

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Modelo: Milano E.MAX1

Smart-tek

Horno de pizza

inpietra



Hacé
Pizza



MEDIDAS DE SEGURIDAD

Smart-tek

SIGA SIEMPRE LAS SIGUIENTES MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS

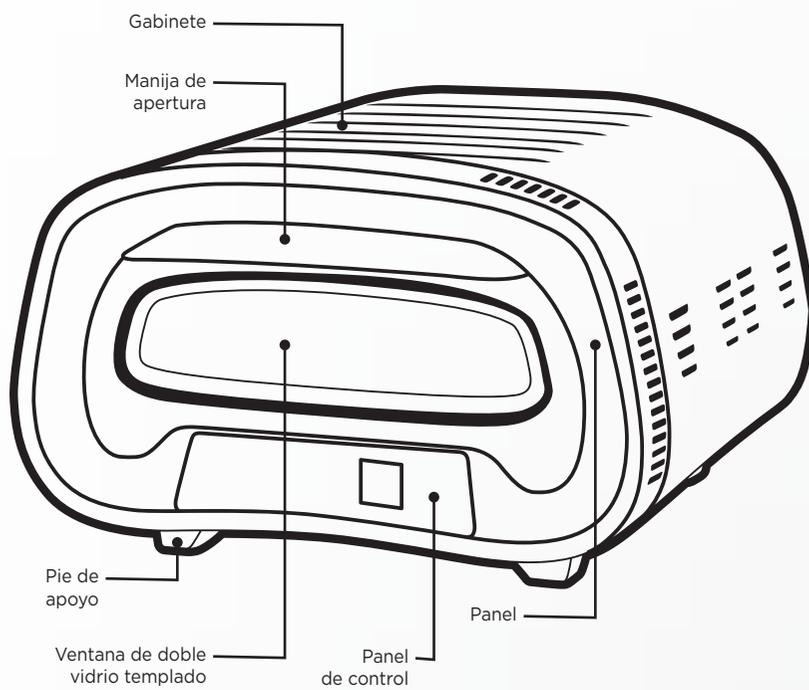
1. No toque directamente las superficies calientes. Use asas o perillas.
2. No sumerja el cable, el enchufe ni el cuerpo del aparato en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas. Limpie con un paño húmedo y asegúrese de que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
3. Los niños deben ser supervisados de cerca en todo momento cuando usen o estén cerca del aparato.
4. Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años, personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o personas que carezcan de experiencia y conocimiento en su uso, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad y que comprenda los peligros.
5. Los niños menores de 8 años no deben utilizarlo.
6. Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de los niños.
7. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
8. Nunca deje el producto funcionando sin supervisión.
9. Los aparatos deben desconectarse del enchufe cuando no estén en uso y antes de limpiarlos.
10. En caso que esté dañado de alguna manera y no pueda funcionar, pongase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.
11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por personal especializado.
12. No se recomienda usar accesorios que no hayan sido aprobados por el fabricante, ya que esto puede causar lesiones.
13. Para uso doméstico únicamente, no para uso en exteriores. No se permite el uso comercial.
14. No permita que el cable de alimentación cuelgue ni toque una superficie caliente.
15. Todos los interruptores deben estar en "OFF" al desconectarlo.
16. No use el aparato para otros fines.
17. El aparato no puede ser operado por un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
18. Siempre use el producto en una superficie seca, lisa y nivelada.
19. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
20. Asegúrese de que los alimentos en la bandeja de hornear o piedra para pizza no toquen el elemento calefactor.
21. No cubra las salidas de aire ni las entradas de aire mientras el producto esté funcionando.
22. No vierta aceite en la bandeja de hornear, ya que esto puede causar un incendio.
23. No toque el interior del producto mientras esté funcionando.
24. Antes de conectar, verifique que coincida con el voltaje de suministro local.
25. Está estrictamente prohibido usar las manos mojadas para enchufar o desenchufar la fuente de alimentación o operar el panel de control.
26. No use el producto sobre o cerca de manteles, cortinas u otros materiales inflamables.
27. No coloque el producto junto a paredes, deje al menos 10 cm de espacio en los lados, la parte posterior y la parte superior. No coloque ningún objeto encima del producto.
28. Cuando el producto esté en funcionamiento, saldrá aire caliente por la salida de aire, por lo que, por razones de seguridad, mantenga al usuario alejado de la salida de aire.
29. Si sale humo negro, desenchufe el producto inmediatamente.
30. El material de embalaje no es un juguete. Los niños no deben jugar con la bolsa de plástico del embalaje para evitar el riesgo de asfixia.
31. Durante el uso de la máquina, es normal si cae una pequeña cantidad de agua.

Uso de cables de extensión

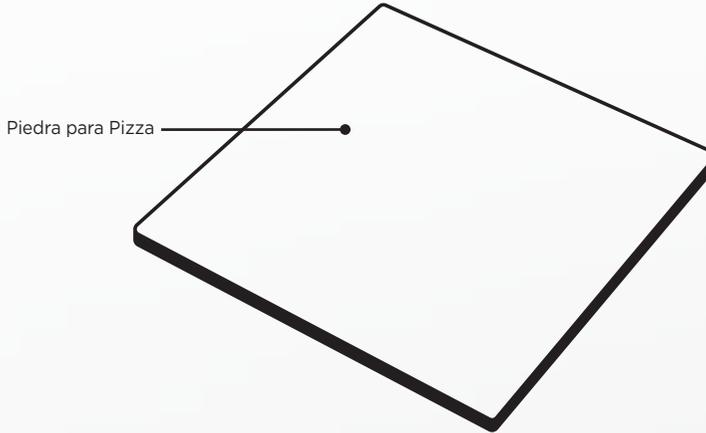
- a) Se proporcionan cables de alimentación cortos para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con cables largos.
- b) Los cables de extensión están disponibles y se debe tener cuidado al usarlos.
- c) Si se utiliza un cable de extensión:
 1. la potencia marcada en el conjunto de cables o el cable de extensión debe coincidir con la potencia del aparato.
 2. el cable debe colocarse de manera que no cuelgue donde pueda ser tirado por un niño o tropezarse accidentalmente.

CONOZCA SU HORNO DE PIZZA

PARTES DEL PRODUCTO



PIEDRA PARA PIZZA



Antes del primer uso

- 1- Retira el producto y quita todo el embalaje.
- 2- Elimina las pegatinas o etiquetas.
- 3- Limpia la máquina y el interior del producto solo con un paño húmedo. Usa agua caliente con detergente para limpiar la máquina, la piedra para pizza, la rejilla de la parrilla y la bandeja de hornear, pero no utilices esponjas metálicas ni estropajos abrasivos. Deja que todas las partes se sequen.
- 4- El horno de pizza se calienta con aire caliente. No viertas aceite, grasa u otros líquidos en la bandeja de hornear.
- 5- No sobrecargues la bandeja de hornear con comida, ya que esto bloqueará el flujo de aire y reducirá los resultados de cocción.

Instrucciones de uso

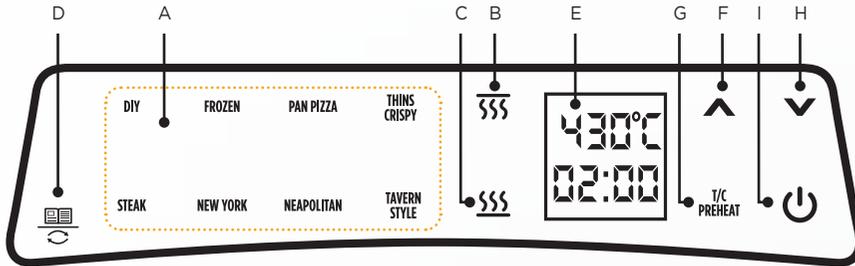
Consejo: Coloca este producto en una superficie plana, lisa y estable.

No lo pongas en una superficie que no sea resistente al calor.

- 1- Conecta el enchufe del cable de alimentación.
- 2- Cuando sea el momento de hornear una pizza, retira con cuidado la piedra para pizza. Coloca la piedra para pizza dentro del horno para precalentarla. Cuando el tiempo de precalentamiento haya terminado, utiliza la herramienta especial para colocar la pizza sobre la piedra para pizza y hornear.
- 3- Selecciona la función deseada en el panel de control. Puedes ajustar el tiempo de cocción y la temperatura manualmente.

CONOZCA SU HORNO DE PIZZA

PANEL DE CONTROL



Nota:

Botón " " de selección de menú y botones de función para restaurar la configuración de fábrica. Mantén presionado este botón en modo de espera para restaurar la configuración de fábrica.

Después de que termine el precalentamiento, abre la puerta para colocar los ingredientes y cierra la puerta. Luego, presiona manualmente el botón " " para iniciar la cuenta regresiva.

1. Funcionamiento y el apagado automático

Después de completar un ciclo o un menú, el equipo emitirá 5 señales sonoras (beep) en un periodo de dos minutos (estos dos minutos se utilizan para mantener la temperatura original y las condiciones de funcionamiento), y no se realiza ninguna operación, entonces, después de dos minutos, la máquina se apaga automáticamente, y la pantalla digital de tiempo muestra el estado "END" (FIN).

Si dentro de los dos minutos el usuario desea repetir el mismo tipo de pizza, cambiar rápidamente entre diferentes menús de pizza o hornear otros alimentos, debe colocar los ingredientes en la máquina y cerrar la puerta. En este caso, es necesario presionar manualmente el botón " " para iniciar el nuevo ciclo, luego vuelva a ingresar el modo de trabajo establecido directamente en la cuenta regresiva para comenzar (Nota: no precalentar), etcétera. Todos los ventiladores demoran entre 5 minutos y 10 minutos antes de apagarse.

Después de completar un menú, hay dos situaciones al seleccionar otro menú inmediatamente:

1. Al cambiar del menú de baja temperatura al menú de alta temperatura, la máquina necesita recalentarse durante un tiempo determinado
2. Al cambiar del menú de alta temperatura al menú de baja temperatura, la pantalla muestra "COOL" y emite 5 sonidos, repitiéndose cada 10 segundos; "COOL" parpadea constantemente, indicando al usuario que la temperatura es alta y que debe abrirse la puerta para disipar el calor. Cuando la temperatura central desciende a un valor determinado, "COOL" desaparece y se puede realizar el trabajo del menú actual. Mientras la pantalla muestre "COOL", se puede seleccionar otro menú cuyo trabajo requiera una temperatura inferior a la temperatura central actual.

PANEL DE CONTROL

2-botones

- A:** Menú
- B:** Botón de control del calentador superior
- C:** Botón de control del calentador inferior
- D:** Botón de selección del menú y botón de restauración de la configuración de fábrica
- E:** Pantalla (la temperatura se muestra en la parte superior, el tiempo en la parte inferior)
- F:** Botón de ajuste de tiempo y temperatura (+)
- G:** Botones de selección de tiempo y temperatura y función de precalentamiento
- H:** Botón de ajuste de tiempo y temperatura (-)
- I:** Botón de Inicio/Detención

- **(I)** Botón de Inicio/Detención: Después de encender el aparato, el zumbador sonará una vez y todas las pantallas serán completamente visibles durante 8 segundos. Las lámparas de la ventana de visualización se iluminarán en secuencia y mostrarán el menú de funciones. El icono predeterminado **"FROZEN"** y **"Selección de Función"** se iluminarán, y **"Inicio/Detención"** parpadeará. Presiona brevemente este botón para iniciar el programa de horneado. Durante el proceso de trabajo, mantén presionado este botón durante 3 segundos para detener el funcionamiento y regresar al estado inicial de encendido.

- **(G)** Selección de Tiempo y Temperatura y Función de Precalentamiento: Excepto en el modo **DIY**, todos los otros menús tienen función de precalentamiento, que precalienta hasta la temperatura de trabajo. Para los menús con función de precalentamiento, el indicador del botón de precalentamiento está siempre encendido por defecto, y está prohibido apagarlo. En el modo **DIY**, el indicador del botón de precalentamiento está siempre encendido por defecto y se puede apagar si se desea. Cuando se está precalentando, la luz indicadora de precalentamiento está siempre encendida. Durante el proceso de trabajo, si presiona este botón no tendrá respuesta; al mismo tiempo, el equipo emitirá 3 pitidos para recordar que se debe colocar la comida. Después de colocar la comida, presiona el botón **"Inicio/Detención"** para comenzar a hornear.

- **(F)** Botón de Ajuste de Tiempo y Temperatura (+): Toca este botón para aumentar el tiempo o la temperatura.

- **(H)** Botón de Ajuste de Tiempo y Temperatura (-): Toca este botón para disminuir el tiempo o la temperatura.

- **(E)** Pantalla digital LED: la temperatura se muestra en la parte superior y el tiempo en la parte inferior.

- **(A)** Menú: Hay 8 menús seleccionables, podrá observarlos en el panel de control.

- **(D)** Botón de Selección de Menú: selecciona el menú.

MANTENIMIENTO

TIPOS DE ERRORES

E1	Sobre calentamiento termocupla, protección contra fallas NTC
E2	Protección contra fallas del circuito abierto de la termocupla
E3	Termocupla sin calibración o falla de calibración
E5	Fallo de comunicación entre la PCB de visualización y la PCB de alimentación

Menú de Funciones Preestablecidas

Nro	MENÚ	TEMPORIZADOR POR DEFECTO	RANGO DE TEMPERATURA AJUSTABLE	TEMPORIZADOR POR DEFECTO	RANGO DE TIEMPO AJUSTABLE
1	DIY	430°C	80-430°C	2 min	1 - 60 min
2	NEAPOLITAN	430°C	200-430°C	2 min	1 - 10 min
3	THIN & CRISPY	330°C	80-430°C	2 min	1 - 10 min
4	PAN PIZZA	340°C	80-430°C	3 min	1 - 30 min
5	NEW YORK	270°C	80-430°C	5 min	1 - 20 min
6	FROZEN	245°C	80-430°C	9 min	1 - 20 min
7	BEEF STEAK	430°C	80-430°C	3 min	1 - 60 min
8	TAVERN STYLE	430°C	80-430°C	2 min	1 - 60 min

MANTENIMIENTO

Smart-tek

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre desconecta el cable de alimentación del enchufe y asegúrate de que la máquina esté desconectada de la fuente de energía antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

La máquina necesita ser limpiada después de cada uso. No uses objetos metálicos o abrasivos para limpiar, ya que dañarán el recubrimiento antiadherente.

1- Cuando termines de usar la máquina, desenchúfala y espera a que todas las partes se enfríen.

2- Limpia la carcasa grande solo con un paño húmedo o una esponja no abrasiva.

3- Usa un cepillo para limpiar los residuos del elemento calefactor.

Por favor, desecha este producto correctamente. Cuando la máquina se descarte, no debe ser desechada como un electrodoméstico común; debe entregarse a un centro autorizado de clasificación y reciclaje de desechos para su disposición adecuada.



RECETA SUGERIDA

PIZZA CASERA

Receta fácil y económica con 1 kg de harina

Para hacer pizzas caseras no se necesitan ingredientes costosos ni llevar a cabo procesos complejos de preparación.

Ingredientes

1 kg de harina 000 ó 0000
20 gr de levadura
aceite
una pizca de sal
500 cc de agua tibia

Para la salsa:

Puré de tomate fresco
1 cebolla mediana
3 cditas condimento para pizza
1 pizca sal

Extras:

250 grs. de queso muzarella
1 tomate grande cortado en rodajas
1 diente grande de ajo, cortado en láminas
1 pizca orégano

Preparación

- Colocar en un recipiente la harina y luego añadir la levadura con agua tibia. Después integrar aceite hasta que eleve la levadura y alrededor colocar la pizca de sal.
- Amasar dentro del bol, integrando de adentro hacia afuera, la levadura junto con la harina, y luego continuar amasando en una mesada enharinada hasta obtener un bollo liso.
- Dividir la masa en 4 partes. Amasar cada pieza hasta obtener un bollo liso. Dejar descansar las masas, bien tapadas. Luego estirar hasta obtener una forma circular. Seguir estirando las masas en las fuentes para pizza, previamente untadas con un poco de aceite.
- Cortar todos los ingredientes extras.

Para la salsa: comenzar a dorar la cebolla en una sartén. Colocar sal y condimento especial para pizza. Agregar el puré de tomates y cocinar. Reservar.

Agregar la salsa de tomate a cada pizza y llevar a horno moderado y precalentado, hasta que las pizzas estén casi cocinadas.

Por último, incorporar la muzarella y el resto de los ingredientes para decorar cada pizza.

Smart-tek



Smart-tek



| smarttekARG



| smart.tek.argentina



| www.smart-tek.com.ar