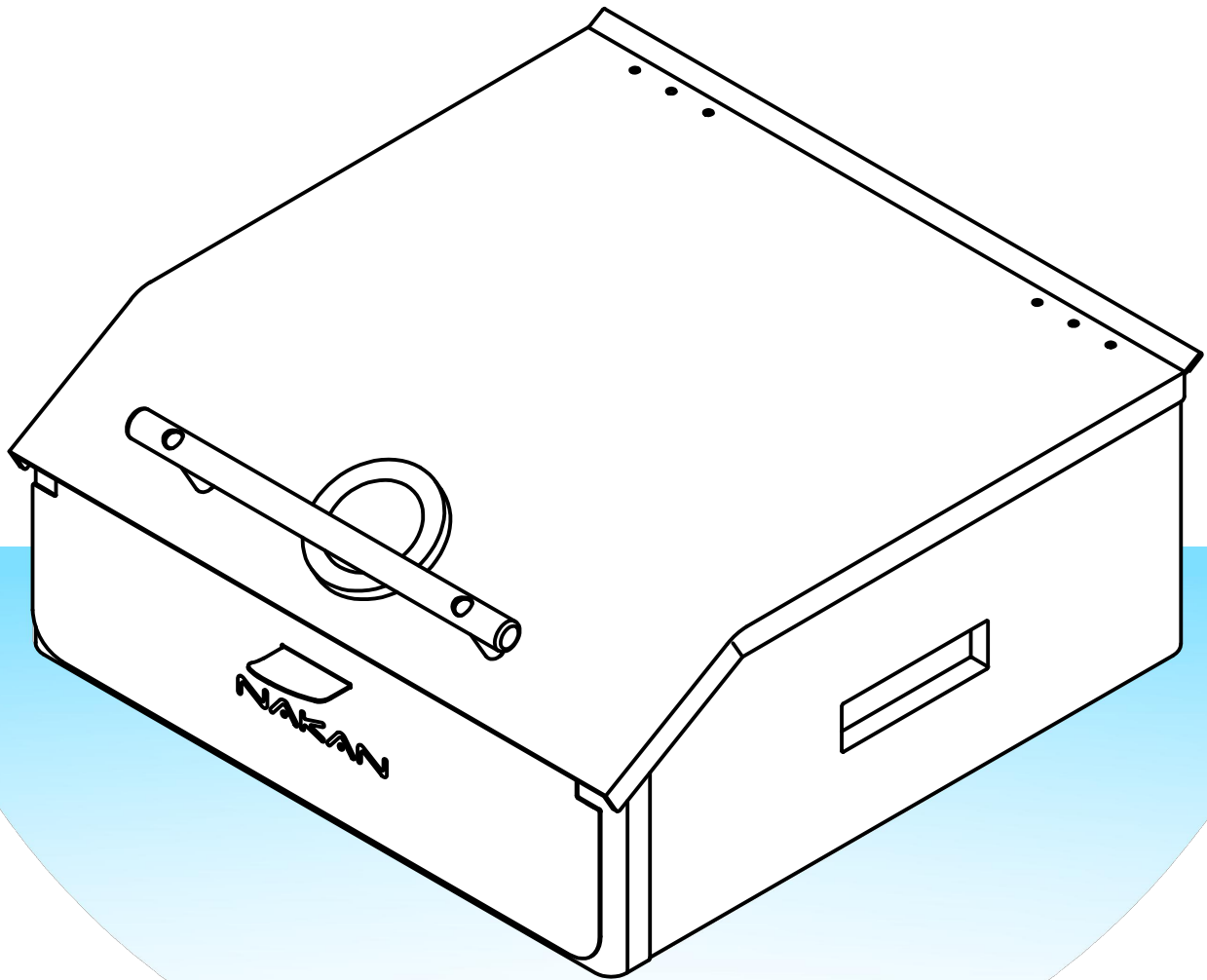


351 HORNO PORTÁTIL



- ✓ Horno Pizzero
- ✓ Parrilla
- ✓ Plancha de coccion

Estimado cliente:

Gracias por adquirir nuestro producto.

IMPORTANTE:

Conserve las siguientes instrucciones de uso con su producto. Lea atentamente las mismas antes de utilizar el horno. Estas instrucciones fueron redactadas para su seguridad y la de quienes se encuentren en cercanías.

 **El presente manual de instrucciones, es solo una guía práctica con fines instructivos.**

USO PREVIO DEL HORNO Y ACCESORIOS.

Antes de usar el horno por primera vez, se recomienda que quite todos los accesorios, los lave con detergente para vajilla (con excepción de la piedra cordierita). Caliente el horno durante 20 minutos para eliminar olores desagradables causados por aceites que utiliza el fabricante.

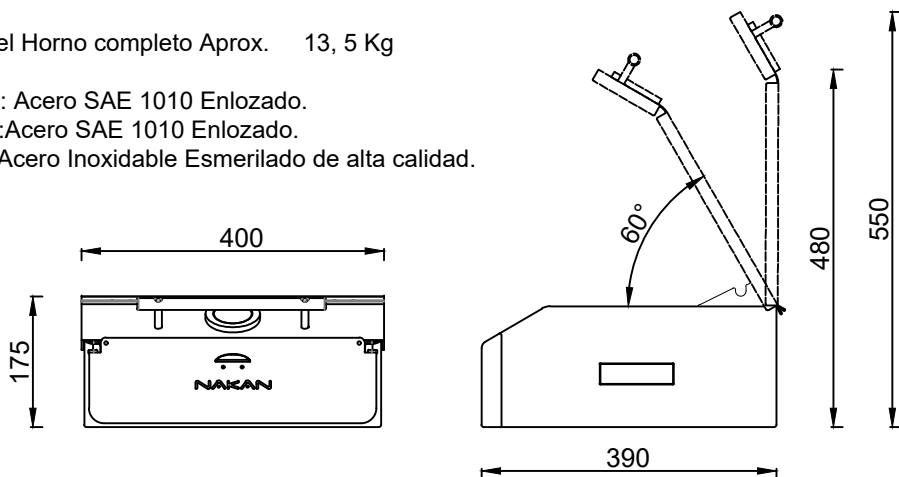
PRECAUCIONES.

- El horno debe quedar firme sobre la cocina.
- Una incorrecto uso puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a las cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
- El horno es un artefacto que debido a su uso adquiere alta temperatura, revistiendo un riesgo para las personas. Evite que los niños se acerquen y tomen contacto con el cuando se encuentre en funcionamiento.

Horno 3 en 1.

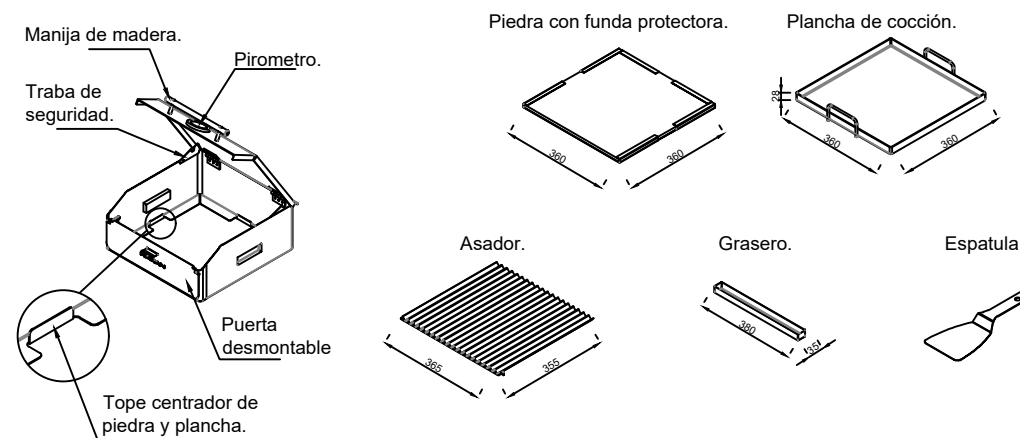
Peso del Horno completo Aprox. 13,5 Kg

Cuerpo: Acero SAE 1010 Enlozado.
Puerta: Acero SAE 1010 Enlozado.
Tapa: Acero Inoxidable Esmerilado de alta calidad.



Su horno incluye:

- Piedra cordierita.
- Funda protectora de piedra. Enlozada, para mayor durabilidad.
- Plancha de cocción enlozada.
- Asador enlozado.
- Grasero enlozado.
- Espátula de acero Inoxidable Esmerilado.
- Manija de Madera.
- Pirometro de acero Inoxidable.



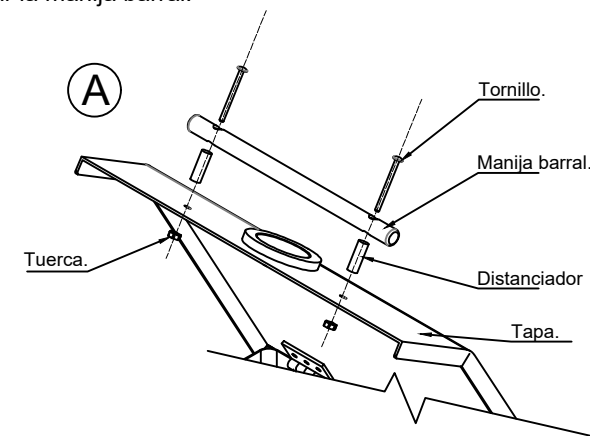
Montaje de manija barral.

Para colocar la manija barral usted deberá contar con solo con una llave de 3/8".

Quite cuidadosamente la película protectora de polietileno que se encuentra adherida a la superficie de la tapa y del pirómetro.

Utilice la figura A para la colocar la manija barral.

Conjunto manija barral	
Pieza	Cantidad
Tornillo.	2
Manija barral.	1
Distanciador.	2
Tuerca.	2



Traba de seguridad.

Quando se utilice el horno en los modos parrilla o plancha de cocción. Se deben desplegar las trabas de seguridad como se lo muestra en la figura. De esta manera se evita que la tapa de acero inoxidable caiga. Pudiendo generar lesiones al usuario.



No manipular en caliente.


Utilizar protección.

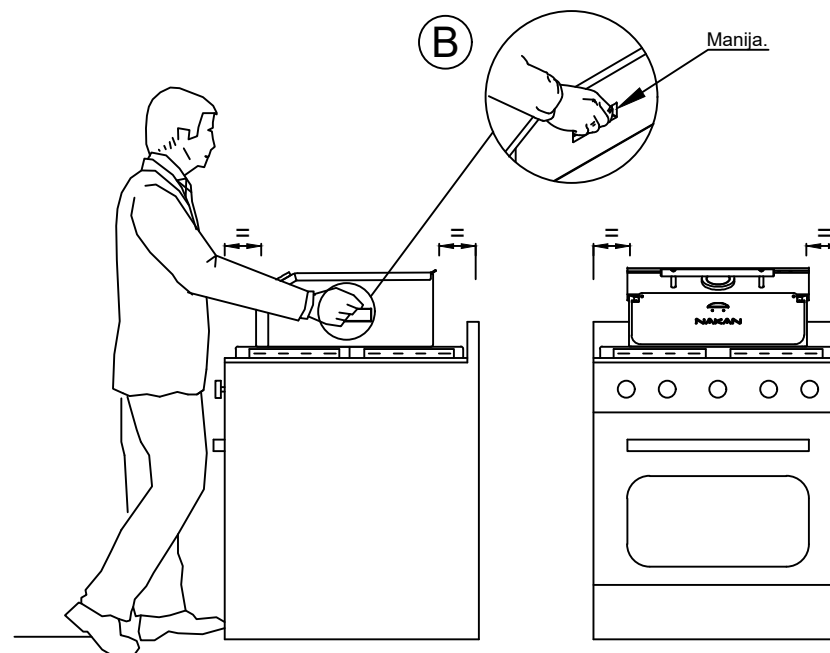


IMPORTANTE


Todos los modos de uso, se deben realizar en frío.

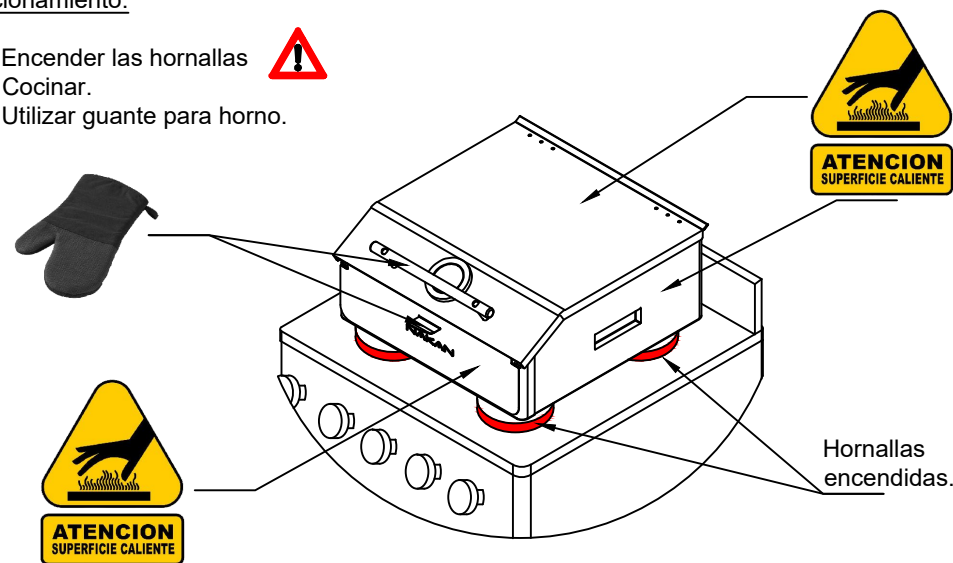
Colocacion.

- Sujetar el horno de las manijas para transportarlo y ubicarlo como se lo ve en la figura B.
- Colocar el horno encima de la cocina. Controlar que este, quede firmemente apoyado y nivelado. Debe estar ubicado en el centro de la cocina para tener un calor parejo por parte de las cuatro hornallas.
- Adaptar el horno al modo de uso. 



Funcionamiento.

- Encender las hornallas 
- Cocinar.
- Utilizar guante para horno.



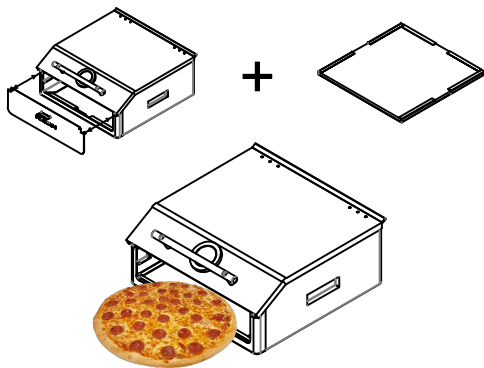
Modo de uso:

Adaptar el horno al tipo de cocción que se utilizara. Remover del dispositivo los artículos que no serán usados.

Estos módulos son intercambiables ; El usuario deberá intercalar las piezas dependiendo del tipo de uso que le dará a su horno.

Tipos de usos:

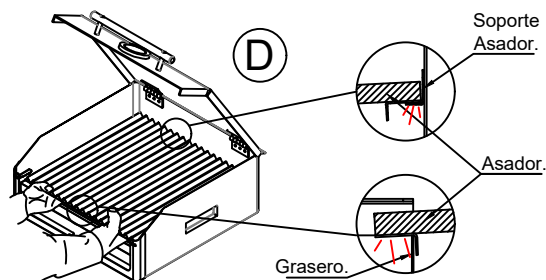
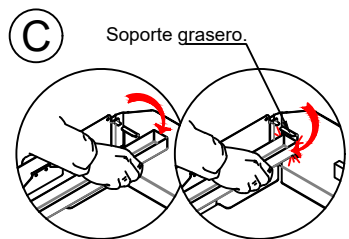
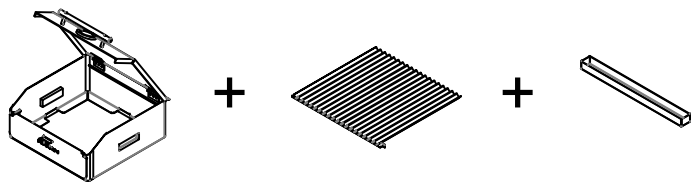
Horno Pizzero.



Recomendacion:

No levantar la tapa en ningun momento. Los hornos pizzeros requieren de elevadas temperaturas para un correcto funcionamiento y cocinar los alimentos de una manera eficaz. Para ello, introduzca y retire la pizza solo por la parte frontal removiendo la puerta, como lo muestra la fijura.

Parrilla.

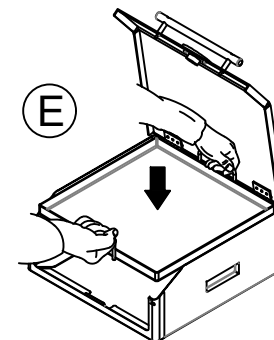
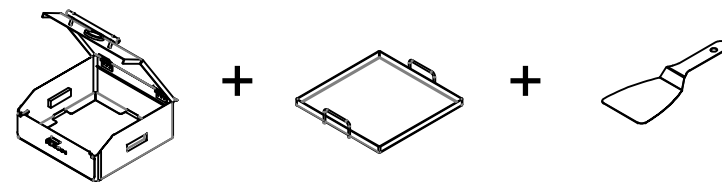


Primero introducir el grasero por la parte superior, de atras hacia adelante como se lo indica en la secuencia de imagenes C. Colocar el asador desde la parte superior y apoyarlo de ambos extremos. Por un lado en el soporte asador y por el otro sobre en grasero, como lo indica la ilustracion D.

Recomendacion:

Es inevitable que una parrilla no genere humo. Se recomienda rellenar aproximadamente la mitad del grasero con agua. Esto impedira que la grasa que caiga en el grasero no se quem por el calor del mismo y genere humo. De esta manera las particulas de grasa quedaran flotando en el agua impidiendo de que estas se quemen.

Plancha de coccion.



Levantar la tapa. Introducir la plancha de coccion dentro del horno por la parte superior. La manija debe estar de frente, como se lo ve en la figura E .

Controlar que la plancha encaeste perfectamente entre los topes de centrado.

Limpieza y Almacenamiento.

- Dejar enfriar el horno antes de limpiar.
- Lavado de: Asador / Grasero / Plancha de coccion.
- Utilizar una esponja enjabonada ; prohibido el uso de una esponja de acero, ya que la misma podría rayar las piezas.
- Una vez secas las piezas, colocar nuevamente dentro del horno en su sector se uso.
- Limpieza de Piedra cordierita.

Las piedras de los hornos de pizza siempre van a ensuciarse. El queso y la masa carbonizada dejarán marcas en la piedra que nunca van a desprenderse. Una piedra de horno de pizza bien cuidada, tendra una vida útil prolongada.
- Después de que la piedra se haya enfriado completamente, tome una espátula de plástico o un cepillo suave y retire los restos carbonizados de la corteza, queso o cualquier otro resto de la pizza.
- Lave la piedra con agua caliente. Nunca use jabón o cualquier otro detergente para lavar la piedra. Ya que estas son porosas y absorben el detergente, generando esto contaminación en el sabor de las proximas pizzas. y pueden difundir el sabor de jabón a las pizzas cocinadas luego.
- Deje la piedra del horno a un lado para que esta seque.
- Una vez seca, devuelva la piedra al horno de pizza.

Certificado de garantía.

Danak S.R.L . Fabricante del horno 3 en 1. Otorga al usuario del mismo un certificado de garantía que les brindara 1 año de cobertura.

Dicha garantía cubre todos los defectos o fallas de fabricación que tenga este producto. (Art. 10 y 11 Ley 24.240), siempre y cuando se ensamble y opere de acuerdo a las instrucciones impresas, valido para el comprador / consumidor final original. Conserve el presente manual junto con la factura de compra.

La empresa se reserva el derecho de cambiar modelo / formato / medidas , et..., sin previo aviso.

Danak S.R.L no se hace responsable de cualquier daño especial, indirecto, emergentes daños a la propiedad personal, terceros o cualquier otro daño incidental.

Danak S.R.L NO GARANTIZA el trabajo de instalación del producto, sin excepción, tampoco los daños ocasionados hacia equipos, terceras persona o bien abuso, maltrato, mantenimiento incorrecto o vandalismo.

Esta garantía limitada no cubre el daño o deterioro provocado por fenómenos climáticos.

NAKAN

3E1 HORNO PORTÁTIL