

HORNO PIZZERO



SUPERFICIE CALIENTE !

**USAR SIEMPRE GANTES DE
SILICONA AL MANIPULAR LA
PUERTA**

HORNO PIZZERO



Manual de Instrucciones



Lea atentamente todo este manual antes de utilizar su nuevo equipo de **Horno Pizzero para USO DOMÉSTICO**

ESPECIFICACIONES DE USO

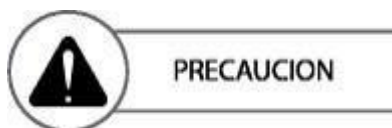
1. Precauciones de Seguridad I	4
2. Consideraciones Varias	5
3. Cómo Funciona el HORNO PIZZERO	6
4. Tips para otros alimentos	9
5. Limpieza y Mantenimiento	10

ESPECIFICACIONES DE INSTALACIÓN

5. Precauciones de Seguridad II	11
6. Trabajo Eléctrico	12
7. Garantía	13

ESPECIFICACIONES DE USO

1. Precauciones de Seguridad I



- Consulte siempre al servicio técnico autorizado para el mantenimiento y reparación de la unidad.
- No permita el uso a niños o personas con capacidades diferentes sino bajo exclusiva y constante supervisión del adulto a cargo.
- Bajo ninguna circunstancia permita el uso de la unidad a niños pequeños.
- Sólo personal autorizado podrá reemplazar el cable eléctrico.



La instalación inadecuada provocará descargas eléctricas o incendios. Tenga presente que las alteraciones debidas a una instalación incorrecta no quedan cubiertas por la garantía.

2. Consideraciones Varias

- La red eléctrica debe tener descarga a tierra y en lo posible disyuntor
 - Se requiere un enchufe (toma) convencional de 3 patas planas (10 A)
 - Instalar un interruptor termomagnético de capacidad adecuada
 - No utilizar un cable dañado o que no corresponda
 - No compartir el enchufe de la unidad con otros equipos
 - No utilizar un prolongador eléctrico
 - No tocar la unidad con las manos húmedas o estando descalzo
 - No encender o apagar la unidad tirando del enchufe
 - No modificar el largo del cable y no utilizar un cable diferente
 - No permitir que el agua se filtre en la unidad
 - No utilizar el tomacorriente si está dañado
 - No conectar el cable eléctrico de alimentación a ningún temporizador
 - No desarmar o modificar la unidad
 - No lavar la unidad con agua
 - No utilizar detergentes o diluyentes o productos diferentes a los indicados
 - No utilizar el HORNO PIZZERO para otros propósitos diferentes a los indicados en el Manual de Instrucciones
-
- Este modelo de **HORNO PIZZERO** es **SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**, **SENSHO SRL NO AUTORIZA SU EMPLEO EN ACTIVIDADES COMERCIALES Ó INDUSTRIALES** (éste uso NO está cubierto por la Garantía)

3. Cómo funciona el HORNO PIZZERO

El **HORNO PIZZERO** compacto de **SENSHO, PARA USO DÓMESTICO**, permite cocinar una pizza en solo **3'** !

Ya sea pizza a la piedra con masa casera (usando pala), o bien pizza media masa comprada (usando molde), el procedimiento es siempre el mismo

➤ PRECALENTAMIENTO

Girar el regulador en sentido horario hasta los **300°C**.

Esperar **30'** para que el horno llegue a su máxima temperatura.

USAR SIEMPRE GUANTES DE SILICONA U OTRA PROTECCIÓN IDÓNEA AL MANIPULAR LA APERTURA Y CIERRE DE LA PUERTA

HORNO PIZZERO



➤ COCCIÓN

Asegúrese de contar con un cronómetro al momento de la cocción, de este modo evitará que las pizzas se quemen (los 3 ' pasan muy rápido)

1) COCCIÓN de PRE-PIZZAS

1.A. SOBRE PLACA REFRACTARIA

Agregue un poquito de **harina sobre la pala de acero o enlozada** de modo que la pre-pizza deslice sin inconvenientes. Cocinar 3'.

1.B. CON BANDEJA

Teniendo en cuenta que la **bandeja de aluminio transmite más rápido el calor que la enlozada**, es probable que en este último caso, se necesite un poquito más de tiempo de cocción para la base de la pre-pizza

2) COCCION de MASA MADRE

Se debe **enharinar** bastante la pala de acero o enlozada dado que la masa se encuentra húmeda y se pegará a aquella, no deslizando hacia el interior del horno.

NOTA IMPORTANTE : para aquellas personas que requieran una pizza bien crocante en la base, se recomienda una pre-cocción de 2' minutos .

Coloque la masa madre en la pala dentro del horno durante ese tiempo, **con la puerta del horno abierta**. Saque la pala y de vuelta la masa (la parte más caliente quedará como base) , proceda a colocar los ingredientes que desee y vuelva a colocar la pizza en el horno **CERRADO** durante 3'.

HORNO PIZZERO



➤ POSICIONAMIENTO DEL HORNO SOBRE LA MESADA



Cuanto más cerca del borde mejor, de este modo la puerta tendrá su mayor apertura y se podrán introducir y extraer las pizzas sin inconvenientes.



4. Tips para otros alimentos

En este HORNO PIZZERO se pueden hornear EMPANADAS, CHIPÁ, CROISSANTS, PAN CASERO, BAGUETTES regulando la temperatura entre 180°C a 250°C según corresponda.

Mantenga siempre esta regla básica, a mayor temperatura, menor tiempo de cocción y viceversa.

Googlee su receta preferida y experimente sin dudar hasta lograr su producto ideal.

ACCESORIOS:

Le indicamos a continuación, algunos accesorios que podría necesitar según el caso

- ✓ Pala Pizzera redonda o cuadrada
- ✓ Molde redondo pizzeria de aluminio o enlozado
- ✓ Bandeja para horno rectangular o cuadrada
- ✓ Rollo Papel Manteca
- ✓ Rollo Papel Aluminio
- ✓ Lámina Siliconada para Horno

5. Limpieza y Mantenimiento

Este electrodoméstico es para **USO INDOOR**, evite su uso en el exterior.

Deje enfriar el Horno antes de proceder a su limpieza

- ✦ Para la limpieza externa del acero inoxidable, usar aerosol con siliconas (tipo Blem, WD40 etc) deslizando un paño de algodón en el sentido de las líneas del esmerilado.
- ✦ Para la piedra refractaria usar cepillo para remover la harina o queso que pudiera haber quedado pegado sobre aquella.

ESPECIFICACIONES DE INSTALACIÓN

6. Precauciones de Seguridad II

Asegúrese de tomar en consideración las medidas de seguridad.

Asegúrese de leer las instrucciones de este manual y de tenerlo siempre a mano para futuras consultas.



- Realice la instalación de acuerdo con este manual. La instalación incorrecta puede causar accidentes debido a incendios o descargas eléctricas.
- Asegúrese de utilizar un circuito independiente y un interruptor termomagnético de capacidad adecuada. Si la capacidad eléctrica es insuficiente o la instalación eléctrica no está completa podría causar descarga eléctrica o incendio.
- No instalar la unidad en un lugar donde exista algún tipo de gas inflamable. Si el gas gotea y se acumula alrededor de la unidad podría causar un incendio.
- Asegúrese que siempre haya una conexión eléctrica o cable a tierra eficaz. Si no lo hace esto podría causar una descarga eléctrica.

7. Trabajo Eléctrico

Precauciones eléctricas antes de instalar la unidad

1. Si existe un problema de seguridad serio referente a la electricidad, no conecte la unidad hasta haber solucionado el mismo.
2. El voltaje de la red debe estar entre + - 10 % de 220 V.
3. El Horno Pizzero debe tener un circuito independiente y un interruptor termomagnético de capacidad adecuada (ver abajo).
4. La conexión eléctrica del hogar deberá estar de acuerdo con las normas nacionales de instalación.
5. El Horno Pizzero deberá tener un tomacorriente exclusivo.
6. El tomacorriente debe ser para 3 palas planas con conexión a tierra eficaz. Bajo ningún concepto coloque adaptadores en el enchufe de la unidad para conectar a otro tomacorriente que no sea el mencionado.

Interruptor de Carga Recomendado

Termomagnético de 10 A o superior

Especificación del cableado

Bornes T, L, N . Sección (mm²) 3 x 1.5

Consumo Desarrollado

Máximo : 1.4 KW/h (una resistencia de 1600 w)

8. Garantía

Certificado de Garantía

Horno Pizzero

Sensho SRL garantiza al usuario que presente este certificado, junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento del Horno Pizzero.

1. En caso de verificarse problemas de funcionamiento, la presente Garantía nos obliga, por el término de 12 (doce) meses contados a partir de la fecha de compra a :

a) Prestar sin cargo la asistencia técnica que por inconvenientes de funcionamiento pudiera requerir este equipo a través de nuestro servicio técnico .

b) Reemplazar o reparar a nuestra opción, sin cargo, el (los) componente(s) de este horno pizzero que a nuestro criterio aparezca(n) como defectuosos, sin que ello implique obligación de Sensho SRL en cuanto a reemplazar el equipo completo.

2. Toda intervención de un integrante de nuestro servicio técnico , realizada a pedido del comprador dentro del plazo de garantía, que no halle origen en falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el comprador solicitante de la intervención, de acuerdo a la tarifa vigente.

3. Transcurrido el plazo de esta Garantía, toda intervención de un agente de nuestro servicio técnico, será con cargo al usuario, según las listas de precios oficiales de Sensho SRL y sujeta a disponibilidad de stock.

4. Las condiciones para la correcta instalación y operación de la unidad se encuentran detalladas en el manual de instrucciones. La garantía que ampara al equipo no cubre instalación, conexión ni enseñanza de manejo del aparato.

5. La presente garantía no ampara defectos originados

por: a) El transporte en cualquiera de sus formas.

b) Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies estéticas.

c) Deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, excesos o caídas de tensión, etc. d) Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.

e) Instalación y/o uso no conforme a lo especificado en el manual de instrucciones.

6. La presente garantía dejará de tener validez cuando:

a) El equipo hubiera sido modificado o reparado por terceros no autorizados o se hubieran utilizado en la reparación repuestos no originales.

b) La presente garantía y/o factura presente enmiendas o falsedad en alguno de sus datos.

7. Este producto ha sido diseñado para uso doméstico, familiar o individual, según sea el caso. Los usos comerciales, industriales o afectaciones de cualquier tipo no están amparados por esta garantía, no asumiendo en consecuencia los daños y perjuicios directos o indirectos que pudiera sufrir el comprador, usuarios o terceros.

8. Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.

9. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna otra responsabilidad con respecto a nuestros productos.

10. Sensho SRL no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación o uso indebido del producto.

11. Cualquier problema referido a la presente garantía será dirimido en los tribunales ordinarios de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

COMERCIO:

DIRECCIÓN:

Nº de FACTURA

LUGAR y FECHA

Fabricado y Garantizado por Sensho SRL - A. Troilo 941 - C.A.B.A. (1197) – ventas@sensho.com.ar