

# vetrux

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

## ELEKTRO Pro 90+

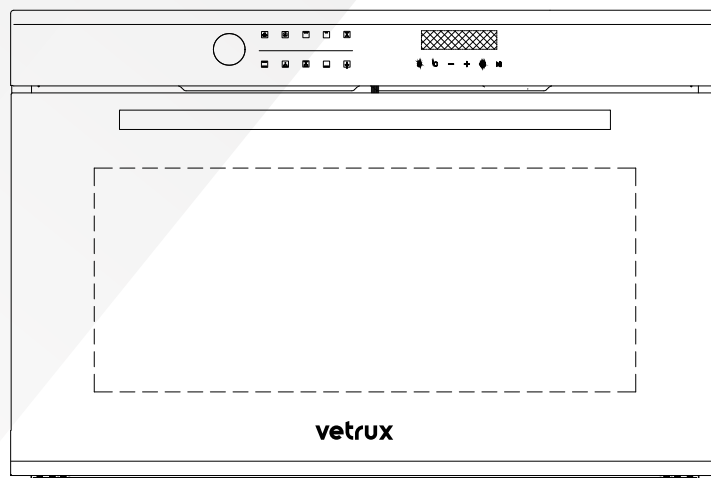
Horno de Cocina Eléctrico / Electric Built In Oven

CAPACIDAD / CAPACITY

# 135

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. INTRODUCTION .....                     | 3  |
| 2. INSTRUCTION FOR USE .....              | 6  |
| 3. OVEN VIEW .....                        | 7  |
| 4. OVEN PROGRAMMING.....                  | 13 |
| 5. ¿HOW TO KEEP YOUR OVEN IN SHAPE? ..... | 15 |
| 6. ¿HOW TO REMOVE OVEN DOORS? .....       | 16 |
| 7. REPLACING THE OVEN LAMP.....           | 17 |
| 8. PRACTICAL COOKING TIPS.....            | 17 |
| 9. INSTALLATION INSTRUCTION.....          | 24 |
| 10. TECHNICAL SPECIFICATIONS .....        | 26 |

#### Cómo mantener tu horno en forma

**Este electrodoméstico es solo para uso doméstico, ¡no lo use al aire libre!**

**Importante: Antes de limpiar su horno o realizar tareas de mantenimiento, desconéctelo de la fuente de alimentación.**

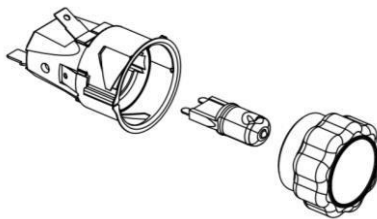
Para prolongar la vida útil de su horno, debe limpiarse con frecuencia, teniendo en cuenta que:

- ⊙ **No utilice equipos de vapor para limpiar el aparato.**
  - ⊙ Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la unidad, el cable o el enchufe en agua u otro líquido ni rocíe agua para limpiar el aparato.
  - ⊙ ¡No limpie el aparato cuando aún esté caliente! La superficie interior y externa del horno debe limpiarse preferiblemente con un paño húmedo cuando se enfríe.
  - ⊙ Lave todos los accesorios con agua caliente y jabonosa o en un lavavajillas, séquelos con una toalla de papel o tela.
  - ⊙ Si utiliza su horno durante un período prolongado de tiempo, puede formarse condensación. Sécalo con un paño suave.
  - ⊙ Hay una junta de goma que rodea la abertura del horno que garantiza su perfecto funcionamiento. Compruebe el estado de este precinto de forma regular. Si es necesario, límpialo y evita utilizar productos u objetos abrasivos para hacerlo. En caso de que se dañe, póngase en contacto con el centro de servicio posventa más cercano. Le recomendamos que evite usar el horno hasta que haya sido reparado.
  - ⊙ Nunca forrar el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la consiguiente acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
  - ⊙ Limpie la puerta de vidrio con un paño húmedo y séquela con un paño suave.
- No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en la rotura del vidrio.

#### Sustitución de la lámpara en el horno

- ⊙ Corte el suministro de energía al horno apagando el interruptor omnipolar que lo conecta a la red eléctrica o quitando el enchufe si es accesible; Aovids apareciendo la descarga eléctrica;
- ⊙ Desenrosque la cubierta de vidrio unida al portalámparas;
- ⊙ Extraiga la lámpara y reemplácela por otra lámpara de alta temperatura (300 ° C) con las siguientes características:

- Voltaje: AC230V
- Potencia: 25W
- Zócalo: G9



- ⊙ Vuelva a montar la cubierta de vidrio y vuelva a conectar el aparato a la fuente de alimentación.

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

**Advertencia:** No opere el electrodoméstico con el cable o el enchufe dañados o después de que el electrodoméstico funcione mal o se haya dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico al Centro de servicio autorizado más cercano para su revisión. ¡Reparación o ajuste!

**El siguiente mantenimiento debe ser realizado por un Centro de Servicio Autorizado o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.**

## Limpieza de la puerta del horno

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

- Abra la puerta completamente y levante las 2 palancas "B" (fig. 1);
- Ahora, cerrando ligeramente la puerta, puede levantarla sacando los ganchos "A" como se muestra en la figura 2. Para volver a montar la puerta:
- Con la puerta en posición vertical, inserte los dos ganchos "A" en las ranuras;
- Asegúrese de que el asiento "D" esté perfectamente enganchado en el borde de la ranura (mueva ligeramente la puerta del horno hacia atrás y hacia adelante);
- Mantenga la puerta del horno completamente abierta, desenganche las 2 palancas "B" hacia abajo y luego vuelva a cerrar la puerta.

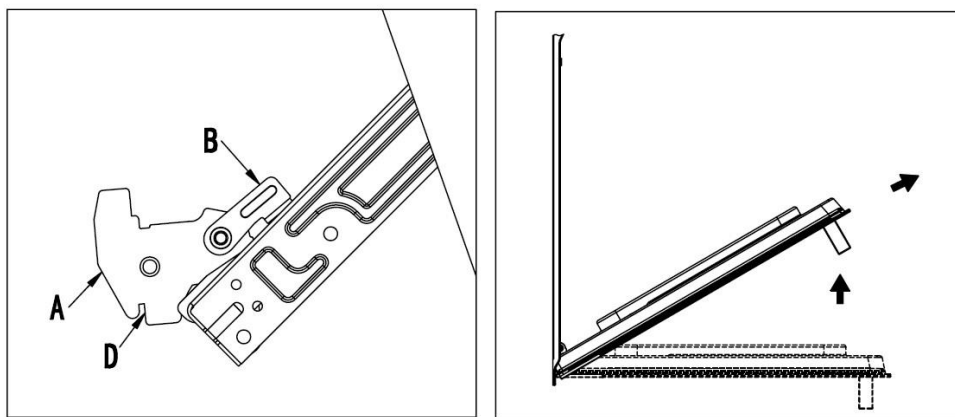


Fig. 1 Fig. 2

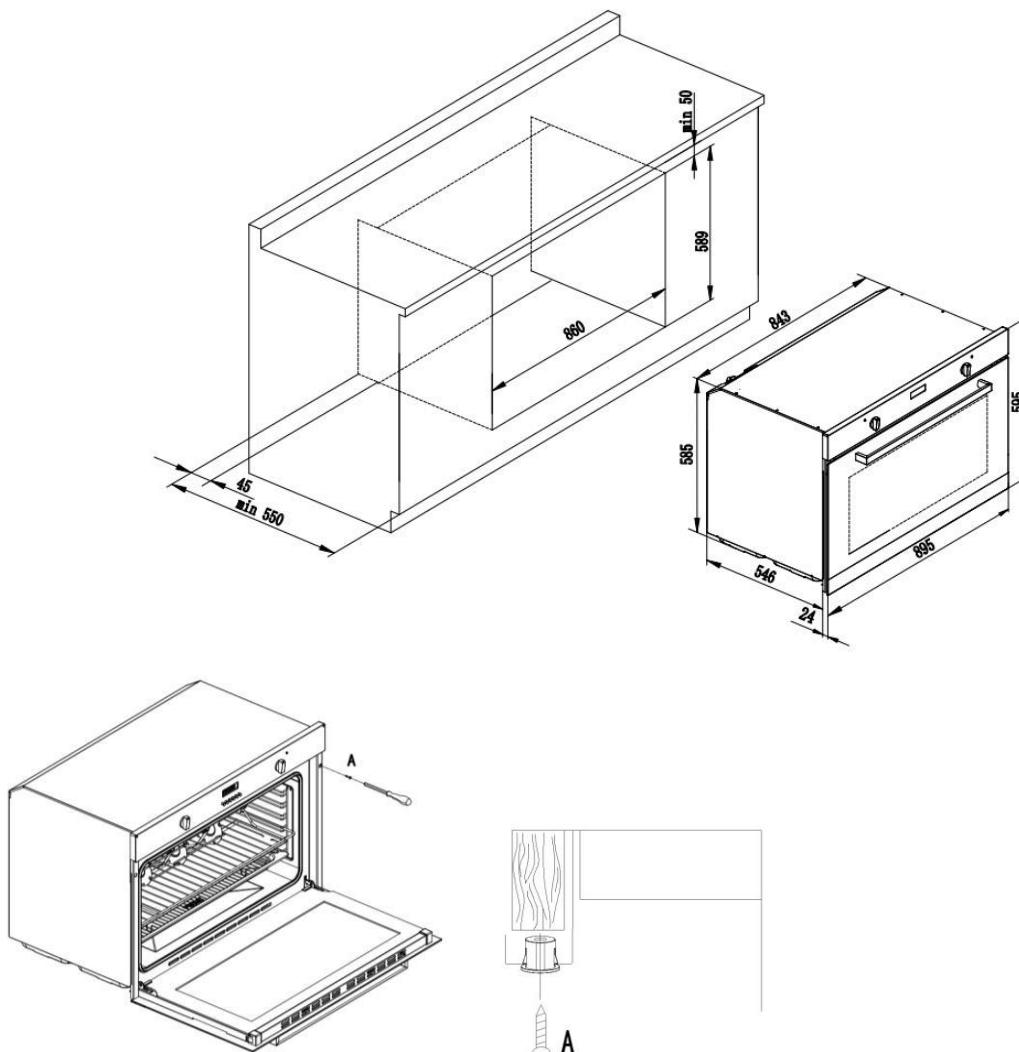


Este producto no debe desecharse junto con la basura doméstica. Este producto debe desecharse en un lugar autorizado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Al recolectar y reciclar los desechos, ayuda a ahorrar recursos naturales y se asegura de que el producto se elimine de manera saludable y respetuosa con el medio ambiente.

## Fijación del horno

Inserte el aparato en el compartimento; abra la puerta del horno y fije el horno al gabinete con los cuatro tornillos "A", recordando colocar los espaciadores especiales provistos entre el orificio y el tornillo mismo.

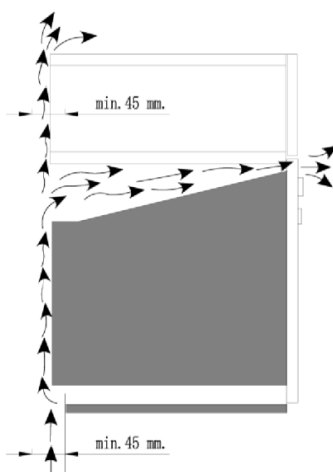


## Instalación

Importante: la alimentación del aparato debe cortarse antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en él.

### Instalación de hornos empotrados

Para garantizar el correcto funcionamiento del electrodoméstico empotrado, el mueble de cocina debe tener un tamaño adecuado. Los tamaños de la unidad para instalar la cocina debajo de una encimera o en una unidad de columna se muestran en la figura.



Para proporcionar una ventilación adecuada, deberá haber aberturas de ventilación adecuadas en la parte inferior delantera y en la parte superior de  $200\text{cm}^2$ , y una abertura de extracción en la parte inferior de al menos  $200\text{cm}^2$ , y una abertura de extracción de al menos  $60\text{cm}^2$ .

Los paneles de la unidad junto a la cocina deben ser resistentes al calor. En el caso de las unidades de madera chapada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de  $120^\circ\text{C}$ .

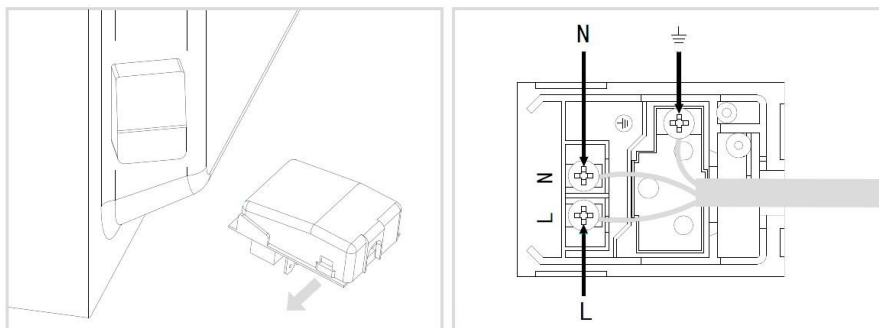
De acuerdo con las normas de seguridad, una vez que se ha montado el aparato, no debe haber ningún contacto posible con las partes eléctricas. Todas las piezas protectoras deben estar aseguradas de modo que solo se puedan quitar con el uso de herramientas.

### Conexión eléctrica

Los hornos equipados con un cable de alimentación de tres están diseñados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de datos ubicada en el aparato (ver más abajo).

#### Montaje del cable de alimentación

1. Abra la placa de terminales insertando un destornillador en las lengüetas laterales de la cubierta. Utilice el destornillador como palanca empujándolo hacia abajo para abrir la tapa (consulte el diagrama).
2. Instale el cable de alimentación aflojando el tornillo de la abrazadera del cable y los tornillos de contacto de tres cables LN. Conecte los cables a los terminales correspondientes: el cable azul al terminal marcado (N), el cable marrón al terminal marcado (L) y el cable amarillo/verde al terminal marcado (ver diagrama).
3. Asegure el cable apretando el tornillo de sujeción.
4. Cierre la tapa de la placa de terminales.



Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red eléctrica

- 1.El cable debe estar conectado al cable de alimentación a través del interruptor de alimentación.
2. La corriente nominal del interruptor de encendido debe ser superior a 16 A.
3. La temperatura ambiente del cable de alimentación no puede exceder los 50 grados.
4. Una vez instalado el horno, el interruptor de encendido debe cortarse fácilmente.
- 5.El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- 6.El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado únicamente por técnicos autorizados (ver Asistencia).

La desconexión se puede lograr teniendo el enchufe accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

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

- © Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico no profesional y sus funciones no deben cambiarse.
- © El sistema eléctrico de este aparato se puede utilizar de manera segura solo cuando está correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra eficiente de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.
- © El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan derivarse de una instalación incorrecta o de un uso inadecuado, incorrecto o irrazonable del aparato.

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

- Controles y el aparato en general;
- Embalajes (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
- El aparato inmediatamente después de usar el horno o la parrilla debido al calor generado;
- El aparato cuando ya no esté en uso (las partes potencialmente peligrosas deben ser seguras).

Evite lo siguiente:

- Tocar el aparato con partes húmedas del cuerpo;
- Usar el aparato cuando esté descalzo;
- Tirar del aparato o del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma de corriente;
- Obstrucción de las ranuras de ventilación o disipación de calor;
- Permitir que los cables de alimentación de los pequeños electrodomésticos entren en contacto con las partes calientes del aparato;
- Exponer el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol);
- Usar el horno para fines de almacenamiento;
- Usar líquidos inflamables cerca del aparato;
- Uso de adaptadores, enchufes múltiples y/o cables de extensión;
- Intentar instalar o reparar el electrodoméstico sin la ayuda de personal calificado.

**ADVERTENCIA-** Las piezas accesibles se calentarán cuando estén en uso. Para evitar quemaduras y escaldaduras, los niños deben mantenerse alejados

Durante el uso, el aparato se calienta, se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.

Se debe contactar con personal calificado en los siguientes casos:

- Instalación (siguiendo las instrucciones del fabricante);
- En caso de duda sobre el funcionamiento del aparato;
- Reemplazar la toma de corriente cuando no sea compatible con el enchufe del aparato.

Los Centros de Servicio autorizados por el fabricante deben ser contactados en los siguientes casos:

- En caso de duda sobre la solidez del aparato después de sacarlo del embalaje;
- Si el cable de alimentación se ha dañado o necesita ser reemplazado;
- Si el aparato se estropea o funciona mal; Pregunte por repuestos originales.

Es una buena idea hacer lo siguiente:

- Utilice el aparato solo para cocinar alimentos, nada más;
- Compruebe la solidez del aparato después de haberlo desembalado;
- Desconecte el aparato de la red eléctrica si no funciona correctamente y antes de limpiarlo o realizar un mantenimiento;
- Cuando el aparato no se utilice durante un período prolongado de tiempo, corte el suministro de energía y cierre la llave de gas (está presente);
- Use guantes de cocina para colocar los utensilios de cocina en el horno o al retirarlos;
- Sujete siempre la puerta del horno por el centro porque los extremos pueden estar calientes debido a la fuga de aire caliente;
- Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición "o" cuando el aparato no esté en uso;
- Corte el cable de la fuente de alimentación después de desconectarlo de la red eléctrica cuando decida no utilizar más el aparato.

El fabricante no se hace responsable de los daños debidos a: una instalación incorrecta, un uso inadecuado, incorrecto e irracional.

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

**ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén supervisados continuamente.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Para mayor seguridad, un dispositivo de seguridad infantil adicional está disponible en nuestra oficina central y en nuestros Centros de Servicio Autorizados (consulte la lista adjunta). Al realizar el pedido, indique el código: BAB- seguido del modelo del aparato. El modelo está estampado en la placa que es visible en la parte delantera del horno al abrir la puerta. Desmontaje/montaje de la puerta del horno

## **Estructura del horno**

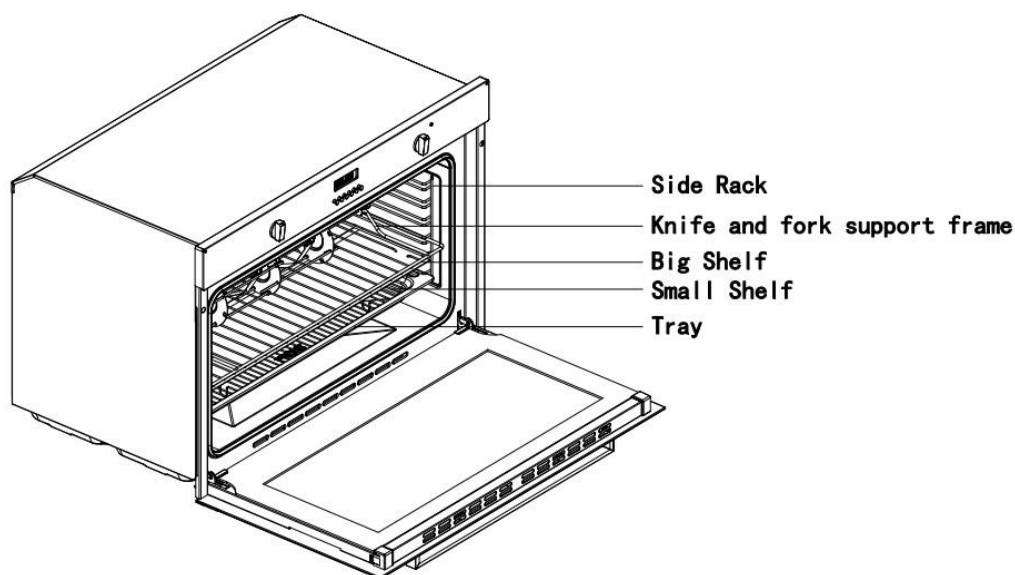
El horno Open Space tiene una capacidad de 100 litros y ofrece a los usuarios la opción de cocinar en 6 estantes al mismo tiempo o cocinar grandes cantidades, lo que no necesariamente sería posible en un horno tradicional.

! La primera vez que utilices tu electrodoméstico, calienta el horno vacío con la puerta cerrada a su temperatura máxima durante al menos media hora. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada antes de apagar el horno y abrir la puerta del horno. El aparato puede emitir un olor ligeramente desagradable causado por la combustión de las sustancias protectoras utilizadas durante el proceso de fabricación.

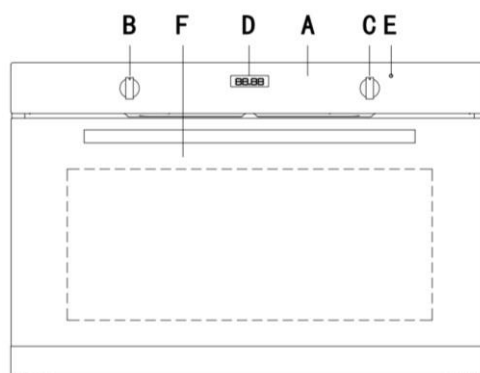
! Nunca coloque objetos directamente en el fondo del horno; Esto evitará que se dañe el recubrimiento de esmalte.

! Coloque siempre los utensilios de cocina en la(s) rejilla(s) provista(s).

! Sugerimos no abrir la puerta cuando se cocinen alimentos que requieren levadura, para no comprometer los resultados de la cocción.



### Vista de cerca



- A. Panel de control B. Perilla para seleccionar las funciones de cocción.  
C. Perilla para ajustar la temperatura de cocción. D. Programador electrónico de cocción  
E. Función de la luz: cuando la luz está encendida, indica que el horno se está calentando. Se apagará cuando se haya alcanzado el ajuste de temperatura.  
F. Horno de cristal de

### Cómo usar su electrodoméstico

El horno "Maxioven" combina en un solo aparato las ventajas de los hornos de convección tradicionales con las de los modernos hornos de ventilación forzada. Es un electrodoméstico extremadamente versátil que le permite elegir de manera fácil y segura entre 9 modos de cocción diferentes. La selección de las distintas funciones se puede obtener colocando el programador en la posición manual o configurando un programa de inicio/fin de cocción (consulte el capítulo específico en la página 5) y sucesivamente girando las perillas del selector (B) y del termostato (C) en el panel de control.

#### Luz de horno

Cuando la perilla selectora está en cualquier posición que no sea la posición "0", se enciende la luz del horno.

## MANUAL DE USUARIO

### HORNO DE COCINA ELÉCTRICO / ELECTRIC BUILT IN OVEN

Atención: La primera vez que use el horno, le recomendamos que configure el termostato en la posición más alta y deje el horno encendido durante aproximadamente media hora sin nada dentro. Luego, abra la puerta del horno y deje que la habitación se ventile. El olor que a menudo se detecta durante este uso inicial se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento y hasta que se instala.

#### Para descongelar

Seleccione esta función para descongelar alimentos más delicados. En este modo sólo se utiliza la circulación de aire frío.

La luz del termostato (E)

Esto indica que el horno se está calentando. Cuando se apaga la luz, se ha alcanzado la temperatura requerida. Cuando la luz se enciende y se apaga alternativamente, significa que el termostato está funcionando correctamente para mantener la temperatura del horno.

#### Modo de convección

Ajuste la perilla del termostato (c) entre 50 ° C y 250 °C.

Los elementos calefactores exteriores tanto en la parte superior como en la inferior del horno se encenderán. El calor se distribuye uniformemente de arriba a abajo. El modo de convección se recomienda para preparar platos a base de carne con líquidos. Sigue siendo el mejor modo de cocción para bollería seca y fruta en general. Cuando cocine en modo de convección, use solo una bandeja de goteo o rejilla de cocción a la vez, de lo contrario, la distribución del calor será desigual. Seleccione entre las distintas alturas de rejilla en función de si el plato necesita más o menos calor desde la parte superior o inferior.

#### Modo de ventilación

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

Además, la excelente distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas al cocinar asados. Esto se traduce en una menor pérdida de jugos, una carne más tierna y una disminución de la pérdida de peso para el asado. El modo ventilado es especialmente adecuado para cocinar pescado, que se puede preparar con la adición de una cantidad limitada de condimentos, manteniendo así su sabor y apariencia. El modo ventilado también se puede utilizar para descongelar carnes blancas o rojas, pescados y panes ajustando la temperatura a 80 ° C-100 °C

#### Parrilla

Importante: no ajuste la perilla del termostato (C) a más de 200 ° C. Durante el asado, mantenga la puerta del horno cerrada. Los alimentos se cocinan en la parrilla por los rayos térmicos descendentes producidos por un elemento calefactor eléctrico incandescente. La temperatura alta y directa de la parrilla dora inmediatamente la carne, deteniendo así la dispersión del jugo y manteniendo la carne más tierna. La parrilla está especialmente recomendada para cocinar platos que requieran una alta temperatura superficial.

#### Maxi parrilla

Importante: no coloque la perilla del termostato (C) a más de 200 ° C. Durante el asado, mantenga la puerta del horno cerrada. Ambos elementos calefactores de la parrilla están activados. Para una parrillada más intensiva, seleccione esta función.

#### Maxi parrilla ventilada

Importante: no coloque la perilla del termostato (C) a más de 200 ° C. Durante el asado, mantenga la puerta del horno cerrada. Ambos elementos calefactores de la parrilla están activados, así como el ventilador y todos los componentes de la parrilla. Esta combinación de características aumenta la efectividad de la radiación térmica de

## MANUAL DE USUARIO HORNO DE COCINA ELÉCTRICO / ELECTRIC BUILT IN OVEN

los elementos calefactores a través de la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre en los alimentos.

### Horno de repostería suave

Ajuste la perilla del termostato (C) entre 50 ° C y 250 °C. El elemento calefactor inferior y el ventilador se encienden. Este ajuste es ideal cuando se cocinan alimentos delicados, especialmente pasteles que necesitan subir, ya que el calor que sube desde el fondo facilita la levadura. Tenga en cuenta que con esta función se necesita bastante tiempo para alcanzar temperaturas más altas en el horno. Por lo tanto, si se necesitan altas temperaturas, le recomendamos que utilice la configuración "Convencional".

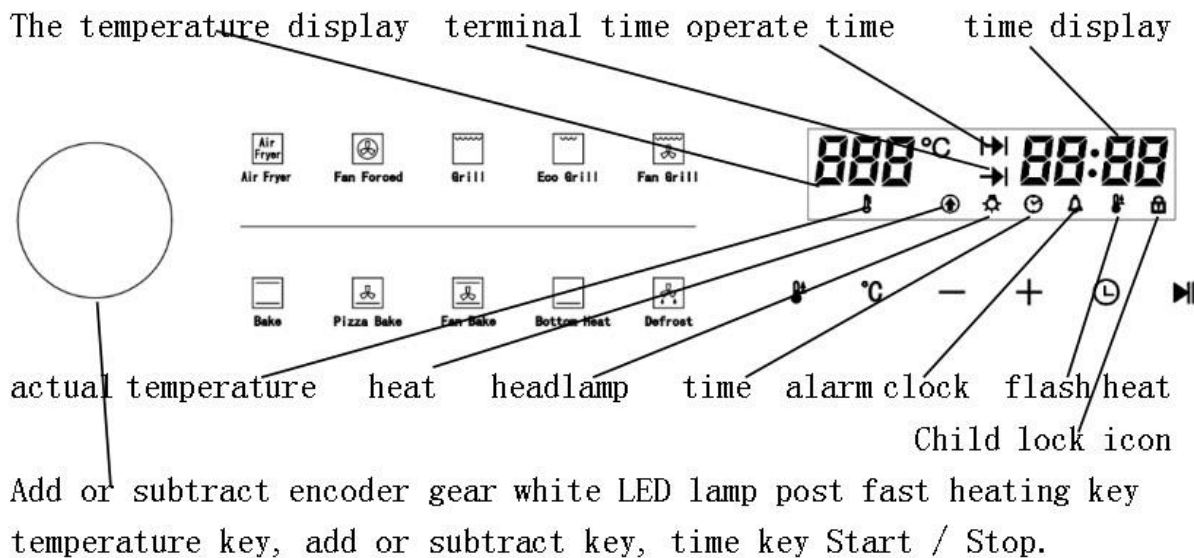
### Modo de convección ventilada

Ajuste la perilla del termostato (c) entre 50 ° C y 250 °C.

Se activan los elementos calefactores exteriores tanto en la parte superior como en la inferior del horno, así como el ventilador. Basado en el modelo de convección, esta combinación de características aumenta la efectividad de la radiación térmica de los elementos calefactores a través de la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre en los alimentos.

### Monitor

La interfaz de usuario (UI) se compone de cinco teclas de inducción capacitivas, 10 postes de luz LED blancos, un codificador de suma y resta y una pantalla de visualización.

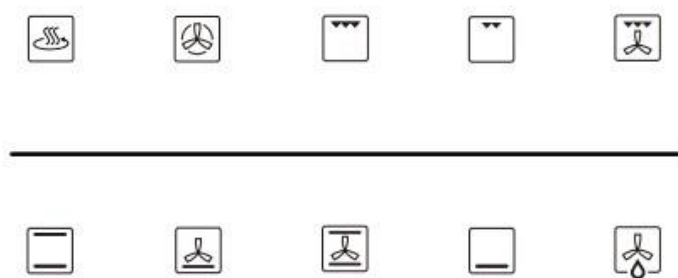


## 2. Configura el equipo de cocción

Presione el codificador de suma y resta durante más de 1 segundo para seleccionar el equipo de cocción, gire el codificador de suma y resta para seleccionar diferentes equipos de cocción, la luz LED correspondiente al equipo de cocción parpadea, puede presionar directamente la tecla de inicio / parada  para comenzar la cocción. En el estado de cocción, el codificador de suma y resta se puede presionar durante más de 1 segundo para salir del equipo de cocción.

## MANUAL DE USUARIO

### HORNO DE COCINA ELÉCTRICO / ELECTRIC BUILT IN OVEN



### 3 Tecla de inicio / ▶

*Durante el calentamiento, presione la tecla ▶ para iniciar o detener el*

### 4 Temporizador

*El área de visualización de la hora muestra la hora actual, la hora de la alarma, el tiempo de trabajo y la hora de finalización para respaldar el proceso de trabajo del horno. El temporizador puede configurar la hora actual, la hora de la alarma, el tiempo de trabajo y la hora de finalización mediante*

*Pulsando Tiempo y Temperatura, tecla de tiempo ⌚, tecla de inicio / parada ▶. La prioridad de visualización es la hora de finalización, el tiempo de trabajo, la hora de alarma y la hora actual;*

#### 4.1 Poner el despertador. 🔔

*Presione la tecla de temporización ⌚ " una vez cuando el equipo de cocción no esté seleccionado o presione la tecla de tiempo '⌚' tres veces al seleccionar el equipo de cocción para configurar el estado de alarma, la identificación de alarma "" parpadea y el valor de parpadeo del área de visualización de tiempo es "0:00", presione el botón más o restar para configurar el reloj despertador, presione la tecla de inicio / parada ▶ para confirmar el valor de parpadeo o confirmar automáticamente después de 5 segundos, y mostrar el logotipo del reloj despertador.*

*Una vez activado el despertador, puede cancelar la función de despertador ajustando el despertador a "0:00".*

*Después de la alarma, el timbre suena durante 90 segundos y el signo del reloj 🔔 " parpadea.*

*También puede presionar la tecla de tiempo '⌚', presione la tecla de tiempo y temperatura, la tecla de inicio / parada ▶ detiene la llamada del zumbador.*

#### 4.2 Tiempo de configuración ⌚

*El tiempo solo se puede configurar cuando no se selecciona el equipo de cocción. Presione la tecla de tiempo '⌚' dos veces continuamente, y el usuario ingresa al modo de tiempo de configuración, el valor de tiempo actual parpadea en el área de visualización de tiempo. Puede configurar la hora girando el codificador y presionando la tecla de inicio / parada ▶ para confirmar el valor de parpadeo.*

#### 4.3 tiempo de operación▶ (rango de configuración del tiempo de trabajo 0:01 ~ 9:59)

*En el estado de cocción, presione la tecla de tiempo ⌚ para modificar el tiempo de trabajo, la bandera de tiempo de trabajo ▶▶ parpadea, realice la configuración del tiempo de trabajo presionando la tecla*

de agregar o restar, presione la tecla de inicio / parada  para confirmar o confirmar automáticamente después de 5 segundos, y el modo actual no se detiene.

Cuando finaliza el tiempo de trabajo, el zumbador llama a las 6, el signo de tiempo de trabajo () y el valor de la visualización de la temperatura parpadean, el LED del equipo funcional seleccionado parpadea y las luces LED del equipo de cocción no seleccionado se apagan, recordando al usuario que se ha completado el tiempo de trabajo establecido. Puede detener la llamada del timbre presionando la tecla de tiempo "" y presionando las teclas de tiempo y temperatura. Al presionar la tecla de inicio / parada , se detiene la llamada del timbre.

#### 4.4 Hora de la terminal

 En el estado de cocción, presione la tecla de tiempo dos veces para configurar la hora de finalización, La identidad de la  hora de finalización parpadea, Muestra la hora de finalización predeterminada = tiempo actual + tiempo de trabajo, La hora de finalización se puede configurar presionando el tiempo y la temperatura, Presione inicio / parada  para confirmar el valor de parpadeo o confirmar automáticamente el modo de retardo de calentamiento después de 5 segundos, Y el modo actual no se detiene. Cancelar el modo de retardo de calefacción

Si la hora de finalización del trabajo establecida es exactamente la hora del reloj actual + la duración del trabajo, cancele el modo de retardo de calentamiento.

Finaliza el modo de retardo de calentamiento

Una vez finalizado el modo de retardo de calentamiento del tiempo de trabajo de inicio, ingrese al modo de duración de trabajo. La duración y la hora de finalización de este modo se establecen de la siguiente manera:

#### 5. Establecer / seleccionar la temperatura

Después de seleccionar el engranaje de cocción girando el codificador de más o menos, se muestra el valor de temperatura predeterminado correspondiente. Al presionar la tecla de temperatura , el valor de temperatura correspondiente parpadea, presione la tecla de agregar y restar para modificar el valor de temperatura, presione Inicio / detener  para confirmar el valor de parpadeo o automáticamente después de 5 segundos, y el modo actual no se detiene.

#### 6. Calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido se utiliza principalmente para el precalentamiento del horno. Cuando la temperatura establecida es superior a 100 C, el equipo de cocción seleccionado permite la función de calentamiento rápido (a excepción del equipo de descongelación, el otro equipo se puede configurar para un calentamiento rápido) y la función de precalentamiento no se ha completado, lo que se puede realizar en cualquier momento presionando el botón de calentamiento rápido .

#### 7. Función de bloqueo para niños

Dado que el teclado puede activarse por error, aquí se agrega la función de bloqueo para niños. En cualquier estado, presione continuamente la tecla de inicio / parada  durante más de 5 segundos para ingresar a la función de bloqueo para niños y mostrar  " en el monitor de tiempo.

Si se pulsa el botón  después de activar la función de bloqueo para niños, el logotipo  " parpadeará para recordar al usuario que el sistema actual está protegido por la función de bloqueo para niños.

También presione el botón de inicio / parada  durante más de 5 segundos para eliminar la función de bloqueo para niños.

#### 8. Linterna frontal

Cuando la lámpara de iluminación esté funcionando, muestre  ".

· Al cambiar al equipo de cocción, la iluminación está encendida; salga del equipo de cocina, la iluminación está apagada; · El horno entra en el modo de retardo de calentamiento y las luces se apagan. Cuando el trabajo comience a trabajar, ingrese al modo de tiempo de trabajo y las luces se encenderán. Una vez completada la duración del trabajo en el horno, la iluminación se apaga.

#### 9. Identificación de errores

Cuando se produce un error, conflicto u otro error, el DTube del monitor de tiempo mostrará algunos códigos de error que representan los siguientes significados:

| Monitor | Error                                   | Interpretación / causa                                                                                                                                                                                                                              |
|---------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ER01    | Sin sensor de temperatura               | Cuando el tablero de control detecta que no hay un sensor de temperatura (o posiblemente una temperatura excesiva), el horno dejará de calentar y abrirá el ventilador de enfriamiento. Las placas PCB tienen la prioridad de temperatura más alta. |
| ER02    | Cortocircuito del sensor de temperatura | Debido a las características de cada sensor en sí, el cortocircuito corresponde a una temperatura muy baja, en cuyo caso el horno                                                                                                                   |
|         |                                         | Detiene el calentamiento y enciende el ventilador de refrigeración. Las placas PCB tienen la prioridad de temperatura más alta.                                                                                                                     |

### Consejos prácticos de cocina

#### Precalentamiento

Si el horno debe precalentarse (generalmente este es el caso cuando se cocinan alimentos con levadura), el "Modo de ventilación" es posible para ahorrar energía.

Una vez que se haya colocado la comida en el horno. A continuación, se puede seleccionar el modo de cocción más adecuado.

Uso de la parrilla

El horno multifunción le ofrece tres modos de asado diferentes

Use la configuración "Parrilla" para asar a la perfección en modo perfecto porciones pequeñas como sándwiches tostados, perritos calientes, etc.

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

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

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

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

Sin embargo, si es necesario, el termostato se puede configurar a temperaturas más bajas simplemente girando la perilla a la configuración deseada.

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

#### Repostería

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

Los rebozados no deben estar demasiado líquidos, ya que esto resultará en tiempos de cocción prolongados. En general:

|                             |
|-----------------------------|
| La masa está demasiado seca |
|-----------------------------|

|                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|
| Aumente la temperatura en 10 ° C y reduzca el tiempo de cocción. |
|------------------------------------------------------------------|

|                |
|----------------|
| Hojaldre caído |
|----------------|

|                                                   |
|---------------------------------------------------|
| Use menos líquido o baje la temperatura en 10 ° C |
|---------------------------------------------------|

|                                                  |
|--------------------------------------------------|
| La masa es demasiado oscura en la parte superior |
|--------------------------------------------------|

|                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Colóquelo en una rejilla inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción. |
|----------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                  |
|--------------------------------------------------|
| Bien cocinado por dentro pero pegajoso por fuera |
|--------------------------------------------------|

|                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|
| Use menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción. |
|------------------------------------------------------------------------|

|                             |
|-----------------------------|
| La masa se pega a la sartén |
|-----------------------------|

|                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------|
| Engrasar bien la sartén y espolvorearla con una capa de harina. |
|-----------------------------------------------------------------|

|                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|
| Usé más de un nivel y no todos están en el mismo punto de cocción |
|-------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Utilice un ajuste de temperatura más bajo. No es necesario sacar la comida de todas las rejillas a la vez. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Cocinar pizza

Para obtener los mejores resultados al cocinar pizza, use el "Modo de ventilación":

- Precalienta el horno durante al menos 10 minutos;
- Utilice un molde para pizza de aluminio ligero, colóquelo en el asador suministrado con el horno. Si se usa la sartén de goteo, esto extenderá el tiempo de cocción, lo que dificultará la obtención de una corteza crujiente;
- No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza;

## MANUAL DE USUARIO

### HORNO DE COCINA ELÉCTRICO / ELECTRIC BUILT IN OVEN

- Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), se recomienda que el queso mozzarella se coloque encima a la mitad del proceso de cocción;

#### Cocinar pescado y carne

La carne debe pesar al menos 1 kg para evitar que se seque. Cuando cocine carnes blancas, aves y pescados, utilice ajustes de baja temperatura (150 ° C-220 ° C). Para las carnes rojas que deben estar bien cocidas por fuera pero tiernas y jugosas por dentro, es una buena idea comenzar con un ajuste de alta temperatura (200 ° C -220 ° C) durante un corto período de tiempo, luego apagar el horno. En general, cuanto más grande sea el tueste, menor será el ajuste de temperatura. Coloque la carne en el centro de la rejilla y coloque la bandeja de goteo debajo para recoger la grasa.

Asegúrese de que la rejilla esté insertada de manera que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, use las alturas bajas de las rejillas. Para asados salados (especialmente pato y caza silvestre), adereza la carne con manteca de cerdo o tocino en la parte superior.

#### COCCIÓN ESTÁTICA EN HORNO

| Tipo de plato        | Temperatura | Tiempo de cocción | Tipo de plato                 | Temperatura | Tiempo de cocción |
|----------------------|-------------|-------------------|-------------------------------|-------------|-------------------|
| Bollería y tarta     | ( ° C)      | acta              | Carne                         | ( ° C)      | horas             |
| Fruta Piebald        | 130         | 60-70             | Turquía (4-8 kg)              |             |                   |
| Merengues            | 130         | 30-40             | Ganso (4-5 kg)                |             |                   |
| Bizcocho             | 150         | 20-30             | Pato (2-4 kg)                 |             |                   |
| Pastel de ángel      | 160         | 40-50             | Capón (2 1/2-3 kg)            |             |                   |
| Tarta de Madeira     | 160         | 40-50             | Ternera braseada (1-1 1/2 kg) |             |                   |
| Tarta de chocolate   | 170         | 30-40             | Pierna de cordero             |             |                   |
| Pan dulce plano      | 170         | 40-50             | Liebre asada (2 kg)           |             |                   |
| Soplos               | 200         | 15-20             | Faisán asado                  |             |                   |
| Galletas de hojaldre | 200         | 15-20             | Pollo (1-1 1/2 kg)            |             |                   |
| Mille feuilles       | 200         | 15-20             |                               |             |                   |
| Hojaldre             | 200         | 15-20             | Pescado                       | 200         | Acta<br>15-25     |

#### Asar

| Tipo de plato              | Tiempo de cocción (minutos) | Posición de la carcasa |
|----------------------------|-----------------------------|------------------------|
| Chuletas (0,5 kg)          | min. 25 min.                | 3° carril guía         |
| Salchichas                 | 15 min. 60                  | 2° carril guía         |
| Pollo a la parrilla (1 kg) | min. 60 min.                | 1° carril guía         |
| Ternera al asador (0,6 kg) | 60                          | -                      |
| Pollo al asador (1 kg)     |                             | -                      |

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

Se entiende que la 1ª carril guía es la posición más baja.

#### NOTAS ÚTILES PARA COCINAR

En la siguiente tabla, algunos consejos orientativos para cocinar:

| FALLAS | CAUSAS | REMEDIOS |
|--------|--------|----------|
|--------|--------|----------|

## MANUAL DE USUARIO

### HORNO DE COCINA ELÉCTRICO / ELECTRIC BUILT IN OVEN

|                                                                                   |                                        |                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La corteza superior es oscura y la parte inferior demasiado pálida                | No hay suficiente calor desde el fondo | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilice la posición de convección natural</li> <li>- Use moldes para pasteles más profundos</li> <li>- Baja la temperatura</li> <li>- Pon el bizcocho en un estante inferior</li> </ul> |
| La parte inferior es oscura y la corteza superior demasiado pálida                | Calor excesivo desde la parte inferior | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilice la posición de convección natural</li> <li>- Use latas del lado inferior</li> <li>- Baja la temperatura</li> <li>- Pon el bizcocho en un estante más alto</li> </ul>            |
| El exterior está demasiado cocido y el interior no está lo suficientemente cocido | Temperatura demasiado alta             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Baja la temperatura y aumenta el tiempo de cocción</li> </ul>                                                                                                                           |
| El exterior es demasiado seco a pesar de ser del color adecuado                   | Temperatura demasiado baja             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aumente la temperatura y reduzca el tiempo de cocción.</li> </ul>                                                                                                                       |

## Especificaciones técnicas

|                             |            |                  |
|-----------------------------|------------|------------------|
| Tamaño del horno eléctrico: | litros 125 | Tamaño del horno |
| Ancho mm. 770               |            |                  |
| Profundidad mm. 418         |            |                  |
| Altura mm. 379              |            |                  |

### Potencias absorbidas de acuerdo con los modelos

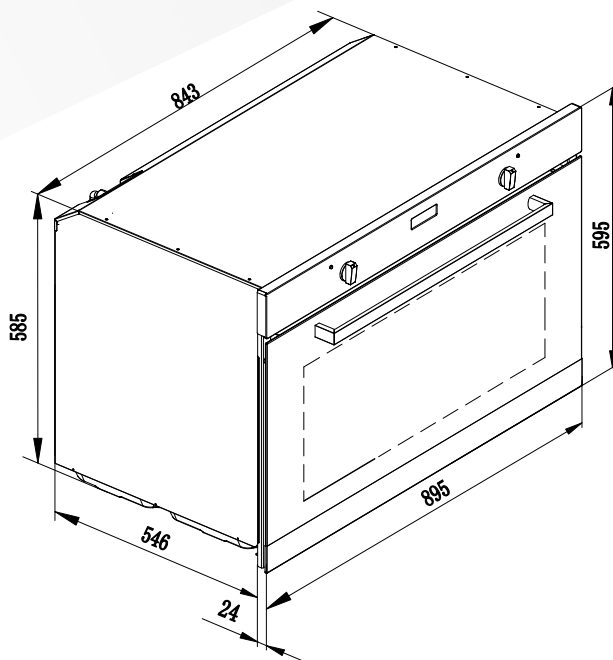
|                                                 |                                                         | Accesorios según modelos          |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Horno de calentamiento inferior el. 1300 vatios | Parrilla mediana corazón el. 2000 vatios                | motor sincronizado de 4 vatios    |
| Horno de calentamiento superior el. 1050 vatios | Calentamiento total de la parrilla el. 1050+2000 vatios | Motor sombreado (trasero) 33 Watt |
| Luz de horno 25Watt                             | Calentamiento circular el. 2 x 1400 vatios              | Motor sombreado (superior) 25Watt |

|                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| Frecuencia final de voltaje: | 220-240 V / 60 Hz          |
| Fuente de alimentación Max:  | 2800W (220V)-3400W (240V)- |

# vetrux

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

Horno de Cocina Eléctrico / Electric Built In Oven



# vetrux

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