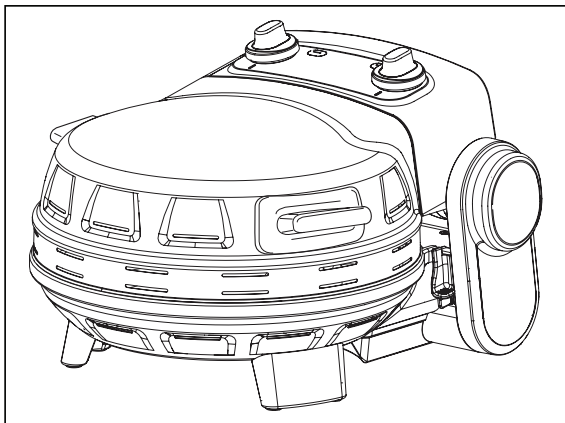


Ariete



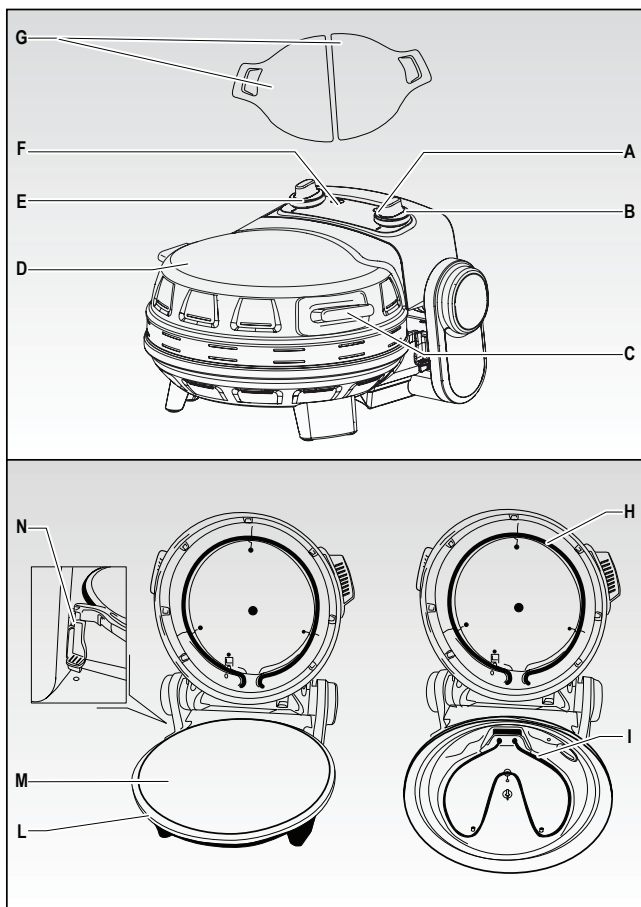
Pec na pizzu

Pec na pizzu

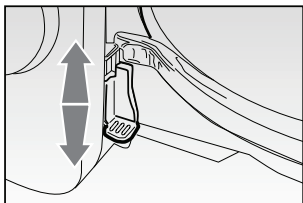
MODEL: 934



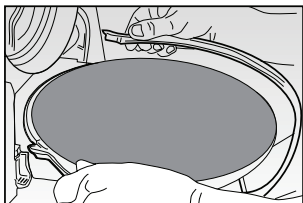
Návod na obsluhu
Návod k obsluze



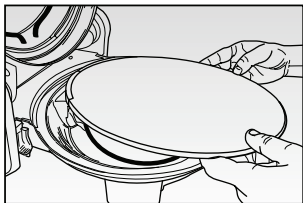
Obr. 1



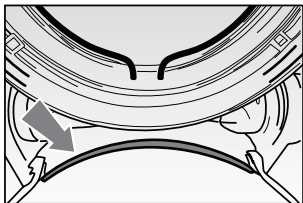
Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY

Pri použití elektrických spotrebičov zvýšte pozornosť a dodržiavajte nasledujúce pravidlá:

1. Uistite sa, či napätie na výrobnom štítku spotrebiča zodpovedá hodnotám elektrickej siete v domácnosti.
2. Keď je spotrebič pripojený k zdroju elektrickej energie, nenechávajte ho bez dozoru; po použití spotrebič odpojte.
3. Spotrebič nedávajte na ani do blízkosti zdrojov tepla.
4. Spotrebič postavte v priebehu používania na plochý, rovný povrch.
5. Spotrebič nikdy nevystavujte poveternostným vplyvom (dážď, slnko atď....).
6. Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s horúcimi plochami.
7. Tento spotrebič môže byť používaný deťmi staršími ako 8 rokov a osobami s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvo. Deti by sa nemali hrať s týmto spotrebičom. Čistenie a údržbu by mali vykonávať deti staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
8. Deti do 8 rokov nesmú so spotrebičom manipulovať a napájací kábel držte mimo ich dosah.
9. **TELO SPOTREBIČA, NAPÁJACÍ KÁBEL ANI ZÁSTRČKU NIKDY NEPONÁRAJTE DO VODY ANI INÝCH TEKUTÍN; VŽDY ICH UTRITE VĽHKOU UTIERKOU.**
10. **PRED NASADENÍM ALEBO ODPOJENÍM JEDNOTLIVÝCH ČASŤÍ PRÍSLUŠENSTVA ALEBO PRED ČISTENÍM SPOTREBIČA, VŽDY ODPOJTE NAPÁJACÍ KÁBEL OD ELEKTRICKEJ ZÁSUVKY.**
11. Pred kontaktom s napájacím káblom alebo zástrčkou, použitím, čistením, nastavením prepínačov sa vždy uistite, či máte suché ruky.
12. Ak chcete spotrebič odpojiť od elektrickej siete, uchopte zástrčku a vytiahnite ju priamo z elektrickej zásuvky. Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete, nikdy neťahajte za napájací kábel.
13. Z bezpečnostných dôvodov, musí byť váš spotrebič pripojený k uzemnenej zásuvke podľa platných elektrických predpisov. **VYHNITE SA POUŽÍVANIU AKÝCHKOĽVEK ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ, KTORÉ NEVYHOVUJÚ NORMÁM.**
14. Spotrebič nepremiestňujte, keď je v prevádzke.
15. Nenechajte visieť napájací kábel cez okraj stola alebo pracovnej plochy. Zabráňte jeho kontaktu s horúcimi povrchmi.

16. Nedotýkajte sa varného povrchu v priebehu používania rúry a pokiaľ rúra zostane horúca po jej vypnutí.
17. V priebehu počiatočných prevádzkových cyklov, bude rúra dymiť. Je to úplne normálne a tento jav zmizne po nejakom čase používania.
18. Neumiestňujte spotrebič na/v blízkosti zdrojov tepla alebo elektrických častí. Neumiestňujte ho na iné spotrebiče.
19. Nezakrývajte vnútorný priestor rúry hliníkovou fóliou.
20. Rúru používajte výhradne na pečenie alebo ohrev pokrmov.
21. Na spotrebič neumiestňujte tkaniny alebo taniere.
22. Nepoužívajte rúru v kuchynských zariadeniach alebo vstavané v nábytku.
23. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti stien alebo záclon.
24. Po použití, pred prenášaním alebo čistením, rúru vypnite.
25. **V priebehu prevádzky, môžu byť vonkajšie povrchy spotrebiča veľmi horúce.**
26. **VAROVANIE – Umiestnite rúru na pracovnú plochu, ktorá dokáže odolávať teplotám najmenej 90 °C, pričom dávajte pozor, aby na nej nič nebolo, aby ste nebránili priechodu vzduchu.**
27.  **VAROVANIE – Nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa horúcich povrchov v priebehu používania rúry.**
28. Tento spotrebič sa nesmie ovládať pomocou externých časovačov alebo samostatných systémov diaľkového ovládania.
29. Keď je poškodený napájací kábel alebo samotný spotrebič, nepoužívajte ho; v takom prípade kontaktujte najbližšie autorizované servisné stredisko.
30. Na zabránenie akýmkoľvek rizikám, ak je poškodený napájací kábel, musí byť vymenený výrobcom, jeho technikom servisnej služby alebo podobne kvalifikovanou osobou.
31. Tento spotrebič bol navrhnutý len na použitie V DOMÁCNOSTI a nesmie sa používať pre komerčné alebo priemyselné účely.
32. Tento spotrebič zodpovedá smerniciam 2006/95/ES a EMC 2004/108/ES a predpisom (ES) č. 1935/2004 z 27/10/2004, týkajúcich sa materiálov v kontakte s potravinami.
33. Akékoľvek zmeny na tomto výrobku, vrátane úpravy nastavenia termostatu, môžu ohroziť bezpečnosť používania výrobku a viesť k strate záruky používateľa.
34. V prípade, že sa rozhodnete spotrebič zlikvidovať, odporúčame vám, aby ste ho znefunkčnili odrezaním napájacieho kábla. Odporúčame vám taktiež znefunkčniť všetky časti, ktoré by mohli byť nebezpečné, najmä pre deti, ktoré by sa mohli hrať so spotrebičom alebo jeho časťami.
35. Obalové materiály nenechávajte v dosahu detí, lebo predstavujú potencionálne nebezpečenstvo.

36. Tento spotrebič je určený na obsluhu počas používania. V prípade poruchy spotrebiča vypnite elektrickú zástrčku.
37. Nepoužívajte predlžovacie káble, ale pripájajte spotrebič vždy priamo do elektrickej zásuvky.



38.  Pre správnu likvidáciu výrobku podľa európskej smernice 2009/96/CE, si prečítajte leták priložený k výrobku.

NEVYHADZUJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU

OPIS SPOTREBIČA (Obrázok 1)

- A Indikátor teploty spodného ohrevného telesa
- B Zapnutie a nastavenie teploty pre spodné ohrevné teleso
- C Rukováti
- D Telo spotrebiča
- E Zapnutie a nastavenie teploty pre horné ohrevné teleso
- F Indikátor teploty horného ohrevného telesa
- G Lopatky na vkladanie/vyberanie pizze
- H Horné ohrevné teleso
- I Spodné ohrevné teleso
- L Vodiace lišty platne
- M Kamenná doska na pečenie
- N Páčky na zaistenie/odistenie vodiacich lišt platne (jedna pre každú stranu)

SPÔSOB PREVÁDZKY

VAROVANIE:

Pred použitím skontrolujte, či je platňa na pečenie čistá a či na nej nie sú čiastočky prachu. Ak je to potrebné, vyčistite ju pomocou vlhkej utierky.

Pred začatím zahrievania sa odporúča vyčistiť ohrevné teleso (pozrite si najskôr časť „Demontáž platne na pečenie“) a základňu a pokračovať v pečení, aby sa odstránili všetky drobné zvyšky prachu, ktoré sa vytvorili počas chladenia a odpočívania produktu.

Pri prvom použití, sa môže vyskytnúť veľmi malé množstvo dymu; to je spôsobené práve tým, že sa zahrievajú niektoré prvky spotrebiča.

- Pripojte spotrebič k elektrickej zásuvke.
- Pomocou ovládača (B) pre spodné ohrevné teleso a ovládača (E) pre horné ohrevné teleso zapnite pec na pizzu a nastavte požadovanú úroveň teploty podľa vašich potrieb (5 úrovní). Rozsvieti sa príslušný indikátor pre horné ohrevné teleso (D) alebo spodné ohrevné teleso (E), čo znamená začiatok fázy predhrievania.
- Po uplynutí približne 10/15 minút indikátory (A-F) zhasnú a spotrebič je pripravený na použitie.

Poznámka: Spotrebič je možné podľa potreby používať aj len s jedným ohrevným telesom.

- Potom zdvihnete hornú časť spotrebiča oboma rukami za obe rukoväti (C) a položte pizzu alebo akýkoľvek iný pokrm, ktorý chcete piecť, na platňu na pečenie (M) pomocou vhodných rukavíc.
- Zatvorte hornú časť spotrebiča.
- Na konci pečenia otočte ovládač (B) pre spodné ohrevné teleso, ako aj ovládač (E) pre horné ohrevné teleso do polohy „0“. Potom spotrebič odpojte z elektrickej siete.

VAROVANIE:

V priebehu fázy pečenia sa uistite, či je spotrebič správne uzavretý, alebo či pokrm vo vnútri nie je v kontakte s horným ohrevným telesom.

NEOTVÁRAJTE kryt v priebehu pečenia, aby tak nedošlo k rozptylu tepla a pravdepodobnému predĺženiu času pečenia.

Zabráňte padaniu prísad použitých pre pizzu (olej, syr, paradajky, mozzarella, atď.) na kameň na pečenie (M), aby sa zabránilo absorpcii, ako aj tvorbe nepríjemného dymu a zápachu..

V prípade, že sa na výrobu pizze používa čerstvé cesto, posypte múkou povrch, na ktorom sa cesto pripravuje, aby nedošlo k jeho prilepeniu na kameni na pečenie v priebehu fázy pečenia.

Na kameň na pečenie bola aplikovaná špeciálna úprava, ktorá zaisťuje ľahkú umývateľnosť.

V dôsledku používania môže mať povrchová úprava tendenciu meniť farbu na tmavší odtieň a vykazovať praskliny.

Tým nie je ohrozená prevádzka rúry ani kvalita pečenia.

V polovici pečenia sa odporúča sa otočiť pizzu na kameni na pečenie o 180 stupňov, aby sa dosiahol hladší a rovnomernejší výsledok.

PRÍPRAVA A ČAS PEČENIA

VAROVANIE:

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov pri pečení pizze, odporúčame predhrievať rúru pri najvyššej teplote približne 10/15 minút.

Použite vhodné lopatky (G) na polozenie pizze na kameň na pečenie. Lopatky spojte a pomúčte, priamo na ne položte cesto a ochuťte pizzu. Potom vložte do rúry. Po položení pizze na kameň lopatky vyberte.

Na konci pečenia vyberte pizzu pomocou dodaných lopatiek.

Vďaka vyššiemu priestoru na pečenie a vysokej teplote je rúra ideálna na pečenie pizze Calzoni a vysokej neapolskej pizze: rýchle, ale intenzívne pečenie, mäkký, ale správne upečený základ, mäkká a vzdušná kôrka.

VAROVANIE:

V polovici pečenia sa odporúča sa otočiť pizzu na kameni na pečenie o 180 stupňov, aby sa dosiahol hladší a rovnomernejší výsledok.

Vďaka samostatnému ovládaniu hornej/dolnej časti je možné prispôsobiť pečenie základu (spodnej časti) a ingrediencií (vrchnej časti) pizze.

Pre vynikajúci výsledok pečenia by odporúčaná hmotnosť cesta mala byť maximálne 230/250 g.

Naša rúra je určená aj na pečenie iných druhov potravín (ako sú ryby, zelenina, kuracie mäso atď.). V takom prípade je potrebné použiť vhodné nádoby na pečenie z hliníkovej fólie, ktoré je možné zohnať v každom obchode alebo supermarkete. Týmto spôsobom dosiahnete prirodzené pečenie, ktoré zachová vlastnosti čerstvých potravín.

MRAZENÁ PIZZA

- Pečte 2 - 3 minúty (v každom prípade, postupujte podľa časov uvedených na obale).
- Odporúča sa vybrať pizzu z mrazničky 20 - 30 minút predtým, ako ju vložíte do rúry (v každom prípade, postupujte podľa pokynov uvedených na obale).

PIZZA V ŠKATULI (KTORÚ JE POTREBNÉ MIESIŤ)

- Pečte 3 minúty.
- Pozrite si pokyny uvedené na obale.

ČERSTVÁ PIZZA

- Pečte približne 3 minúty. Čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od zvoleného druhu pridaných ingrediencií.

PIZZA VYROBENÁ PODĽA RECEPTU

- Pozrite si pokyny uvedené v recepte.

VAROVANIE:

Podľa požiadaviek spotrebiteľa je možné použiť akýkoľvek recept na cesto na pizzu.

Odporúčame recept na gurmánsku pizzu s hydratovaným cestom.

CESTO NA ŠTYRI NEAPOLSKÉ PIZZE:

Spôsob prípravy predpokladá sedem krokov: príprava kvásku, zrenie, cesto, kysnutie vo forme, krájanie (porciovanie), kysnutie cesta, ťaženie cesta na pizzu.

Príprava kvásku musí byť vykonaná 18/20 hodín pred vložením do rúry. Je nevyhnutné použiť vysokokvalitnú múku s dobrou hustotou (W). Ak táto hodnota nie je známa, zvolte múku s percentom bielkovín medzi 12 a 13 %.

Ingrediencie na kvások:

- 110 g múky „00“ (W260/280)
- 65 g vody
- 2 g čerstvých pivovarských kvasníc

Ingrediencie na cesto:

- 470 g múky „00“ (W260/280)
- 340 g vody
- 15 g soli
- Kvások

Pre tvarovanie:

- Premletá krupica z tvrdej pšenice

1- Kvások

Do misky nalejte vodu izbovej teploty a rozpustite droždie, prisypete múku, premiešajte a nahrubo premiešate. Cesto nechajte odpočívať v mise dobre prikryté alobalom.

2- Zrenie

Nechajte kvások zrieť pri izbovej teplote 15/17 hodín na relatívne chladnom mieste (18 °C/21 °C).

3- Cesto

Do veľkej misy pridajte múku, vodu, soľ a cesnak. zamiešajte a mieste približne 15 minút. Cesto pripravujte priamo v mise tak, že ho budete ťahať smerom nahor a posúvať od okrajov do stredu. V opačnom prípade použite domáci robot.

4- Kysnutie vo forme

Cesto dajte na pomúčenú dosku a preložte ho do hladkej gule. Vložte ho do mierne pomúčenej misy, prikryte alobalom a nechajte kysnúť pri izbovej teplote (18 °C/21 °C) približne 2 hodiny.

5- Krájanie

Cesto dajte na pomúčenú dosku a rozdeľte ho na 4 rovnaké časti (asi 230 g). Vytvarujte z nich guľky a poukladajte ich vzdialené od seba na papier na pečenie posypaný krupicou z tvrdej pšenice.

6- Kysnutie

Guľky znovu jemne posypete mletou krupicou, opatrne ich prikryte alobalom a nechajte kysnúť približne 1,5 hodiny.

7- Tvarovanie

Vyberte jednu guľku cesta, pričom ostatné nechajte prikryté a položte ju na dosku, znovu bohato posypanú mletou krupicou. Cesto natahujte a zároveň ho prstami pritláčajte od stredu smerom von, pričom dbajte na to, aby ste netlačili na okraje.

Skôr ako na pizzu pridáte ingrediencie a vložte ju do rúry, položte ju na lopatky.

DEMONTÁŽ PLATNE NA PEČENIE

- Stlačte dve páčky na zaistenie/odistenie vodiacich líšt (N) smerom nadol, jednu pre každú stranu (obr. 2).
- Odložte vodiacu lištu (L) pre platňu (M) (obr. 3)
- Demontujte platňu na pečenie (M) (obr. 4).
- Počas opätovnej montáže, po vložení vodiacej lišty (L), zodvihnite obidve páčky na zaistenie/odistenie (N) (obr. 2).

VAROVANIE:

Počas opätovnej montáže sa uistite, či je kameň na pečenie zaistený príslušným kovovým krúžkom smerom k zadnej strane spotrebiča (obr. 5), v opačnom prípade nebude možné správne nainštalovať vodiacu lištu (L).

ČISTENIE A ÚDRŽBA

VAROVANIE:

Rúru začnite čistiť až potom, keď sa uistíte, či je odpojená od elektrickej siete a či je úplne vychladnutá.

- Pomocou škrabky odstráňte zvyšky po pečení.
- Nepoužívajte drsné prostriedky, alebo akékoľvek iné čistiace prostriedky.
- Varná plocha ohňovzdornej platne má tendenciu zmeniť svoju farbu na tmavší odtieň po dlhodobom používaní a má tendenciu výskytu škvrn. Tieto javy neohrozujú prevádzku rúry ani kvalitu pečenia.
- Vonkajší povrch spotrebiča vyčistite vlhkou utierkou. Kameň na pečenie (M) je možné čistiť aj vlhkou utierkou.

ČISTENIE KAMEŇA NA PEČENIE (M) SÓDOU BIKARBÓNOU

Sóda bikarbóna je vynikajúcim prostriedkom na čistenie kameňa na pizzu (M) a je to prírodný a účinný prostriedok na odstránenie odolných škvŕn a zvyškov. V každom prípade, po takomto procese môžu na kameni zostať nejaké krúžky; to je normálny jav.

Čistenie sa musí vykonávať na studenom kameni, preto musí byť spotrebič odpojený od elektrickej siete.

- Otvorte horné veko spotrebiča.
- Pomocou špachtle odstráňte zvyšky pokrmu z kameňa (M).
- Navlhčite kameň (M) špongiou namočenou vo vode.
- Do stredu kameňa (M) dajte 1 alebo 2 polievkové lyžice sódy bikarbóny.
- Pomocou špongie rozmiestnite na kameni (M) sódu bikarbónu, najmä na častiach s tmavými škvŕnami.
- Na kameni (M) sa vytvorí pasta z vody a sódy bikarbóny.
- Nechajte pôsobiť približne 5 minút.
- Vyčistite a utrite kameň (M) pomocou špongie.
- Odstráňte zvyšky pokrmov a sódu bikarbónu z kameňa (M).
- Nechajte kameň vysušiť.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom. V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade. V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

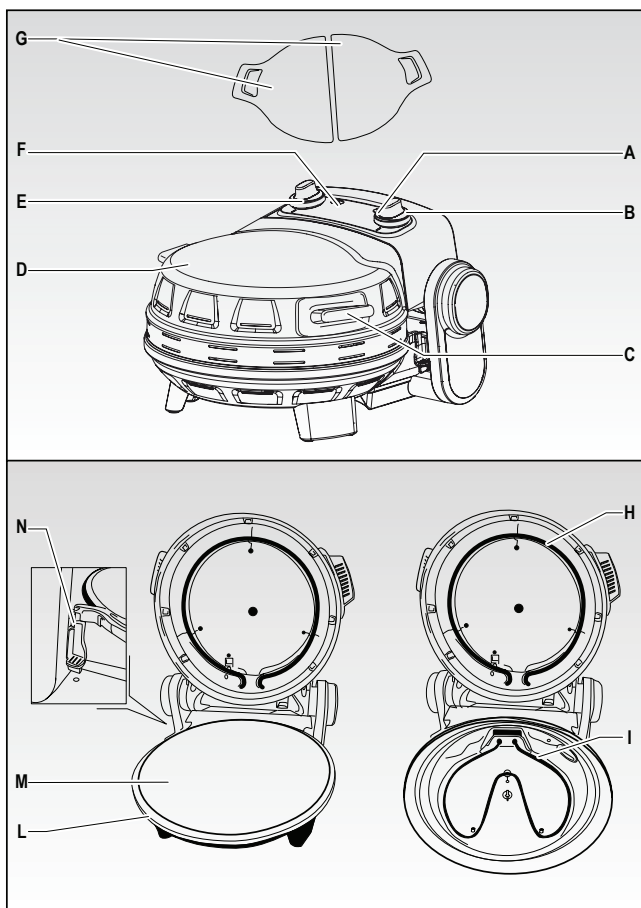
Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

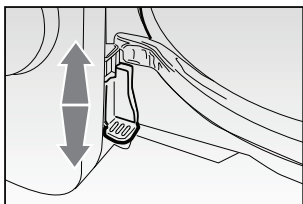
Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Autorizovaný dovozca a distribútor pre Slovensko:

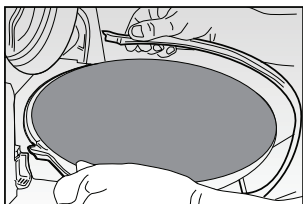
DSI Slovakia s.r.o.
Letná 42
040 01 Košice
Slovenská republika
Tel: +421 556 118 110
zakaznik@dsi.sk



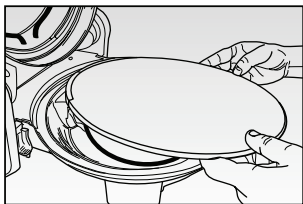
Obr. 1



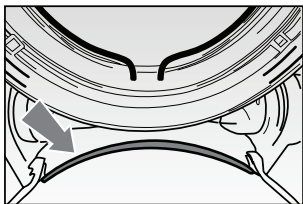
Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE TYTO POKYNY

Při použití elektrických spotřebičů zvýšte pozornost a dodržujte následující pravidla:

1. Ujistěte se, zda napětí na výrobním štítku spotřebiče odpovídá hodnotám elektrické sítě v domácnosti.
2. Když je spotřebič připojen ke zdroji elektrické energie, nenechávejte jej bez dozoru; po použití spotřebič odpojte.
3. Spotřebič nedávejte na ani do blízkosti zdrojů tepla.
4. Spotřebič postavte v průběhu používání na plochý, rovný povrch.
5. Spotřebič nikdy nevystavujte povětrnostním vlivům (déšť, slunce atd.).
6. Zabraňte kontaktu napájecího kabelu s horkými plochami.
7. Tento spotřebič může být používán dětmi staršími 8 let a osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí. Děti by si neměly hrát s tímto spotřebičem. Čištění a údržbu by měly provádět děti starší 8 let a pod dozorem.
8. Děti do 8 let nesmí se spotřebičem manipulovat a napájecí kabel držet mimo jejich dosah.
9. TĚLO SPOTŘEBIČE, NAPÁJECÍ KABEL ANI ZÁSTRČKU NIKDY NEPONOŘUJTE DO VODY ANI JINÝCH TEKUTIN; VŽDY JE OTŘETE VLHKOU UTĚRKOU.
10. PŘED NASAZENÍM NEBO ODPOJENÍM JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ NEBO PŘED ČIŠTĚNÍM SPOTŘEBIČE, VŽDY ODPOJTE NAPÁJECÍ KABEL OD ELEKTRICKÉ ZÁSUVKY.
11. Před kontaktem s napájecím kabelem nebo zástrčkou, použitím, čištěním, nastavením přepínačů se vždy ujistěte, zda máte suché ruce.
12. Chcete-li spotřebič odpojit od elektrické sítě, uchopte zástrčku a vytáhněte ji přímo z elektrické zásuvky. Při odpojování spotřebiče od elektrické sítě, nikdy netahejte za napájecí kabel.
13. Z bezpečnostních důvodů, musí být váš spotřebič připojen k uzemněné zásuvce podle platných elektrických předpisů. VYHNĚTE SE POUŽÍVÁNÍ JAKÝCHKOLIV ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ, KTERÉ NEVYHOVUJÍ NORMÁM.
14. Spotřebič nepřemísťujte, když je v provozu.
15. Nenechte viset napájecí kabel přes okraj stolu nebo pracovní plochy. Zabraňte jeho kontaktu s horkými povrchy.

16. Nedotýkejte se varného povrchu v průběhu používání trouby, a pokud trouba zůstane horká po jejím vypnutí.
17. V průběhu počátečních provozních cyklů, bude trouba kouřit. Je to zcela normální a tento jev zmizí po nějaké době používání.
18. Neumísťujte spotřebič na/v blízkosti zdrojů tepla nebo elektrických částí. Neumísťujte jej na jiné spotřebiče.
19. Nezakrývejte vnitřní prostor trouby hliníkovou fólií.
20. Troubu používejte výhradně k pečení nebo ohřevu pokrmů.
21. Na spotřebič neumísťujte tkaniny nebo talíře.
22. Nepoužívejte troubu v kuchyňských zařízeních nebo vestavném v nábytku.
23. Nepoužívejte spotřebič v blízkosti stěn nebo záclon.
24. Po použití, před přenášením nebo při čištění, troubu vypněte.
25. **V průběhu provozu, mohou být vnější povrchy spotřebiče velmi horké.**
26. **VAROVÁNÍ – Umístěte troubu na pracovní plochu, která dokáže odolávat teplotám nejméně 90 °C, přičemž dávejte pozor, aby na ní nic nebylo, abyste nebránili průchodu vzduchu.**
27.  **VAROVÁNÍ – Nebezpečí popálení. Nedotýkejte se horkých povrchů během používání trouby.**
28. Tento spotřebič se nesmí ovládat pomocí externích časovačů nebo samostatných systémů dálkového ovládání.
29. Když je poškozený napájecí kabel nebo samotný spotřebič, nepoužívejte jej; v takovém případě kontaktujte nejbližší autorizované servisní středisko.
30. K zabránění jakýmkoli rizikům, je-li poškozený napájecí kabel, musí být vyměněn výrobcem, jeho technikem servisní služby nebo podobně kvalifikovanou osobou.
31. Tento spotřebič byl navržen pouze pro použití V DOMÁCNOSTI a nesmí se používat pro komerční nebo průmyslové účely.
32. Tento spotřebič odpovídá směrnici 2006/95/ES a EMC 2004/108/ES a předpisům (ES) č. 1935/2004 z 27/10/2004, týkajících se materiálů v kontaktu s potravinami.
33. Jakékoliv změny na tomto výrobku, včetně úpravy nastavení termostatu, mohou ohrozit bezpečnost používání výrobku a vést ke ztrátě záruky uživatele.
34. V případě, že se rozhodnete spotřebič zlikvidovat, doporučujeme vám, abyste jej znefunkčnili odříznutím napájecího kabelu. Doporučujeme vám také znefunkčnit všechny části, které by mohly být nebezpečné, zejména pro děti, které by si mohly hrát se spotřebičem nebo jeho částmi.
35. Obalové materiály nenechávejte v dosahu dětí, neboť představují potenciální nebezpečí.

36. Tento spotřebič je určen k obsluze během používání. V případě poruchy spotřebiče vypněte elektrickou zástrčku.
37. Nepoužívejte prodlužovací kabely, ale připojujte spotřebič vždy přímo do elektrické zásuvky.



38. Pro správnou likvidaci výrobku podle evropské směrnice 2009/96/CE, si přečtete leták přiložený k výrobku.

NEVYHAZUJTE TENTO NÁVOD K OBSLUZE

POPIS SPOTŘEBIČE (Obrázek 1)

- A Indikátor teploty spodního topného tělesa
- B Zapnutí a nastavení teploty pro spodní topné těleso
- C Rukojeť
- D Tělo spotřebiče
- E Zapnutí a nastavení teploty pro horní topné těleso
- F Indikátor teploty horního topného tělesa
- G Lopatky pro vkládání/vyjímání pizzy
- H Horní topné těleso
- I Spodní topné těleso
- L Vodicí lišty plotny
- M Kamenná plotna na pečení
- N Páčky pro zajištění/odjištění vodicích lišt plotny (jedna pro každou stranu)

ZPŮSOB PROVOZU

VAROVÁNÍ:

Před použitím zkontrolujte, zda je plotna na pečení čistá a zda na ní nejsou částičky prachu. Pokud je to nutné, vyčistěte ji pomocí vlhké utěrky.

Před zahájením zahřívání se doporučuje vyčistit topné těleso (viz nejprve část „Demontáž plotny na pečení“) a základnu a pokračovat v pečení, aby se odstranily všechny drobné zbytky prachu, které se vytvořily během chlazení a odpočívání produktu.

Při prvním použití, se může vyskytnout velmi malé množství kouře; to je způsobeno právě tím, že se zahřívají některé prvky spotřebiče.

- Připojte spotřebič k elektrické zásuvce.
- Pomocí ovladače (B) pro spodní topné těleso a ovladače (E) pro horní topné těleso zapnete pec na pizzu a nastavte požadovanou úroveň teploty podle vašich potřeb (5 úrovní). Rozsvítí se příslušný indikátor pro horní topné těleso (D) nebo spodní topné těleso (E), což znamená začátek fáze předehřívání.

- Po uplynutí přibližně 10/15 minut indikátory (A-F) zhasnou a spotřebič je připraven k používání.

Poznámka: Spotřebič lze podle potřeby používat i jen s jedním topným tělesem.

- Potom zvednete horní část spotřebiče oběma rukama za obě rukojeti (C) a položte pizzu nebo jakýkoli jiný pokrm, který chcete péct, na plotnu na pečení (M) pomocí vhodných rukavic.
- Zavřete horní část spotřebiče.
- Na konci pečení otočte ovladač (B) pro spodní topné těleso, jakož i ovladač (E) pro horní topné těleso do polohy „0“. Potom spotřebič odpojte z elektrické sítě.

VAROVÁNÍ:

V průběhu fáze pečení se ujistěte, zda je spotřebič správně uzavřen, nebo zda pokrm uvnitř není v kontaktu s horním topným tělesem.

NEOTVÍREJTE kryt v průběhu pečení, aby tak nedošlo k rozptylu tepla a pravděpodobnému prodloužení doby pečení.

Zabraňte padání přísad použitých pro pizzu (olej, sýr, rajčata, mozzarella, atd.) na kámen na pečení (M), aby se zabránilo absorpci, jakož i tvorbě nepříjemného kouře a zápachu.

V případě, že se k výrobě pizzy používá čerstvé těsto, posypte moukou povrch, na kterém se těsto připravuje, aby nedošlo k jeho přilepení ke kameni na pečení v průběhu fáze pečení.

Na kámen na pečení byla aplikována speciální úprava, která zajišťuje snadnou omyvatelnost.

V důsledku používání může mít povrchová úprava tendenci měnit barvu na tmavší odstín a vykazovat praskliny.

Tím není ohrožen provoz trouby ani kvalita pečení.

V polovině pečení se doporučuje otočit pizzu na kameni na pečení o 180 stupňů, aby se dosáhlo hladšího a rovnoměrnějšího výsledku.

PŘÍPRAVA A ČAS PEČENÍ

VAROVÁNÍ:

Pro dosažení nejlepších výsledků při pečení pizzy, doporučujeme předehřívat troubu při nejvyšší teplotě přibližně 10/15 minut.

Použijte vhodné lopatky (G) k položení pizzy na kámen na pečení. Lopatky spojte a pomoučete, přímo na ně položte těsto a ochuťte pizzu. Potom vložte do trouby. Po položení pizzy na kámen lopatky vyjměte.

Na konci pečení vyjměte pizzu pomocí dodaných lopatek.

Díky vyššímu pečicímu prostoru a vysoké teplotě je trouba ideální pro pečení pizzy Calzoni a vysoké neapolské pizzy: rychlé, ale intenzivní pečení, měkký, ale správně upečený základ, měkká a vzdušná kůrka.

VAROVÁNÍ:

V polovině pečení se doporučuje otočit pizzu na kameni na pečení o 180 stupňů, aby se dosáhlo hladšího a rovnoměrnějšího výsledku.

Díky samostatnému ovládní horní/dolní části lze přizpůsobit pečení základu (spodní části) a ingrediencí (vrchní části) pizzy.

Pro vynikající výsledek pečení by doporučená hmotnost těsta měla být maximálně 230/250 g.

Naše trouba je určena také k pečení jiných druhů potravin (jako jsou ryby, zelenina, kuřecí maso atd.). V takovém případě je třeba použít vhodné pečicí nádoby z hliníkové fólie, které lze sehnat v každém obchodě nebo supermarketu. Tímto způsobem dosáhnete přirozeného pečení, které zachová vlastnosti čerstvých potravin.

MRAZENÁ PIZZA

- Pečte 2–3 minuty (v každém případě, postupujte podle časů uvedených na obalu).
- Doporučuje se vyjmout pizzu z mrazničky 20–30 minut předtím, než ji vložíte do trouby (v každém případě, postupujte podle pokynů uvedených na obalu).

PIZZA V KRABICI (KTEROU JE POTŘEBA MÍSIT)

- Pečte 3 minuty.
- Viz pokyny uvedené na obalu.

ČERSTVÁ PIZZA

- Pečte přibližně 3 minuty. Doba pečení se může lišit v závislosti na zvoleném druhu přidávaných ingrediencí.

PIZZA VYROBENÁ PODLE RECEPTU

- Viz pokyny uvedené v receptu.

VAROVÁNÍ:

Dle požadavků spotřebitele lze použít jakýkoli recept na těsto na pizzu.

Doporučujeme recept na gurmánskou pizzu s hydratovaným těstem.

TĚSTO NA ČTYŘI NEAPOLSKÉ PIZZY:

Způsob přípravy předpokládá sedm kroků: příprava kvásku, zrání, těsto, kynutí ve formě, krájení (porcování), kynutí těsta, natahování těsta na pizzu. Příprava kvásku musí být provedena 18/20 hodin před vložením do trouby. Je nutné použít vysoce kvalitní mouku s dobrou hustotou (W). Pokud tato hodnota není známa, zvolte mouku s procentem bílkovin mezi 12 a 13 %.

Ingredience na kvásek:

- 110 g mouky „00“ (W260/280)
- 65 g vody
- 2 g čerstvých pivovarských kvasnic

Ingredience na těsto:

- 470 g mouky „00“ (W260/280)
- 340 g vody
- 15 g soli
- Kvásek

Pro tvarování:

- Přemletá krupice z tvrdé pšenice

1- Kvásek

Do misky nalijte vodu pokojové teploty a rozpustěte droždí, přisypte mouku, promíchejte a nahrubo prohněťte. Těsto nechte odpočívat v míse dobře přikryté alobalem.

2- Zrání

Nechte kvásek zrát při pokojové teplotě 15/17 hodin na relativně chladném místě (18 °C/21 °C).

3- Těsto

Do velké mísy přidejte mouku, vodu, sůl a česnek. Zamíchejte a hněťte přibližně 15 minut. Těsto připravujte přímo v míse tak, že jej budete natahovat směrem nahoru a posouvat od okrajů do středu. V opačném případě použijte domácí robot.

4- Kynutí ve formě

Těsto dejte na pomoučněný vál a vytvarujte ho do hladké koule. Vložte jej do mírně pomoučené mísy, přikryjte alobalem a nechte kynout při pokojové teplotě (18 °C/21 °C) přibližně 2 hodiny.

5- Krájení

Těsto dejte na pomoučený vál a rozdělte ho na 4 stejné části (asi 230 g). Vytvarujte z nich kuličky a pokládejte je vzdálené od sebe na pečicí papír posypaný krupicí z tvrdé pšenice.

6- Kynutí

Kuličky znovu jemně posypte mletou krupicí, opatrně je přikryjte alobalem a nechte kynout přibližně 1,5 hodiny.

7- Tvarování

Vezměte jednu kuličku těsta, přičemž ostatní nechte přikryté a položte ji na plotnu, znovu bohatě posypanou mletou krupicí. Těsto natahujte a zároveň jej prsty přitlačujte od středu směrem ven, přičemž dbejte na to, abyste netlačili na okraje.

Než na pizzu přidáte ingredience a vložíte ji do pece, položte ji na lopatky.

DEMONTÁŽ PLOTNY NA PEČENÍ

- Stiskněte dvě páčky pro zajištění/odjištění vodicích lišt (N) směrem dolů, jednu pro každou stranu (obr. 2).
- Odložte vodicí lištu (L) pro plotnu (M) (obr. 3)
- Demontujte plotnu na pečení (M) (obr. 4).
- Během opětovné montáže, po vložení vodicí lišty (L), zvedněte obě páčky pro zajištění/odjištění (N) (obr. 2).

VAROVÁNÍ:

Během opětovné montáže se ujistěte, zda je pečicí kámen zajištěn příslušným kovovým kroužkem směrem k zadní straně spotřebiče (obr. 5), v opačném případě nebude možné správně nainstalovat vodicí lištu (L).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ:

Troubu začněte čistit až poté, kdy se ujistíte, zda je odpojena od elektrické sítě a zda je zcela vychladlá.

- Pomocí škrabky odstraňte zbytky po pečení.
- Nepoužívejte drsné prostředky, nebo jakékoli jiné čisticí prostředky.
- Varná plocha ohnivzdorné plotny má tendenci změnit svoji barvu na tmavší odstín po dlouhodobém používání a má tendenci výskytu skvrn. Tyto jevy neohrožují provoz trouby ani kvalitu pečení.
- Vnější povrch spotřebiče vyčistěte vlhkou utěrkou. Kámen na pečení (M) lze čistit i vlhkou utěrkou.

ČIŠTĚNÍ KAMENE NA PEČENÍ (M) SODOU BIKARBONOU

Soda bikarbonu je vynikajícím prostředkem pro čištění kamene na pizzu (M) a je to přírodní a účinný prostředek k odstranění odolných skvrn a zbytků. V každém případě, po takovém procesu mohou na kameni zůstat nějaké kroužky; to je normální jev.

Čištění se musí provádět na studeném kameni, proto musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.

- Otevřete horní víko spotřebiče.
- Pomocí špachtle odstraňte zbytky pokrmu z kamene (M).
- Navlhčete kámen (M) houbou namočenou ve vodě.
- Do středu kamene (M) dejte 1 nebo 2 polévkové lžíce sody bikarbony.
- Pomocí houby rozmístěte na kameni (M) sodu bikarbonu, zejména na částech s tmavými skvrnami.
- Na kameni (M) se vytvoří pasta z vody a sody bikarbony.
- Nechte působit přibližně 5 minut.
- Vyčistěte a otřete kámen (M) pomocí houby.
- Odstraňte zbytky pokrmů a sodu bikarbonu z kamene (M).
- Nechte kámen vysušit.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Hcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Hcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Autorizovaný dovozce a distributor pro ČR:

DSI Czech, spol. s r.o.
Křižíkova 237/36A
186 00 Praha 8 – Karlín
Česká republika
Tel: + 420 225 386 130
zakaznik@dsi.cz