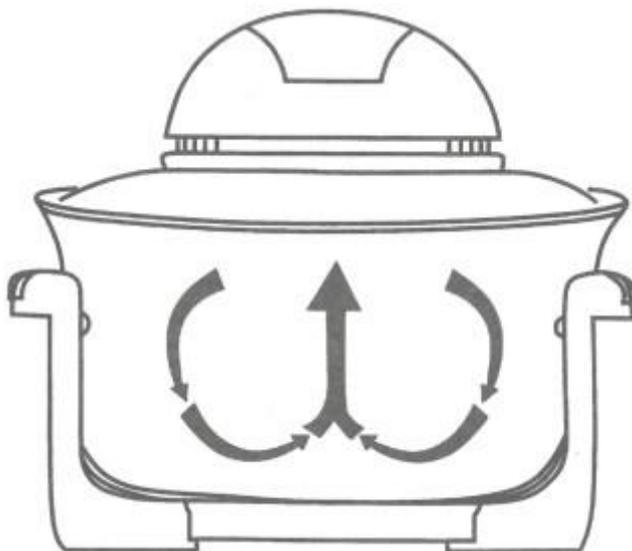


SOKANY

FREIDORA DE HORNO



MODELO: SK-560

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Introducción

El horno halógeno multifunción ha puesto fin a la forma tradicional de cocinar. Al cocinar, el horno halógeno produce un círculo de aire caliente en movimiento, que cocina los alimentos por todas partes de manera uniforme. La comida cocinada se convierte en un plato muy delicioso con su sabor natural y nutrición completa.

El modelo del horno halógeno tiene un diseño razonable y un aspecto atractivo. En él, hay un controlador de temperatura (termostato) de alcance de 65 - 250°C y un temporizador de alcance de 0-60 minutos. Puede seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción de sus alimentos. El aire caliente del interior del horno nunca producirá humo, ni los alimentos se quemarán. Así, su cocina estará limpia y segura, libre de contaminación.

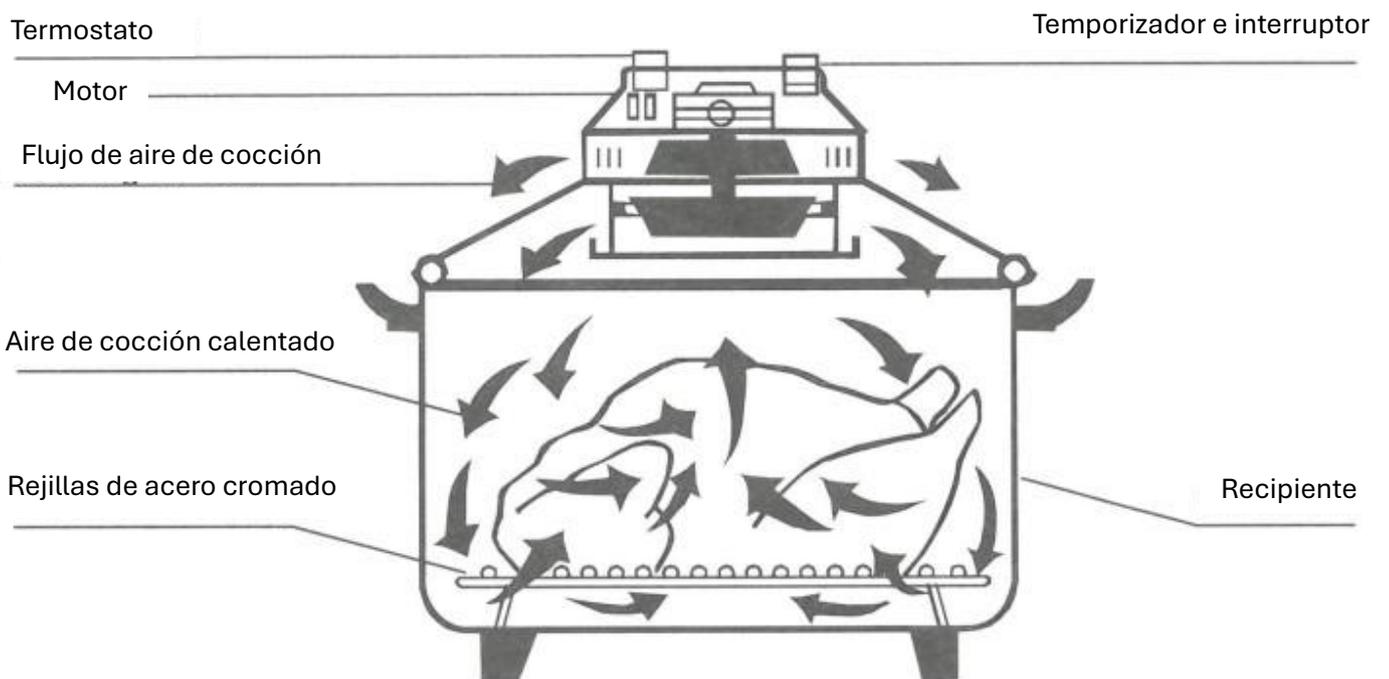
El horno halógeno no sólo le ahorra el pesado trabajo de la cocina, sino que también hace que su cocina sea agradable.

Funcionamiento

1. Coloque las rejillas de acero en el recipiente y, a continuación, introduzca los alimentos. Tenga en cuenta que haya algo de espacio entre los alimentos y la tapa del horno.
2. Inserte el enchufe del horno de acuerdo con las especificaciones de potencia. No está permitido compartir el mismo enchufe con otros aparatos eléctricos.
3. Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado.
4. Gire el regulador de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada. El halógeno empieza a funcionar.
5. La lámpara verde puede apagarse antes del tiempo previsto. Esto indica que el horno ha alcanzado la temperatura ajustada. Cuando la temperatura del horno sea inferior a la que usted necesita, el horno encenderá automáticamente el calentador y la lámpara verde también se encenderá para indicar el proceso de calentamiento.

Importante

1. Cuando el horno halógeno funciona, las asas, que están unidas a la barra de acero, se dilatarán por el calor y se aflojarán, pero no importa, se restablecerán cuando la temperatura vuelva a bajar a la normalidad.
2. No coloque la tapa del horno directamente sobre la mesa después de la cocción, de lo contrario la mesa se quemará. Colóquela sobre un plato, cuenco o base resistente al calor.
3. Los dispositivos de la tapa del horno no se pueden lavar en el agua. Limpie la tapa con un trozo de paño suave y limpio en caso de que se manche.
4. El cuerpo del horno sólo puede ser lavado después de que se haya enfriado completamente.



Características

1. Multifunción:

Con un círculo de aire caliente y un rango de temperatura de 65-250°C, el horno halógeno tiene muchas funciones:

- Cocinar los alimentos de diferentes maneras, incluyendo hornear, asar, gratinar, tostar, asar a la parrilla y barbacoa.
- Descongelar rápidamente alimentos congelados.
- Secar y esterilizar.
- La tapa del horno puede colocarse sobre otros recipientes para cocinar. 4. Preservar la nutrición y el sabor natural de los alimentos.



2. Reducir el colesterol

La ciencia médica moderna ha demostrado que el colesterol alto es responsable de las enfermedades del corazón y de los problemas de los vasos sanguíneos. El círculo de aire caliente en movimiento del horno halógeno descompone el tejido graso y reduce el contenido de colesterol al mínimo. Por lo tanto, los alimentos cocinados en este tipo de horno son muy útiles para la salud.

3. Ahorro de tiempo y energía

Debido a la alta eficiencia del aire caliente en movimiento en el horno, el tiempo de cocción y la energía consumida se reducen al mínimo. Nuestro experimento demuestra que el horno halógeno ahorra hasta un 20% de electricidad en comparación con los hornos normales.

4. Conservar los nutrientes de la comida y el sabor natural

Una temperatura alta y un tiempo de cocción prolongado siempre destruyen la nutrición de los alimentos y cambian su sabor natural. El control de temperatura y tiempo en el horno halógeno puede resolver este problema.

• **Cómo asar a la parrilla**

- Coloque los alimentos directamente sobre la rejilla (rejilla baja o alta)
- Para cortes de carne muy gruesos, dé la vuelta a los alimentos a mitad de cocción.
- Al igual que el asado, el tiempo de asado puede variar dependiendo del corte, tamaño, cantidad de grasa, etc.

• **Cómo cocinar al vapor**

- Puede cocer las verduras al vapor al mismo tiempo que cocina el plato principal colocando las verduras en una bolsa de papel de aluminio: añada unas gotas de agua y cierre la bolsa.
- También puede añadir una taza de agua en el fondo de la olla, con hierbas aromáticas y especias para cocer al vapor pescado o verduras, pero sólo un poco de agua.

• **Cómo freír**

- Puede conseguir el efecto de las patatas fritas sin todo el aceite sumergiendo las tiras de patata en aceite de cocina poliinsaturado, deje escurrir el exceso de aceite y cocínelas según la guía de cocina.
- Para preparar un delicioso pollo frito, sumerja los trozos de pollo en masa y luego en aceite de cocina, escurra el exceso de aceite y cocine según la tabla proporcionada.

• **Cómo tostar**

- Con el horno halógeno puede obtener pan y aperitivos perfectamente tostados sin necesidad de precalentamiento. Simplemente coloque los alimentos directamente sobre la rejilla y observe cómo se tuestan. Quedará crujiente por fuera y suave por dentro.
- También puede mejorar los aperitivos rancios como galletas saladas, patatas fritas e incluso galletas colocándolas en el horno halógeno durante unos minutos a la temperatura máxima para que vuelvan a estar crujientes.

• **Cómo descongelar**

- Puede utilizar el horno halógeno para descongelar alimentos congelados de forma más uniforme que un horno microondas, simplemente ajuste la temperatura a 100°C y compruebe los alimentos cada 5-10 minutos.

• **Pautas generales y advertencia**

- No olvide distribuir los alimentos uniformemente en el horno halógeno para garantizar un flujo uniforme de aire alrededor de los alimentos.
- La primera vez que pruebe una receta, compruebe el proceso de cocción a través de un recipiente de vidrio templado, ya que el tiempo de espera del horno halógeno es corto.
- Como es práctico colocar los alimentos directamente sobre la rejilla de alambre, puede rociarla con un spray antiadherente para evitar que se peguen.
- El horno halógeno es fácil de limpiar. Basta con poner 2" de agua en el fondo y programar la temperatura a 100 durante 10-12 minutos.

- Para un horno muy sucio, añada un poco de detergente al agua y limpie las manchas si es necesario.

Recetas seleccionadas:

Langosta

Ingredientes:

Langosta 1 kg, zumo de jengibre, sal, azúcar, licor, pimienta

Conserve la langosta en sal durante unos 10-15 minutos, después introdúzcala en el horno halógeno y cocínela durante 12-15 minutos a una temperatura de 140-160°C.

Pollo crujiente

Ingredientes:

Pollo, un poco de almidón, un poco de vino, azúcar de malta, miel, vinagre, agua tibia

1. Lavar y limpiar el pollo con agua hirviendo y después con agua fría inmediatamente.
2. Mezclar el almidón, el azúcar de malta, la miel y el vinagre con un poco de agua. Aplica la mezcla al pollo con un pincel varias veces. Cuando el pollo se seque, mételo en el horno halógeno.
3. Hornear el pollo 20 min a una temperatura de 150 - 200°C. A continuación, aplicar de nuevo la mezcla y hornear 10 min a baja temperatura.

Referencia para la cocción.

Comida	Tiempo	Temperatura
Pollo	30-40 min	180-200°C
Pescado	10-15 min	130-150°C
Cerdo	15-20 min	180-200°C
Pastel	10-12 min	140-160°C
Langosta	12-15 min	140-160°C
Gambas	10-12 min	150-180°C
Salchicha	10-13 min	120-150°C
Cacahuete	10-15 min	140-160°C
Pan tostado	8-10 min	120-140°C
Patata	12-15 min	180-200°C
Alitas de pollo	15-20 min	150-180°C
Cangrejo	10-13 min	140-160°C
Perritos calientes	5-8 min	190-210°C
Costillas BBQ	18-20min	220-240°C

Contacto

Si tiene alguna pregunta, consulta o necesita servicio técnico, póngase en contacto con nosotros en:

service@emprendimientosurbanos.es