

# **MANUAL DE USO**

**KEVERI HI**

# **KEVERI**



# INSPIRADO POR FUEGO

Bienvenidos al arte de la cocina al fuego. Mi meta al crear Keveri H1 fue reunir a las personas con el pretexto de cocinar mejor comida y disfrutar de culturas de todo el mundo, a través del método de cocinar con fuego. Este horno a brasa te entregará incontables experiencias e infinitas preparaciones. Que la gran mayoría de estas sean memorables, y las demás sean momentos de experimentación y creatividad. En el fondo, esto se trata de disfrutar la cocina, el aire libre y del compartir con nuestra familia y amigos. Creo firmemente que cada comida que disfrutamos en compañía, nos acerca un poco más a una mejor vida. Que tu Keveri H1 esté ahí contigo a lo largo de este camino.

Muchas Gracias,

Antonio Montes

Co-Fundador y Diseñador de Keveri H1

# CONTENIDO

- 1.** Sobre Keveri H1

---
- 2.** Aire y Control de Temperatura

---
- 3.** Conoce tu Keveri H1

---
- 4.** Modos de Uso

---
- 5.** Simbología de Tiempos y Puntos de Cocción

---
- 6.** Modo Low & Slow

---
- 7.** Modo Classic

---
- 8.** Modo Baker

---
- 9.** Modo Fast Grill

---
- 10.** Modo Pizza

---
- 11.** Tips para tu Keveri H1

---
- 12.** Garantía de Keveri H1

---
- 13.** Precauciones y Cuidados de Keveri H1

---

**👉 HAZ CLIC EN CADA TEMA PARA VERLO**

# **SOBRE KEVERI H1**

## **DISEÑADO PARA COCINAR LO QUE TÚ DESEES**

Bienvenido a Keveri. Nos inspira la idea de traer la experiencia de la cocina al fuego patagónica al patio de tu casa. Estamos confiados de que Keveri H1 será un nuevo favorito en tu vida, te permitirá cocinar lo que desees a un estándar de Chef, desde la comodidad de tu casa.

Keveri H1 está diseñado para potenciar tu experiencia de cocina al aire libre. Si bien puede ser que comiences con un Modo de Uso en mente, te invitamos a que los pruebes todos, que experimentes con nuevas recetas y que cocines con ingredientes locales. Festeja con tu amigos y familia, y comparte con nosotros este increíble viaje que recién comienza.

Si alguna vez necesitas tips, ayuda o nuevas recetas, te invitamos a que revises la MasterClass Online de Keveri en [Keverigrills.com](http://Keverigrills.com) y nuestras redes sociales @keveri.

**Conviértete en un experto  
de tu Keveri H1 con nuestra**  
***MasterClass***

**IR A VER LA  
MASTERCLASS**

## **FUEGO PATAGÓNICO**

Nosotros creemos que el mejor restaurant está en la naturaleza, en tu propio patio. Fundado en Chile, donde los asados patagónicos de fuego abierto son una tradición de campo, te traemos la mejor solución para cocinar con fuego. El Keveri H1 es el único horno a carbón multifuncional que te permite asar, cocinar, ahumar y hornear prácticamente todo lo que desees. Esto significa que disfrutarás de cocinar al aire libre con tu Keveri H1 por años.

## **LIBERTAD Y CREATIVIDAD**

Nosotros sabemos que aunque sigas una receta rigurosamente, cocinar con fuego es un arte y ciencia en sí mismo. Disfruta de perfeccionar y personalizar tus recetas favoritas en tu Keveri H1. Después de probar un método, te animamos a que pruebes nuevos Modos de Uso. Keveri H1 está diseñado para que su versatilidad evolucione contigo, entregándote libertad y creatividad para cocinar preparaciones de gran variedad.

## **COCINAR JUNTOS**

Las mejores comidas son las que se comparten. Keveri no existiría si no fuera por el amor y la pasión de cocinar en compañía. Reuniendo a familia y amigos para disfrutar de una tarde con buena música y buena comida, es cómo todo esto comenzó. Como marca, queremos que más gente en el mundo esté disfrutando de la experiencia de compartir en torno a la buena comida.

## **SUSTENTABILIDAD Y SEGURIDAD**

Diseñado para ser energéticamente eficiente, Keveri H1 requiere de menos carbón que cualquier otra parrilla o asador a carbón tradicional en el mercado actual. Queremos ofrecerte los mejores y más conscientes complementos posibles, desde carbón, iniciadores y madera. En este manual, encontrarás técnicas y consejos para que puedas mantener un uso consciente con el medioambiente mientras parrillas. Keveri H1 está diseñado para evitar incendios y mantener a tu familia segura, gracias a su sólida cabina interior a prueba de llamaradas cuidadosamente aislada. Dicho eso, te pedimos que siempre mantengas el cuidado del medio ambiente como prioridad cuando cocines con fuego.

# AIRE Y CONTROL DE TEMPERATURA

La entrada de aire y chimenea son el complemento perfecto en tu Keveri H1. Con ambos podrás determinar el flujo de aire y así controlar la temperatura. Entre más abierta se encuentre la entrada de aire y la chimenea, más aire ingresará y la temperatura tenderá a aumentar.

Para el encendido siempre debes posicionar la entrada de aire y chimenea en la posición 4. Debes tener en cuenta que aumentar la temperatura es más fácil que disminuirla, por lo que te recomendamos organizar tus asados con una temperatura estable o comenzando desde una temperatura baja e ir aumentando hacia una temperatura más alta.



## CHIMENEA

Regula la cantidad de aire que sale de Keveri H1 y es responsable de **pequeñas variaciones de temperatura.**



## ENTRADA DE AIRE

Regula la cantidad de aire que entra en Keveri H1 y es responsable de **grandes variaciones de temperatura.**

CONOCE TU  
**KEVERI H1**

Termómetro



Chimenea



Rejillas

Cajón de Fuego

Cenicero



Entrada de Aire



# MODOS DE USO

**DESBLOQUEA TUS OPCIONES  
COCINA BUENA COMIDA**

## *¿Por qué utilizar los Modos?*

**Inspirado en la cocina patagónica, diseñado para el patio de tu casa. Los Modos de Uso son una guía para cocinar con fuego.**

**Hay 5 Modos de Uso:**

Low & Slow, Classic, Baker, Fast Grill, y Pizza.

Los Modos de Uso de tu Keveri H1 te ayudarán a estimar el tiempo y entender cómo cocinar cada preparación.

Tu Keveri H1 es muy versátil y está diseñado para que disfrutes, experimentes y perfecciones diferentes técnicas en tus recetas. Puede que hoy disfrutes de ahumar carnes o parrillar preparaciones clásicas, pero tu Keveri H1 también te permitirá convertirte en un experto de las pizzas, un panadero artesanal, o disfrutar de una experiencia única con la cocina a brasa a alta temperatura.



## **LOW & SLOW**

---

***100°C - 130°C***

Perfecto para cocciones largas y ahumados.

## **CLASSIC**

---

***160°C - 200°C***

Disfruta preparaciones de un horno a leña y parrilla a carbón.

## **BAKER**

---

***230°C - 270°C***

Disfruta de hornear tus clásicos de siempre y perfecciona el arte de la panadería artesanal.

## **FAST GRILL**

---

***330°C - 380°C***

Los mejores steaks, mariscos, pescados y vegetales, con un dorado perfecto e interior jugoso.

## **PIZZA**

---

***400°C - 450°C***

Hornea pizzas como un profesional en solo un par de minutos.

**COCINANDO CON KEVERI**

# DETALLES DE TABLA

En la siguiente sección verás detalles de cada **Modo de Uso, método de encendido y una tabla** con más de 25 preparaciones recomendadas.

**Cómo leer la tabla:**

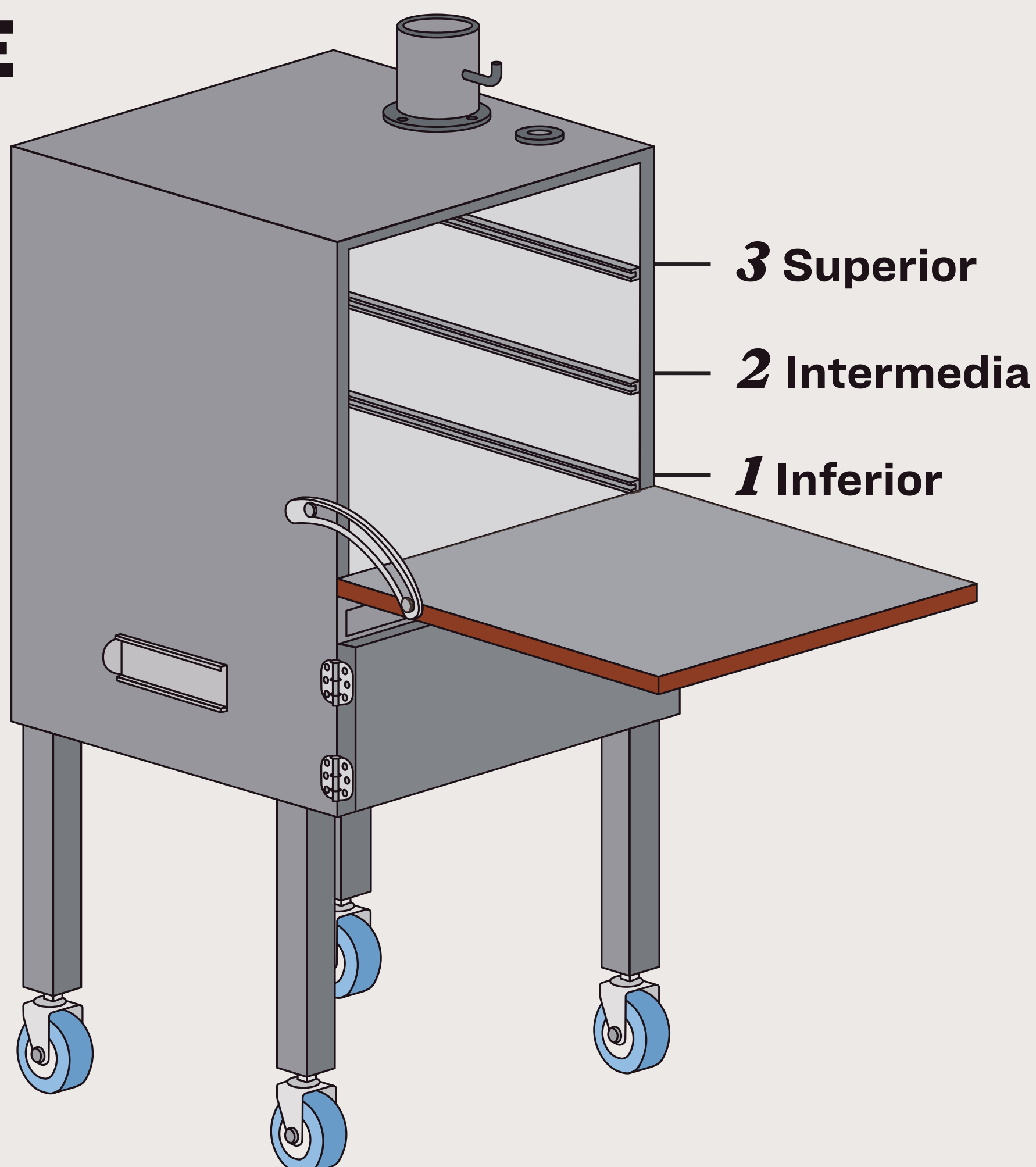
## TIEMPOS DE COCCIÓN



**SÍMBOLO *Voltear*: TIEMPO POR LADO**

Cuando veas este símbolo significa que el tiempo es por cada lado. Pasado este tiempo, debes voltear el alimento y cocinarlo por el mismo tiempo.

## POSICIÓN DE LA REJILLA



# PUNTOS DE COCCIÓN

**BLUE** **B**

**35° - 40°C**

Conocido como inglesa, tiene un interior crudo y exterior sellado. Se recomienda para pescados grasos y vacunos de alta calidad.

**RARE** **R**

**50° - 55°C**

Muy jugosa y con un centro rojo intenso en carnes rojas. Recomendado para carnes rojas blandas y variedad de pescados.

**MEDIUM RARE** **MR**

**58° - 64°C**

Aún jugosa y con centro rosado en carnes rojas. Preferible para cortes con mayor infiltración de grasas.

**MEDIUM WELL DONE** **MW**

**65° - 72°C**

Punto de cocción bien cocido, recomendado para cerdo y aves. No se recomienda para carnes rojas ya que pierde jugosidad, color y ternura.

**PULLED** **P**

**85° - 95°C**

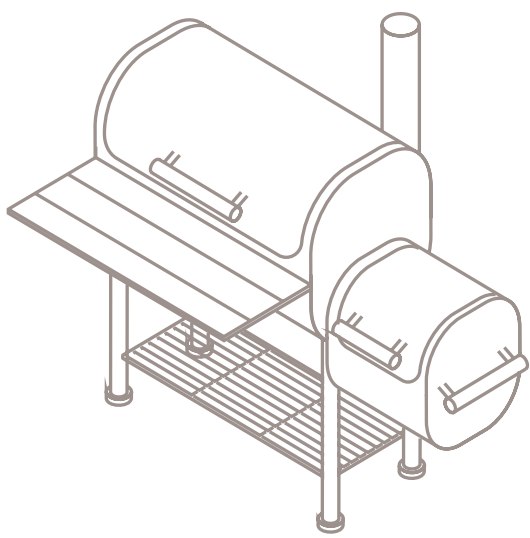
Textura suave y desprendida, capaz de cortar con una cuchara. Se logra con largos tiempos de cocción y se recomienda sólo para cortes altos en grasa y/o tejido conectivo.



**LOW &  
SLOW**

# LSW & SLOW

## COCCIONES LENTAS Y AHUMADOS



***100°C - 130°C***

Modalidad ideal para cocciones lentas y ahumados. Brisket, costillares de cerdo, pulled pork, picanha y muchos más.

### **Ahumador Vertical**






Disfruta de un clásico del BBQ de Texas. Ahúma con una experiencia sencilla, gran capacidad y Tº estable por horas. Debes utilizar una fuente con agua hirviendo para generar humedad en la cabina, trozos de madera para el ahumado y si deseas una experiencia aún mejor, te recomendamos The Smoke Controller para utilizarlo como deflector.

### **Ahumador Estilo Pit Smoker**


Otra corriente tradicional del ahumado norteamericano es el Carolina Pit-BBQ. La diferencia principal con Texas es que no hay un deflector ni cabina húmeda, el fuego es directo y con bastante distancia entre las brasas y la comida. Tu Keveri H1 es perfecto para eso ya que su alta cabina permite la distancia deseada.

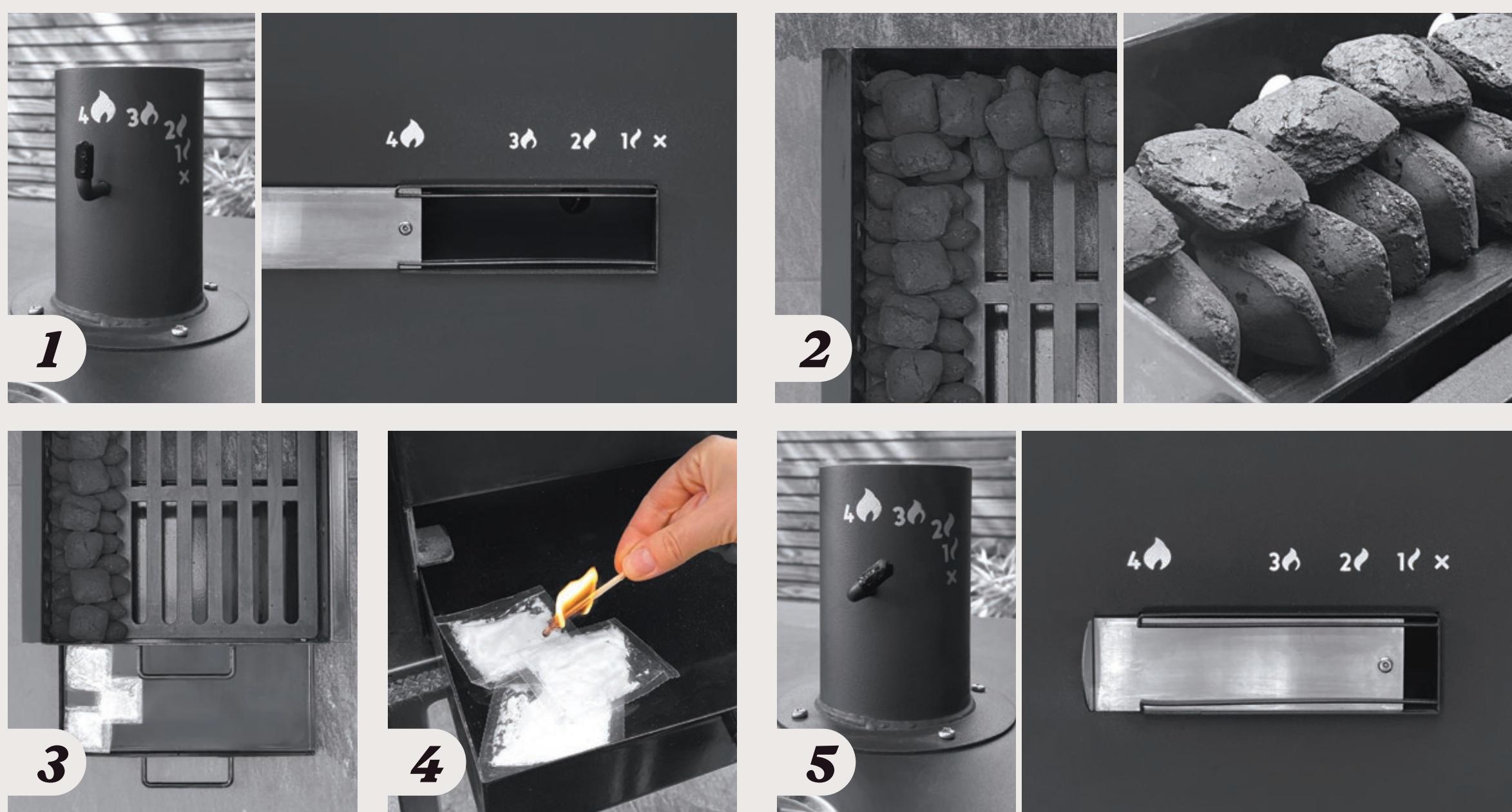
### **Parrilla a Brasa Sin Humo**

Si prefieres evitar el humo, en esta modalidad también tu Keveri H1 es la mejor opción. Evita los trozos de madera, utiliza el calor indirecto (al costado del carbón) para que el goteo de los alimentos no toque el carbón, o aún mejor puedes utilizar The Smoke Controller para generar una cabina completamente indirecta.

		<b>TIEMPO COCCIÓN</b>	<b>PUNTO COCCIÓN</b>	<b>POSICIÓN REJILLA</b>
<b>VACUNO</b>	Lomo Vetado Lomo Liso Punta Ganso	35' - 45' 	<b>MR</b>	2 o 3
	Brisket	10 - 12 h	<b>P</b>	2 o 3
	Asado de Tira	6 - 8 h	<b>P</b>	2 o 3
<b>CERDO</b>	Paleta Cerdo Entera	9 - 11 h	<b>P</b>	2 o 3
	Costillar Babyback Rib	4 - 4 h 30'	<b>P</b>	2 o 3
	Costillar Spare Rib	5 - 6 h	<b>P</b>	2 o 3
<b>CORDERO</b>	Pierna Pierna	2 h - 2 h 30' 4 h - 4 h 30'	<b>MW</b> <b>P</b>	2 o 3 2 o 3
	Costillar	3 h - 3 h 30'	<b>P</b>	2 o 3
	<b>POLLO</b>	Pollo entero Pollo Entero	1 h 30' - 1 h 45' 3 h	<b>MW</b> <b>P</b>
Trutro Entero		35' - 45' 	<b>MW</b>	2 o 3
<b>PAVO</b>		Pavo entero	4 h 30' - 5 h	<b>MW</b>
	Pechuga	3 h - 3 h 30'	<b>MW</b>	2 o 3
<b>PATO</b>	Pato Entero	4 - 4 h 30'	<b>MW</b>	2 o 3
<b>PESCADOS</b>	Filete de Salmón	30' - 40'	<b>MR</b>	2 o 3
	Filete de Atún	5' - 6' 	<b>R</b>	2 o 3
	Filete de Corvina	10' - 15' 	<b>MR</b>	2 o 3
<b>MARISCOS</b>	Choro Maltón	20' - 25'		2 o 3
	Choritos	20' - 25'		2 o 3
<b>VERDURAS</b>	Papas y Camotes	1h 30'		2 o 3
	Choclo Entero	30' - 40' 		2 o 3
	Cebolla (mitades)	1h 30'		2 o 3
	Coliflor Entera	1h 30'		2 o 3

# ENCENDIDO PARA LOW & SLOW

1. Colocar entrada de aire y chimenea en posición  4.
2. Retira el Cajón de Fuego Keveri y en una esquina, coloca 2 briquetas de base y otra sobre estas formando una pirámide pequeña de 3 briquetas. Repite esa figura una tras de otra hasta formar una fila que recorra el contorno del cajón de fuego. Si necesitas 6-8 horas de uso te recomendamos seguir por la pared hasta formar una L, si necesitas 10-15 horas de uso, utiliza 3 paredes formando una C.
3. Posiciona 2-4 iniciadores de carbón en el cenicero bajo el inicio de tu fila de briquetas. Si no tienes iniciadores puedes ayudarte con papel de diario o una toalla de papel con aceite.
4. Introduce el cajón de fuego en tu Keveri H1 y enciende los iniciadores. Inmediatamente cierra la puerta inferior y abre la puerta superior por 10 minutos o hasta que veas llama encendida en el carbón. *Nunca dejar abierta la puerta inferior.*
5. Espera a que el termómetro indique 20°C menos de lo que necesitas y coloca la entrada de aire en posición 1 y chimenea en 2 (ej: si quieres 120°C, realizas este paso cuando indique 100°C). Ahora debes esperar unos minutos y tu T° se estabilizará.



\* Considerar que el encendido puede tardar de 20 a 40 minutos dependiendo del iniciador, tipo de carbón y otros factores.



**CL**  **SSIC**



# CLASSIC

## HORNO A LEÑA Y PARRILLA A CARBÓN



***160°C - 200°C***

Piernas de cerdo, pollo entero asado, parrillada de fin de semana, postres, arroz y mucho más. En esta modalidad todo es más fácil.

### **Parrilla a Carbón**

Realiza asados perfectos con mejores resultados, más jugosos y en la mitad del tiempo que una parrilla abierta.














### **Horno a Leña**

Vive el sabor patagónico de un horno a leña. Costillares, cordero, pierna de cerdo, empanadas, son infinitas las preparaciones posibles. Podrás hacer todo lo que hace en un horno a leña con la ventaja de tener un control de temperatura privilegiado, un sabor único y un uso consciente de carbón.




### **Horno a Brasa Sin Humo**

Al realizar preparaciones utilizando una fuente, nada cae sobre el carbón por lo que no emitirás humo. Puedes realizar todas las preparaciones de horno de tus libros de cocina favoritos con el inconfundible sabor de las brasas.

**CLASSIC**

		<b>TIEMPO COCCIÓN</b>	<b>PUNTO COCCIÓN</b>	<b>POSICIÓN REJILLA</b>
<b>VACUNO</b>	Lomo Vetado Lomo Liso Punta Ganso	20' - 25' 	<b>MR</b>	2 o 3
	Filete	18' - 22' 	<b>MR</b>	2 o 3
	Asado de tira	20' - 25' 	<b>MR</b>	2 o 3
	Sobrecostilla	18' - 22' 	<b>MR</b>	2 o 3
	Plateada (fuente)	3 h 30' - 4 h	<b>P</b>	2 o 3
	<b>CERDO</b>	Pierna (fuente)	4 h - 5 h	<b>MW</b>
Lomo Centro (fuente)		20' - 25' 	<b>MW</b>	2 o 3
Costillar (fuente)		2 h	<b>MW</b>	2 o 3
<b>POLLO</b>	1/2 Pollo	30' - 35' 	<b>MW</b>	2 o 3
	Pollo Entero	2 h	<b>P</b>	2 o 3
	Trutro Corto	25' - 30' 	<b>MW</b>	2 o 3
<b>PAVO</b>	Pechuga	30' - 40' 	<b>MW</b>	2 o 3
<b>PESCADOS</b>	Filete de Salmón	6' - 10' 	<b>MR</b>	2 o 3
	Filete de Merluza	6' - 10' 	<b>MR</b>	2 o 3
	Filete de Corvina	6' - 10' 	<b>MR</b>	2 o 3
<b>VERDURAS</b>	Papas y Camotes	50' - 1 h		2 o 3
	Papas y Camotes (puré)	1 h 15' - 1 h 30''		2 o 3
	1/2 Zucchini	6' - 10' 		1
	Espárragos	6' - 10' 		1
	Arroz	30'		2 o 3
<b>POSTRES</b>	Cheesecake	30' - 35'		2 o 3
	Leche Asada	45' - 1 h		2 o 3
	Crema Brule (baño maría)	45' - 1 h		2 o 3

# ENCENDIDO PARA CLASSIC

- 1.** Colocar entrada de aire y chimenea en posición **4** .
- 2.** Abre la puerta superior de tu Keveri H1 y retira las rejillas de acero inoxidable del interior.
- 3.** Apila 1 – 1,5 kg de carbón en el centro del cajón de fuego.
- 4.** Posiciona 2-4 iniciadores de carbón en el cenicero bajo el carbón. Enciéndelos e inmediatamente cierra la puerta inferior de tu Keveri H1 y abre la puerta superior por 10 minutos o hasta que se vea que el carbón encendió. *Nunca dejes la puerta de abajo abierta.*
- 5.** Espera a que el termómetro indique 20°C menos que la temperatura deseada y coloca la entrada de aire en posición **1**  y chimenea en posición **2**  (ej: si quieres 180°C, realizas este paso cuando indique 160°C). Ahora debes esperar unos minutos y tu temperatura se estabilizará.



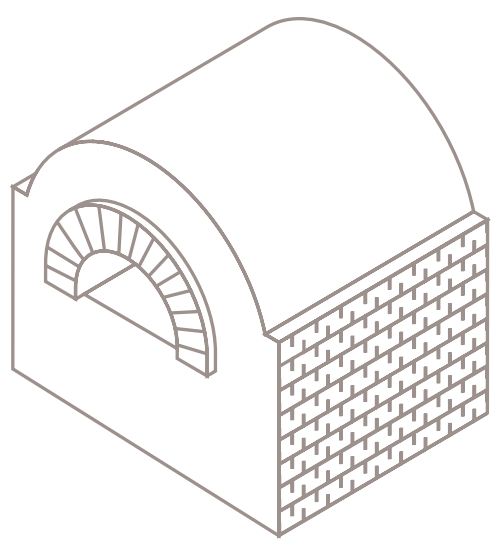
\* Considerar que el encendido puede tardar de 20 a 40 minutos dependiendo del iniciador, tipo de carbón y otros factores.



**BAKER**

# BAKER

## PANES, PASTELES Y REPOSTERÍA



***230°C - 270°C***

El Modo Baker te ayudará a elevar tu experiencia de panadería. El calor superior de tu H1 será tu mejor aliado para obtener resultados perfectos en tus panes de masa madre, hogazas, focaccia, pasteles, o cualquier masa que desees llevar al siguiente nivel.

### **Horno de Panadería Profesional**

El horno de panadería perfecto consiste en tener vapor, una piedra y temperaturas más altas que las de un horno convencional. Coloca una fuente con agua hirviendo en la rejilla inferior y The Smoke Controller en la rejilla en posición intermedia o superior para utilizarlo como piedra de piso, tu H1 se encargará del resto.

### **Horno Holandés**

Los hornos holandeses o dutch oven, son un método que entrega consistencia logrando buenas hogazas con menor esfuerzo. Solo debes hornear tu hogaza dentro de un horno holandés, a su vez dentro de un H1 en la rejilla del medio. Si desees aún más convección, te recomendamos utilizar The Smoke Controller como placa difusora en la rejilla de abajo.

### **Pan Grillado a la Brasa**

Una de las maneras más deliciosas de hornear pan es dorarlo directamente con el calor de las brasas. Este método es ideal para panes delgados, pitas, flat bread, ya que lograrás un quemado leve y una costra crocante.



# CREADO EN COMUNIDAD

Cuando se lanzó Keveri H1, en nuestra mente estaba disfrutar de las mejores carnes, verduras o incluso flatbreads. Sabíamos que Keveri H1 como producto lograba su propósito de manera exitosa, pero es gracias a nuestra comunidad que nos hemos dado cuenta de lo mucho más amplia que es la experiencia Keveri. Así fue como comprendimos que nuestros clientes disfrutaban enormemente de hornear pan en sus H1.

Después de recibir múltiples mensajes, comentarios y reseñas positivas, supimos que Keveri H1 podía entregar más que lo que inicialmente habíamos soñado.

Nos tomamos el tiempo de estudiar y perfeccionar las temperaturas correctas, y ahora podemos ofrecerte Baker Mode. Un Modo de Uso que te permite hornear panes, tartas, empanadas, y otras preparaciones, a las temperaturas perfectas.

Compartiendo tu experiencia con Keveri, fuimos capaces de ofrecerte más. Te animamos a que sigas contándonos de lo estás cocinando con tu Keveri H1.

**Antonio Montes**

Co-Fundador e Inventor de Keveri H1

# ENCENDIDO PARA BAKER

- 1.** Colocar entrada de aire y chimenea en posición **4** 🔥.
- 2.** Abre la puerta superior de tu Keveri H1 y retira las rejillas de acero inoxidable del interior.
- 3.** Apila 1 – 1,5 kg de carbón en el centro del cajón de fuego.
- 4.** Posiciona 2-4 iniciadores de carbón en el cenicero bajo el carbón. Enciéndelos e inmediatamente cierra la puerta inferior de tu Keveri H1 y abre la puerta superior por 10 minutos o hasta que se vea que el carbón encendió. *Nunca dejes la puerta de abajo abierta.*
- 5.** Espera a que el termómetro indique 20°C menos que la temperatura deseada y coloca la entrada de aire en posición **1** 🔥 y chimenea en posición **2** 🔥 (ej: si quieres 270°C, realizas este paso cuando indique 250°C). Ahora debes esperar unos minutos y tu temperatura se estabilizará.



\* Considerar que el encendido puede tardar de 30 a 50 minutos dependiendo del iniciador, tipo de carbón y otros factores.

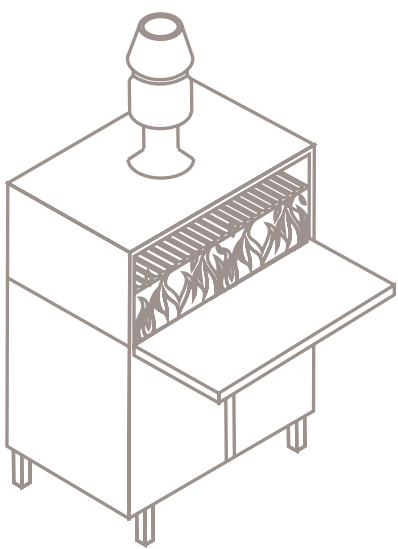


**EAST  
GRILL**



# FAST GRILL

## VANGUARDIA GASTRONÓMICA



**330°C - 380°C**

Un nuevo mundo de posibilidades. Por fin conocerás el secreto de los mejores restaurantes del mundo, un horno a brasas de alta temperatura.

### **Horno a Brasa de Alta temperatura**

Dorado único, cortes jugosos y blandos, asegurando resultados perfectos. Si deseas un mayor dorado, te recomendamos la posición de rejilla más baja (1) y para preparaciones gratinadas, la posición de rejilla superior (3).

### **Complemento para técnica Sous-Vide**

Si disfrutas de la técnica Sous-Vide y los termocirculadores, Keveri H1 será tu aliado perfecto. Después de largas horas de cocción, tu Keveri H1 entregará el dorado perfecto con aroma y sabor a brasas.

### **Horno de Pizza de Baja Temperatura**

Si bien Modo Pizza entrega una increíble pizza estilo italiano, Fast Grill puede ayudarte a realizar una pizza crujiente y deliciosa en alrededor de 5 minutos, más parecida a estilos vistos en USA y Sudamérica.

# FAST GRILL

		TIEMPO COCCIÓN		PUNTO COCCIÓN	POSICIÓN REJILLA
<b>VACUNO</b>	Steak Lomo Liso Steak Lomo Vetado Steak Punta Ganso	2' - 3'		<b>R</b>	1
	Filete Mignon	3' - 4'		<b>MR</b>	1
	Palanca Flat Iron	2' - 3'		<b>MR</b>	1
	Entraña	1' 30" - 2' 30"		<b>MR</b>	1
	<b>CERDO</b>	Malaya	4' - 5'		<b>MW</b>
Plateada		4' - 5'		<b>MW</b>	1
Chuleta		4' - 5'		<b>MW</b>	1
Steak Lomo Vetado		5' - 6'		<b>MW</b>	1
<b>PAVO</b>	Trutro Deshuesado	5' - 6'		<b>MW</b>	1
	Osobuco	4' - 5'		<b>MW</b>	1
<b>POLLO</b>	Filetillo de Pollo			<b>MW</b>	1
<b>PESCADOS</b>	Filete de Atún	20"		<b>B</b>	1
	Filete de Salmón	2'		<b>R</b>	1
	Filete de Albacora	50"		<b>R</b>	1
	Pejerrey	1' 30"		<b>MR</b>	1
<b>VERDURAS</b>	Pimentón con Huevo Poché	5' - 7'			2 o 3
	1/2 Zucchini	3'			1
	Espárragos	1'			1
	1/2 Cebolla	7' - 10'			2 o 3
<b>MARISCOS</b>	Ostiones a la parmesana	3'			3
	Pulpo Cocido	1' 30"			1
	Choritos	2'			3

# ENCENDIDO PARA FAST GRILL

- 1.** Colocar entrada de aire y chimenea en posición **4** 🔥.
- 2.** Abre la puerta superior de tu Keveri H1 y retira las rejillas de acero inoxidable del interior.
- 3.** Apila 2 – 3 kg de carbón en el centro del cajón de fuego.

Posiciona 2-4 iniciadores de carbón en el cenicero bajo **4.** el carbón. Enciéndelos e inmediatamente cierra la puerta inferior de tu Keveri H1 y abre la puerta superior por 10 minutos o hasta que se vea que el carbón encendió. *Nunca dejes la puerta de abajo abierta.*

- 5.** Espera a que el termómetro indique la temperatura deseada y coloca la entrada de aire en posición **1** 🔥 y chimenea en posición **3** 🔥.



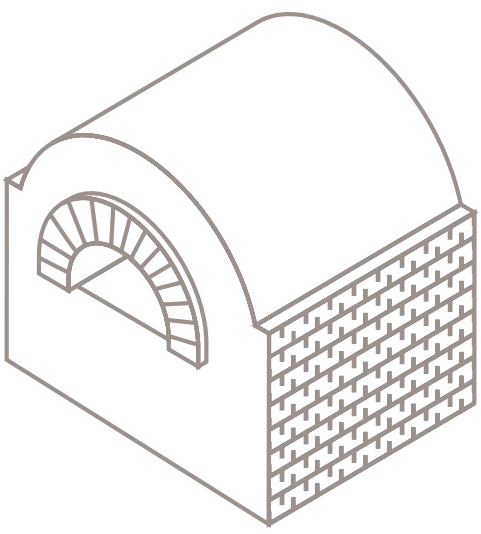
\* Considerar que el encendido puede tardar de 30 a 40 minutos dependiendo del iniciador, tipo de carbón y otros factores.



**Pizza**

# PIZZA

**¡EL FAVORITO DE LA  
FAMILIA Y AMIGOS!**



**400°C - 450°C**

**Te contaremos el secreto de una buena pizza;  
ingredientes frescos, una buena masa y un Keveri H1.**

Hemos descubierto que el Modo Pizza rápidamente se convierte en una tradición de familia y amigos. ¡Descubre tu versión más creativa con los ingredientes, e incluso con la masa! Y no olvides las pizzas dulces.

La temperatura de tu horno es un elemento fundamental para una buena pizza. Con la modalidad Pizza de tu Keveri H1 tendrás pizzas listas en menos de 3 minutos, con una textura perfecta que te recordará las clásicas pizzas italianas.

## **RECETA DE MASA TRADICIONAL ITALIANA**

Al estirar la pizza a mano obtendrás bordes altos y con leves marcas de tostado, tal como las mejores pizzas italianas. Si bien es muy sencillo, requiere un poco de paciencia para esperar la fermentación correcta y una buena harina para pizzas.

### **INGREDIENTES (3 PIZZAS)**

- 600 grs. de Harina (13,5% de proteínas)
- 380 ml. de agua tibia
- 3 grs. de levadura fresca / 2 grs de levadura seca
- 12 grs. de sal

# RECETA DE MASA Y PIZZA

## INSTRUCCIONES PARA MASA Y PIZZA

- 1** Disolver la levadura en el agua tibia.
- 2** Poner la harina en un bowl, incorporar el agua tibia con levadura y revolver.
- 3** Agregar la sal y amasar durante 20 minutos (Puedes realizar el paso 2 y 3 en una batidora de pedestal).
- 4** Aceitar levemente un bowl de al menos el doble del tamaño de la masa. Introducir la masa, taparla con film plástico y guardar en el refrigerador por 24 horas (Puedes realizar este paso a temperatura ambiente por 2 a 3 horas, o hasta que duplique su tamaño).
- 5** Separar la mezcla en 3 bollos de igual tamaño, guardarlos en un recipiente tapado con film transparente e introducir nuevamente en el refrigerador por 24 horas (También puedes realizar este paso a temperatura ambiente por 2 a 3 horas, o hasta que dupliquen su tamaño).
- 6** Estirar las masas en forma de círculo dejando los bordes más gruesos que el interior (En caso de haber refrigerado, debes esperar que tomen temperatura ambiente).
- 7** Ahora debes aceitar levemente tu rejilla de pizzas Keveri, montar tu masa y agregar tus ingredientes favoritos.
- 8** Introduce tu pizza en tu Keveri H1 en la posición superior y espera entre 2 a 3 minutos. ¡Ahora estás listo para disfrutar!

# ENCENDIDO PARA PIZZA

- 1.** Colocar entrada de aire y chimenea en posición **4🔥**.
- 2.** Abre la puerta superior de tu Keveri H1 y retira las rejillas de acero inoxidable del interior.
- 3.** Apila 3 kg de carbón en el centro del cajón de fuego.

Posiciona 2-4 iniciadores de carbón en el cenicero bajo **4.** el carbón. Enciéndelos e inmediatamente cierra la puerta inferior de tu Keveri H1 y abre la puerta superior por 10 minutos o hasta que se vea que el carbón encendió. *Nunca dejes la puerta de abajo abierta.*

- 5.** Espera a que el termómetro indique la temperatura deseada y coloca la entrada de aire en posición **2🔥** y chimenea en posición **3🔥**.



\* Considerar que el encendido puede tardar de 30 a 50 minutos dependiendo del iniciador, tipo de carbón y otros factores.

# TIPS

## LIMPIEZA

- Recomendamos utilizar productos de limpieza Keveri.
- **Exterior:** Utilizar paño o esponja húmeda. NO antigrasas o limpiadores en crema.
- **Interior:** Utilizar limpiador de acero inoxidable con esponja suave. También puedes incinerar las grasas aumentando la temperatura sobre 350°C o utilizar tu Keveri H1 en Modo Fast Grill o Pizza cada 4 usos. Este método podría emitir humo.
- **Rejillas:** Utilizar lavalozas, antigrasas o limpiador de acero inoxidable y escobillas de acero.
- **Cenicero:** Espera que el carbón se apague y bota las cenizas. Remover restos con ayuda de una espátula.

## USO SIN HUMO

- Utilizar técnicas de cocción indirecta, explicadas en el manual.
- Utilizar planchas y fuentes para evitar que las grasas caigan sobre el carbón.
- Mantén siempre limpio el interior y las rejillas.

## ENCENDIDO

- Te recomendamos evitar diario o papeles para encender el fuego. Con los iniciadores de fuego lograrás encender más rápido, fácil y sin humo.
- Deja la puerta superior abierta por 10 minutos y se encenderá muy rápidamente. *NO abrir la puerta inferior.*

## RECETAS

- Te invitamos a revisar todas las recetas en nuestra nueva sección de la página web.

**VER RECETAS**

**Después de cada uso, espera que tu Keveri H1 se apague completamente y guárdalo con su funda bajo techo.**



# GARANTÍA

Keveri H1 está fabricado bajo los más altos estándares y queremos que tengas un fiel compañero durante años, por eso tenemos una garantía de hasta 5 años:

## DETALLE DE GARANTÍA KEVERI

- Cabina interior de acero inoxidable: 5 años de garantía por daños estructurales o que impidan el uso del equipo.
- Exterior de cabina: 2 años de garantía por daños estructurales o que impidan el uso del equipo. (No incluye decoloración y/o pérdida de color en la pintura).
- Cajón de fuego: 2 años de garantía por daños estructurales o que impidan el uso del equipo.
- Rejilla Inoxidable: 5 años de garantía por daños estructurales o que impidan el uso del equipo.
- Piezas, termómetro y repuestos: 1 años de garantía por daños estructurales o que impidan el uso del equipo.

## CONDICIONES DE GARANTÍA KEVERI

- Garantía válida para uso doméstico. Para uso profesional Keveri entrega garantía legal de 3 meses para todos sus productos.
- Las garantías de Keveri excluyen oxidación, desgaste propio de las piezas debido a uso normal y daños provocados por un uso irresponsable o distinto del recomendado en el manual.
- Las garantías anteriormente descritas no serán aplicadas para productos comprados fuera de distribuidores oficiales o tienda Keveri.

**REGISTRA  
TU H1 AQUÍ**

### **REGISTRA TU KEVERI H1**

Al registrar tu H1 podremos ofrecerte un mejor Servicio de Post Venta y Garantía.

# PRECAUCIONES

Keveri H1 es producto fácil y seguro de usar. Recuerda siempre estar atento y utilizar el sentido común para evitar cualquier problema. Te invitamos a leer conscientemente esta guía de precauciones de uso.

## INSTALACIÓN DE TU KEVERI H1

Sigue las instrucciones de armado que están en este libro.

### Con Carrito:

- No dejar en superficies irregulares o con desnivel.

### Sin Carrito:

- No instalar tu Keveri H1 sobre una superficie de madera o algún material inflamable.
- La superficie debe ser capaz de resistir más de 150 kilos.

## MOVER TU KEVERI H1

- Siempre mover tu Keveri H1 entre dos personas.
- No levantar o mover tu Keveri H1 de las manillas de la puerta.
- No mover tu Keveri H1 mientras esté encendido o caliente.
- No mover tu Keveri H1 en superficies irregulares o con desnivel.

## ENCENDIDO

- Seguir las instrucciones del Manual de Uso para encender tu Keveri H1.
- Al encender tu Keveri H1 mantén ambas puertas cerradas.
- No utilizar encendedor eléctrico para prender el carbón.
- No utilizar alcohol, bencina o líquidos inflamables para prender el carbón.

## **USO DE TU KEVERI H1**

- Quemar carbón o madera libera monóxido de carbono, gas inoloro e invisible que puede producir incluso la muerte. Siempre utilizar tu Keveri H1 al aire libre y en espacios ventilados.
- Considerar ordenanzas locales para el uso de tu Keveri H1 y distancia requerida entre tu equipo y paredes o posibles focos de incendio.
- Nunca apretar y bloquear tuercas laterales que sostienen la puerta.
- No utilizar tu Keveri H1 a más de 450°C.
- No mirar adentro de la chimenea ni entrada de aire.
- Mantener alejados a niños y mascotas mientras esté encendido o caliente.
- No dejar desatendida la preparación por largos periodos de tiempo.
- No usar tu Keveri H1 para labores distintas de las que fue creado.
- Este producto no es para uso comercial.
- Utilizar siempre accesorios marca Keveri para evitar quemaduras o mal usos del producto.
- No utilizar accesorios de otras marcas, ya que pueden no ser aptos.
- Esperar que el carbón se haya apagado por completo para guardarlo en espacios cerrados.
- No utilizar en lugares que puedan contener líquidos inflamables.
- No utilizar agua para apagar grasas encendidas.
- Siempre tener a mano un extintor tipo BC o ABC para evitar accidentes.
- Esperar que se apague completamente antes de poner la funda.
- Cuidado al mover los alimentos, fuentes o accesorios calientes.
- No mover el Cajón de Fuego mientras el carbón esté encendido.
- No utilizar fuentes de vidrio, plástico, cerámica o greda dentro de tu Keveri H1.
- No usar más de 3 kilos de carbón en tu Keveri H1.
- Cerrar chimenea y entrada de aire para apagar tu Keveri H1.
- El uso de alcohol o drogas puede impedir la capacidad de utilizar tu Keveri H1 de manera correcta y segura.