

MANUAL DE INSTRUCCIONES



HORNO ELÉCTRICO
MODELO SD 6060

Smart-tek

ÍNDICE

HORNO ELÉCTRICO SD 6060

Medidas de Seguridad	pág. 4
Accesorios	pág. 5
Características	pág. 5
Conociendo su Horno	pág. 6
Antes del Primer Uso	pág. 7
Cocción por Convección	pág. 7
Rottiseri	pág. 7
Modos de Cocción	pág. 8
Consejos Útiles	pág. 9
Limpieza y Mantenimiento	pág. 9
Solución de Problemas	pág. 10

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO ELÉCTRICO

MODELO SD 6060

MEDIDAS DE SEGURIDAD

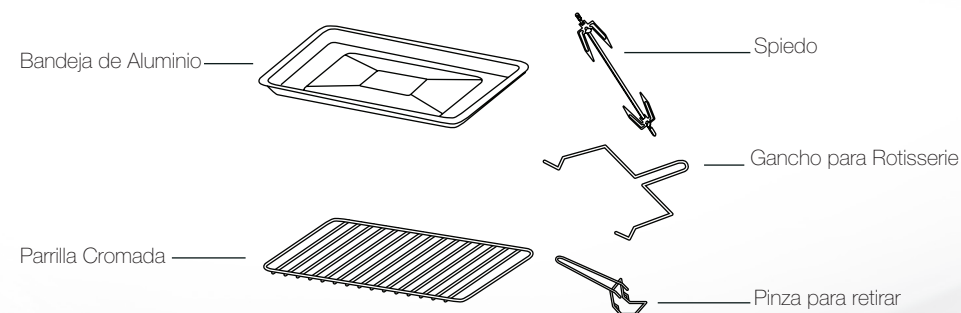
SIGA SIEMPRE LAS SIGUIENTES MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR EL APARATO.

1. Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar su horno industrial.
2. No toque las superficies calientes, como el cuerpo principal del horno o sus puertas. Siempre tome u opere el producto de las manijas o de las perillas.
3. Antes de conectar la unidad, chequee que la alimentación requerida sea compatible con la de su hogar.
4. Este horno es sólo para uso doméstico. No lo utilice para ningún otro fin que no sea aquel para el que está destinado.
5. Para evitar el riesgo de cortocircuito, no sumerja el cable o enchufe en agua u otro líquido.
6. Se requiere atenta supervisión cuando cualquier artefacto está siendo usado por o cerca de niños.
7. Desconecte su horno de la fuente eléctrica antes de limpiarlo o cuando no esté en uso. Dejar que se enfríe antes de sacar o poner cualquier accesorio.
8. No lo haga funcionar con el enchufe o el cable dañado, o después que el mismo hubiera funcionado mal o haya sido dañado de alguna forma. Ante cualquier duda, contacte al Servicio Técnico Autorizado Smart-tek para su correcta reparación.
9. El uso de accesorios que no sean originales pueden perjudicar su funcionamiento y causar daños al usuario.
10. No utilice su horno eléctrico al aire libre.
11. Evite que el cable cuelgue o toque superficies con altas temperaturas.
12. Evite ubicarlo cerca de otros hornos u anafes.
13. Antes de desconectar el aparato, verifique que todas las funciones estén en la posición OFF.
14. Tenga precaución al extraer la bandeja de cocción o al limpiar su horno, ya que pueden estar calientes.
15. No introduzca comidas que excedan el tamaño interior de su horno o utensilios de metal, ya que pueden causar un shock eléctrico o un incendio.
16. Si el horno se encuentra cubierto al momento de su uso o cercano a objetos hechos con material inflamable, como cortinas o similares puede ocurrir un incendio.
17. Este horno no está diseñado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Solo pueden hacerlo con la supervisión e instrucción adecuada de una persona responsable por su seguridad.
18. No lo limpie con esponjas metálicas, ya que se pueden dañar la superficie del mismo, exponiendo las partes eléctricas y pudiendo provocar shock eléctrico.
19. Tenga precaución al utilizar contenedores cuyos materiales no sean metal o vidrio. Consulte siempre si son contenedores aptos para utilizar con el horno eléctrico.
20. Mantenga su horno alejado de los niños para evitar accidentes.
21. No intente colocar dentro del horno aquellas comidas que excedan el tamaño interior del horno. Esto podría causar incendio o cortocircuito en el horno.
22. No guarde en el horno materiales como papel, cartón, plástico o similares ni utensilios.
23. No cubra la bandeja de cocción ni ninguna

24. No utilice temporizadores u otro tipo de control externo.
25. Guarde estas instrucciones para futuras referencias.



ACCESORIOS



CARACTERÍSTICAS

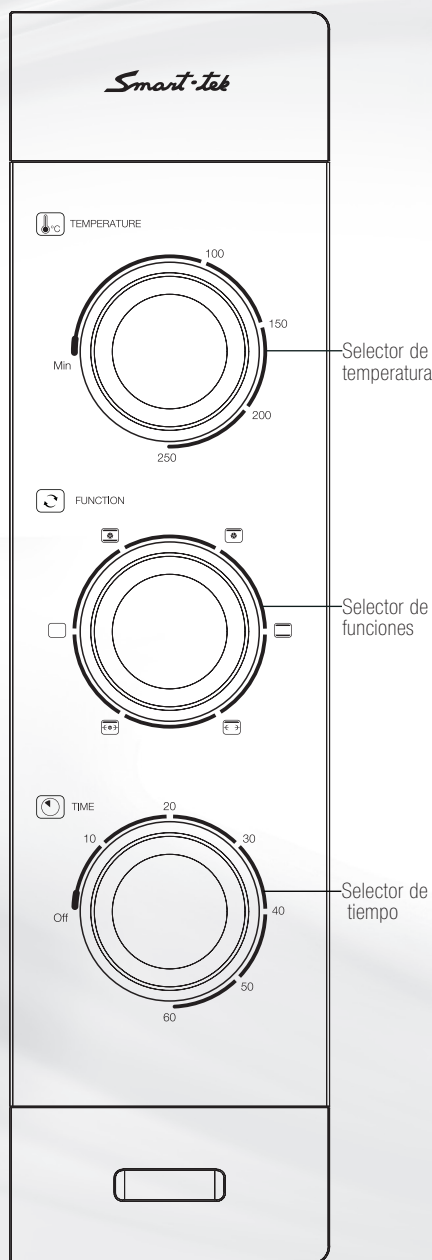
INDICADOR DE ENCENDIDO

Luego de enchufar el horno a una toma eléctrica, el indicador de encendido se iluminará. El selector de tiempo debe encontrarse en cualquier posición excepto en "OFF" (apagado).

SELECTOR DE MODO DE FUNCIÓN

Este selector permite aplicar la cocción por convección, rotisserie o las dos en simultáneo. El horno posee un ventilador y una cavidad interna para colocar el Spiedo.

CONOCIENDO SU HORNO



SELECTOR DE TEMPERATURA

Gire el selector en sentido horario para ajustar la temperatura.

La temperatura máxima es de 250°C. Es ideal para tostar pan, cocinar un pollo o preparar carne asada.

SELECTOR DE FUNCIÓN

Este selector permite ajustar el ciclo de horneado según lo que se desee preparar.

El horno posee dos placas internas (una superior y otra inferior) que irradian calor y se activan según el modo programado.

1. **OFF**: en esta posición el selector de función se encuentra apagado.

2. **Hornear + Convección**: ambas placas del horno (inferior y superior) irradiarán calor, acompañadas de la convección. Se suele utilizar para tostar panificados de manera pareja.

3. **Asar + Convección**: en este modo, sólo la placa superior del horno se activará, junto con la convección. Es útil para asar pescados, pollos y carnes rojas.

4. **Hornear**: ambas placas del horno (inferior y superior) irradiarán calor durante la cocción. Se usa para hornear panificados.

5. **Asar + Rotisserie**: sólo la placa superior del horno se activará, junto con la función rotisserie. Es útil para asar pollo y carne de cerdo.

6. **Hornear + Convección + Rotisserie**: ambas placas del horno (inferior y superior) irradiarán calor, acompañadas de la convección y de la función rotisserie. Se utiliza para cocinar pollo o carne de cerdo de manera pareja y homogénea.

SELECTOR DE TIEMPO

Gire el selector para ajustar el tiempo del ciclo de cocción. El tiempo máximo de ajuste es 60 minutos.

A medida que transcurre el tiempo, el selector cambiará de posición hasta llegar a "OFF".

ANTES DEL PRIMER USO

Smart-tek
Simplifica tu hogar

Desempaque el horno y ubíquelo sobre una superficie horizontal. Quite cualquier elemento ajeno a él, como bolsas de embalaje, tarjetas de servicio técnico, garantía, etc.

Con un paño húmedo, limpie cuidadosamente la cavidad interna del horno y la superficie del mismo. Limpie todas las partes desmontables utilizando un paño con agua caliente y detergente.

NOTA:

1. Durante el inicio de la primera cocción, usted podrá percibir olor y humo por alrededor de 15 minutos. Esto es normal, ya que las placas calefactoras del horno poseen un tratamiento protector para que no se dañen. Se recomienda antes del primer uso, prender el horno durante 15 minutos vacío, en una habitación ventilada.
2. En el interior del horno se encuentran dos ranuras guía a diferente altura, para ubicar la

bandeja de cocción dependiendo de la función de cocción seleccionada y del tamaño de la comida a preparar.

Si la placa calefactora superior es la que se encuentra en funcionamiento, se recomienda ubicar la bandeja de cocción en la primera ranura guía para una óptima cocción.

3. Cuando usted quiera ajustar el selector de tiempo por menos de 10 minutos, siempre rote el tiempo a una posición mayor que 10 minutos y reposiciónelo en el tiempo deseado. Este procedimiento asegura que el tiempo seleccionado se ajuste correctamente.

4. Siempre controle la comida durante el ciclo de cocción para asegurarse de que no cocine demasiado y se quemé.

5. Precaución: cuando retire la comida del horno, siempre utilice agarraderas de protección para evitar quemaduras.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

La cocción por convección combina el movimiento de aire caliente por medio de un ventilador que sopla de distintas maneras de acuerdo con los modos de cocción que posee el horno (asar, hornear y tostar). La cocción por convección es más rápida porque el horno regula el calor de forma radial. El ventilador envía de manera uniforme un suave aire caliente sobre la comida.

Así dora, tuesta y sella rápidamente, manteniendo la humedad y el sabor de los alimentos.

La función convección permite cocinar / hornear a temperaturas más bajas, lo que genera un gran ahorro de energía.

Los hornos sin esta función poseen puntos fríos que producen una cocción poco uniforme.

ROTTISERIE

* El límite de peso para la función spiedo es de 2,5 kg.

* Cuando cocine pollo deberá unir las extremidades al cuerpo. Esto evitará que se desprendan durante

el tostado y permitirá que el spiedo gire sin problemas (recomendamos atarlo o cocerlo con tanza para cocción).

* Precaliente el horno durante 15 minutos a 250°.

ROTTISSERIE

* Coloque la carne o ave que se va a cocinar en el spiedo. Luego, asegúrese de que la carne o ave esté centrada en el spiedo y sujeta firmemente con las pinzas y tornillos.

* Inserte una punta del spiedo en la pared interior del horno del lado derecho. Luego inserte la otra punta en el encastre de la pared del lado izquierdo.

* Coloque bandeja de hornear en la posición más baja del horno para contener posibles goteos.

* Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.

* Seleccione la función "Rotisserie" o "Convección y Rotisserie".

* Gire la perilla del temporizador para configurar el tiempo de cocción deseado.

* Cuando finalice la cocción sonará la campana del horno. En ese momento, gire la perilla de Rotisserie a la posición OFF.

* Para retirar el spiedo del horno levante primero el lado izquierdo hacia arriba y luego hacia afuera. Ayúdese con el gancho de Rotisserie para evitar quemadura y utilice una manopla.

MODOS DE COCCIÓN

Hornear

1. Gire el selector de temperatura en sentido horario al nivel máximo (250°C). Luego, gire el selector de modo a la posición Hornear. Ambas placas calefactoras se activarán. A continuación, abra la puerta del horno y coloque el recipiente con la preparación.

Se recomienda esta función para el horneado de panificados o tortas.

2. Seleccione el tiempo de horneado ajustando el selector de tiempo.

El indicador de encendido se iluminará. Cuando el ciclo de horneado finalice, sonará una alerta y terminará la cocción automáticamente.

3. Para detener el ciclo de cocción en cualquier momento, rote el selector de tiempo a la posición "OFF". Escuchará la alerta sonora.

Tenga cuidado al seleccionar el tiempo de cocción, ya que la preparación puede quemarse rápidamente. Se recomienda que supervise la operación de a momentos, a fin de evitar esto.

Asar

En el modo Asar, solamente la placa calefactora superior calentará.

Este modo es ideal para tostar la parte superior de los alimentos, o asar carnes.

1. Seleccione Asar en el selector de modo.

2. En este modo, debe utilizar la bandeja de cocción siempre sobre el grill durante el asado. No cubra el grill con papel de aluminio.

3. Coloque el selector de temperatura en 250°C. Para obtener mejores resultados, se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos con la puerta cerrada antes de asar la comida.

4. Coloque los alimentos que desea asar en la bandeja de cocción e introdúzcala en el horno, sobre el grill.

5. Cuando ase carne o pescado, cocine primero un lado y luego el otro a mitad de tiempo. Se recomienda untar ambos lados con manteca o aceite.

* Consejos de Cocción: para asar el pescado o el pollo, se sugiere asarlo con la piel hacia abajo primero.

6. Cuando termine el ciclo de cocción, extraiga el grill con la bandeja de cocción utilizando guantes de protección o una agarradera. Luego, coloque el selector de tiempo en la posición "OFF".

MODOS DE COCCIÓN

Tostar

1. Gire el selector de temperatura en sentido horario al nivel máximo (250°C). Luego, gire el selector de modo a la posición Tostar. La placa calefactora inferior se activará.

*Nota: Si usted va a tostar únicamente una rodaja de pan, colóquela en el centro del grill.

2. Antes de comenzar, recuerde colocar la bandeja de residuos extraíble, para recolectar las migajas que puedan desprenderse.

3. Seleccione el nivel de tostado ajustando el selector de tiempo. Si quiere incrementar el

tostado, aumente el tiempo.

El indicador de encendido se iluminará. Cuando el ciclo de tostado finalice, sonará la alerta y terminará la cocción automáticamente.

4. Para detener el ciclo de cocción en cualquier momento, rote el selector de tiempo a la posición "OFF". Escuchará la alerta sonora.

*Nota: tenga cuidado al seleccionar el tiempo de cocción, ya que el pan puede quemarse rápidamente. Se recomienda que se supervise la operación, a fin de evitar esto.

CONSEJOS ÚTILES

1. Ocasionalmente, pueden llegar a formarse gotas de condensación en la puerta del horno, debido a la cocción de determinadas comidas. Esto es algo normal y no afecta el sabor de sus comidas.

2. Cuando utilice alimentos que se encuentren congelados, siempre cocínelos inmediatamente luego de descongelarlos.

3. Tenga en cuenta que los alimentos congelados, así como también las carnes muy gruesas demoran más tiempo en cocinarse.

4. Al descongelar, coloque siempre los alimentos en la bandeja de cocción.

5. Evite abrir la puerta del horno durante el ciclo de cocción para que no haya pérdidas de calor.

6. Al tostar pan congelado, o varias rodajas de pan, recuerde que el tiempo de tostado deberá ser mayor que para tostar una sola rodaja.

7. Ocasionalmente, podría llegar a aparecer humo al cocinar. Para evitar esto, limpie el horno y remueva la grasa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Precaución: antes de limpiar el horno, desenchúfelo y déjelo enfriar completamente. Recuerde limpiar el horno regularmente para evitar humo y malos olores durante la cocción.

1. Limpie todas las partes desmontables con esponja y agua con jabón.

2. Utilice un paño húmedo para limpiar el interior.

3. Lave la puerta del horno y el exterior utilizando

un paño humedecido con agua caliente y jabón.

4. Jamás sumerja el aparato en el agua.

5. Para lavar la bandeja recolectora de residuos, abra la puerta del horno y simplemente extráigala.

6. No introduzca ninguno de los accesorios en el lavavajillas.

7. No utilice ningún limpiador abrasivo.

8. Higienice los accesorios con un paño suave

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

humedecido en agua caliente y utilice detergente si se requiere.

9. No limpie las placas calefactoras del interior de su horno.

10. Nunca coloque el grill o la bandeja de cocción directamente sobre la placa calefactora inferior.

11. No utilice esponjas metálicas para limpiar las superficies ni el interior del horno. Esto podría causar daños y rayar la terminación.

PRECAUCIÓN:

Nunca utilice el horno con la puerta abierta.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. Sale humo del horno durante la cocción.

Durante el inicio de la primer cocción, usted podrá percibir olor y humo por alrededor de 15 minutos. Esto es normal, ya que las placas de calor del horno poseen un tratamiento protector que asegura a las mismas durante el traslado.

Se recomienda prender el horno durante 15 minutos vacío, en una habitación ventilada.

La aparición de humo durante la cocción, puede deberse a que la bandeja de cocción o el interior del horno se encuentran sucios.

También suele aparecer humo durante la cocción. Para reducirlo, quite el exceso de grasa de los alimentos, limpie el interior del horno y la bandeja.

Deje de utilizar su horno inmediatamente si el humo proviene del cable o del enchufe.

Desconéctelo rápidamente de la toma de corriente.

2. El grill se encuentra atascado y la puerta del horno no funciona correctamente.

Extraiga el grill y limpie el interior de su horno. Higienice también la bandeja recolectora de residuos.

Compruebe que las ranuras de fijación del interior de su horno se encuentren correctamente alineadas con el grill.

3. La comida se tuesta demasiado / el pan no se tuesta.

Modifique los ajustes de tiempo y cocción.

Smart-tek
Simplifica tu hogar

www.smart-tek.com.ar