

MANUAL DE USUARIO

PIZZA MAKER

K-PM1



Lea este Manual de instrucciones antes de comenzar a operar la Pizza Maker.

Gracias por comprar este producto KALLEY.

Para más información visite www.kalley.com.co

o contáctenos de manera gratuita en la línea 01 8000 524 065

Kalley®



Índice

2. Instrucciones de seguridad
4. Conozca su Pizza Maker
5. Perillas de control
5. Instrucciones de operación
9. Tabla de horneado
10. Limpieza y mantenimiento
12. Recetario
14. Preguntas frecuentes
15. Especificaciones técnicas
15. Medio ambiente
16. Para mayor comprensión



Información Importante



ADVERTENCIA:

Para reducir el peligro de descarga eléctrica, la cubierta no debe ser retirada, en el interior de este producto no hay piezas que puedan ser reparadas por personal no autorizado, cualquier reparación debe ser realizada por personal especializado de servicio técnico.

IMPORTANTE:

Lea este Manual de usuario cuidadosamente para que se familiarice completamente con su nuevo producto antes de que lo utilice por primera vez.

ESTIMADO CLIENTE:

Gracias por haber adquirido este producto KALLEY. Para garantizar su seguridad y el buen funcionamiento de este producto por más tiempo, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones de seguridad.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Antes de poner en funcionamiento este producto, asegúrese de leer todas las instrucciones de seguridad y operación.
2. Guarde estas instrucciones, puede llegar a necesitarlas en el futuro.

3. Preste atención y cate todas las advertencias de seguridad.
4. El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones puede provocar descargas eléctricas, incendios y/o lesiones graves.
5. Este producto no debe ser utilizado, sin la supervisión de un adulto responsable, por niños menores de ocho (8) años o aquellos con discapacidad física, sensorial o cognitiva.
6. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el especificado en el producto.
7. No toque superficies calientes. Use siempre las manijas o perillas, también se recomienda usar guantes de cocina. Se debe de tener cuidado, ya que pueden ocurrir quemaduras al tocar partes calientes o cualquier líquido caliente derramado.
8. Para evitar riesgos de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la Pizza Maker en agua ni en ningún otro líquido.
9. Es necesaria la supervisión de un adulto responsable cuando los niños utilicen electrodomésticos o cuando éstos se usen cerca de ellos.
10. Desconecte el producto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de poner o quitar partes y antes de limpiar el producto.
11. La Pizza Maker debe funcionar sobre una superficie plana y lejos de las esquinas para prevenir que se caiga.
12. No opere ningún electrodoméstico si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si el producto funciona mal, o si éste se ha caído o dañado de alguna forma. Para cualquier revisión, reparación o ajuste, llame a un centro de servicio autorizado.
13. El uso de accesorios no recomendados por Kalley puede causar lesiones.



14. No use este producto al aire libre.
15. No deje que el cable cuelgue de ninguna manera.
16. No coloque la Pizza Maker sobre ni cerca de un fogón a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
17. Evite colocar el producto cerca de materiales inflamables cuando esté funcionando ya que esto puede provocar un incendio. No ponga nada sobre el producto cuando esté funcionando, ni antes de que se enfríe.
18. No utilice esponjas metálicas para la limpieza. La esponja se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, generando un riesgo de descarga eléctrica.
19. Tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja para hornear, puede derramar líquido caliente o quemarse con la superficie de la misma.
20. No use el producto para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡ADVERTENCIA!

Peligro de descarga eléctrica:

- Este producto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija más ancha que la otra) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe encaja únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado.
- No trate de evadir el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador.
- Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no entra, contacte a un electricista para que reemplace el tomacorriente.
- El largo del cable de alimentación que se usa en este producto fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enrede o tropiece con un cable más largo. Si usa un cable de extensión para alcanzar un tomacorriente deseado, debe garantizar que los parámetros y/o clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que los correspondientes a la Pizza Maker. Es importante tener cuidado al colocar la extensión para que no cuelgue por fuera de la mesa, ya que los niños podrían tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.
- Para evitar una sobrecarga eléctrica, no use otro producto de alto voltaje en el mismo tomacorriente con este producto.

Información Importante



Siga las recomendaciones de conexión



Instale correctamente



No use en un espacio húmedo



Limpie con un paño seco



No bloquee los orificios de ventilación



En caso de incendio desenchufe la unidad



Desenchufe la unidad si no está en funcionamiento



No utilice cerca del agua



En caso de daño solicite mantenimiento



No intente realizar reparaciones



Tenga precaución con los niños



Use solo piezas autorizadas por Kalley



No instale en lugares calientes



No modifique el enchufe polarizado



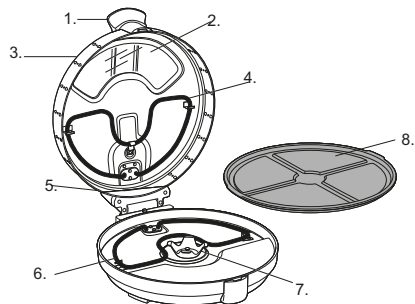
Proteja los cables



Use en superficies estables

Conozca su Pizza Maker

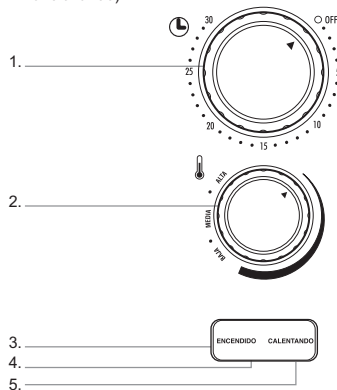
1. Manija de la tapa.
2. Ventana de visualización.
3. Tapa.
4. Resistencia superior.
5. Perillas de control (Ubicadas en la parte superior de la tapa).
6. Resistencia inferior.
7. Eje giratorio.
8. Bandeja para hornear.





Perillas de control

1. Temporizador.
2. Temperatura.
3. Pantalla.
4. Luz de encendido (se enciende si el temporizador está funcionando).
5. Luz de calor (se enciende si el temporizador y las resistencias están funcionando).



Instrucciones de operación

NOTA: no se requiere precalentamiento. Antes de usar por primera vez, lave la bandeja con agua caliente y jabón, enjuague y seque.

¡ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio.

Si el contenido se prende en fuego, no abra la tapa de la Pizza Maker. Conserve la calma, desconéctela del tomacorriente y espere a que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la tapa.

No ponga en funcionamiento la Pizza Maker con la tapa abierta.

No deje la Pizza Maker desatendida cuando esté funcionando.

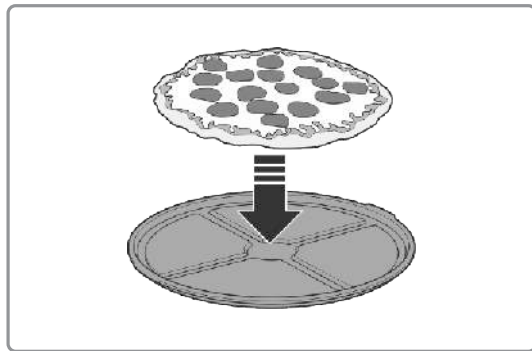
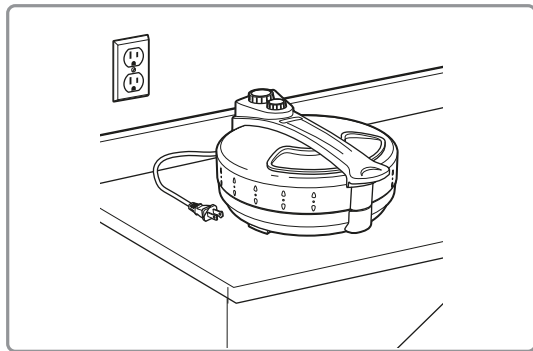
Siempre desconecte la Pizza Maker cuando no esté en uso.

Información Importante



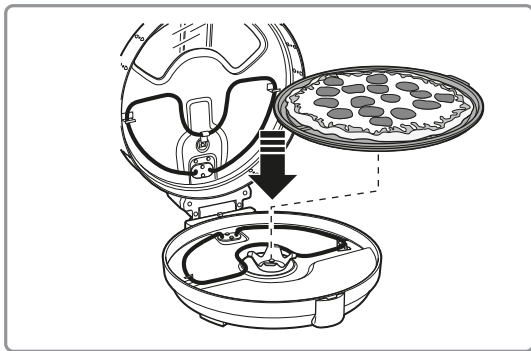
PREPARACIÓN:

1. Coloque la pizza maker sobre una superficie plana y seca.
2. Coloque una pizza de 30 centímetros o de menor tamaño, u otros alimentos en la bandeja para hornear. Asegúrese de quitar cualquier clase de envoltorio plástico o de cartón.

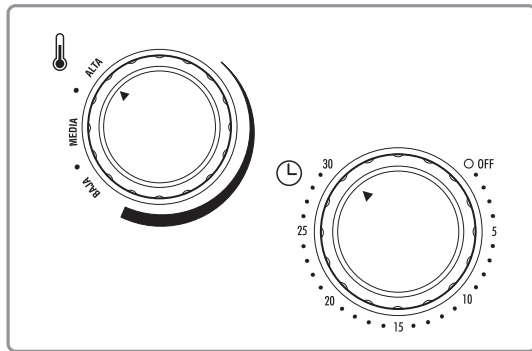




3. Centre la bandeja para hornear sobre el eje giratorio. Cierre la tapa y enchufe la unidad en el tomacorriente.



4. Seleccione la configuración de ALTA girando la perilla de temperatura hacia la derecha (ALTA es la temperatura más elevada). Luego gire el temporizador hacia la derecha para seleccionar hasta treinta (30) minutos. Ver la tabla de horneado en la página 9.

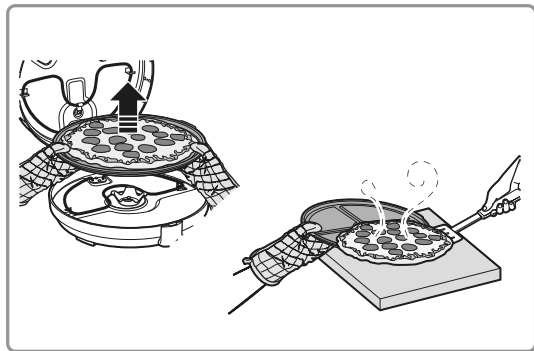


NOTA: la bandeja para hornear girará después de que el temporizador y la temperatura estén configuradas y se haya cerrado la tapa.

Información Importante



5. El temporizador sonará cuando haya finalizado el tiempo de cocción, la bandeja para hornear dejará de girar y la pizza maker se apagará. Desconéctela.



¡ADVERTENCIA!

Peligro de quemaduras: puede que la pizza maker esté caliente, se recomienda usar guantes de cocina en todo momento para proteger sus manos cuando abra la pizza maker. El vapor que sale puede quemarlo.

Utilizando guantes de cocina, quite la bandeja para hornear de la pizza maker y coloque su pizza u otros alimentos en la tabla para cortar.

AVISO: no corte la pizza sobre la bandeja para hornear, ni use utensilios metálicos, ya que puede rayar la superficie antiadherente.



Tabla de horneado

NOTAS:

No hace falta precalentamiento.

El tiempo de horneado puede ser más corto o más prolongado de lo que se recomienda en el paquete de los alimentos que está horneando. Por favor, no los deje desatendidos.

TIPO DE ALIMENTO (CONGELADO)	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO APROX. DE HORNEADO
Palitos de pan	MEDIA	Tres (3) a seis (6) minutos.
Tajadas de pan de queso o de pan de ajo	ALTA	Cuatro (4) a seis (6) minutos.
Palitos de queso	ALTA	Catorce (14) a dieciséis (16) minutos.
Tiritas de pollo	ALTA	Diecisiete (17) a diecinueve (19) minutos.
Rollos de huevo	ALTA	Trece (13) a quince (15) minutos.
Palitos de pescado apanados	ALTA	Veinte (20) a veintidós (22) minutos.

TIPO DE ALIMENTO (CONGELADO)	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO APROX. DE HORNEADO
Jalapeños rellenos apanados	ALTA	Nueve (9) a once (11) minutos.
Aros de cebolla apanados	ALTA	Diez (10) a doce (12) minutos.
Salchichas envueltas	ALTA	Diecinueve (19) a veintiún (21) minutos.
Pretzels	ALTA	Tres (3) a cinco (5) minutos.

Información Importante



TIPO DE ALIMENTO (REFRIGERADO)	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO APROX. DE HORNEADO
Panecillos	MEDIA	Once (11) a trece (13) minutos.
Galletas con chips de chocolate	BAJA	Nueve (9) a once (11) minutos.
Rollos de canela	MEDIA	Once (11) a trece (13) minutos.

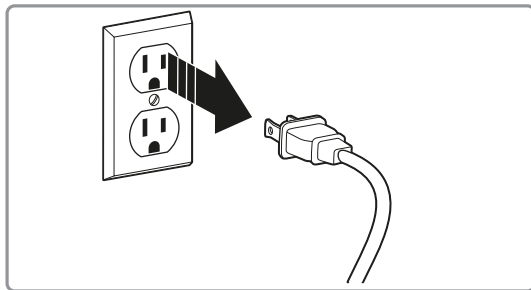
TIPO DE ALIMENTO (CONGELADO)	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO APROX. DE HORNEADO
Masa común (9" – 12")	ALTA	Doce (12) a catorce (14) minutos.
Masa con levadura	ALTA	Veintiún (21) a veintitrés (23) minutos.
Masa común con cobertura extra	ALTA	Doce (12) a catorce (14) minutos.

TIPO DE ALIMENTO (REFRIGERADO)	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO APROX. DE HORNEADO
Masa fresca (9" – 12")	MEDIA	Doce (12) a catorce

Limpieza y mantenimiento

¡ADVERTENCIAS!

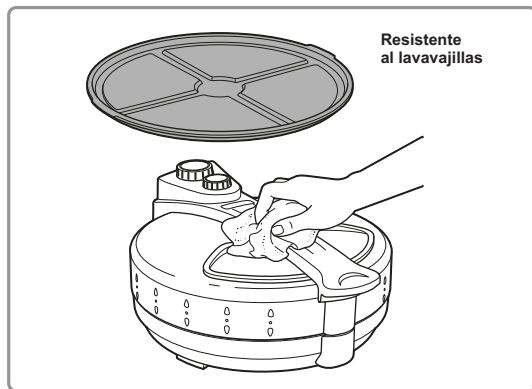
- Peligro de descarga eléctrica: siempre desconecte el producto antes de comenzar con la limpieza. También desconéctelo cuando no lo esté utilizando. Nunca sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la base en agua o ningún otro líquido.
 - Peligro de quemaduras: es probable que el horno esté caliente. Utilice guantes de cocina para proteger sus manos de las superficies y el vapor que emana el producto. Siempre deje enfriar el producto antes de comenzar con la limpieza.
1. Desconecte la Pizza Maker antes de comenzar con la limpieza.



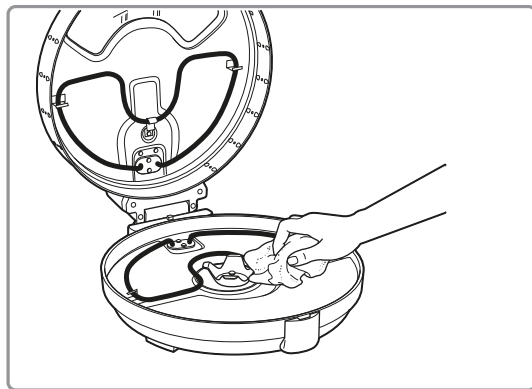


NOTA: la bandeja para hornear es apta para ser limpiada en lavavajillas.

2. Limpie el exterior de la unidad con un trapo húmedo y jabonoso. No use esponjas metálicas, o limpiadores abrasivos sobre la unidad. Nunca use objetos afilados o con punta con propósitos de limpieza.



3. Si fuera necesario, los platos de las resistencias se pueden limpiar con un paño de malla de nylon para quitar los restos de alimentos.





Recetario

QUESADILLAS

Ingredientes:

- Seis tortillas (de 25 cm de diámetro).
- Una taza (250 ml) de salsa de frijoles negros.
- Una taza y media (375 ml) de queso cheddar rallado.
- Tres cebollas verdes picadas.
- Una taza (250 ml) de cilantro fresco picado.

Instrucciones:

1. Unte la mitad de todas las tortillas con la salsa de frijoles. Espolvoree el queso cheddar, las cebollas y el cilantro sobre las tortillas.
2. Cubra con las tortillas restantes y presione ligeramente. Colóquelas sobre la bandeja para hornear.
3. Configure la temperatura en MEDIA y el temporizador en 6 minutos. Cierre la tapa. Cuando suene el temporizador, quite la quesadilla, colóquela en una tabla para cortar y córtela en 6 trozos.

Porciones: 6

MINI PIZZAS

Ingredientes:

- Un muffin inglés cortado a la mitad.
- Un cuarto de taza (60 ml) de salsa para pizza.
- Un cuarto de taza (60 ml) de queso mozzarella rallado.
- Seis rodajas de pepperoni.

Instrucciones:

1. Unte salsa en los lados cortados del muffin. Sobre cada mitad coloque queso y las 3 rebanadas de pepperoni. Coloque las mitades sobre la bandeja para hornear.
2. Configure la temperatura en MEDIA y el temporizador en 5 minutos. Cuando suene el temporizador, quite y coloque en un plato para servir. Sirva de inmediato.

Porciones: 1



BRUSCHETTA DE TOMATE

Ingredientes:

- Dos tomates rojos grandes y maduros (alrededor de 1 cuarto de libra) sin centro ni semillas, cortados en cubos.
- Media taza (125 ml) de aceite de oliva extra virgen.
- Media taza (125 ml) de albahaca fresca picada.
- Dos cucharadas (30 ml) de cebolla roja pelada y cortada en cubos.
- Dos dientes de ajo pelados y picados.
- Una cucharadita (5 ml) de vinagre balsámico.
- Sal y pimienta al gusto.
- Doce rebanadas de pan francés con corteza, cortado en diagonal con un grosor de aproximadamente tres cuartos de pulgada.

Instrucciones:

1. En un tazón mediano, mezcle los tomates, 2 cucharadas de aceite de oliva, la albahaca, la cebolla roja, el ajo, el vinagre, la sal y la pimienta. Cubra y deje reposar a temperatura ambiente durante por lo menos 30 minutos, pero no más de 2 horas.

2. Unte ambos lados de las rebanadas de pan con el aceite de oliva restante; colóquelas sobre la bandeja para hornear. Configure la temperatura en MEDIA y el temporizador en 4 minutos. Cuando suene el temporizador, gire el pan y repita el horneado o hasta que el pan quede ligeramente tostado.
3. Revuelva la mezcla de tomate; cubra cada rebanada con la mezcla. Sirva de inmediato.

Porciones: 6

Información Importante



Preguntas frecuentes

Primero intente encontrar una solución al problema. De lo contrario, comuníquese con el centro de servicio autorizado.

POSIBLE PROBLEMA	POSIBLE CAUSA O SOLUCIÓN
La bandeja para hornear no gira.	El temporizador no se configuró, o puede ser que la bandeja no esté bien colocada en el eje giratorio. Verifique que la bandeja para hornear se encuentre bien colocada en el eje giratorio y que el temporizador esté configurado.
La bandeja para hornear gira, pero los alimentos no se cocinan.	No se configuró la temperatura. La perilla de temperatura debe configurarse para encender las resistencias y comenzar con el horneado de los alimentos. Consulte la tabla de horneado para ajustar la configuración de temperatura para los alimentos que desea cocinar.
La pizza u otros alimentos no se cocinan de manera uniforme.	No se seleccionó la configuración de temperatura correcta para el tipo de pizza o alimento que está horneando. Consulte la tabla de horneado de la página 9 para revisar las configuraciones recomendadas de temperatura.
La masa no está crocante, o las coberturas no se han dorado lo suficiente.	Comience siempre a hornear su pizza utilizando las configuraciones de temperatura recomendadas en la tabla de horneado de la página 9. Si desea una masa más crocante, reconfigure el temporizador y hornee hasta que la pizza quede preparada a su gusto. Para evitar la sobrecocción, no deje la unidad desatendida.
Las galletas y rollos de canela quedan crudos por dentro o la base se cocina demasiado.	No se seleccionó una configuración de temperatura correcta. Cuando hornee masa refrigerada para galletas y rollos de canela, hornee de acuerdo con la tabla de horneado de la página 9.



Si después de hacer todas estas verificaciones no obtiene resultados, o no es solucionado su problema, contacte al personal autorizado por Kalley a la línea 01 8000 524 065.

Para más información visite www.kalley.com.co/centros-de-servicio.

No permita que personal no autorizado por Kalley intervenga su producto, de lo contrario perderá la garantía.

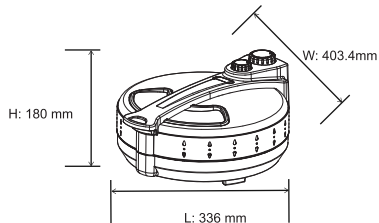
Especificaciones Técnicas

Alimentación: 120 V ~ 60 Hz

Potencia: 1200 W

Diámetro máximo de pizza: 30 cm

Dimensiones: 336 x 403.4 x 180 mm



Medio ambiente

Cuando desee desechar este producto, debe depositarlo de manera adecuada en un centro de recolección de residuos electrónicos o contenedores destinados para este fin. Así contribuye a cuidar el medioambiente. Para más información contáctenos a la línea 01-8000-524-065.



ADVERTENCIA ESPECIAL

El símbolo de reciclaje indica que no se puede eliminar este producto con los residuos domésticos.

Información Importante



Para mayor comprensión

Descarga eléctrica: paso de corriente eléctrica por un objeto o una persona.

Centro de servicio autorizado: empresa contratada por Kalley destinada para la prestación del servicio técnico dentro y fuera de la garantía del producto.

Fuente de calor: elemento emisor de altas temperaturas como estufas, calefactores, radiadores, hornos, entre otros.

Enchufe polarizado: tipo de conector que garantiza la conexión apropiada del producto con el tomacorriente y a su vez a la red eléctrica de la casa, se caracteriza por tener una clavija (pin) más ancha que la otra.

Tomacorriente: dispositivo de corriente eléctrica, generalmente fijado a la pared, donde se conectan los distintos enchufes de los artículos eléctricos.

Campo electromagnético (CEM): es un campo físico producido por elementos cargados eléctricamente, que afecta a partículas con carga eléctrica.

Nota: este manual es para uso común. Las figuras e ilustraciones en este manual de usuario se proporcionan solo como referencia y pueden diferir de la apariencia real del producto.

The logo features the word "Kalley" in a bold, white, sans-serif font. A white, curved line arches over the letters "a" and "l", starting above the "a" and ending above the "l". A small registered trademark symbol (®) is positioned to the upper right of the final "y".

Kalley®