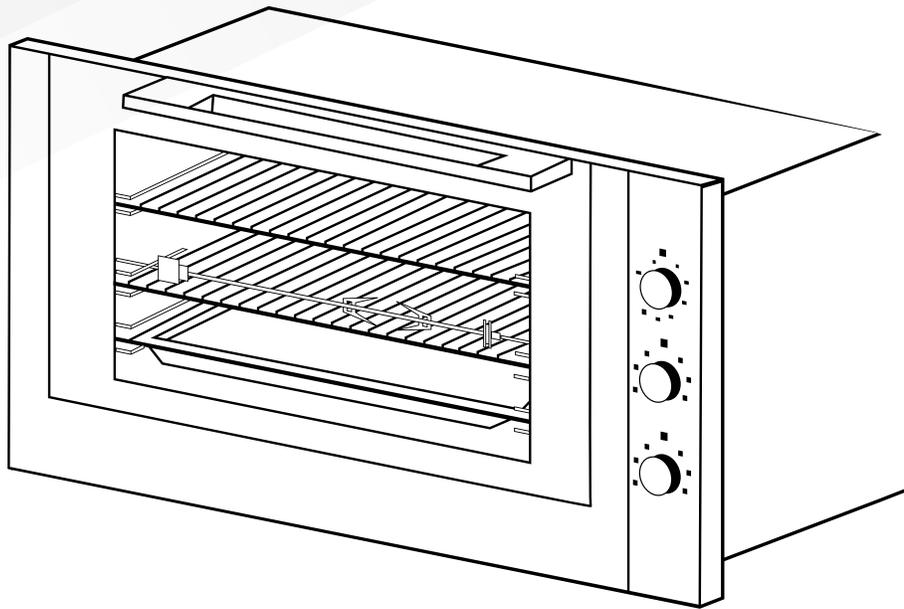
Voltaje y frecuencia de la fuente de alimentación:

220-240V ~50/60Hz o 50H

vetrux

*Lo tiene Todo...
Has it all...*

Horno de Cocina Eléctrico / Electric Built In Oven



vetrux

*Lo tiene Todo...
Has it all...*