

Pizza oven • Four à pizza • Horno para pizza
Forno per pizza • Pizza Oven • Piec do pizzy
Pizzasütő • Печь для пиццы • أمر شراء فرن بيتزا رقم

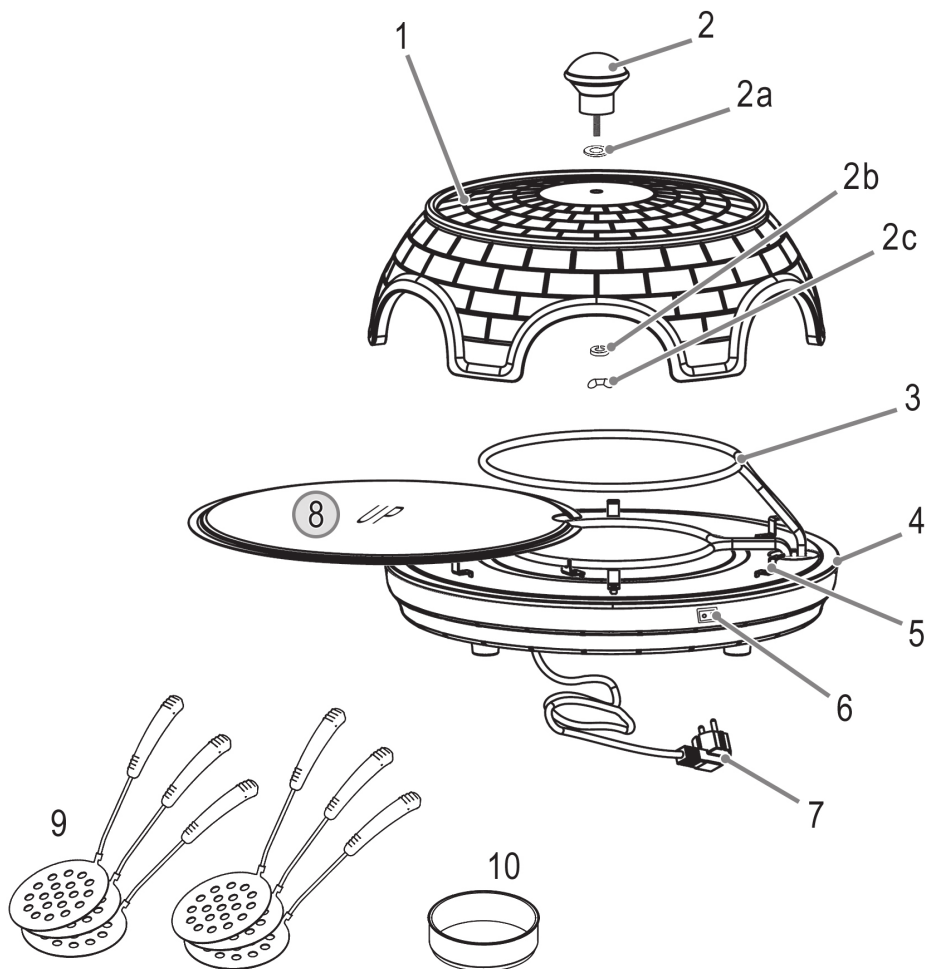


Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.



OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.



WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).



OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

Szczegółowe wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

Na produkcie znajdują się poniższe symbol ostrzegawcze:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! **Ryzyko poparzeń!**

Podczas pracy urządzenia i zaraz po jego wyłączeniu temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka.

- Nie należy dotykać gorących elementów urządzenia. Dotykając uchwytu zawsze korzystać ze specjalnych chwytaków do naczyń.
- Nie przenosić ani nie podnosić urządzenia podczas użytkowania, ale najpierw je wyłączyć, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

- Ustawiać urządzenie na powierzchni żaroodpornej!
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi powierzchniami włączonego urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

UWAGA:

Urządzenia nie wolno czyścić poprzez zanurzenie w wodzie. Należy zapoznać się z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest używane do pieczenia cienkiej pizzy, tarty typu flambées i dmuchanych torebek z ciasta francuskiego.

Jest ono przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych miejscach. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji użytkowania. Urządzenia nie należy używać do żadnego innego celu.

Wszelkie inne sposoby użytkowania nie są zamierzone i mogą prowadzić do uszkodzenia lub obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Przegląd elementów obsługi/Zakres dostawy

- 1 Sztuczny kaptur osłony z terakoty
- 2 Uchwyt
 - 2a Podkładka
 - 2b Pierścień ustalający
 - 2c Nakrętka motylkowa
- 3 Element grzejny
- 4 Podstawa
- 5 Wspornik płyty podstawy
- 6 Wyłącznik (Włącznik / wyłącznik)
- 7 Wtyczka układu zasilania
- 8 Płyta podstawy ze stali nierdzewnej
- 9 Podnośnik do pizzy ze stali nierdzewnej
- 10 Foremka do wykrawania ciasta

Wypakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Sprawdź, czy w opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
4. W razie niepełnego zestawu lub uszkodzeń nie wolno posługiwać się urządzeniem. Zwrócić je natychmiast do sprzedawcy.
5. Podłącz uchwyt do kopułki z terakoty.
W tym celu także należy spojrzeć na rysunek na stronie 3.

WSKAZÓWKA

Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Zalecane jest wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

Wskazówki dotyczące użytkowania

- Ciasto nie może być zbyt grube, ponieważ rosnące ciasto może zetknąć się elementem grzewczym.
- Czas pieczenia zależy od następujących czynników:
 - Rodzaj ciasta
 - Pokrycie ciasta
 - Liczba porcji pieczywa wypiekanego w tym samym czasie
 - Warunki otoczenia (np. temperatura, wilgotność / przeciąg)
- Kopułka z terakoty utrzymuje dobrze ciepło. Funkcja „utrzymywania ciepła” utrzymuje prawidłową temperaturę pizzy.

Połączenie elektryczne

1. Przed podłączeniem wtyczki zasilającej do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Wymagane informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.
2. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do poprawnie zainstalowanego, odpornego na wstrząsy, gniazdka.

Działanie

1. Sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone.
2. Umieść płytę podstawy na kwadratowych wspornikach w taki sposób, że wycinek znajdzie się na prętach grzewczych. Zakrzywienie musi być nakierowane do góry. Na dysku odczytać można „UP”.
3. Umieść kaptur osłony z terakoty na podstawie urządzenia.
4. Podłącz kabel zasilający do gniazdka elektrycznego. Włącz zasilanie. Rozgrzej urządzenie przez około 30 minut.



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia! Kaptur osłony z terakoty bardzo się rozgrzeje!

- Dotykając uchwytu zawsze korzystać ze specjalnych chwytaków do naczyń.
- Ustawić kopułkę z terakoty tylko na żaroodpornej powierzchni.

5. Wytnij wstępnie przygotowane ciasto wykrojnikami do wykrawania ciasta.
6. Umieść wycięte ciasto na podnośniku do pizzy i pokryj ciasto składnikami do wyboru.
7. Wstaw podnośnik wraz z pizzą z przygotowanego właśnie ciasta, do otworu w kopule osłony z terakoty i umieść go na płycie podstawy.
8. Wyjmij pizzę z pieca, gdy ciasto jest już lekko brązowe a posypka i przybranie jest już dobrze upieczone.
9. Jeśli chcesz przygotować kolejny kawałek, powtórz czynności 5-9.

Końcowe operacje

1. Wyłącz urządzenie. Odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
2. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia!



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia! Nie należy dotykać kaptura osłony, dopóki całkowicie nie ostygnie.

Sugestie na przepis

Podstawowy przepis na ciasto do pizzy

- 200 g mąki
- 100 ml letniej wody
- ½ opakowania suchych drożdży
- ½ łyżka oliwy
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru

1. Przesiać mąkę. Następnie mieszać w misce z solą. Drożdże i cukier mieszać z wodą aż do rozpuszczenia drożdży i cukru. Wyrobić ciasto ręcznym mikserem za pomocą kocówek do ciasta drożdżowego. Dodać oliwę i wszystko wyrobić na gładkie ciasto.
2. Zagnieść ręką ciasto na obsypanej mąką stolnicy i uformować kulę. Przykryte ciasto w misce ustawić w ciepłym miejscu pozbawionym przeciągów na 45 minut.

3. Zagnieść ponownie ciasto na posypanej mąką powierzchni (np. na stolnicy) i zrolować je.
4. Wyciąć ciasto foremką do wykrawania ciasta i umieścić je na podnośniku do pizzy. Następnie pokryć ciasto sosem pomidorowym i posypką, zgodnie z potrzebą.

Podstawowy przepis na tarte flambées

300 g mąki

125 ml wody mineralnej (musującej)

4 łyżki oleju (bez smaku)

1 szczypta soli

1 szklanka crème fraîche lub kwaśnej śmietany (Schmand)

50 ml śmietanki lub mleka

1. Wsypać mąkę i sól, wlać olej i wodę do miski i wymieszać mikserem. Ciasto musi być gładkie i nie kleić się. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodać trochę więcej oleju i wody mineralnej. Woda mineralna sprawi, że ciasto będzie trochę bardziej puszyste. Jeśli ciasto przykleja się, należy dodać trochę mąki.
2. Uformować ciasto w kształcie kuli i umieścić je w lodówce na ok. 30 minut.
3. Wymieszać crème fraîche lub kwaśną śmietanę (Schmand) z mlekiem lub śmietanką.
4. Wyjąć ciasto z lodówki i rozwałkować je na stolnicy.
5. Wyciąć ciasto foremką do wykrawania ciasta i umieścić je na podnośniku do pizzy. Następnie pokryć ciasto warstwą śmietany i pokryć je np. warstwą owoców, zgodnie z potrzebą.

Podstawowy przepis na dmuchane torebki z ciasta francuskiego

270 g mąki

25 g masła (rozpuszczonego)

1 szczypta soli

1 żółtko

125 ml wody (zimnej)

250 g masła (zimnego)

1. Przesiać 250 g mąki do miski, dodać płynne masło. Zagnieść rękami trochę mąki z masłem i utworzyć kruszonkę. Dodać sól i żółtko a następnie stopniowo dodawać 125 ml zimnej wody. Wymieszać wszystko rękami, na gładkie ciasto. Zawinąć w folię spożywczą i umieścić w chłodnym miejscu na 30 minut. Zimne masło pokroić na małe kostki i posypać pozostałą mąką. Dobrze wyrobić masło i mąkę i umieścić między 2 warstwami folii spożywczej. Zrolować masło do utworzenia kwadratu o boku około 19 cm. Umieścić w lodówce na co najmniej 30 minut do ostygnięcia.
2. Rozwałkować ciasto z mąką, podsypując je niewielką ilością mąki, tworząc prostokąt o wymiarach około 20 x 40 cm. Umieścić zimne masło na jednej połowie ciasta i zawinąć je drugą połową ciasta. Dobrze docisnąć brzegi ciasta. Zrolować pakiet ciasta do utworzenia wydłużonego prostokąta. Od dołu i od góry, około jedną trzecią ciasta francuskiego, zagiąć do środka. Rozwałkować ponownie trój-warstwowy pakiet ciasta. Po raz kolejny zagiąć walcowane ciasto francuskie z góry i z dołu do trzeciej warstwy i cały pakiet po złożeniu ciasta umieścić w lodówce na co najmniej 30 minut.
3. Rozwałkować ciasto francuskie, podsypując je niewielką ilością mąki, po raz kolejny i złożyć je ponownie do ponad jednej trzeciej od dołu i od góry, do połowy. Przechowywać je w chłodnym miejscu na 30 minut. Poprzez rozwałkowanie i składanie (zwane również „touringiem”), jak również poprzez stosowanie kolejnych operacji chłodzenia ciasta francuskiego, są tworzone jego piękne liściaste warstwy.
4. Rozwałkować puszyste ciasto francuskie ponownie. Wyciąć kawałek ciasta, dwa razy większy od podnośnika pizzy. Pokryć je według swoich potrzeb (np. warstwą owoców) i złożyć na pół.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze odłączać wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Proszę poczekać, aż urządzenie zupełnie się ochłodzi!
- Nie należy nigdy zanurzać podstawy w wodzie w celu jej wy-czyszczenia. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

UWAGA:

- Nie używać szczotek drucianych ani żadnych szorstkich przedmiotów do mycia.
- Nie stosować agresywnych ani ściernych środków do czyszczenia.

Podnośnik do pizzy, płyta podstawy

Po każdorazowym użyciu, oczyścić te części składowe w ciepłej płuczącej kąpieli.

Kaptur osłony z terakoty, podstawa

UWAGA:

Kaptur osłony z terakoty musi zostać całkowicie schłodzony przed wejściem w kontakt z wodą. W przeciwnym razie kaptur osłony z terakoty może się rozerwać/rozsadzić!

- Należy czyścić kaptur i podstawę urządzenia tylko wilgotną szmatką.
- Kaptur z terakoty nie może nasiąkać wodą. Można go wysuszyć na powietrzu.
- Używać urządzenia ponownie można tylko wtedy, gdy kaptur jest całkowicie suchy.

Dane techniczne

Model:.....PO 3682
Napięcie zasilania:.....220 - 240 V~, 50/60 Hz
Moc wejściowa:.....1100 W
Klasa bezpieczeństwa:.....I
Waga netto:.....ok. 5,5 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyladowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna. Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.