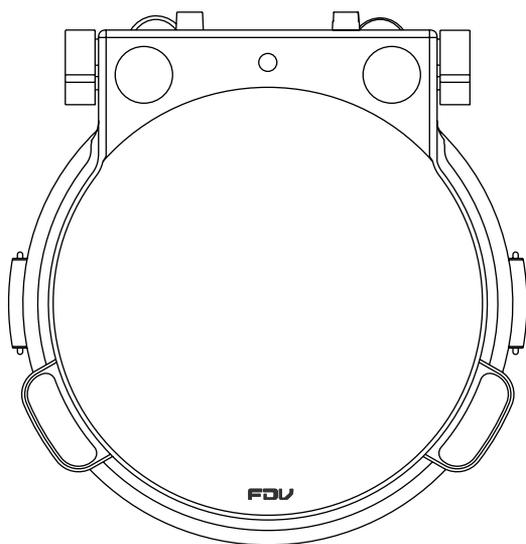


HORNO PIZZA NÁPOLES

SAP: 14152



CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

| | | | |
|---|--|---|-----------------------------|
|  | 600 411 77 00 |  | WhatsApp +56 9 9825 1775 |
|  | POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL |  | WWW.KITCHENCENTER.CL |
|  | AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE. | | |

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

| | |
|----------------------------------|-----------|
| ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD | 04 |
| PARTES Y PIEZAS | 06 |
| INSTRUCCIONES DE USO | 07 |
| RECETAS | 10 |
| LIMPIEZA Y CUIDADOS | 14 |
| MANTENIMIENTO | 15 |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS | 17 |
| PÓLIZA DE GARANTÍA | 18 |

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente todas las instrucciones antes de operar el aparato por primera vez y guárdelo para futuras referencias.

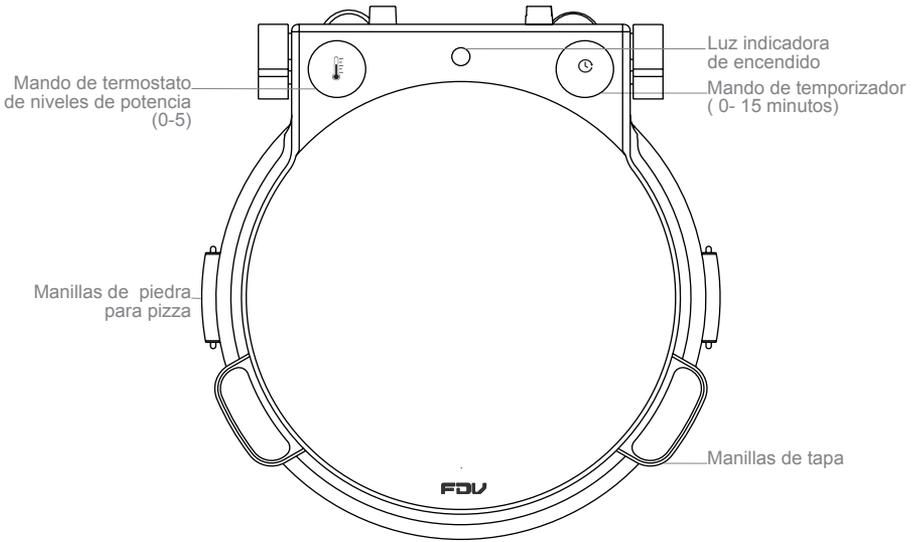
- *Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:*
 - *Áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas agrícolas; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; ambientes tipo cama y desayuno.*
- *Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y entiende los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.*
- *La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe ser realizado por niños a menores de 8 años, salvo que estén supervisados.*
- *Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.*
- *Los niños no deben jugar con el aparato.*
- *El aparato no está destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.*
- *Las superficies pueden calentarse durante el uso.*

ADVERTENCIAS DE USO

- *No toque las superficies calientes. Las perillas y manijas se calentarán mientras el horno esté encendido. Utilice guantes para horno cuando abra la tapa del aparato.*
- *Se necesita extrema precaución al abrir el horno pizza, ya que puede acumularse vapor rápidamente. Se recomienda guantes de cocina al abrir el horno para pizza para garantizar la seguridad.*
- *Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otros líquidos.*
- *Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.*
- *Desenchufe el horno del toma corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.*
- *Dejar enfriar el horno antes de guardarlo.*

- *No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después del aparato funciona mal o ha sido dañado de alguna manera. Consulte a el servicio técnico Kitchen Center.*
- *El fabricante de electrodomésticos no recomienda el uso de accesorios externos o no incluidos en el producto, ya que pueden causar lesiones.*
- *No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa, ni que toque superficies calientes.*
- *No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno calefactor.*
- *Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente o otros líquidos calientes.*
- *Siempre conecte el enchufe al aparato primero, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "apagado", luego retire el enchufe de la pared salida.*
- *No use el aparato para otro fin el cuál fue diseñado.*

PARTES Y PIEZAS



INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

- Antes de usar su horno pizza Nápoles por primera vez, lea las instrucciones contenidas en este manual.
- Antes de cocinar por primera vez, deje que su horno funcione durante 10 minutos con la tapa cerrada en la configuración 5 para calentar la piedra de pizza a 320°C. Esto quemará cualquier lubricante del calentamiento del horno y también ayudará a pre sazonar su piedra de pizza. Esto no afectará el rendimiento de su horno, ni será necesario repetir este proceso en el futuro.
- Nunca use aceite de cocina o agua directamente sobre la piedra de cocción al cocinar, sazonar o limpiar.
- Cuando cocine con la piedra, agregue los alimentos crudos (masa de pizza) directamente sobre la superficie de la piedra. No se preocupe por pequeños rasguños o que la superficie de piedra se haya vuelto más oscura. Esta es una señal de que su piedra ha sido bien sazonada.
- Nunca use un cuchillo o un cortador de pizza en la piedra ya que este podría dañar la superficie de cocción.
- El horno pizza Nápoles está diseñado para hacer deliciosas pizzas a partir de masa fresca y bases de pizza congeladas.
- Cuando use una base de pizza congelada, permita que la base se descongele antes de colocarla en el horno. Esto dará como resultado una pizza crujiente cocida.
- Cuando cocine masa fresca, agregue un poco de harina a la piedra antes de colocar la masa directamente sobre ella. Si tiene masa pegajosa, agregue más harina a su masa, ya que se pegará a la piedra.
- Haga cualquiera de las deliciosas recetas incluidas en este manual, o puede hacer sus propias recetas.
- Se necesita extrema precaución al abrir el horno pizza ya que puede acumularse vapor y este puede ser liberado con rapidez al abrirlo. Se recomiendan guantes al abrir el horno de pizza para garantizar la seguridad.

USO HABITUAL

- Primero, asegúrese de que el mando de control de temperatura esté apagado y luego verifique que no haya nada dentro de su horno que no sea la piedra de cocción.
- Enchufe el cable de alimentación a una base de enchufe de 230V / 120V.
- Para encender su horno pizza, simplemente gire el mando de control de temperatura de cocción o termostato al nivel de calor 5 (máximo). La luz indicadora de calor se encenderá, esto indica que su horno pizza está precalentando. Al precalentar su horno antes de usarlo, logrará una mejor cocción resultados.
- Luego configure el temporizador en 10 minutos para el precalentamiento del horno.
- Mientras se precalienta el horno, prepare la pizza. Ponga la masa de pizza cocida o sin cocer sobre una tabla de madera o directamente sobre el mesón y luego agregue todos los ingredientes a gusto.
- Nunca llene demasiado o monte su cobertura demasiado alta en su pizza.
- Al finalizar el precalentamiento, abra el horno y con la ayuda de las paletas de acero inoxidable deslízelas bajo la masa y coloque la pizza en el interior de el horno directamente sobre la piedra. La cobertura o ingredientes de la pizza deben estar siempre por debajo de la altura de la resistencia de calentamiento superior ubicada en la tapa de el horno para evitar quemaduras.
- Asegurándose de que su horno pizza esté precalentado,, deslice su pizza con ayuda de las paletas directamente sobre la piedra calentada.
- Advertencia, la piedra de pizza y los mangos podrían estar extremadamente calientes. No los toque en ningún momento hasta que se hayan enfriado.
- Cierre la tapa de su horno pizza y mantenga el mando de nivel de calor en la posición 5 y permita que su pizza se hornee durante 4-5 minutos, o hasta el sabor deseado.
- Recuerde que cada masa de pizza puede tener un grosor o cobertura diferente de la corteza, algunas pizzas pueden cocinarse más rápido que otras. Se recomienda que abra la tapa de su horno después de 3 minutos para verificar el progreso, si su pizza no está lista, simplemente cierre la tapa y continúe cocinando hasta su gusto deseado.
- Si su pizza se está cocinando demasiado rápido, simplemente gire el mando de control de temperatura de cocción en el sentido de las agujas del reloj a un ajuste más bajo para reducir la temperatura de cocción. Para elevar temperatura

de cocción gire el mismo mando en sentido horario a un ajuste más alto.

- Cuando cocine con una base de pizza congelada, permita que la masa se descongele antes de usarla. Una vez completamente descongelado, deslice su pizza directamente sobre la piedra calentada.
- No utilice masa muy pegajosa sobre la piedra o las paletas de pizza. Si su masa es muy pegajosa, le recomendamos hornear unos minutos antes en un horno tradicional, o agregue más harina a la masa o enharine la piedra y coloque la masa directamente encima.
- Si desea cocinar más pizzas, repite el proceso anterior.

MASA DE PIZZAS (4 UNIDADES)

Ingredientes

- 500 g. de harina sin polvos de hornear
- 260 ml. de agua tibia
- 20 g. de azúcar
- 5 g. de sal
- 10 cc. de aceite de oliva
- 30 g. de levadura fresca

TOPPINGS PARA PIZZAS

Pizza Margarita

Ingredientes

- 200 g. de queso mozzarella granulado para fundir
- Hojas de albahaca
- 100 g. de mozzarella fresca
- Aceite de oliva
- 1 Diente de ajo
- 300 g. de salsa de tomate
- 10 g. de orégano

Pizza Rúcula Jamón serrano

Ingredientes

- 1 diente de ajo
- 300 g. Salsa de tomate
- 10 g. de oregano
- 200 g. de queso mozzarella para fundir
- 200 g. de jamón serrano
- 100 g. de rúcula
- Aceite oliva

PREPARACIÓN

- Para preparar la masa para pizzas y calzone debes mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea.
- Dejar reposar la masa refrigerada en un bol cubierto con film plástico durante 24 horas.
- Pasado este tiempo armar 4 bolitas y leudar en un bol cubierto con film plástico a temperatura ambiente durante 1 hora.
- Terminado el tiempo de leudado, retirar las bolitas de masa del bowl y estirar con un uslero hasta lograr una masa de máximo 30 cms de diámetro (tamaño de la piedra)

- Enchufe el horno de pizza Nápoles, prográmelo en el nivel 5 de temperatura y configure el temporizador por 15 minutos para precalentar.
- Al finalizar el precalentamiento, con la ayuda de las paletas disponga la masa de pizza sobre la piedra.
- Agregue un poco de salsa y extiéndala sobre la masa de pizza para precocerla.
- Cierre la tapa del horno y deje que se precocine durante 5 minutos.
- Una vez finalizado los 5 minutos de precocido, abra la tapa del horno, retire la masa y agregue la salsa de tomate y los ingredientes. Preocúpese de no agregar ingredientes muy altos para que estos no toquen la resistencia superior.
- Cierre la tapa del horno y deje cocinar por 2 a 4 minutos.
- Retire la pizza y deje el horno enfriar antes de limpiar y guardar.

Pizza Dulce

Ingredientes

- 120 g. de Nutella
- 1 plátano
- 5 Frutillas

Ingredientes

- Precalentar el horno pizza en el nivel 1 de temperatura durante 15 minutos.
- Configure el temporizador en 5 minutos y el nivel de temperatura en 5.
- Luego disponga la masa sobre la piedra y precocine por 1 minuto. Luego dé vuelta la masa y deje cocinar por 1 minuto más.
- Retire la masa del horno, agregue los ingredientes y vuelva a situarla dentro del horno pizza.
- Dejar cocinar por 2 a 4 minutos.
- Retire la pizza y deje el horno enfriar antes de limpiar y guardar.

Calzone de Camarones

Ingredientes

- 2 dientes de ajos
- 300 g. Salsa de tomate
- 10 g. de orégano
- 200 g. de queso mozzarella para fundir
- 200 g. de camarones
- 40 g. de perejil

Preparación

- Para preparar la masa utilice la receta mencionada anteriormente (pág 10).
- Enchufe el horno de pizza Nápoles, prográmelo en el nivel 5 de temperatura y configure el temporizador por 15 minutos para precalentar.
- Al finalizar el precalentamiento, agregue los ingredientes sobre la mitad de la masa y doble la otra mitad sobre los ingredientes y cierre bien las esquinas. Preocúpese de no hacer el calzone muy alto para evitar que tope con la resistencia superior del horno.
- Con la ayuda de las espátulas dispóngalo sobre la masa pizza y programe el horno en el nivel 5 de temperatura y el temporizador por 5 minutos.
- Cierre la tapa y cocine por 3:30 minutos.
- Retire el calzone y deje el horno enfriar antes de limpiar y guardar.

Pan Pita para (8 unidades medianas)

Ingredientes

- 500 g. de harina de fuerza sin polvos de hornear
- 1 cdta de sal
- 1 cdta de azúcar
- 25 grs de levadura instantánea
- 350 cc de agua templada

Preparación

- Enchufe el horno de pizza Nápoles, prográmelo en el nivel 1 de temperatura y configure el temporizador por 15 minutos para precalentar.
- Para preparar la masa; mezclar todos los ingredientes, amasar y separar en 8 bolitas de 85 gramos aprox c/u.
- Con la ayuda de un uslero estire las bolitas hasta que queden con un espesor de 5 mm aprox.

- Disponga las masas sobre la piedra para pizza.
- Programe en el nivel 3 de temperatura y el temporizador en 15 minutos.
- Al finalizar los 7 minutos de cocción gire los pan pita para que queden con un tostado homogéneo

Focaccia

Ingredientes

- 200 ml de agua tibia.
- 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
- Media cucharada de sal.
- Media cucharada de azúcar.
- 350 g. de harina de trigo de fuerza s/ polvos de hornear
- Una pizca de sal gruesa.
- 12 g. de levadura seca o 25 g. si es fresca.
- 1 Cucharada de romero fresco.
- 40 g. de aceitunas o de jamón serrano para mejorar la receta tradicional.

Preparación

- Enchufe el horno de pizza Nápoles, prográmelo en el nivel 1 de temperatura y configure el temporizador por 15 minutos para precalentar.
- Para preparar la masa; mezclar todos los ingredientes excepto las aceitunas, el romero y la sal.
- Amasar y dejar reposar durante 1 hora en un bowl con un poco de aceite de oliva y cubierto con film plástico a temperatura ambiente.
- Retire del bowl y estire la masa con un uslero y agregue las aceitunas, el romero y la sal.
- Disponga la masa sobre la piedra y programe el horno en el nivel 4 de temperatura por 15 minutos.
- Retire la focaccia y deje el horno enfriar antes de limpiar y guardar

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Se recomienda limpiar el horno pizza después de cada uso.
- Después de cada uso, desenchufe su horno pizza Nápoles y deje que el aparato se enfríe. Tenga cuidado de no tocar o tratar de limpiar su horno Nápoles hasta que todas las partes se hayan enfriado a temperatura ambiente.
- Para limpiar el exterior del horno, solo use un paño húmedo. Nunca sumerja el horno en agua u otros líquidos. Esto podría causar una descarga eléctrica y / o daños al horno.
- Para limpiar la piedra, nunca use aceite de cocina, agua o detergentes. Raspe cualquier exceso de comida con una espátula o un cepillo de cerdas rígidas y limpie con una toalla de papel o un Paño de cocina limpio.
- Para limpiar las paletas, lávelas con agua tibia y un líquido suave para lavar platos. Nunca permita que permanezcan en el agua ya que la saturación del agua dañará las paletas.
- Nunca use la piedra para ningún otro propósito que no sea el uso previsto. No lo use como un salvamanteles o como piedra para esposar. Nunca ponga líquidos sobre la piedra, ya sean calientes o fríos.
- Al seguir estos simples puntos de atención, su horno Nápoles le proporcionará muchos años de uso.
- Se necesita extrema precaución al abrir el horno, ya que el vapor acumulado puede liberarse rápidamente. Se recomiendan soportes para ollas o guantes de cocina al abrir el horno de pizza para garantizar la seguridad.

MANTENIMIENTO

Esta sección explica como cuidar y mantener su producto después de usarlo en forma habitual.

ADVERTENCIAS

- *No intente desmontar ni reparar el producto usted mismo, ya que esto puede ser peligroso.*

RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicada en este manual contacte a nuestro SAT.

| | | | |
|---|--|---|-----------------------------|
|  | 600 411 77 00 |  | WhatsApp +56 9 9825 1775 |
|  | POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL |  | WWW.KITCHENCENTER.CL |
|  | AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE. | | |

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|---|--|
| La luz indicadora de calor se enciende y se apaga. | <ul style="list-style-type: none">• Esta es una luz automática del termostato. | <ul style="list-style-type: none">• La luz permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura deseada. |
| La parte superior de la pizza se quema. | <ul style="list-style-type: none">• La temperatura del horno es demasiado alta. | <ul style="list-style-type: none">• Al revisar la pizza, si cree que la parte superior se está cocinando más rápido que abajo, vuelva a poner el horno a 4, dejando que la pizza continúe cocinar sin la luz del termostato encendida. Alternativamente, deje la tapa abierta por un par de minutos para que pueda ver la pizza terminar de cocinarse. |
| La parte inferior de la pizza se quema. | <ul style="list-style-type: none">• La temperatura del horno es demasiado alta. | <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el horno se haya precalentado en la configuración 5.• Cuando el horno se apaga la luz, espere un par de minutos para que la piedra descanse antes de agregar la pizza.• Cuando cocine pizzas adicionales una tras otra, es mejor dejar la tapa abierta durante unos minutos entre las pizzas de cocción con el ajuste de nuevo a 4. |

| Problema | Posible causa | Solución |
|-----------------------|--|---|
| Base de piedra sucia. | <ul style="list-style-type: none"> • Humedad en la parte inferior de la base. | <ul style="list-style-type: none"> • No se preocupe por las marcas o manchas de la piedra. Cuanto mayores son las marcas, mejor es el sabor le da la pizza. • Simplemente raspe cualquier exceso de alimento con las paletas. |
| | | |

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada Kitchen Center S.p.A.

OBJETO DE LA GARANTÍA

1. Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.
2. Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la

PERÍODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

- *El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y/o terceros.*
- *La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

- *Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.*
- *Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.*
- *Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*
- *Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*
- *Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*
- *Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*
- *Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*
- *Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios*

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
2. Presentar el comprobante de adquisición:
 - *Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*
 - *Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*
3. Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:
 - *Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*
 - *Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*



WWW.KITCHENCENTER.CL

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA **SAT 600 411 77 00** | POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL
