

# GASTRONOMA

18310016

Piec do pizzy .....2

[www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl)

## WPROWADZENIE

Aby jak najlepiej wykorzystać nowy piec do pizzy, przed pierwszym

rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku



poniżej 8 lat.

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować na przyszłość.

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Produkt należy stosować wyłącznie zgodnie z instrukcją.
- Niewłaściwe użytkowanie spowoduje utratę gwarancji.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego ani profesjonalnego ale tylko do użytku domowego w domu i środowiskach takich jak biuro, sklepy, praca, hotele, pensjonaty i gospodarstwa rolne.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- Należy używać uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Nie używać, jeśli urządzenie, przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- Chronić urządzenie, kabel i wtyczkę przed kontaktem z wodą. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Chronić urządzenie, kabel i wtyczkę przed kontaktem ze źródłami ciepła.
- Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania sieciowego. Urządzenie należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu.
- Podczas odłączania od zasilania sieciowego należy osuszyć ręce. Należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie używaj pieca do pizzy w wilgotnych miejscach.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób niekompetentnych umysłowo. Dzieci mogą korzystać z pieca do pizzy wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- Zachowaj urządzenie w odpowiednim stanie i nie pozostawiaj go bez nadzoru, gdy jest włączony.
- Umieść urządzenie na twardej i płaskiej powierzchni.
- Przed czyszczeniem i/lub przechowywaniem należy odczekać co najmniej 30



minut, aż urządzenie ostygnie.

## WI

- Nie należy przenosić urządzenia podczas pracy.
- Różne części pieca do pizzy są bardzo gorące. Nie dotykaj ich, aby uniknąć poparzeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy podnosić ceramicznej kopuły podczas procesu nagrzewania. Przed podniesieniem należy odczekać aż ostygnie.
- Metal szpatułek bardzo się nagrzewa. Trzymaj szpatułki za uchwyty.
- Należy upewnić się, że piec do pizzy stoi swobodnie i nie styka się z materiałami łatwopalnymi. Nie przykrywaj pieca do pizzy.
- Nie należy przygotowywać mięsa w piecu do pizzy, ponieważ tłuszcz z mięsa może przyskać na element grzejny i spowodować pożar.
- Z pieca do pizzy należy korzystać wyłącznie z ceramiczną pokrywą umieszczoną na górze.
- **Ceramiczna pokrywa jest bardzo delikatna!**
- Urządzenie i akcesoria nie nadają się do zmywarki.
- Naprawy tylko przez autoryzowany serwis. Nie otwieraj urządzenia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i przewodu zasilającego. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania sprzętu i rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- Dzieci nie mogą czyścić urządzenia, chyba że skończą 8 lat i pod nadzorem.
- Urządzenie i przewód zasilający muszą znajdować się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat od momentu włączenia do całkowitego ostygnięcia.
- Urządzenie staje się bardzo gorące. Urządzenie należy obsługiwać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą wyłącznika czasowego lub

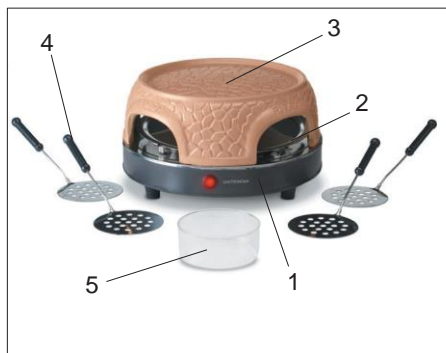
oddzielnego pilota zdalnego sterowania.

- Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, musi przynajmniej odpowiadać danym technicznym urządzenia.
- Gniazdo zasilania musi być łatwo dostępne, aby można było szybko odłączyć wtyczkę. Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nie było możliwe przypadkowe ściągnięcie na podłogę.
- Powierzchnia urządzenia może stać się bardzo gorąca i spowodować oparzenia.  
Należy umieścić urządzenie poza zasięgiem dzieci. Należy zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób wymagających szczególnego traktowania.

### ZAKRES DOSTAWY

W pudełku znajdują się:

1. 1x piec do pizzy
2. 1x blacha do pieczenia
3. 1x ceramiczna pokrywa
4. 4x szpatułki
5. 1x forma do ciasta



Materiał opakowaniowy można ponownie wykorzystać lub poddać recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy utylizować w odpowiednich miejscach utylizacji odpadów. W przypadku wykrycia uszkodzeń transportowych należy natychmiast skontaktować się z dostawcą.

### INSTALACJA

Wyczyść blachę do pieczenia i szpatułki przed pierwszym użyciem pieca do pizzy.

Podczas pierwszego użycia pieca do pizzy może pojawić się lekki dym i specyficzny zapach. Jest to normalne zjawisko, które zniknie po krótkim czasie.

### DZIAŁANIE

Umieść piec do pizzy na stabilnej i płaskiej powierzchni. Upewnij się, że powierzchnia jest odporna na ciepło i zachłapanie.

Podczas korzystania z pieca do pizzy należy wietrzyć pomieszczenie.

Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego. Zaświeci się czerwony wskaźnik. Pozostaw piec do pizzy na 10 minut, aby się nagrzał. Wsuń pizzę na szpatułkę do pieca do pizzy. Pozostaw pizzę na szpatułce, aby można ją było łatwo

wyjąć z pieca.

Piec pizzę przez 5 do 7 minut. Umieść pizzę na talerzu. Należy pamiętać, że łożatka jest bardzo gorąca; umieść ją na powierzchni odpornej na ciepło.

Pizze można również utrzymywać w ciepłe na wierzchu specjalnie zaprojektowanej ceramicznej kopuły.

**UWAGA:** Ta kopuła jest zawsze ciepła. Dlatego nie należy jej po prostu podnosić, lecz pozostawić do ostygnięcia.

Po zakończeniu użytkowania należy wyciągnąć wtyczkę, aby wyłączyć urządzenie. Czerwony wskaźnik zgaśnie.

Obudowa jest wyposażona w automatyczny termostat. W przypadku przegrzania urządzenie wyłączy się automatycznie.

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Przed czyszczeniem i przechowywaniem należy natychmiast wyłączyć zasilanie i pozostawić urządzenie na co najmniej 30 minut do ostygnięcia.

Ceramiczna pokrywa musi całkowicie ostygnąć przed kontaktem z wodą. Nie należy umieszczać ciepłej pokrywy na zimnej powierzchni, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie w wyniku zbyt szybkiego schłodzenia.

Nie ma potrzeby czyszczenia ceramicznej pokrywy po normalnym użytkowaniu. Ceramiczna pokrywa nie nadaje się do mycia w zmywarce. Urządzenie i akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.

Zewnętrzną powierzchnię urządzenia należy czyścić wilgotną szmatką i łagodnym detergentem. Nie używaj twardych szczotek, materiałów ściernych, zmywaków ani płynów takich jak alkohol, benzyna lub aceton. Po wyczyszczeniu dobrze osuszyć suchą ściereczką.

Pod żadnym pozorem nie zanurzać urządzenia w wodzie.

Urządzenie należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu w suchym i chłodnym miejscu. Nie przechowywać urządzenia, jeśli nie jest całkowicie suche.

Leżko natłuścić blachę do pieczenia, jeśli piec do pizzy nie będzie używany przez dłuższy czas.

## **SPECYFIKACJE TECHNICZNE**

Oznakowanie: Piec do pizzy Gastronoma Numer artykułu: 18310016

Napięcie: 220-240 V~ / 50-60 Hz

Moc: 800 W

## PRZEPISY

### Ciasto na pizzę

### WI

500 g mąki

Szczypta soli

4 łyżki oliwy z oliwek

20 g świeżych drożdży lub 1 opakowanie suchych drożdży 250 ml letniej wody

#### Przepis ze świeżymi drożdżami:

- Weź miskę i wymieszaj mąkę z oliwą z oliwek i solą. Rozpuść świeże drożdże w letniej wodzie i wymieszaj na gładką masę.

- Wymieszać drożdże bez grudek z mąką.
- Zagnieść na gładkie ciasto. Opcjonalnie użyj blendera lub robota kuchennego.
- Przykryj miskę ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na 45 minut, aż podwoi objętość.
- Posyp ciasto mąką i rozwałkuj na grubość 3 mm. Od czasu do czasu obrócić ciasto i posypać mąką, aby zapobiec przywieraniu.
- Użyj okrągłej formy do ciasta, aby wyciąć spody do pizzy.

#### Przepis z suchymi drożdżami:

- W misce wymieszaj mąkę, oliwę z oliwek, sól, suszone drożdże i letnią wodę. Postępuj dalej jak z ciastem ze świeżymi drożdżami.
- 

### Sos pomidorowy

1 puszka pomidorów bez skórki

1 mała puszka koncentratu pomidorowego Pieprz i sól

Oregano

2 łyżki oliwy z oliwek 2 ząbki czosnku

- Drobno posiekaj pomidory bez skórki.
- Wymieszaj wszystkie składniki na sos.

#### Polecane dodatki

**Sery:** mozzarella, tarty parmezan, tarty ser Gouda itp.

**Owoce morza:** wędzony łosoś, krewetki, tuńczyk w puszcze itp.

**Warzywa:** zielona papryka, rukola, oliwki, grzyby, szpinak, cebula itp.

**Zioła:** bazylija, pieprz, sól, włoskie przyprawy itp.

**Mięso:** szynka, bekon, salami itp.

## ES

Umieść dodatki do pizzy w kubkach na stole.

- Nasmaruj szpatułki odrobiną oleju i umieść je na talerzu.
- Umieść jeden spód pizzy na szpatułce.
- Posmaruj spód pizzy sosem pomidorowym. Pozostaw około pół centymetra ciasta na krawędzi.
- Udekoruj pizzę składnikami według własnego gustu.

### Warianty:

- Używaj gotowych spodów do pizzy z supermarketu
- Używaj gotowych pizz z supermarketu
- Możliwe jest również pieczenie chleba naan w kopule pieca do pizzy

### INFORMACJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI I RECYKLINGU TEGO PRODUKTU

Należy pamiętać, że ten produkt jest oznaczony tym symbolem:



Oznacza to, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ponieważ odpady elektryczne i elektroniczne muszą być utylizowane oddzielnie.

Zgodnie z dyrektywą WEEE każde państwo członkowskie musi zapewnić prawidłową zbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Prywatne gospodarstwa domowe w UE mogą bezpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych stacji recyklingu. W niektórych państwach członkowskich zużyte urządzenia można zwrócić do sprzedawcy detalicznego, w którym zostały zakupione, pod warunkiem zakupu nowych produktów. Więcej informacji na temat postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym można uzyskać u sprzedawcy, dystrybutora lub władz miejskich.

### WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie ma zastosowania:

- jeśli powyższe instrukcje nie zostały zastosowane
- jeśli ingerowano w urządzenie
- jeśli urządzenie było niewłaściwie obsługiwane, poddane szorstkiemu traktowaniu lub doznało innego rodzaju uszkodzenia
- jeśli urządzenie jest uszkodzone z powodu usterek w dostawie energii elektrycznej.

Ze względu na ciągły rozwój naszych produktów pod względem funkcji i wzornictwa, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcji

ES

bez wcześniejszego ostrzeżenia.

### **CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA**

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące korzystania z urządzenia i nie możesz znaleźć odpowiedzi w niniejszej instrukcji obsługi, odwiedź naszą stronę internetową pod adresem [www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl).

Dane kontaktowe można również znaleźć na naszej stronie internetowej, jeśli chcesz się z nami skontaktować w sprawie pytań technicznych, napraw, akcesoriów lub części zamiennych.

### **PRODUKOWANE W CHINACH DLA**

Commaxx B.V. Wiebachstraat 37,

NL-6466 NG Kerkrade Holandia [www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl)

Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy w druku.