

HORNO ELÉCTRICO

INOX COLLECTION



desde 1934

RECORD

MANUAL DE INSTRUCCIONES



30 Litros
de Capacidad



ESPECIFICACIONES

MODELO: REC - INHE302

Voltaje: 220V - 240V

Potencia: 1500W

Frecuencia: 50/60 Hz

Capacidad Volumétrica: 30 L



Carcasa de acero
pintada en negro



Incluye bandeja de acero,
rejilla y asa para bandeja



Temporizador hasta 60
minutos con timbre



Temperatura ajustable
hasta 230 °C

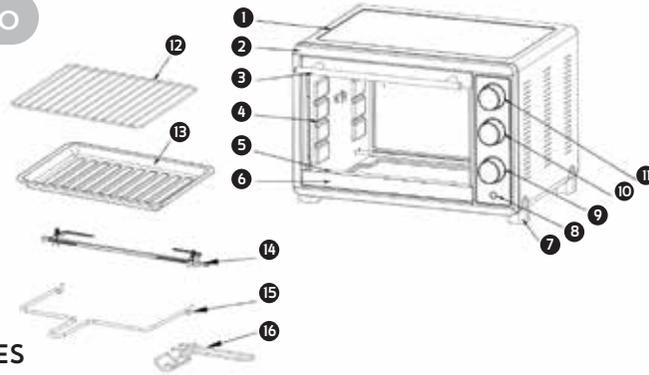


Selector de
calentadores

1. PARTE DEL PRODUCTO

Antes de usar por primera vez el producto, recomendamos identificar todas las partes.

Lea las instrucciones y medidas de seguridad con atención.



1.1. DESCRIPCIÓN DE PARTES

- | | | |
|----------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Cuerpo | 7. Pie de horno | 13. Bandeja de acero vitrificado |
| 2. Panel frontal | 8. Luz de encendido | 14. Tenedor asador |
| 3. Manija | 9. Perilla temporizadora | 15. Asa para asador |
| 4. Cámara interior | 10. Perilla de fusión de asador | 16. Asa para bandeja |
| 5. Calentadores inferiores | 11. Perilla de temperatura | |
| 6. Marco de puerta | 12. Rejilla | |

2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usar el HORNO RECORD por primera vez, siga los siguientes pasos.

2.1. ANTES DEL PRIMER USO

PASO 1: Retire todos los materiales de embalaje y adhesivos o etiquetas.

PASO 2: Limpiar la superficie exterior e interior con un paño húmedo, inmediatamente proceda a secar.

PASO 3: Limpie los accesorios (bandeja, rejilla, asas, tenedores, etc.) en agua caliente con jabón o en el lavavajillas líquido.

PASO 4: Seque completamente todos los accesorios y vuelva a ensamblar el horno.

 **NO** sumerja o humedezca las perillas.

2.2. PREPARACIÓN PARA SU USO

PASO 1: Coloque el horno sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque el producto sobre una superficie no resistente al calor.

PASO 2: Enchufe el horno a la toma de corriente y estará listo para usar.

PASO 3: Precaliente a la temperatura más alta (230 °C) en la función de tostado durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de empaque que pueda quedar después del envío. Esto también eliminará todos los rastros de olor inicialmente presentes.



Nota: En el precalentamiento se puede presentar olores y un poco de humo blanco. Esto es normal e inofensivo. Se debe a la combustión de la sustancia protectora aplicada a los elementos calefactores en la fábrica.

2.2.1. USANDO SU PRODUCTO

PASO 1: Conecte el enchufe de red a una toma de corriente.

PASO 2: Familiarícese con las siguientes funciones y accesorios del horno antes de usarlo por primera vez:

• **Control de temperatura:** Elija la temperatura deseada (90 °C a 230 °C).

• **Control de tiempo (temporizador):** Cuando gire, activa el segmento del temporizador del control, gírelo a la derecha (en el sentido de las agujas del reloj). Esta función también tiene un timbre que suena al final del tiempo programado.

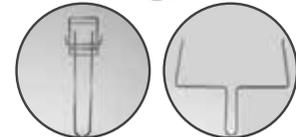
• **Control de función asador:** Hay un selector de función de interruptor de cinco etapas:

- | | | | |
|------------------|---|--------------------------------------|---|
| • Apagado |  | • Calor superior + calor inferior |  |
| • Calor superior |  | • Calor superior + Asador (rostizar) |  |
| • Calor inferior |  | | |

• **Indicador de encendido:** Se ilumina cada vez que se enciende el horno.

• **Bandeja para hornear:** Para hornear y asar carne, aves, pescado y otros alimentos. También puede contener las gotas de la comida o el aceite cuando se usa el asador.

• **Asa de la bandeja asador:** Le permite levantar la rejilla, asador y la bandeja para hornear cuando están calientes.



¿CÓMO USAR LA FUNCIÓN ROSTIZAR?

PASO 1: Ajuste el control de temperatura al calor deseado.

PASO 2: Establezca el control o perilla de función asador en rostizar.



PASO 3: Inserte la primera pinza en el tenedor apuntando hacia adentro. Asegure la pinza con el tornillo de mariposa provisto.

PASO 4: Coloca la varilla en el centro de la comida que va a preparar. Asegúrese de que la comida esté en el centro antes de insertar la segunda pinza. Asegure el segundo asador con el tornillo de mariposa.



PASO 5: Inserte el extremo del tenedor en el casquillo de arrastre y apoye el otro extremo (de forma cuadrada) en el soporte de la varilla.

PASO 6: Conecte el enchufe a la red eléctrica y gire la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado.

PASO 7: El ciclo se completa cuando la perilla del temporizador llega a la posición "OFF".

PASO 8: Para retirar la comida, levante el tenedor utilizando el asa para asador.



PASO 9: Asegúrese de que ambos ganchos estén colocados de manera uniforme en el borde del tenedor. Primero levante el extremo que descansa sobre el soporte y retire lentamente la brocheta del zócalo de la unidad.

PASO 10: Coloque la comida en una tabla de cortar o plato y retire las pinzas.

¿CÓMO HORNEAR?

PASO 1: Coloque la rejilla extraíble en la posición deseada.

PASO 2: Inserte la bandeja para hornear y cierre la puerta del horno.

PASO 3: Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado.

PASO 4: Gire la perilla selectora en 

PASO 5: Seleccione la temperatura.

PASO 6: Cuando termine de hornear, la campana sonará para indicar el final del ciclo de horneado.

PASO 7: También puede colocar el temporizador en la posición "OFF" para apagar el horno.

¿CÓMO ASAR?

PASO 1: Inserte la rejilla para hornear extraíble con la comida y la bandeja para hornear.



PASO 2: Cierre la puerta de vidrio.

PASO 3: Gire la perilla selectora en 

PASO 4: Seleccione la temperatura y el temporizador.

PASO 5: También puede colocar el temporizador en la posición "OFF" para apagar el horno.

PASO 6: Cuando termine de asar, la campana sonará para indicar el final del ciclo de asado.

¿CÓMO TOSTAR?

PASO 1: Inserte la rejilla para hornear extraíble con la comida y la bandeja para hornear.



PASO 2: Cierre la puerta de vidrio.

PASO 3: Gire la perilla selectora en 

PASO 4: Seleccione la temperatura y el tiempo.

PASO 5: Cuando termine de tostar, sonará la campana para indicar el final del ciclo de tostado.

PASO 6: También puede colocar el temporizador en la posición "OFF" para apagar el horno.



NOTA: La rejilla de alambre debe colocarse en el medio del horno con las muescas apuntando hacia abajo.



CONSEJOS: Colocación de las rejillas.

Galletas: Utilice las guías de soporte inferiores y medias.

Tortas de capas: Use solo la guía de soporte inferior.

Tartas: Utilice guías de soporte inferiores y medias.



PRECAUCIÓN: Siempre tenga mucho cuidado al sacar la bandeja para hornear, la rejilla de alambre o cualquier recipiente caliente de un horno caliente. Utilice siempre el asa del asador o un guante de cocina cuando retire alimentos calientes del horno.



3. RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAJE:

Antes de intentar cualquier limpieza o mantenimiento, apague y desenchufe el horno de la red eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la parte exterior del horno con un paño húmedo y seque. Cualquier salpicadura que se produzca durante la cocción y entre en contacto con el revestimiento continuo se oxida mientras el horno está en funcionamiento. Si lo desea, limpie las paredes con una esponja húmeda, un paño y lavavajillas líquido.

NO USE ESPONJAS DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS, NI UTENSILIOS DE METAL, YA QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PUEDEN DAÑAR EL RECUBRIMIENTO.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este producto contiene materiales reciclables y/o recuperables. En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del producto, deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.



Recicla de productos eléctricos.
Deseche el embalaje de manera responsable.
Coloque el envase dentro de la caja y guárdelo o deséchelo de manera segura.

www.record.com.pe | servicioalcliente@record.com.pe

Servicio al cliente: 0800-29430 | (511) 618-4100

Importado por WWK COMERCIAL S.A.C.

Av. Los Frutales 298 Ate, Lima - Perú.

R.U.C.: 20606152931 Origen: China.

