

KITCHEN-IT

HORNO PIZZA A LA PIEDRA

MANUAL DE USO



BLACK EDITION

 www.kitchenit.cl

 [@kitchenit.cl](https://www.instagram.com/kitchenit.cl)



MANUAL DE USO

BIENVENIDO

Gracias por elegir nuestro horno para pizzas a la piedra de KITCHEN-IT. Antes de utilizar este electrodoméstico y para asegurar su mejor uso, por favor, lea detenidamente las instrucciones.

Las medidas de seguridad aquí indicadas reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se siguen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras referencias, así como la garantía, el recibo de compra y la caja. Si procede, entregue estas instrucciones al futuro propietario del electrodoméstico. Siempre siga las instrucciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de riesgos cuando utilice un electrodoméstico. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño derivado del incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

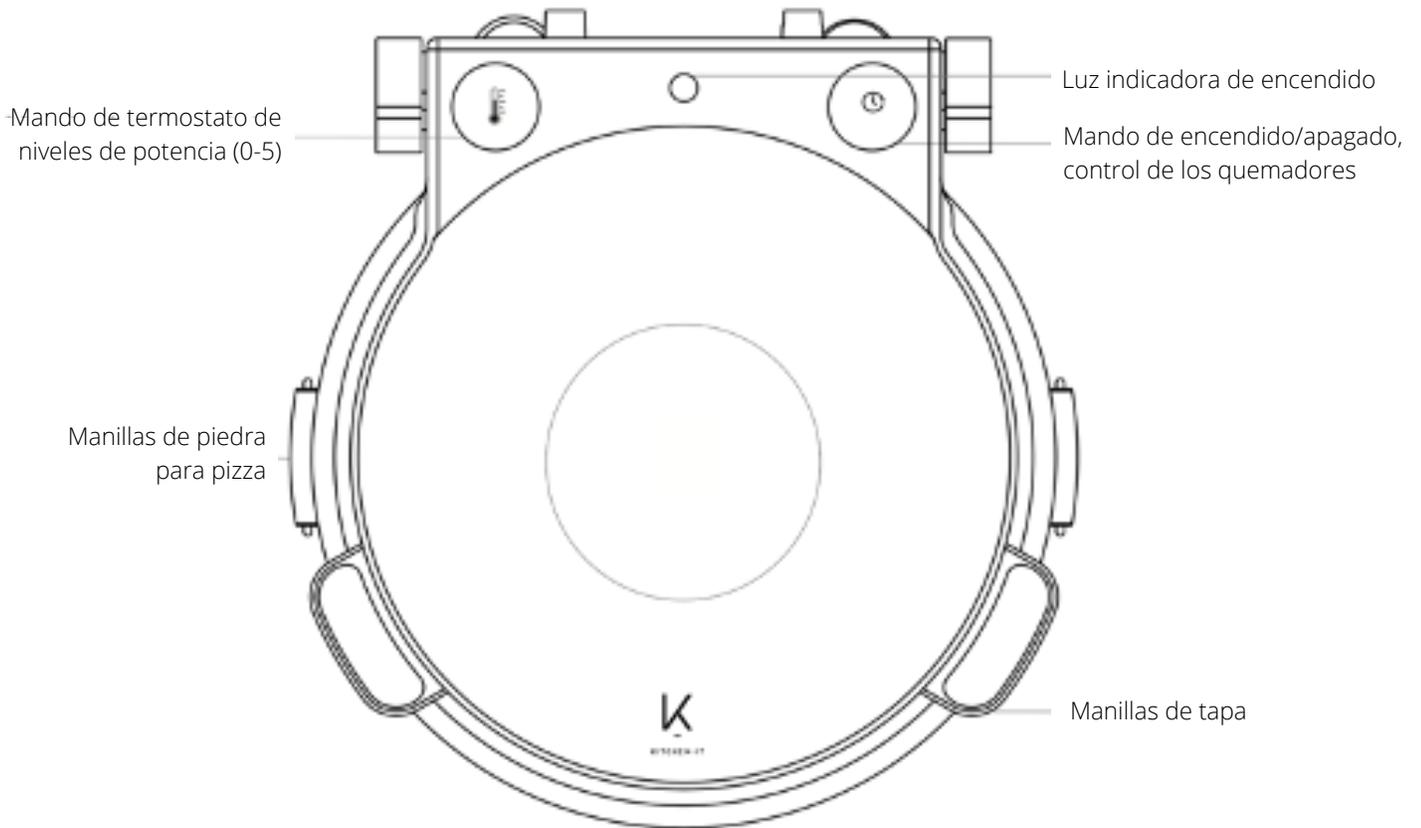
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar cualquier aparato eléctrico, deben observarse siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad.

- El electrodoméstico sólo puede utilizarse para los fines previstos. El fabricante no se responsabilizará de los daños que resulten de un uso inapropiado o de una manipulación incorrecta.
- No la use al aire libre ni con fines comerciales. Este electrodoméstico está destinado exclusivamente para uso doméstico. Si se utiliza con fines comerciales, la garantía quedará anulada.
- Siempre desconecte el aparato antes de limpiarlo y cuando no lo esté utilizando. Espere a que el horno se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han sido supervisados o instruidos en el uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Nunca sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo del electrodoméstico en agua u otros líquidos. En casos de que el aparato caiga en agua, desenchúfelo inmediatamente de la red eléctrica y pídale a un experto que lo revise antes de volver a utilizarlo. Puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones o la muerte.
- No levante ni opere el electrodoméstico si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el aparato está funcionando mal o se ha caído o dañado de alguna manera. En caso de daños, póngase en contacto con el servicio de postventa. Un cable o enchufe dañado debe ser sustituidos exclusivamente por el fabricante o por una persona cualificada para evitar lesiones.
- Nunca conecte este electrodoméstico a un temporizador externo, para evitar situaciones peligrosas.
- Las superficies accesibles se calientan durante el uso. Por favor, vaya con cuidado al tocar los botones o las asas y no toque directamente las placas del horno para evitar quemarse.
- Este aparato genera calor y vapor durante su funcionamiento. Manéjelo con cuidado para evitar lesiones o daños en el aparato. Solo levante la tapa por el asa y tenga cuidado al abrirla, el vapor acumulado en el interior puede quemar. Recomendamos el uso de manoplas de cocina.
- No desconecte su horno para pizza tirando del cable, sujete el enchufe.
- Utilice únicamente accesorios recomendados por el fabricante.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera. No opere el electrodoméstico cerca de superficies calientes, evite la proximidad a fuegos abiertos y todo tipo de calor y fuentes de ignición.
- Si el producto o cable de alimentación está dañado este aparato debe ser desechado.
- No transporte el horno si hay aceite u otros líquidos calientes en su interior.
- Siempre conecte el cable al horno primero, y después a la toma de la pared.
- Apague el aparato antes de desconectarlo de la corriente eléctrica.

MANUAL DE USO

PARTES Y PIEZAS



ANTES DEL PRIMER USO

- Antes de utilizar su horno para pizzas por primera vez, opere el aparato con tapa cerrada durante 10 minutos a la potencia 5 para calentar la piedra. Esto quemará el lubricante de los elementos calefactores del horno y también ayudará a precalentar la superficie de piedra. Este proceso no afectará el rendimiento de su horno y no necesita repetirlo en futuros usos.
- Nunca vierta aceite o agua directamente sobre la superficie de piedra cuando esté cocinando, sazonando o cuando vaya a limpiarla.
- Nunca utilice un cuchillo, un cortador de pizzas u objetos metálicos sobre la superficie de piedra para evitar dañar la superficie de cocción.
- Este horno está diseñado para cocinar pizzas hechas con masa fresca y pizzas congeladas.
- Cuando vaya a cocinar una pizza congelada, déjela descongelar 10/15 minutos antes de ponerla en el horno para conseguir un resultado más crujiente.
- Si va a preparar pizza hecha con masa fresca, espolvoree un poco de harina sobre la superficie de piedra antes de colocar la pizza. Si nota que la masa está muy pegajosa, añada más harina a la masa para evitar que se pegue a la superficie del horno.

MANUAL DE USO

INSTRUCCIONES DE USO

1. Primero, asegúrese de que la perilla del control está en posición OFF y abra el horno antes de encenderlo para asegurarse de que no hay nada en el interior.
2. Enchufe el aparato a una toma de 220V/240V. Para encenderlo, gire la perilla de control de temperatura hasta el máximo (5) y se encenderá la luz que indica que el horno se está precalentando. Precalentar el horno le ayudara a conseguir unos resultados más crujientes.
3. Configure un temporizador a 10 minutos para precalentar el horno. Cuando haya transcurrido los 10 minutos, el horno está listo para usarse.
4. Coloque su masa de pizza en una tabla y añada sus ingredientes preferidos. Nunca llene demasiado la pizza o amontone demasiado los ingredientes. Los ingredientes siempre deben estar por debajo de la espiral calentadora superior para evitar que se quemen.
5. Asegúrese de que el horno se ha precalentado correctamente y deslice su pizza de la tabla a las placas de piedra ya calientes. ¡Advertencia! Las placas y el asan estarán extremadamente calientes. No las toque hasta que se haya enfriado o use manoplas de cocina.
6. Cierre la tapa y mantenga la perilla en la posición 5. Deje que su pizza se cueza durante 4-5 minutos o hasta que obtenga el resultado deseado. Recuerde que cada pizza es diferente y el tiempo de cocción dependerá del grosor de la masa y de los ingredientes que le haya puesto.
7. Si su pizza se está cocinando demasiado rápido, gire la perilla de control de temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj para bajar la temperatura. Para volver a subir la temperatura, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj.
8. Este aparato permite también la cocción al horno de varios tipos de alimento (pescado, verduras, pollo, guisos, etc.). En este caso, utilizar contenedores aptos para horno cubriéndolo con papel de aluminio, de esta manera se obtiene una cocción auténtica, que conserva intacta los sabores y características de los alimentos frescos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso y siempre desenchufe el horno y espere a que se enfríe antes de limpiarlo y repararlo.
- Para limpiar la superficie exterior del horno, utilice únicamente un paño húmedo. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua u otros líquidos. Para limpiar la superficie de cocción no usar detergentes ni volcar sobre la piedra caliente agua fría para no provocar un shock térmico que podría romperla.
- No utilice utensilios de cocina metálicos, aceite, agua ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlo, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente y la superficie exterior. Suelte cualquier alimento que se haya quedado pegado con una espátula de plástico o un paño seco y seque la superficie con servilleta o un trapo limpio.
- No utilice las placas de piedra como tabla de cortar ya que dañará la superficie.

MANUAL DE USO

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La luz indicadora de temperatura se enciende y se apaga.	Esta es una luz del termostato automático.	La luz se mantendrá encendida hasta que alcance la temperatura seleccionada.
La parte de arriba de la pizza se quema.	La temperatura del horno está demasiado alta.	Cuando compruebe el estado de la pizza, si cree que la parte superior se está cocinando demasiado rápido, baje la temperatura al 4 y deje que se siga cocinando (con la luz del termostato apagada). Otra opción que tiene, es dejar la tapa abierta mientras se termina de cocer la pizza.
Se quema la base de la pizza.	La temperatura del horno está demasiado alta.	Asegúrese de que el horno se ha precalentado en la temperatura 5. Cuando se apague la luz del termostato, espere un par de minutos para que la piedra repose antes de colocar la pizza. Cuando vaya a cocinar varias pizzas consecutivas, es recomendable que baje la temperatura a 4 y deje la tapa abierta un par de minutos entre cada pizza.
La superficie de la piedra está sucia.	La base de su pizza estaba demasiado húmeda.	A la próxima, añada más harina a la masa. Para limpiar la base utilice una espátula de plástico y un paño limpio. Asegúrese de que todas las partes están secas antes de guardar su horno.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Características
Potencia	1200W
Tensión	220V-240V
Frecuencia	50/60Hz
Dimensiones	190x350x350 mm
Diámetro	Ø31 cm
Regulador	50/60Hz
Temperatura máx.	400 °C
Niveles de potencia	5

RECETAS

MASA PARA PIZZA

Si quiere preparar personalmente una masa para pizza al estilo italiano, es necesario que siga la siguiente receta.

Ingredientes para 500 grs de masa:

- 300 grs de harina.
- 25 grs de levadura.
- Una pizca de sal.
- Un vaso de agua tibia.

Poner la harina sobre la mesa en forma de corona, hacer un agujero en el medio y añadir una cucharadita de sal fina. Desmenuzar la levadura en un vaso casi lleno de agua tibia e intégrele gradualmente a la harina. Amasar. Inicialmente se obtendrá una masa blanda y pegajosa que se pondrá más dura y elástica a medida que vaya amasando. Amase varias veces y apriete enérgicamente con las manos para que quede lisa y homogénea. Terminados los pasos previos, la masa logrará separarse fácilmente de las manos y de la mesa. Forme una pelota y luego haga un corte sobre la masa y deje que fermente en un lugar tibio y cubierto con un paño de cocina. Dejar descansar dos horas aproximadamente, tiempo necesario para que la masa duplique el volumen. La masa leudada se puede amasar por algunos minutos y luego utilizar, o colocar en el congelador. Si se utiliza en seguida, antes de amasarla agregar a la masa aceite de oliva o, para algunas recetas especiales, grasa de cerdo o mantequilla. Si se desea congelar, envolver la masa con papel transparente para alimentos como si fuese un paquete y luego ponerla en el congelador. Para utilizarla, descongelar la masa a temperatura ambiente y amasar por 5 minutos con un poco de aceite.

RECETAS PARA PIZZAS

Pizza Margherita

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de 250 grs cada una de tomate / 200 grs de mozzarella para pizza / aceite de oliva / sal. Escurrir y cortar en trocitos los tomates. Cortar en rebanadas finitas la mozzarella. Estirar la masa de pizza de manera uniforme. Distribuir el tomate dejando un borde de dos centímetros alrededor de la masa. Agregar sal, un chorrizo de aceite y poner en el horno utilizando las espátulas. Después de dos o tres minutos de cocción agregar otro poco de mozzarella y de aceite y dejar cocinar por otros dos minutos.

Pizza Capricciosa

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 200 grs de mozzarella / 10 o 11 corazoncitos de alcachofa en aceite / 10 aceitunas negras / aceite / sal / pimienta. Estirar la masa de pizza. Distribuir el tomate escurrido y cortado en trocitos, las rebanadas de mozzarella, los corazones de alcachofa, las setas cortadas por la mitad y las aceitunas sin hueso. Agregar sal, pimienta, un chorrizo de aceite y llévelo al horno usando las espátulas. Dejar cocinar por 4/5 minutos.

RECETAS

Pizza Marinera

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 2 cucharadas de orégano / 2 dientes de ajo / aceite de oliva / sal / pimienta. Escurrir y cortar en trocitos los tomates. Cortar el ajo en rebanaditas, estirar la masa hasta que quede muy fina y dejar un borde más espeso a los costados. Agregar el tomate y las rebanaditas de ajo evitando los bordes. Espolvorear el orégano, agregar sal, pimienta y aceite y llevar al horno con las espátulas. Dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza con Jamón y Setas

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 3 tajadas de jamón cocido / 10 setas en aceite / 100 grs de mozzarella / sal / aceite. Escurrir y desmenuzar los tomates y la mozzarella, cortar las setas por la mitad y el jamón en tajadas. Estirar la masa, distribuir los tomates y la mozzarella, añadir un chorrito de aceite, sal, agregar las tajadas de jamón y, por último, las setas. Llevar al horno con las espátulas y dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza con Alcachofas y Jamón Crudo

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 100 grs de jamón serrano / 1 pocillo de tomate / aceite de oliva / 100 grs de mozzarella para pizza / 2 alcachofas / sal. Amasar la mezcla para pizza con un poco de aceite de oliva y dejar descansar cubriéndola con un paño de cocina. Limpiar las alcachofas, eliminar las hojas externas duras y la parte superior con espinas. Lavar y cortar en rodajas finitas los corazones de alcachofa y ponerlos en agua con un gajo de limón. Cortar la mozzarella en tajadas. Estirar la masa, distribuir la salsa de tomate, la mozzarella y las alcachofas bien secas. Agregar un chorrito de aceite y llevar al horno con las espátulas. Dejar cocinar por 4/5 minutos. Sacar del horno y añadir las tajadas de jamón serrano que tienen que estar a temperatura ambiente. Servir caliente.

Pizza Cuatro Estaciones

Ingredientes para 4 personas: 500 grs de masa para pizza / 2 latas de tomate / 200 grs de mozzarella / 50 grs de jamón cocido / corazones de alcachofa y setas en aceite a gusto / 1 pizca de orégano. Escurrir y desmenuzar el tomate. Cortar en tajadas la mozzarella. Quitar la grasa del jamón. Cortar los hongos y las alcachofas por la mitad. Estirar bien la masa, agregar el tomate, los trocitos de mozzarella, y la sal. Dividir imaginariamente la pizza en cuatro partes iguales y en un cuarto de masa añadir el orégano, en otro cuarto el jamón y en el otro las alcachofas. Condimentar con aceite de oliva y llevar al horno utilizando las espátulas. Sacar del horno después de 4/5 minutos y servir caliente.

Pizza Napolitana

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 150 grs de mozzarella / 4/5 anchoas / 1 cucharada de orégano / sal y aceite de oliva. Eliminar el líquido del tomate, cortar la mozzarella en trocitos, lavar las anchoas. Estirar la masa, cubrirla con el tomate, dejando 2 centímetros de borde, agregar poca sal. Arriba del tomate distribuir simétricamente los cuadritos de mozzarella y las anchoas, agregar bastante aceite de oliva y llevar al horno utilizando las espátulas. Dejar cocinar por 4/5 minutos y, antes de servir, espolvorear la pizza con orégano.

RECETAS

Pizza Siciliana

Ingredientes para 4 personas: 500 grs de masa para pizza / 4 anchoas saladas / 20 aceitunas negras picantes / un puñado de albahaca fresca / 1 pocillo de salsa de tomate / 100 grs de mozzarella / sal / aceite de oliva. Estirar la masa que debe quedar bastante gruesa. Espolvorear la harina, cubrirla con un paño de cocina y dejarla descansar. Lavar las anchoas y sacarles las espinas, lavar y separar las hojas de albahaca y cortar en trocitos la mozzarella. Distribuir la mozzarella sobre la masa, luego la salsa, las hojas de albahaca, las anchoas y las aceitunas negras. Agregar un chorrito de aceite de oliva y cocinar por 5/6 minutos. El borde no se tiene que quemar.

Pizza Pepperoni

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa para pizza / 2 cucharadas de salsa passata / 250 grs de mozzarella / 55 grs de pepperoni / 1 cucharada de orégano. Corte el pepperoni en rodajas, estire la masa, distribuir la salsa passata y la mozzarella, añadir los pepperoni previamente cortados y por último, espolvoree el orégano. Llevar al horno con las espátulas y dejar cocinar por 4/5 minutos. Una vez cocida, rocíe la pizza con aceite de oliva.

Pizza del Mar

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa para pizza / 110 grs de mozzarella / 6 camarones ecuatorianos / 110 grs de otros productos del mar a su elección / Aceite de oliva con ajo / sal / pimienta. Puede comprar una mezcla de mariscos en la pescadería o en el supermercado más cercano. Estire la masa, coloque un poco de mozzarella rallado en el fondo de la base de su pizza preparada, luego coloque la mezcla de mariscos encima, un poco de aceite de ajo y pimienta molida. Asegúrese de no llenar demasiado su pizza con ingredientes, ya que los mariscos emiten mucha agua. Coloque su pizza en el horno y cocine durante unos 4/5 minutos. Una vez cocida la pizza se le puede agregar un poco de tomillo picado.

Pizza de Nutella

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa para pizza / 1/4 de taza de Nutella / 2 plátanos pequeños / 2 cucharadas de azúcar rubia / azúcar flor. Precaliente su horno para pizza a la piedra en la posición 5, amase y estire la masa para pizza y colóquela directamente sobre la superficie de cocción. Luego caliente la Nutella en el microondas y esparza uniformemente por toda la base, añada las rodajas de plátano por encima de la pizza, espolvoree el azúcar rubia, cierre la tapa de su horno y colóquelo en el nivel 5, luego espere alrededor de 4/5 minutos. Use las espátulas para retirar la pizza y añada el azúcar flor por encima de esta. Puede servirse acompañada de helado de vainilla.

PÓLIZA DE GARANTÍA

GARANTÍA

La unidad original o las piezas que no se gastan que se consideren defectuosas, a criterio exclusivo de Kitchen-it, serán reparadas o reemplazadas hasta un período máximo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. En el caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea posterior. Kitchen-it se reserva el derecho a reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor. Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen-it S.P.A.

EXCEPCIÓN AL USO DE GARANTÍA

Nuestros especialistas de servicio al cliente están a su disposición para proporcionar todas las opciones de servicio de garantía disponibles para usted, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos.

1. Su garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se gastan, que requieren mantenimiento regular o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de la unidad.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. Daños causados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente, la falta de mantenimiento necesario o daños debido al mal trato durante el transporte.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones y no estén autorizadas por Kitchen-it. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por Kitchen-it.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Chile.

CÓMO HACER USO DE LA GARANTÍA

Si usted quiere hacer efectiva la póliza de garantía debe:

1. Contactarse con el servicio de post venta de Kitchen-it y solicitar la inspección de su caso.
2. Presentar el comprobante de adquisición. Boleta o factura original, ya sea física o digital, con el número de la misma legible.
3. Llevar el producto a la tienda donde lo compró o a las oficinas de Kitchen-it si así corresponde el caso.



www.kitchenit.cl

[@kitchenit.cl](https://www.instagram.com/kitchenit.cl)

Servicio Post Venta: ventas@kitchenit.cl