

PHILCO® 

Famous for Quality the World Over



PHPO 3170

User's Manual
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató

PHILCO[®] 

Famous for Quality the World Over

PIZZA OVEN

PHPO 3170

User's Manual

Dear customer,
thank you for buying a PHILCO brand product. So that your appliance serves you well, please read all the instructions in this user's manual.

CONTENTS

PART 1: IMPORTANT SAFEGUARD MEASURES AND SUGGESTIONS.....	3
PART 2: PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM	9
PART 3: PRODUCT INSTRUCTIONS FOR USE	10
PART 4: PIZZA-MAKING RECIPES	14
PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
PART 6: TROUBLESHOOTING.....	19
PART 7: PRODUCT SPECIFICATIONS AND PARAMETERS	20
PART 8: FAULT CODE.....	21

PART 1: IMPORTANT SAFEGUARD MEASURES AND SUGGESTIONS

Warning

- Do not soak the power cord, plug or the whole machine in water or clean it under the faucet to avoid damage or danger.
- Avoid any liquid entering the equipment to prevent electrical shock or short circuit.
- Do not cover the electrical cooling fan and socket during work.
- The appliance will become hot during the operation. Be careful not to contact the inner wall of the furnace chamber and the door to avoid the risk of scald.
- Do not pour the oil into the inner cavity, as it can cause a fire hazard.
- Make sure that your output voltage coincides with the voltage specified on the electrical rating.
- Make sure that the power supply you provide can carry no less than 10A.
- Before use, please check the electrical power cord and accessories for any damage.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and keep it where inaccessible to the child.

- Do not hang the power cord on the edge of a sharp table or counter or to contact hot surfaces.
- Do not plug in or operate the control panel.
- During operation, do not let the door of the device open for a long time to keep the heat in the device and save energy.
- Pizza furnace and pizza stone maintain heat for a long time after use, and do not try to move hot stone with the machine without fully cooling.
- Do not place this appliance on or near the tablecloth, curtains, wallpaper or other flammable materials to avoid burning.
- Connecting to the external power cord is not allowed.
- Do not put cardboard, plastic, paper or other flammable materials into the bakery.
- Devices should be placed on a horizontal or stable desktop when used. Do not place on plastic, board or any other unheated, easily worn surface.
- Do not place appliances on the wall or other appliances, which need to be kept approximately 10 cm. Do not place anything on the top of the device.
- Do not use this product unattended.

- Excess flour and burnt food on the stone can ignite at high temperatures. If this happens, keep the door closed and the flames will extinguish themselves. If flames are not extinguished within 15 seconds, unplug the unit.
- When choosing a spot to use your oven, make sure there is room for adequate ventilation on all sides.
- After use, turn off the power button, and then unplug the plug from the socket to avoid pulling the power cord directly.
- If the power cord or electrical component is damaged, it must be replaced or repaired by the manufacturer, maintenance department or qualified professional to avoid danger.
- The device cannot be operated by an external timer or a separate remote control system.
- In the process of baking, the accessible parts will become very hot, and children should stay away.

- Children over 8 years of age and persons with physical, sensory or intellectual defects or little experience and knowledge may use the appliance if they have received supervision or guidance on the safe use of the appliance and are aware of its hazards. Children are not allowed to play with the utensils. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Take care of the children and make sure the appliances are out of their reach.
- This appliance is suitable for domestic and similar purposes, such as:
 - Staff kitchen used in shops, offices and other working environments
 - farm
 - Inns, motels and other residential environments
 - Accommodation plus (next day) breakfast environment.

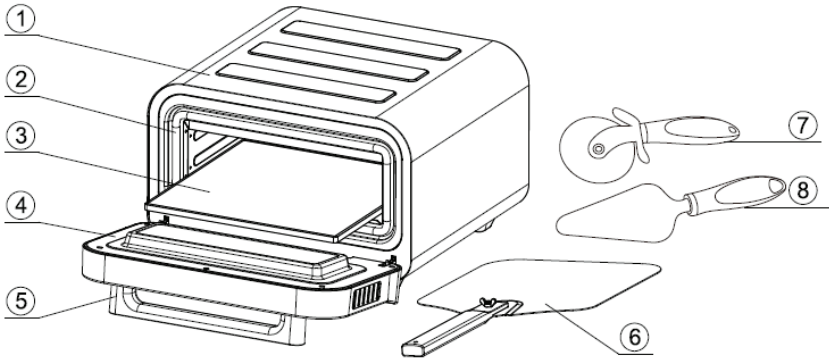
Attention

- Pizza stone is never be in water, it will damage the stone.
- Do not wash the pizza stone with detergent, which can penetrate the pores of the stone and transfer to food.
- Do not clean the pizza stones with pointed objects or high-pressure cleaners, otherwise there will be scratches and food debris will seep into them.
- Do not use disinfectant to treat the pizza stone. Due to the high temperature in the furnace, it is not necessary to disinfect the stone.
- The device can only be used to make pizza and similar flat baked goods.
- Do not put a large food into the baking, there is a fire hazard.
- Before not using or cleaning, remove the electrical plug from the socket and let it cool first and then clean.
- Do not use any accessories provided other than this machine.

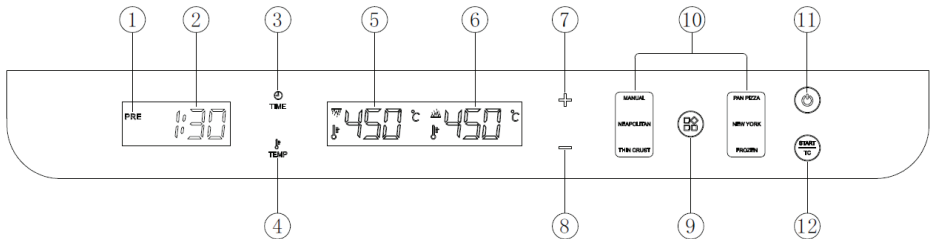
- This appliance is suitable for home use, and is not used outdoors.
- Unplug when not using electrical appliances.
- The manufacturer does not bear all the problems caused by the incorrect use of the guest.
- When first using it, you may smell a slight smell and smoke. Don't be nervous. This is due to the production residue, which is completely normal and will slowly disappear after use.
- Do not unplug the electrical appliance immediately after cooking to avoid electrical damage caused by rising residual temperature inside the electrical appliance.
- After cooking, the machine cooling, should remove the power plug, clean the furnace cavity, clean the pizza stone, and then put it in a ventilated, dry and no corrosive gas environment.
- Do not use a coarse detergent or clean the appliance glass door with a sharp metal scraper. If the surface of the glass is scratched, the glass can break.

PART 2: PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM

PRODUCT COMPONENTS:



1. Housing	5. Door handle
2. Door seal ring	6. Pizza shovel
3. Pizza Stone	7. Pizza cutter
4. Door components	8. Cheese/Pizza spatula

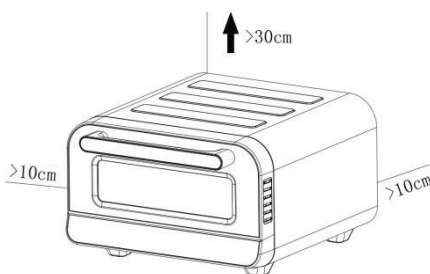


1. Preheat indicator light	7. Increase time or temperature
2. Countdown time	8. Reduce time or temperature
3. Time adjustment	9. Function selection button
4. Temperature adjustment	10. Pizza style preset menu
5. Upper tube temperature display	11. Power switch
6. Lower tube temperature display	12. Start /Timer control

PART 3: PRODUCT INSTRUCTIONS FOR USE

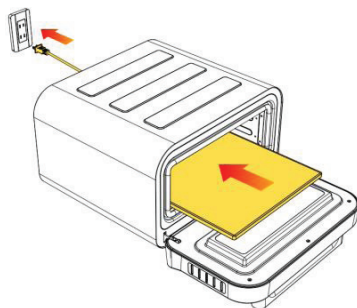
BEFORE THE FIRST USE

1. Carefully remove all packaging materials and choose to place this product in a flat place.
2. Read and remove any sticker from the device, but the nameplate label shall remain on the device.
3. Wipe the oven and inside and stone with a wet cloth and let them dry or dry.
4. Put the pizza stone in the oven, manually set the upper and lower temperature at 450 °C, press the start button, and run the empty load for 15 minutes to burn the substances produced by the manufacture.
5. In the first use, you may smell a slight smell and lampblack, and do not be nervous by the production residue produced during combustion. This is completely normal and will slowly disappear after no-load operation.
6. Place the machine on a stable, horizontal surface. Leave at least 10 cm on the back and sides, > 30 cm on the top, and take care to stay away from combustible materials such as curtains and wall cloth.



PRODUCT OPERATING INSTRUCTIONS

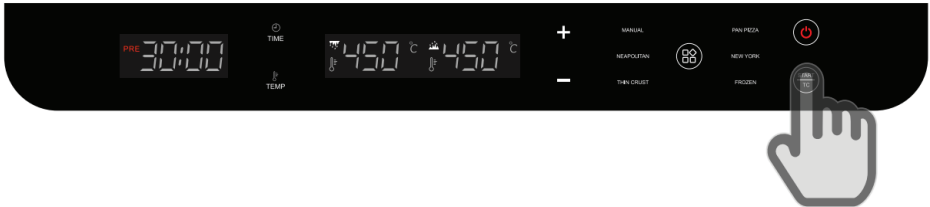
1. Plug in the pizza machine and make sure the pizza stone is in the oven.



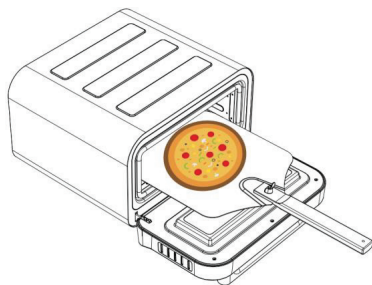
- After turning on the power supply, Click on the "⏻" key, that is, enter the standby state. If there is no operation within 10 minutes, it will jump to shut down.



- Turn on the power button, press the "⌘" key, one of the five pizza preset values, or you can manually set it to adjust the up and down temperature.
- Temperature setting: press the first "TEMP" key, the temperature on the digital screen flashes, press the second time, the digital screen temperature flashes, the temperature flashes, press the "+" or "-" key to adjust the temperature to 10 °C step, the adjustment range is 80 °C - 450 °C.
- Timing setting: press "⌘" key, digital screen digital flashing, when the time flashes, press "+" or "-" key to adjust the timing time, the adjustment range is 1 minute - 30 minutes.
- After selecting the preset pizza, press the "START/TEMP" key, and the oven enters the preheating state.



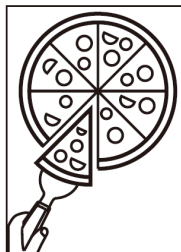
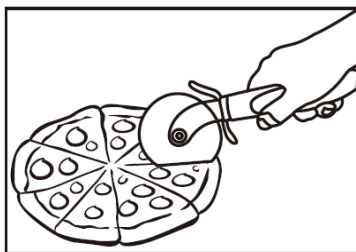
- During the preheating process, the digital tube will be on, and the preheating indicator will be on. When the temperature reaches the preset temperature, the preheating indicator will go off, and the prompt sound will be issued to put the pizza in.
- When the pizza machine is preheated, prepare the ingredients and then put them on the pizza dough. The preheating time depends on the selected temperature and the current temperature of the pizza machine, but in a range of 2 to 30 minutes.
- When the set temperature is reached, the time digital screen will light up and sound a prompt, put the pizza into the stove with a shovel, and then close the door.



10. Press the "⏸" button again, and the time countdown begins. After the time is completed, the "beep", "beep" and "beep" prompt tone will be issued, indicating that the baking is finished.
11. When the timer is over, the pizza will "beep", "beep" and "beep". Open the door, shovel the pizza with a shovel, remove it from the cavity and close the door.

Note: The heating will not turn off when the timer is over.

12. If you want to make multiple pizzas, heat the pizza machine for about five minutes and return to the preset temperature before baking the next one. (Prepare your next pizza while the pizza machine is heated).
13. After baking the pizza, don't pull off the pizza machine. Instead, press the "⏸" button to turn down the machine. At this time, the cooling fan will continue to blow and cool, and after the machine completely cool, finally dial the machine plug.
14. You can use the pizza cutter and pizza spatula to cut the pizza and take the pizza to the plate as below photo.



PIZZA MENU

1. Generally, thick-crust pies bake longer at lower temperatures, while thin-crust pies bake less at higher temperatures.
2. Five default pizza menus allow you to quickly bake a delicious pizza (the default temperature and time of the upper and lower tubes are shown in the table below).

Menu	Default upper tube temperature	Default bottom tube temperature	Adjustable temperature range	Default time	Adjustable Time range
MANUAL	450 °C	450 °C	80 °C~450 °C	1 min 30s	1~30min
NEAPOLITAN	400 °C	400 °C	200 °C~450 °C	2mins	1~10min
THIN CRUST	270 °C	330 °C	80 °C~450 °C	6mins	1~10min
PAN PIZZA	220 °C	340 °C	80 °C~450 °C	12mins	1~30min
NEW YORK	240 °C	270 °C	80 °C~450 °C	8mins	1~20min
FROZEN	240 °C	200 °C	80 °C~450 °C	14mins	1~20min

Note: The timer cannot control the heat or power of the pizza stove. Its suggested time depends on the dough, sauce and ingredients, and is just a reference. You should not be left unattended when baking the pizza.

PART 4: PIZZA-MAKING RECIPES

NEAPOLITAN pizza dough		
Ingredients for 3 pizza cakes	Instructions for using the mixing bowl	Bread maker instructions for stirring
Ingredient: - 300 ml of room-temperature water - 500 g No.00 flour (high protein flour) - 10g salt - 3g of active dry yeast	<ul style="list-style-type: none"> - In a mixing bowl, mix the flour and salt. - The active dried yeast was dissolved in water at room temperature and then added to the flour mixture. - Mix these materials together until the dough begins to form. - Rub the dough for about 10 minutes until smooth and elastic. - Roll the dough into a ball and place it in a bowl coated with olive oil. Cover with a wet cloth or plastic wrap and ferment at room temperature for 8-10 hours, or until it doubles its volume. - Gently knead the dough into a 12-inch pizza crust. - You can then add the ingredients you want and bake until the crust turns golden brown and the cheese bubbles. 	<ul style="list-style-type: none"> - Add room temperature water and active dry yeast to the pan of the bread maker and stand for 5 minutes. - Add the flour and salt in the pan. - Select the Dough program and start the toaster. - Once the procedure is complete, the dough is removed from the pot, kneaded into a ball, and then placed in a bowl coated with little olive oil, covered with a wet cloth or plastic film, left at room temperature for 8-10 hours, or until the size is doubled. - Gently knead the dough into a 12-inch pizza crust. - Then you can add the ingredients you want and bake until the crust is golden brown. The cheese is bubbling.

Thin, crisp pizza dough		
Ingredients for 3 pizza cakes	Instructions for using the mixing bowl	Bread maker instructions for stirring
Ingredient: - 180 ml of warm water - 300 grams of medium-gluten flour - 6g olive oil - 9g sugar - 6g salt - 3g of active dry yeast	<ul style="list-style-type: none"> - In a mixing bowl, mix the flour, sugar, and salt. - Remove the yeast in warm water and add to the flour mixture with olive oil. - Mix these materials together until the dough begins to take shape. - Knead the surface gently sprinkled with flour for about 5 minutes until smooth. - Roll the dough into a ball and place it in a bowl coated with olive oil. Cover with a wet cloth or plastic wrap and let stand for 30 minutes. - Roll the dough thin and make a 12-inch pizza crust. - You can then add the ingredients you want and bake until the crust turns golden brown and the cheese bubbles. 	<ul style="list-style-type: none"> - Add warm water to the mixer of the baker. - Add the olive oil to the pan. - Add in the plain flour. - A small hole was dug in the middle of the dry raw material, and sugar, salt, and active dry yeast were added - Select the Dough program and start the toaster. - Once the procedure is complete, remove the dough from the pan and roll it out into a very thin 12-inch pizza crust. - You can then add the ingredients you want and bake until the crust turns golden brown and the cheese bubbles.

Pan pizza dough		
Ingredients for 2 pizza	Instructions for using the mixing bowl	Bread maker instructions for stirring
Ingredient: - 240 ml of warm water - 400 grams of medium-gluten flour - 30g olive oil - 8g sugar - 8g salt - 4g of active dry yeast	<ul style="list-style-type: none"> - In a mixing bowl, mix the flour, sugar, and salt. - The active dry yeast was dissolved in warm water and allowed to stand for 5 min. - Add the yeast and olive oil to the flour mixture. - Mix these materials together until the dough begins to form. - Rub the dough for about 10 minutes until smooth and elastic. - Roll the dough into a ball and place it in a bowl coated with olive oil. Cover with a wet cloth or plastic wrap and ferment at room temperature for 1-2 hours, or until it doubles its volume. - Preheat the machine to a 220 °C. Gently flatten the dough and then press it in a 12-inch greased pan to make a crust. - You can then add the ingredients you want and bake until the crust turns golden brown and the cheese bubbles. 	<ul style="list-style-type: none"> - Add warm water to the mixer of the baker. - Add the olive oil to the pan. - Add in the plain flour. - A small hole was dug in the middle of the dry raw material, and sugar, salt, and active dry yeast were added - Select the Dough program and start the toaster. - Once the procedure is complete, remove the dough from the pan, gently flatten it and press it into a 12-inch greased pan to making the crust. - Once the dough is formed in the pan, cover and rest for another 15-30 minutes. - You can then add the ingredients you want and bake until the crust turns golden brown and the cheese bubbles.

New York pizza dough		
Ingredients for 3 pizza cakes	Instructions for using the mixing bowl	Bread maker instructions for stirring
Ingredient: - 360 ml of water at room temperature - 480 grams of bread flour - 21g olive oil - 12g sugar - 12g salt - 6g of active dry yeast	<ul style="list-style-type: none"> - In a mixing bowl, mix the flour, sugar, and salt. - The active dry yeast was dissolved in warm water and allowed to stand for 5 min. - Add the yeast and olive oil to the flour mixture. - Mix these materials together until the dough begins to form. - Rub the dough for about 10 minutes until smooth and elastic. - Roll the dough into a ball and place it in a bowl coated with olive oil. Cover with a wet cloth or plastic wrap and ferment at room temperature for 1-2 hours, or until it doubles its volume. - Spread the dough over a lightly flour surface and roll it into a 12-inch circle. - You can then add the ingredients you want and bake until the crust turns golden brown and the cheese bubbles. 	<ul style="list-style-type: none"> - Add warm water to the mixer of the baker. - Add the olive oil to the pan. - Add in the plain flour. - A small hole was dug in the middle of the dry raw material, and sugar, salt, and active dry yeast were added - Select the Dough program and start the toaster. - Once the procedure is complete, remove the dough from the pan and roll it into a 12-inch round pizza crust. - You can then add the ingredients you want and bake until the crust turns golden brown and the cheese bubbles.

PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE

Note: Please unplug the plug before cleaning and cool it down.

1. Cleaning your oven is mainly about cleaning the stones, because heating is the best way to clean it, so it is basically a hands-on process.
2. After each pizza, gently brush the flour and debris from the stone with a long wire brush.
3. Wooden handles are less prone to heat and melt than plastic handles. Do not scrub the stones with a brush.
4. After the oven runs a full cooling cycle, slide the stone out of the oven and gently brush off any ashes or burnt debris. Turn the stone over and brush off below if needed.
5. Don't get wet or soak the stone in water, which will damage the stone.
6. Don't get wet or soak the stones in water, which will damage the stones. They can't be cleaned in the dishwasher.
7. This stone cannot be cleaned in the dishwasher.
8. If necessary, brush or wipe off the dust or debris inside the oven after the oven is completely cooled.
9. It is important to remove as much food residue as possible / food stuck to stones to reduce smoking. If food is stuck to the stone so that the dough cannot touch it any more well, turn the stone over and let the stuck food sit below, then put the stone back in the oven and bake individually in a 450 °C oven for 30 minutes. This allows the stuck food to burn off the stone. After the baking cycle ends, let the cooling cycle run adequately.
10. Store the stone in the oven between uses and remove it only when it is flipped or cleaned.
11. Over time, inside the stone and oven may change color, but discoloration does not affect performance.

PART 6: TROUBLESHOOTING

Note: Please unplug the plug before cleaning and cool it down.

Problems	Reason	Handling method
Raw pizza stuck to the shovel.	<ul style="list-style-type: none"> - There is not enough flour at the bottom. - Pizza is spent too long on the shovel. - The pizza is too heavy. 	<ul style="list-style-type: none"> - Make sure the dough is covered with flour. - Pizza before the baking cavity, less ingredients. - Don't let the pizza stay on the shovel for more than a minute or two, or it will start to stick. - After placing the pizza on the stone, pull the shovel out with a quick, short motion.
Large smoke in the baking process.	<ul style="list-style-type: none"> - Too much raw flour is put on the stone. 	<ul style="list-style-type: none"> - When making pizza, the flour is just enough to prevent the dough from sticking. - Wipe off the excess flour at the bottom of the pizza. - Do not open the door during the period.
The surface is too black.	<ul style="list-style-type: none"> - The top temperature is too high. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reduce the upper temperature. - Increase the temperature below.
Not familiar.	<ul style="list-style-type: none"> - Stone is not hot enough. 	<ul style="list-style-type: none"> - Put the pizza into the furnace chamber, must ensure that the preheating is completed, the countdown number to light up. - Increase the baking time.

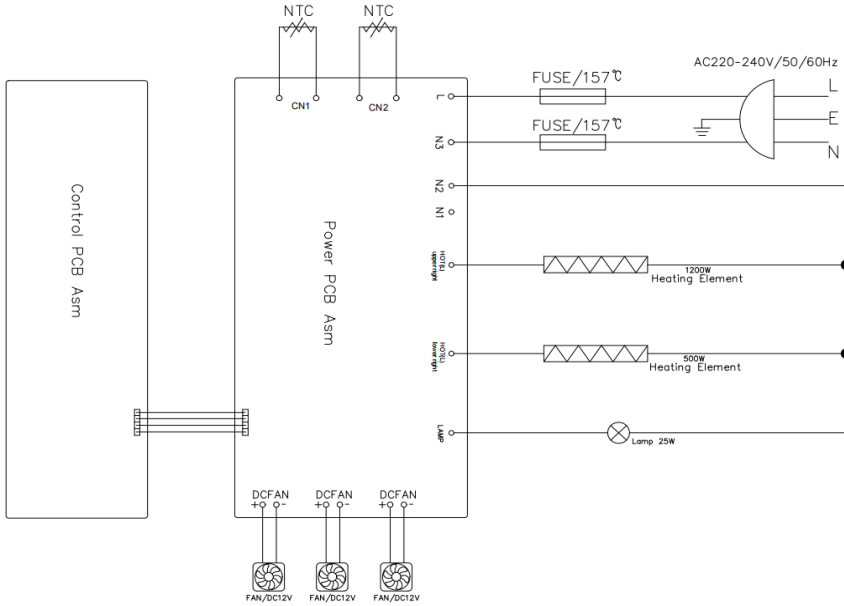
Food on fire.	<ul style="list-style-type: none"> - The food is over cooked. - Put the extra flour or baked food on a stone. 	<ul style="list-style-type: none"> - If the food catches fire, do not open the door, the flame will extinguish itself. - To prevent fire, stay next to the pizza machine, take out the food after completion, use the stone after cooling, brush the stone clean.
Steam emerges from the door.	<ul style="list-style-type: none"> - This is normal, and door ventilation releases steam produced by high moisture food. 	<ul style="list-style-type: none"> - There is moisture on the top of the workbench, just dry.

PART 7: PRODUCT SPECIFICATIONS AND PARAMETERS

Rated voltage / rated frequency / power	220 - 240 V, 50/60 Hz, 1600 - 1850 W
Product dimension	488.5 × 440 × 284.5 mm
Internal cavity size	344 × 330 × 110 mm
Product weight	10.5 kg
Power line length	Exposure 0.9 m
Pizza stone size	320 × 320 × 10 mm

APPENDIX 1

Circuit schematic diagram



PART 8: FAULT CODE

Code	Code interpretation	Possible cause
E1	NTC out-of-order	Temperature sensor is open
E2	High temperature protection	Temperature sensor over-temperature
E3	Upper temperature sensor fault	Upper temperature sensor has a short circuit / reverse connection
E4	Lower temperature sensor failed	Lower temperature sensor short circuit / reverse connection
E5	Communication failure	Poor line contact

This product shall not be disposed of together with the household waste. The product must be processed in authorized places to recycle electrical and electronic appliances. Refuse waste, help save natural resources, and ensure that products are disposed of in an environmentally friendly and healthy way.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of packaging material at a public waste disposal site.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this product at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipment waste.

Alternatively in some states of the European Union or other European states you may return your products to your local retailer when buying an equivalent new product. The correct disposal of this product will help save valuable natural resources and help in preventing the potential negative impact on the environment and human health, which could be caused as a result of improper liquidation of waste. Please ask your local authorities or the nearest waste collection centre for further details. The improper disposal of this type of waste may fall subject to national regulations for fines.

For business entities in the European Union

If you wish to dispose of an electrical or electronic device, request the necessary information from your seller or supplier.

Disposal in other countries outside the European Union

If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from local government departments or from your seller.



This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it.

Changes to the text, design and technical specifications may occur without prior notice and we reserve the right to make these changes.

PHILCO[®] 

Famous for Quality the World Over

PEC NA PIZZU

PHPO 3170

Návod k obsluze

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste zakoupil výrobek značky PHILCO. Aby váš spotřebič sloužil co nejlépe, přečtěte si všechny
pokyny v tomto návodu.

OBSAH

ČÁST 1: DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A NÁVRHY	3
ČÁST 2: SCHÉMA STRUKTURY PRODUKTU	9
ČÁST 3: POKYNY K POUŽITÍ PRODUKTU	10
ČÁST 4: RECEPTY PRO PŘÍPRAVU PIZZY	14
ČÁST 5: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	18
ČÁST 6: ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ	19
ČÁST 7: TECHNICKÉ ÚDAJE A PARAMETRY PRODUKTU	20
ČÁST 8: CHYBOVÉ KÓDY	21

ČÁST 1: DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A NÁVRHY

Varování

- Napájecí kabel, zástrčku ani celé zařízení nenamáčejte do vody ani je nečistěte pod tekoucí vodou, abyste předešli poškození nebo nebezpečí.
- Zabraňte vniknutí jakékoli kapaliny do zařízení, abyste předešli úrazu elektrickým proudem nebo zkratu.
- Během práce nezakrývejte elektrický chladicí ventilátor a zásuvku.
- Spotřebič se během provozu zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli vnitřní stěny trouby a dvířek, abyste předešli riziku popálení.
- Nenalévejte olej do vnitřního prostoru trouby, protože může způsobit požár.
- Ujistěte se, zda vaše výstupní napětí se shoduje s napětím uvedeným na typovém štítku.
- Ujistěte se, zda napájecí zdroj, který poskytujete, může přenášet nejméně 10 A.
- Před použitím zkontrolujte elektrický napájecí kabel a příslušenství, zda nejsou poškozeny.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát a skladujte jej tam, kde je pro dítě nedostupné.

- Nevěšzte napájecí kabel na okraj ostrého stolu nebo pracovní desky, nebo zabraňte jeho kontaktu s horkými povrchy.
- Ovládací panel nepřipojujte ani neprovozujte.
- Během provozu nenechávejte dvířka zařízení dlouho otevřená, aby se udrželo teplo v zařízení a ušetřila se energie.
- Pec na pizzu a kámen na pizzu udržují teplo delší dobu po použití a nepokoušejte se hýbat horkým kamenem a zařízením bez jeho úplného ochlazení.
- Neumísťujte tento spotřebič na ubrus, záclony, tapety nebo jiné hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, aby nevznikl požár.
- Připojení k externímu napájecímu kabelu není povoleno.
- Do pece nevkládejte lepenku, plasty, papír ani jiné hořlavé materiály.
- Zařízení by mělo být při používání umístěno na vodorovné nebo stabilní ploše. Neumísťujte jej na plast, desku nebo jiný nevyhřívaný, lehce opotřebovaný povrch.
- Neumísťujte zařízení na stěnu nebo jiné spotřebiče, které je třeba udržovat ve vzdálenosti přibližně 10 cm. Na horní část zařízení nic nepokládejte.

- Nenechávejte tento produkt během používání bez dozoru.
- Přebytečná mouka a připálený pokrm na kameni se může při vysokých teplotách vznítit. Pokud k tomu dojde, nechte dvířka zavřená a plameny samy zhasnou. Pokud plameny nezhasnou do 15 sekund, odpojte zařízení z elektrické sítě.
- Při volbě místa pro používání vaší trouby se ujistěte, zda je na všech stranách prostor pro dostatečné větrání.
- Po použití vypněte hlavní vypínač a poté vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky, abyste předešli přímému tažení napájecího kabelu.
- Pokud je napájecí kabel nebo elektrická komponenta poškozena, musí ji vyměnit nebo opravit výrobce, servisní středisko nebo kvalifikovaný odborník, aby se předešlo nebezpečí.
- Zařízení nelze ovládat externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Během pečení budou přístupné části velmi horké a děti by se měly držet dál.

- Děti starší 8 let a osoby s fyzickými, smyslovými nebo duševními vadami nebo malými zkušenostmi a znalostmi mohou spotřebič používat, jsou-li pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a jsou si vědomy jeho nebezpečí. Dětem není dovoleno hrát si s náradím. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem.
- Dávejte pozor na děti a ujistěte se, zda jsou spotřebiče mimo jejich dosah.
- Tento spotřebič je vhodný pro domácí a podobné účely, jako například:
 - Zaměstnanecká kuchyně používaná v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích
 - Na farmách
 - Hostince, motely a jiné ubytovací prostředí
 - Prostředí ubytování s (druhý den) snídaní.

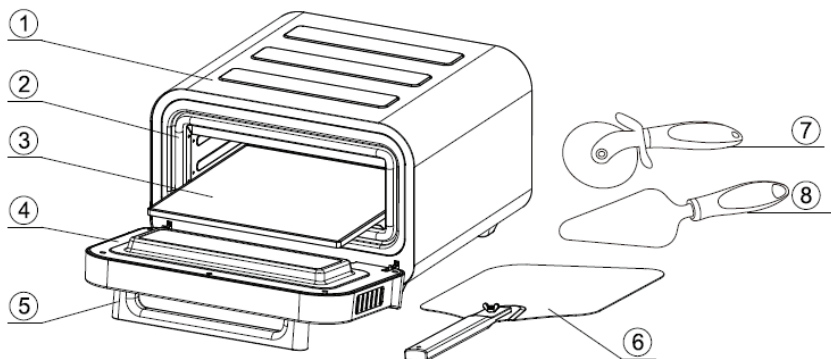
Upozornění

- Kámen na pizzu nikdy nemyjte ve vodě, protože by došlo k jeho poškození.
- Nemyjte kámen na pizzu saponátem, který může proniknout do pórů kamene a přenést se do pokrmu.
- Kamene na pizzu nečistěte špičatými předměty ani vysokotlakými čističi, jinak by do nich mohly vniknout škrábance a zbytky pokrmu.
- K ošetření kamene na pizzu nepoužívejte dezinfekční prostředek. Vzhledem k vysoké teplotě v peci není třeba kámen dezinfikovat.
- Zařízení lze použít pouze pro přípravu pizzy a podobného pečiva.
- Do pece nekládejte velké pokrmy, v opačném případě hrozí nebezpečí požáru.
- Před obdobím nepoužívání nebo čištěním vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a nechte zařízení nejprve vychladnout a poté vyčistěte.
- Kromě tohoto zařízení nepoužívejte žádné dodané příslušenství.

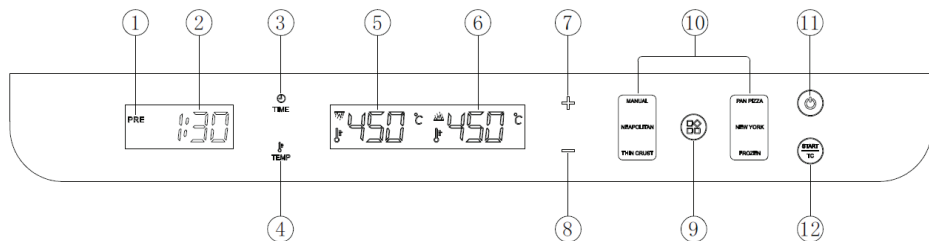
- Tento spotřebič je vhodný pro domácí použití a nepoužívá se venku.
- Pokud nepoužíváte elektrické spotřebiče, odpojte je zástrčku.
- Výrobce nenese všechny problémy způsobené nesprávným používáním zařízení.
- Při prvním použití můžete cítit mírný zápach a kouř. Nebudte nervózní. Je to kvůli zbytku z výroby, který je naprosto normální a po použití pomalu zmizí.
- Neodpojujte elektrický spotřebič ihned po pečení, abyste předešli elektrickému poškození způsobenému zvyšující se zbytkovou teplotou uvnitř elektrického spotřebiče.
- Po pečení, ochlazení zařízení, byste měli vytáhnout zástrčku z elektrické zásuvky, vyčistit vnitřek trouby, vyčistit kámen na pizzu a poté jej umístit do větraného, suchého prostředí bez korozivních plynů.
- Nepoužívejte hrubý čisticí prostředek ani nečistěte skleněná dvířka spotřebiče ostrou kovovou škrabkou. Pokud je povrch skla poškrábaný, sklo se může rozbít.

ČÁST 2: SCHÉMA STRUKTURY PRODUKTU

JEDNOTLIVÉ PRVKY ZAŘÍZENÍ:



1. Kryt	5. Rukojeť dvířek
2. Těsnicí kroužek dvířek	6. Lopatka na pizzu
3. Kámen na pizzu	7. Řezač na pizzu
4. Komponenty dvířek	8. Špachtle na sýr/pizzu

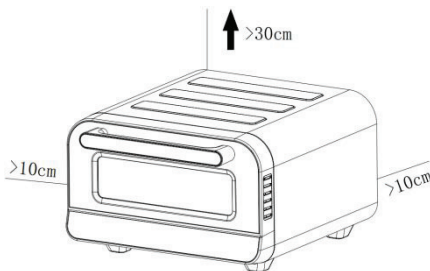


1. Indikátor přehřátí	7. Zvýšení času nebo teploty
2. Čas odpočítání	8. Snížení času nebo teploty
3. Nastavení času	9. Tlačítko volby funkce
4. Nastavení teploty	10. Přednastavené menu druhů pizzy
5. Zobrazení teploty v horní části	11. Vypínač
6. Zobrazení teploty ve spodní části	12. Ovladač Start/Časovač

ČÁST 3: POKYNY K POUŽITÍ PRODUKTU

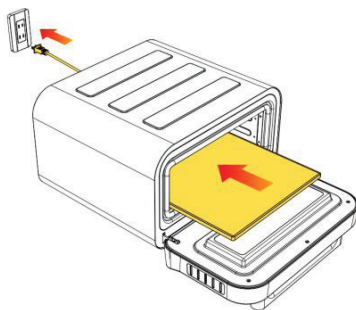
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM


1. Opatrně odstraňte všechny obalové materiály a umístěte zařízení na rovné místo.
2. Přečtěte si a odstraňte všechny nálepky ze zařízení, ale typový štítek musí zůstat na zařízení.
3. Troubu, její vnitřek a kámen otřete vlhkým hadříkem a nechte vysušit nebo vysušit.
4. Kámen na pizzu vložte do pece, manuálně nastavte horní a spodní teplotu na 450 °C, stiskněte tlačítko Start a nechte prázdnou troubu 15 minut v provozu, aby se vypálily zbytky z výroby.
5. Při prvním použití můžete cítit mírný zápach a lampovou černň a nebuďte nervózní ze zbytků z výroby vznikajících při spalování. Je to naprosto normální a po provozu bez naplnění to pomalu zmizí.
6. Umístěte zařízení na stabilní vodorovný povrch. Ponechte alespoň 10 cm na zadní straně a bocích, > 30 cm na vrchu a dbejte na to, aby bylo zařízení dále od hořlavých materiálů, jako jsou závěsy a nástěnné textilie.







POKYNY PRO PROVOZ PRODUKTU

1. Připojte pec na pizzu a ujistěte se, zda je kámen na pizzu v troubě.



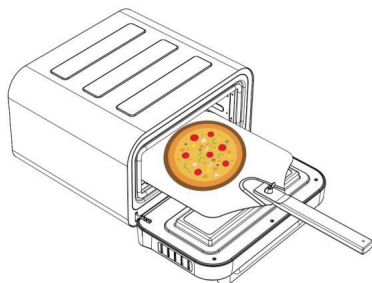
- Po zapnutí napájecího zdroje klepněte na tlačítko „“, čímž vstupte do pohotovostního režimu. Pokud do 10 minut nedojde k žádné operaci, přeskočí a vypne se.




- Zapněte tlačítko napájení, stiskněte tlačítko „“ pro volbu jedné z pěti přednastavených hodnot pizzy, nebo můžete manuálně provést nastavení zvýšení a snížení teploty.
- Nastavení teploty: Poprvé stiskněte tlačítko „“, teplota na digitálním displeji zablíkává, stiskněte tlačítko podruhé, teplota digitálního displeje bliká, stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ nastavte teplotu v 10 °C krocích, přičemž rozsah nastavení je 80 °C - 450 °C.
- Nastavení časování: Stiskněte tlačítko „“, digitální displej bude blikat, když bliká čas, stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ pro nastavení času, přičemž rozsah nastavení je 1 minuta - 30 minut.
- Po volbě přednastavené pizzy stiskněte tlačítko „“ a trouba přejde do stavu předehřátí.




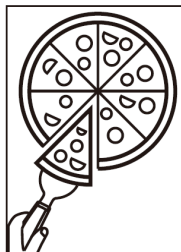
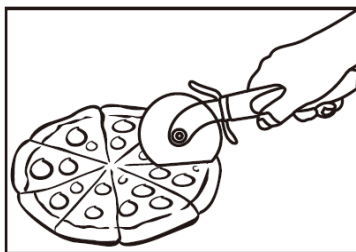
- V průběhu procesu předehřívání bude digitální trubice zapnutá a indikátor předehřívání bude svítit. Když teplota dosáhne přednastavené teploty, indikátor předehřívání zhasne a zazní zvukový signál pro vložení pizzy.
- Když je pec na pizzu předehřátá, připravte si ingredience a pak je dejte na těsto na pizzu. Doba předehřívání závisí na zvolené teplotě a aktuální teplotě pece na pizzu, avšak v rozmezí 2 až 30 minut.
- Po dosažení nastavené teploty se rozsvítí digitální zobrazení času a zazní zvuková výzva, vložte pizzu do pece pomocí lopatky a poté zavřete dvířka.



10. Znovu stiskněte tlačítko „“ a začne se odpočítávání času. Po uplynutí času se ozve trojnásobný zvukový signál, což znamená, že pečení je ukončeno.
11. Po uplynutí časovače se ozve trojnásobný zvukový signál. Otevřete dvířka, naberte pizzu lopatkou, vyjměte ji z vnitřního prostoru trouby a zavřete dvířka.

Poznámka: Vyhřívání se po uplynutí časovače nevypne.

12. Chcete-li připravit více pizz, zahřejte kamna na pizzu asi pět minut a před pečením další pizzy ji vraťte na přednastavenou teplotu. (Další pizzu připravte, dokud je kamna na pizzu zahřátá).
13. Po upečení pizzy neodpojujte kamna na pizzu z elektrické zásuvky. Místo toho stiskněte tlačítko „“, čímž zařízení vypnete. V tomto okamžiku bude chladicí ventilátor nadále proudit vzduch a chladit zařízení a po úplném vychladnutí zařízení nakonec odpojte zástrčku z elektrické zásuvky.
14. Na krájení pizzy a nanesení pizzy na talíř můžete použít kráječ na pizzu a špachtli na pizzu, jak je uvedeno na obrázku níže.



MENU NA PŘÍPRAVY PIZZY

1. Obecně se pečiva s hrubou kůrkou pečou déle při nižších teplotách, zatímco pečiva s tenkou kůrkou se pečou méně při vyšších teplotách.
2. Pět výchozích menu pizzy vám umožňuje rychle upéct lahodnou pizzu (výchozí teplota a čas horního a spodního ohřevu jsou uvedeny v tabulce níže).

Menu	Počáteční teplota horního ohřevu	Počáteční teplota spodního ohřevu	Nastavitelný teplotní rozsah	Předvolený čas	Nastavitelný časový rozsah
MANUAL	450 °C	450 °C	80 °C~450 °C	1 min. 30 sek.	1~30 min.
NEAPOLITAN	400 °C	400 °C	200 °C~450 °C	2 min.	1~10 min.
THIN CRUST	270 °C	330 °C	80 °C~450 °C	6 min.	1~10 min.
PAN PIZZA	220 °C	340 °C	80 °C~450 °C	12 min.	1~30 min.
NEW YORK	240 °C	270 °C	80 °C~450 °C	8 min.	1~20 min.
FROZEN	240 °C	200 °C	80 °C~450 °C	14 min.	1~20 min.

Poznámka: Časovač nemůže ovládat teplo ani výkon pece na pizzu. Jeho navrhovaný čas závisí na těsta, omáčky a přísad a je pouze orientační. Při pečení pizzy by kamna neměla zůstat bez dozoru.

ČÁST 4: RECEPTY PRO PŘÍPRAVU PIZZY

Těsto na neapolskou pizzu (NEAPOLITAN)		
Ingredience na 3 pizzy	Pokyny pro použití mixovací nádoby	Pokyny pro míchání v pekárnici na chleba
Ingredience: - 300 ml vody pokojové teploty - 500 g mouky Nr. 00 (mouka s vysokým obsahem bílkovin) - 10 g soli - 3 g aktivního sušeného droždí	<ul style="list-style-type: none"> - V misce smíchejte mouku a sůl. - Aktivní sušené droždí rozpustíte ve vodě při teplotě místnosti a poté jej přidejte do moučné směsi. - Tyto suroviny míchejte, dokud se nezačne tvořit těsto. - Těsto míste asi 10 minut, dokud nebude hladké a elastické. - Těsto vytvarujte do koule a vložte do mísy potřené olivovým olejem. Přikryjte mokrou utěrkou nebo igelitem a nechte kynout při pokojové teplotě 8–10 hodin, nebo dokud nezdvoujnásobí svůj objem. - Těsto jemně vyválejte do kruhu o průměru 30 cm na pizzu. - Potom můžete přidat požadované ingredience a péct, dokud se kůrka nezbarví do zlatohněda a sýr nebude bublat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Přidejte vodu pokojové teploty a aktivní sušené droždí do pekárnici na chleba a nechte 5 minut stát. - Přidejte do nádoby mouku a sůl. - Zvolte program „Dough (Těsto)“ a spusťte zařízení. - Po dokončení postupu vyjměte těsto z nádoby, vytvarujte ho do tvaru koule a poté jej vložte do misky natřené trochou olivového oleje, přikryté vlhkým hadříkem nebo plastovou fólií, nechte 8-10 hodin při pokojové teplotě, nebo dokud se velikost nezdvoujnásobí. - Těsto jemně vyválejte do kruhu o průměru 30 cm na pizzu. - Potom můžete přidat požadované ingredience a péct, dokud se kůrka nezbarví do zlatohněda a sýr nebude bublat.

Těsto na tenkou, křupavou pizzu

Ingredience na 3 pizzy	Pokyny pro použití mixovací nádoby	Pokyny pro míchání v pekárnici na chleba
<p>Ingredience:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 180 ml teplé vody - 300 gramů polohrubé mouky - 6 g olivového oleje - 9 g cukru - 6 g soli - 3 g aktivního sušeného droždí 	<ul style="list-style-type: none"> - V misce smíchejte mouku, cukr a sůl. - V teplé vodě rozpustte droždí a přidejte k moučné směsi s olivovým olejem. - Tyto suroviny míchejte, dokud se nezačne tvořit těsto. - Povrch jemně posypte moukou místě asi 5 minut dohladka. - Těsto vytvarujte do koule a vložte do mísy potřené olivovým olejem. Přikryjte vlhkým hadříkem nebo plastovou fólií a nechte 30 minut odstát. - Těsto jemně vyválejte do kruhu o průměru 30 cm na pizzu. - Potom můžete přidat požadované ingredience a péct, dokud se kůrka nezbarví do zlatohněda a sýr nebude bublat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Přidejte teplou vodu do mixéru pekárnice na chleba. - Přidejte do nádoby olivový olej. - Přidejte hladkou mouku. - Uprostřed suché suroviny vytvořte malý otvor a přidejte cukr, sůl a aktivní sušené droždí. - Zvolte program „Dough (Těsto)“ a spusťte zařízení. - Po dokončení postupu vyjměte těsto z nádoby a rozválejte ho na velmi tenkou pizzu o průměru 30 cm. - Potom můžete přidat požadované ingredience a péct, dokud se kůrka nezbarví do zlatohněda a sýr nebude bublat.

Těsto na pizzu na pánvi		
Ingredience na 2 pizzy	Pokyny pro použití mixovací nádoby	Pokyny pro míchání v pekárnici na chleba
<p>Ingredience:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 240 ml teplé vody - 400 gramů polohrubé mouky - 30 g olivového oleje - 8 g cukru - 8 g soli - 4 g aktivního sušeného droždí 	<ul style="list-style-type: none"> - V misce smíchejte mouku, cukr a sůl. - Aktivní suché droždí rozpustíte v teplé vodě a nechte stát 5 minut. - Do moučné směsi přidejte droždí a olivový olej. - Tyto suroviny míchejte, dokud se nezačne tvořit těsto. - Těsto místě asi 10 minut, dokud nebude hladké a elastické. - Těsto vytvarujte do koule a vložte do mísy potřeně olivovým olejem. Přikryjte mokrou utěrkou nebo fólií a nechte kynout při pokojové teplotě 1-2 hodiny, nebo dokud nezdvynásobí svůj objem. - Předehřejte zařízení na 220 °C. Těsto jemně vyrovnejte a poté ho vtlačte do vymazané pánve o průměru 30 cm, abyste vytvořili kůrku. - Potom můžete přidat požadované ingredience a péct, dokud se kůrka nezbarví do zlatohněda a sýr nebude bublat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Přidejte teplou vodu do mixéra pekárnice na chleba. - Přidejte do nádoby olivový olej. - Přidejte hladkou mouku. - Uprostřed suché suroviny vytvořte malý otvor a přidejte cukr, sůl a aktivně sušené droždí. - Zvolte program „Dough (Těsto)“ a spusťte zařízení. - Po dokončení postupu vyjměte těsto z nádoby, jemně jej vyrovnejte a vtlačte do vymazané formy o průměru 30 cm, abyste vytvořili kůrku. - Když se na pánvi vytvoří těsto, přikryjte jej a nechte ho odpočívat dalších 15-30 minut. - Potom můžete přidat požadované ingredience a péct, dokud se kůrka nezbarví do zlatohněda a sýr nebude bublat.

Těsto na pizzu z New Yorku		
Ingredience na 3 pizy	Pokyny pro použití mixovací nádoby	Pokyny pro míchání v pekárnice na chleba
<p>Ingredience:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 360 ml vody pokojové teploty - 480 gramů chlebové mouky - 21 g olivového oleje - 12 g cukru - 12 g soli - 6 g aktivního sušeného droždí 	<ul style="list-style-type: none"> - V misce smíchejte mouku, cukr a sůl. - Aktivní suché droždí rozpustíte v teplé vodě a nechte stát 5 minut. - Do moučné směsi přidejte droždí a olivový olej. - Tyto suroviny míchejte, dokud se nezačne tvořit těsto. - Těsto míste asi 10 minut, dokud nebude hladké a elastické. - Těsto vytvarujte do koule a vložte do mísy potřeného olivovým olejem. Přikryjte mokrou utěrkou nebo fólií a nechte kynout při pokojové teplotě 1-2 hodiny, nebo dokud nezdvoujnásobí svůj objem. - Těsto rozprostřete po povrchu lehce posypaném moukou a rozválejte ho do kruhu o průměru 30 cm. - Potom můžete přidat požadované ingredience a péct, dokud se kůrka nezbarví do zlatohněda a sýr nebude bublat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Přidejte teplou vodu do mixéru pekárnice na chleba. - Přidejte do nádoby olivový olej. - Přidejte hladkou mouku. - Uprostřed suché suroviny vytvořte malý otvor a přidejte cukr, sůl a aktivně sušené droždí. - Zvolte program „Dough (Těsto)“ a spusťte zařízení. - Po dokončení postupu vyjměte těsto z nádoby a rozválejte ho na kulatou pizzu o průměru 30 cm. - Potom můžete přidat požadované ingredience a péct, dokud se kůrka nezbarví do zlatohněda a sýr nebude bublat.

ČÁST 5: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Poznámka: Před čištěním odpojte zástrčku a nechte zařízení vychladnout.

1. Čištění vaší trouby je hlavně o čištění kamenů, protože ohřev je nejlepší způsob, jak je vyčistit, takže jde v podstatě o praktický proces.
2. Po každé pizze jemně zameťte mouku a úlomky z kamene dlouhým drátěným kartáčem.
3. Dřevěné rukojeti jsou méně náchylné na teplo a roztavení než plastové rukojeti. Kameny nedrhňte kartáčem.
4. Po úplném cyklu chlazení v troubě vysuňte kámen z trouby a jemně oprašte veškerý popel nebo připálené nečistoty. Otočte kámen a v případě potřeby jej oprašte.
5. Kámen nevlhčete ani nenamáčejte do vody, protože byste kámen poškodili.
6. Nevlhčete kameny a nenamáčejte je do vody, protože byste tak kameny poškodili. Nelze mýt v myčce nádobí.
7. Tento kámen nelze mýt v myčce nádobí.
8. Je-li to nutné, po úplném vychladnutí trouby ji zameťte kartáčem nebo otřete prach nebo nečistoty uvnitř trouby.
9. Je důležité odstranit co nejvíce zbytků pokrmu přilepeného na kamenech, aby se omezila tvorba kouře. Pokud se pokrm přilepí na kámen tak, že se ho těsto již nemůže dobře dotýkat, kámen otočte a přilepený pokrm nechte dole, pak kámen vložte zpět do trouby a pečte samostatně v troubě při teplotě 450 °C po dobu 30 minut. To umožňuje, aby se přilepený pokrm vypálil z kamene. Po ukončení cyklu pečení nechte přiměřeně dlouho běžet chladicí cyklus.
10. Kámen mezi jednotlivými použitími skladujte v troubě a vyjměte jej až po překlopení nebo vyčištění.
11. Čas od času může kámen a pec změnit barvu, ale změna barvy neovlivňuje jejich výkon.

ČÁST 6: ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

Problémy	Příčina	Způsob řešení
Syrová pizza přilepená k lopatce.	<ul style="list-style-type: none"> - Na spodku je málo mouky. - Pizza zůstala velmi dlouho na lopatce. - Pizza je velmi těžká. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ujistěte se, zda je těsto pokryto moukou. - Pizza před pecí, méně ingrediencí. - Nenechávejte pizzu na lopatce déle než minutu nebo dvě, jinak se začne lepit. - Po položení pizzy na kámen vytáhněte lopatku rychlým, krátkým pohybem.
Velký kouř během procesu pečení.	<ul style="list-style-type: none"> - Na kámen se dává velmi mnoho syrové mouky. 	<ul style="list-style-type: none"> - Při přípravě pizzy dejte mouky jen tolik, aby se těsto nelepilo. - Otřete přebytečnou mouku ze spodní části pizzy. - Během tohoto období neotevírejte dvířka.
Povrch je hodně černý.	<ul style="list-style-type: none"> - Horní teplota je příliš vysoká. 	<ul style="list-style-type: none"> - Snižte horní teplotu. - Zvyšte spodní teplotu.
Blíže nespécifikovaný problém.	<ul style="list-style-type: none"> - Kámen není dostatečně horký. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vložte pizzu do vnitřního prostoru kamen, přičemž se musíte ujistit, zda je předehtívání dokončeno, rozsvítí se číslo odpočítávání. - Zvyšte dobu pečení.

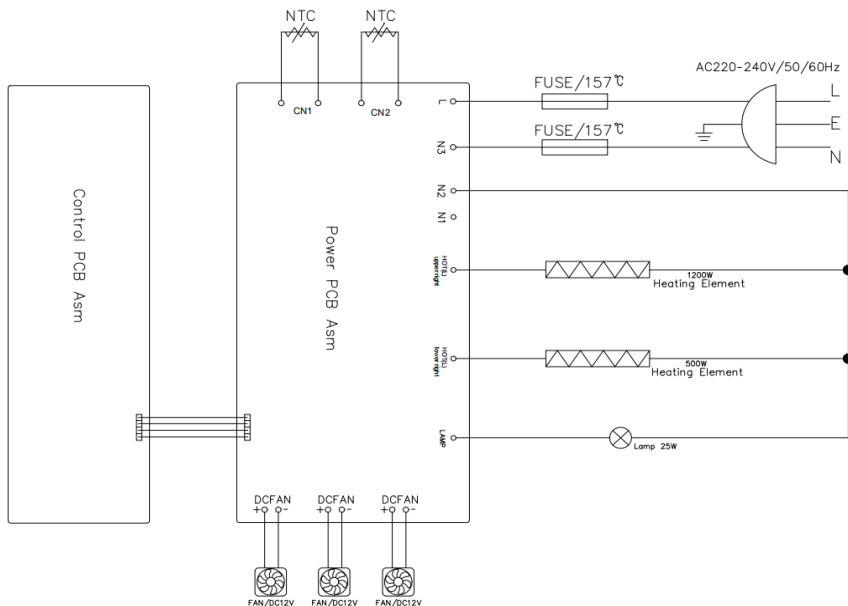
Pokrm začal hořet.	<ul style="list-style-type: none"> - Pokrm je přepečený. - Přebytečnou mouku nebo pečený pokrm položte na kámen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pokud se pokrm vznítí, neotevírejte dvířka, plamen sám zhasne. - Abyste předešli požáru, zůstaňte vedle pece na pizzu, po dokončení vyjměte pokrm, po vychladnutí použijte kámen, očistěte jej kartáčem.
Z dvířek vychází pára.	<ul style="list-style-type: none"> - Je to normální a ventilace dvířek uvolňuje páru produkovanou potravinami s vysokou vlhkostí. 	<ul style="list-style-type: none"> - Na vrchu pracovního stolu je vlhkost, jednoduše ji nechte vyschnout.

ČÁST 7: TECHNICKÉ ÚDAJE A PARAMETRY PRODUKTU

Jmenovité napětí / jmenovitá frekvence/výkon	220 - 240 V, 50/60 Hz, 1600 - 1850 W
Rozměry zařízení	488,5 × 440 × 284,5 mm
Velikost vnitřního prostoru trouby	344 × 330 × 110 mm
Hmotnost produktu	10,5 kg
Délka napájecího kabelu	Přibližně 0,9 m
Velikost kamene na pizzu	320 × 320 × 10 mm

DODATEK 1

Schematické zobrazení obvodu



ČÁST 8: CHYBOVÉ KÓDY

Kód	Význam kódu	Možná příčina
E1	NTC mimo provoz	Snímač teploty je odpojený
E2	Ochrana proti vysoké teplotě	Snímač teploty je přehřátý
E3	Porucha horního snímače teploty	Horní čidlo teploty má zkratové / zpětné připojení
E4	Porucha spodního snímače teploty	Spodní čidlo teploty má zkratové / zpětné připojení
E5	Selhání komunikace	Slabý linkový kontakt

Tento produkt se nesmí likvidovat spolu s domovním odpadem. Produkt musí být zpracován na autorizovaných místech pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Odmítněte odpad, pomozte šetřit přírodní zdroje a zajistěte, aby se produkty likvidovaly ekologicky a zdravě.

POKYNY A INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE LIKVIDACE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Obalové materiály zlikvidujte na veřejném místě pro likvidaci odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Význam symbolu na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu znamená, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Tento výrobek zlikviduje na příslušném sběrném místě pro recyklaci odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Popřípadě je možné v některých státech Evropské unie nebo jiných evropských státech vrátit své výrobky místnímu prodejci, v případě koupě obdobného nového výrobku. Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a pomoci při prevenci případného negativního vlivu na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterému by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace odpadu. Podrobnější informace získáte od místního úřadu nebo v nejbližším středisku pro sběr odpadu. Nesprávná likvidace tohoto typu odpadu může podléhat vnitrostátním předpisům o pokutách.

Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Chcete-li zlikvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v jiných zemích mimo Evropskou unii

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



Tento výrobek splňuje všechny základní požadavky nařízení EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických údajích se mohou vyskytnout bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo provést tyto změny.

PHILCO® 

Famous for Quality the World Over

PEC NA PIZZU

PHPO 3170

Návod na obsluhu

Vážený zákazník,
ďakujeme, že ste si kúpili výrobok značky PHILCO. Aby váš spotrebič slúžil čo najlepšie, prečítajte si všetky pokyny v tomto návode.

OBSAH

ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA A NÁVRHY	3
ČASŤ 2: SCHÉMA ŠTRUKTÚRY PRODUKTU	9
ČASŤ 3: POKYNY NA POUŽITIE PRODUKTU.....	10
ČASŤ 4: RECEPTY NA PRÍPRAVU PIZZE.....	14
ČASŤ 5: ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	18
ČASŤ 6: ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV	19
ČASŤ 7: TECHNICKÉ ÚDAJE A PARAMETRE PRODUKTU.....	20
ČASŤ 8: CHYBOVÉ KÓDY.....	21

ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA A NÁVRHY

Varovanie

- Napájací kábel, zástrčku ani celé zariadenie nenamáčajte do vody ani ich nečistite pod tečúcou vodou, aby ste predišli poškodeniu alebo nebezpečenstvu.
- Zabráňte vniknutiu akejkoľvek kvapaliny do zariadenia, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom alebo skratu.
- Počas práce nezakrývajte elektrický chladiaci ventilátor a zásuvku.
- Spotrebič sa počas prevádzky zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vnútornej steny rúry a dvierok, aby ste predišli riziku popálenia.
- Nenalievajte olej do vnútorného priestoru rúry, pretože môže spôsobiť požiar.
- Uistite sa, či vaše výstupné napätie sa zhoduje s napätím uvedeným na typovom štítku.
- Uistite sa, či napájací zdroj, ktorý poskytujete, môže prenášať najmenej 10 A.
- Pred použitím skontrolujte elektrický napájací kábel a príslušenstvo, či nie sú poškodené.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať a skladujte ho tam, kde je pre dieťa nedostupné.

- Nevešajte napájací kábel na okraj ostrého stola alebo pracovnej dosky, alebo zabráňte jeho kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Ovládací panel nepripájajte ani neprevádzkujte.
- Počas prevádzky nenechávajte dvierka zariadenia dlho otvorené, aby sa udržalo teplo v zariadení a ušetrila sa energia.
- Pec na pizzu a kameň na pizzu udržiavajú teplo dlhší čas po použití a nepokúšajte sa hýbať horúcim kameňom a zariadením bez jeho úplného ochladenia.
- Neumiestňujte tento spotrebič na obrus, záclony, tapety alebo iné horľavé materiály alebo do ich blízkosti, aby nevznikol požiar.
- Pripojenie k externému napájacíemu káblu nie je povolené.
- Do pece nekladajte lepenku, plasty, papier ani iné horľavé materiály.
- Zariadenie by malo byť pri používaní umiestnené na vodorovnej alebo stabilnej ploche. Neumiestňujte ho na plast, dosku alebo iný nevyhrievaný, ľahko opotrebovaný povrch.
- Neumiestňujte zariadenie na stenu alebo iné spotrebiče, ktoré je potrebné udržiavať vo vzdialenosti približne 10 cm. Na hornú časť zariadenia nič nekladte.

- Nenechávajte tento produkt počas používania bez dozoru.
- Prebytočná múka a pripálený pokrm na kameni sa môže pri vysokých teplotách vznietiť. Ak k tomu dôjde, nechajte dvierka zatvorené a plamene samé zhasnú. Ak plamene nezhasnú do 15 sekúnd, odpojte zariadenie z elektrickej siete.
- Pri voľbe miesta na používanie vašej rúry sa uistite, či je na všetkých stranách priestor pre dostatočné vetranie.
- Po použití vypnite hlavný vypínač a potom vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, aby ste predišli priamemu ťahaniu napájacieho kábla.
- Ak je napájací kábel alebo elektrický komponent poškodený, musí ho vymeniť alebo opraviť výrobca, servisné stredisko alebo kvalifikovaný odborník, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nie je možné ovládať externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Počas pečenia budú prístupné časti veľmi horúce a deti by sa mali držať ďalej.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s fyzickými, zmyslovými alebo duševnými chybami alebo malými skúsenosťami a znalosťami môžu spotrebič používať, ak sú pod dohľadom alebo sú poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a sú si vedomé jeho nebezpečenstiev. Deťom nie je dovolené hrať sa s náradím. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.
- Dávajte pozor na deti a uistite sa, či sú spotrebiče mimo ich dosahu.
- Tento spotrebič je vhodný pre domáce a podobné účely, ako napríklad:
 - Zamestnanecká kuchyňa používaná v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach
 - Na farmách
 - Hostince, motely a iné ubytovacie prostredia
 - Prostredie ubytovania s (na druhý deň) raňajkami.

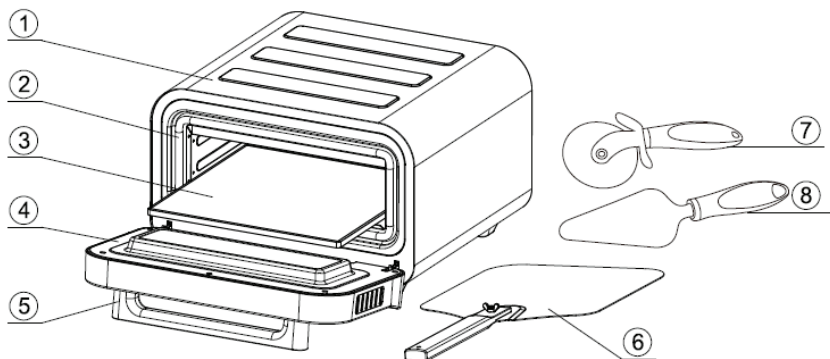
Upozornenie

- Kameň na pizzu nikdy neumývajte vo vode, pretože by došlo k jeho poškodeniu.
- Neumývajte kameň na pizzu saponátom, ktorý môže preniknúť do pórov kameňa a preniesť sa do pokrmu.
- Kamene na pizzu nečistite špicatými predmetmi ani vysokotlakovými čističmi, inak by do nich mohli vniknúť škrabance a zvyšky pokrmu.
- Na ošetrovanie kameňa na pizzu nepoužívajte dezinfekčný prostriedok. Vzhľadom na vysokú teplotu v peci nie je potrebné kameň dezinfikovať.
- Zariadenie je možné použiť len na prípravu pizze a podobného pečiva.
- Do pece nekladajte veľké pokrmy, v opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Pred obdobím nepoužívania alebo čistením vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte zariadenie najskôr vychladnúť a potom vyčistite.
- Okrem tohto zariadenia nepoužívajte žiadne dodané príslušenstvo.

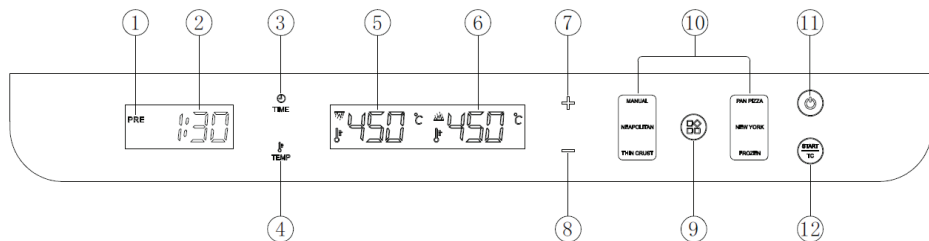
- Tento spotrebič je vhodný na domáce použitie a nepoužíva sa vonku.
- Ak nepoužívate elektrické spotrebiče, odpojte ich zástrčku.
- Výrobca nenesie všetky problémy spôsobené nesprávnym používaním zariadenia.
- Pri prvom použití môžete cítiť mierny zápach a dym. Nebuďte nervózni. Je to kvôli zvyšku z výroby, ktorý je úplne normálny a po použití pomaly zmizne.
- Neodpájajte elektrický spotrebič ihneď po pečení, aby ste predišli elektrickému poškodeniu spôsobenému zvyšujúcou sa zvyškovou teplotou vo vnútri elektrického spotrebiča.
- Po pečení, ochladení zariadenia, by ste mali vytiahnuť zástrčku z elektrickej zásuvky, vyčistiť vnútro rúry, vyčistiť kameň na pizzu a potom ho umiestniť do vetraného, suchého prostredia bez korozívnych plynov.
- Nepoužívajte hrubý čistiaci prostriedok ani nečistite sklenené dvierka spotrebiča ostrou kovovou škrabkou. Ak je povrch skla poškrábaný, sklo sa môže rozbiť.

ČASŤ 2: SCHÉMA ŠTRUKTÚRY PRODUKTU

JEDNOTLIVÉ PRVKY ZARIADENIA:



1. Kryt	5. Rukoväť dvierok
2. Tesniaci krúžok dvierok	6. Lopatka na pizzu
3. Kameň na pizzu	7. Rezač na pizzu
4. Komponenty dvierok	8. Špachtľa na syr/pizzu

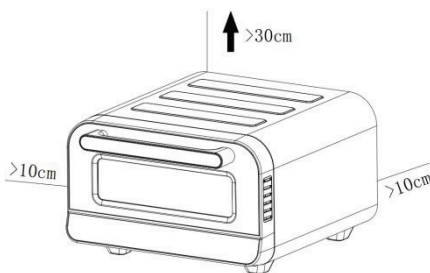


1. Indikátor predhriatia	7. Zvýšenie času alebo teploty
2. Čas odpočítavania	8. Zníženie času alebo teploty
3. Nastavenie času	9. Tlačidlo voľby funkcie
4. Nastavenie teploty	10. Prednastavené menu druhov pizze
5. Zobrazenie teploty v hornej časti	11. Vypínač
6. Zobrazenie teploty v spodnej časti	12. Ovládač Štart/Časovač

ČASŤ 3: POKYNY NA POUŽITIE PRODUKTU

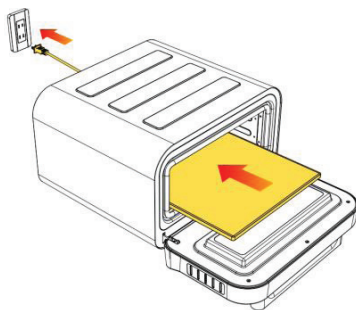
PRED PRVÝM POUŽITÍM


1. Opatrne odstráňte všetky obalové materiály a umiestnite zariadenie na rovné miesto.
2. Prečítajte si a odstráňte všetky nálepky zo zariadenia, ale typový štítok musí zostať na zariadení.
3. Rúru, jej vnútro a kameň utrite vlhkou handričkou a nechajte vysušiť alebo vysušiť.
4. Kameň na pizzu vložte do pece, manuálne nastavte hornú a spodnú teplotu na 450 °C, stlačte tlačidlo Štart a nechajte prázdnu rúru 15 minút v prevádzke, aby sa vypálili zvyšky z výroby.
5. Pri prvom použití môžete cítiť mierny zápach a lampovú čerň a nebuďte nervózni zo zvyškov z výroby vznikajúcich pri spaľovaní. Je to úplne normálne a po prevádzke bez naplnenia to pomaly zmizne.
6. Umiestnite zariadenie na stabilný vodorovný povrch. Ponechajte aspoň 10 cm na zadnej strane a bokoch, > 30 cm na vrchu a dbajte na to, aby bolo zariadenie ďalej od horľavých materiálov, ako sú závesy a nástenné textilie.

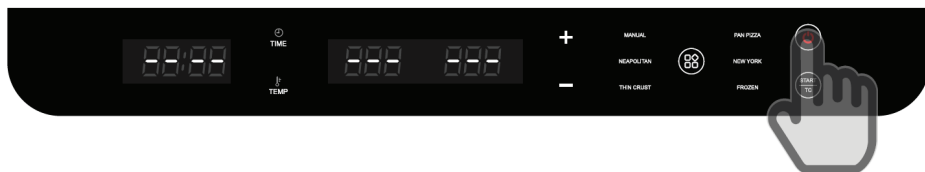






POKYNY NA PREVÁDZKU PRODUKTU

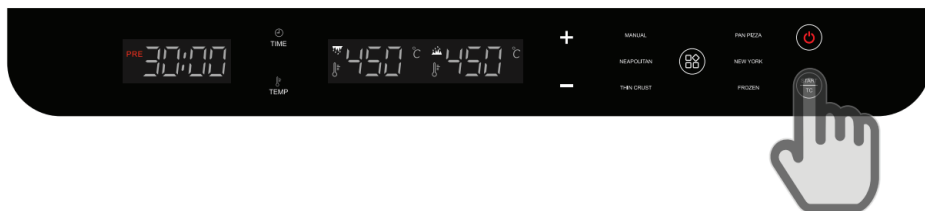
1. Pripojte pec na pizzu a uistite sa, či je kameň na pizzu v rúre.



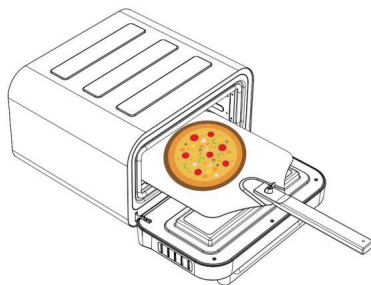
- Po zapnutí napájacieho zdroja kliknite na tlačidlo „“, čím vstúpte do pohotovostného režimu. Ak do 10 minút nedôjde k žiadnej operácii, preskočí a vypne sa.




- Zapnite tlačidlo napájania, stlačte tlačidlo „“ na voľbu jednej z piatich prednastavených hodnôt pizze, alebo môžete manuálne vykonať nastavenie zvýšenia a zníženia teploty.
- Nastavenie teploty: Prvýkrát stlačte tlačidlo „“, teplota na digitálnom displeji zabliká, stlačte tlačidlo druhýkrát, teplota digitálneho displeja bliká, stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ nastavte teplotu v 10 °C krokoch, pričom rozsah nastavenia je 80 °C - 450 °C.
- Nastavenie časovania: Stlačte tlačidlo „“, digitálny displej bude blikat, keď bliká čas, stlačte tlačidlo „+“ alebo „-“ pre nastavenie času, pričom rozsah nastavenia je 1 minúta - 30 minút.
- Po voľbe prednastavenej pizze stlačte tlačidlo „“ a rúra prejde do stavu predhriatia.




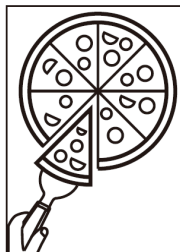
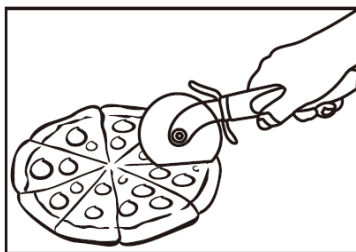
- V priebehu procesu predhrievania bude digitálna trubica zapnutá a indikátor predhrievania bude svietiť. Keď teplota dosiahne prednastavenú teplotu, indikátor predohrievania zhasne a zaznie zvukový signál na vloženie pizze.
- Keď je pec na pizzu predhriata, pripravte si ingrediencie a potom ich dajte na cesto na pizzu. Čas predhrievania závisí od zvolenej teploty a aktuálnej teploty pece na pizzu, avšak v rozmedzí 2 až 30 minút.
- Po dosiahnutí nastavenej teploty sa rozsvieti digitálne zobrazenie času a zaznie zvuková výzva, vložte pizzu do pece pomocou lopatky a potom zatvorte dverka.



10. Znova stlačte tlačidlo „“ a začne sa odpočítavanie času. Po uplynutí času sa ozve trojnásobný zvukový signál, čo znamená, že pečenie je ukončené.
11. Po uplynutí časovača sa ozve trojnásobný zvukový signál. Otvorte dvierka, naberte pizzu lopatkou, vyberte ju z vnútorného priestoru rúry a zatvorte dvierka.

Poznámka: Vyhrievanie sa po uplynutí časovača nevypne.

12. Ak chcete pripraviť viacero píz, zohrejte pec na pizzu asi päť minút a pred pečením ďalšej pizze ju vráťte na prednastavenú teplotu. (Ďalšiu pizzu pripravte, kým je pec na pizzu zohriata).
13. Po upečení pizze neodpájajte pec na pizzu z elektrickej zásuvky. Namiesto toho stlačte tlačidlo „“, čím zariadenie vypnete. V tomto okamihu bude chladiaci ventilátor naďalej prúdiť vzduch a chladiť zariadenie a po úplnom vychladnutí zariadenia nakoniec odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky.
14. Na krájanie pizze a nanesenie pizze na tanier môžete použiť krájač na pizzu a špachtľu na pizzu, ako je uvedené na obrázku nižšie.



MENU NA PRÍPRAVY PIZZE

1. Vo všeobecnosti sa pečivá s hrubou kôrkou pečú dlhšie pri nižších teplotách, zatiaľ čo pečivá s tenkou kôrkou sa pečú menej pri vyšších teplotách.
2. Päť predvolených menu pizze vám umožňuje rýchlo upiecť lahodnú pizzu (predvolená teplota a čas horného a spodného ohrevu sú uvedené v tabuľke nižšie).

Menu	Počiatková teplota horného ohrevu	Počiatková teplota spodného ohrevu	Nastaviteľný teplotný rozsah	Predvolený čas	Nastaviteľný časový rozsah
MANUAL	450 °C	450 °C	80 °C~450 °C	1 min. 30 sek.	1~30 min.
NEAPOLITAN	400 °C	400 °C	200 °C~450 °C	2 min.	1~10 min.
THIN CRUST	270 °C	330 °C	80 °C~450 °C	6 min.	1~10 min.
PAN PIZZA	220 °C	340 °C	80 °C~450 °C	12 min.	1~30 min.
NEW YORK	240 °C	270 °C	80 °C~450 °C	8 min.	1~20 min.
FROZEN	240 °C	200 °C	80 °C~450 °C	14 min.	1~20 min.

Poznámka: Časovač nemôže ovládať teplo ani výkon pece na pizzu. Jeho navrhovaný čas závisí od cesta, omáčky a prísad a je len orientačný. Pri pečení pizze by pec nemala zostať bez dozoru.

ČASŤ 4: RECEPTY NA PRÍPRAVU PIZZE

Cesto na neapolskú pizzu (NEAPOLITAN)		
Ingrediencie na 3 pizze	Pokyny pre použitie mixovacej nádoby	Pokyny pre miešanie v pekárnicičke na chleba
Ingrediencie: - 300 ml vody izbovej teploty - 500 g múky č. 00 (múka s vysokým obsahom bielkovín) - 10 g soli - 3 g aktívneho sušeného droždia	<ul style="list-style-type: none"> - V miske zmiešajte múku a soľ. - Aktívne sušené droždie rozpustíte vo vode pri teplote miestnosti a potom ho pridajte do múčnej zmesi. - Tieto suroviny miešajte, kým sa nezačne tvoriť cesto. - Cesto mieste asi 10 minút, kým nebude hladké a elastické. - Cesto vytvarujte do gule a vložte do misy potretej olivovým olejom. Prikryte mokrou utierkou alebo igelitom a nechajte kysnúť pri izbovej teplote 8-10 hodín, alebo kým nezdvohnásobí svoj objem. - Cesto jemne vyvalkajte do kruhu s priemerom 30 cm na pizzu. - Potom môžete pridať požadované ingrediencie a piecť, kým sa kôrka nesfarbí do zlatohneda a syr nebude bublať. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pridajte vodu izbovej teploty a aktívne sušené droždie do pekárnicičky na chleba a nechajte 5 minút postáť. - Pridajte do nádoby múku a soľ. - Zvoľte program „Dough (Cesto)“ a spustíte zariadenie. - Po dokončení postupu vyberte cesto z nádoby, vymiešajte ho do tvaru gule a potom ho vložte do misky natretej trochou olivového oleja, prikrytej vlhkou handričkou alebo plastovou fóliou, nechajte 8-10 hodín pri izbovej teplote, alebo kým sa veľkosť nezdvohnásobí. - Cesto jemne vyvalkajte do kruhu s priemerom 30 cm na pizzu. - Potom môžete pridať požadované ingrediencie a piecť, kým sa kôrka nesfarbí do zlatohneda a syr nebude bublať.

Cesto na tenkú, chrumkavú pizzu

Ingredencie na 3 pizze	Pokyny pre použitie mixovacej nádoby	Pokyny pre miešanie v pekárnicike na chleba
Ingredencie: - 180 ml teplej vody - 300 gramov polohrubej múky - 6 g olivového oleja - 9 g cukru - 6 g soli - 3 g aktívneho sušeného droždia	<ul style="list-style-type: none"> - V miske zmiešajte múku, cukor a soľ. - V teplej vode rozpustíte droždie a pridajte k múčnej zmesi s olivovým olejom. - Tieto suroviny miešajte, kým sa nezačne tvoriť cesto. - Povrch jemne posypte múkou mieste asi 5 minút dohľadka. - Cesto vytvarujte do gule a vložte do misy potrenej olivovým olejom. Prikryte vlhkou handričkou alebo plastovou fóliou a nechajte 30 minút odstáť. - Cesto jemne vyvaľkajte do kruhu s priemerom 30 cm na pizzu. - Potom môžete pridať požadované ingrediencie a piecť, kým sa kôrka nesfarbí do zlatohneda a syr nebude bublať. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pridajte teplú vodu do mixéra pekárnice na chleba. - Pridajte do nádoby olivový olej. - Pridajte hladkú múku. - Uprostred suchej suroviny vytvorte malý otvor a pridajte cukor, soľ a aktívne sušené droždie. - Zvoľte program „Dough (Cesto)“ a spustíte zariadenie. - Po dokončení postupu vyberte cesto z nádoby a rozvaľkajte ho na veľmi tenkú pizzu s priemerom 30 cm. - Potom môžete pridať požadované ingrediencie a piecť, kým sa kôrka nesfarbí do zlatohneda a syr nebude bublať.

Cesto na pizzu na panvici		
Ingredencie na 2 pizze	Pokyny pre použitie mixovacej nádoby	Pokyny pre miešanie v pekárnicike na chleba
Ingredencie: - 240 ml teplej vody - 400 gramov polohrubej múky - 30 g olivového oleja - 8 g cukru - 8 g soli - 4 g aktívneho sušeného droždia	<ul style="list-style-type: none"> - V miske zmiešajte múku, cukor a soľ. - Aktívne suché droždie rozpustite v teplej vode a nechajte stáť 5 minút. - Do múčnej zmesi pridajte droždie a olivový olej. - Tieto suroviny miešajte, kým sa nezačne tvoriť cesto. - Cesto mieste asi 10 minút, kým nebude hladké a elasticke. - Cesto vytvarujte do gule a vložte do misy potretej olivovým olejom. Prikryte mokrou utierkou alebo fóliou a nechajte kysnúť pri izbovej teplote 1-2 hodiny, alebo kým nezdvójnasobí svoj objem. - Predhrejte zariadenie na 220 °C. Cesto jemne vyrovnajte a potom ho vtlačte do vymastenej panvice s priemerom 30 cm, aby ste vytvorili kôrku. - Potom môžete pridať požadované ingrediencie a piecť, kým sa kôrka nesfarbí do zlatohneda a syr nebude bublať. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pridajte teplú vodu do mixéra pekárniciky na chleba. - Pridajte do nádoby olivový olej. - Pridajte hladkú múku. - Uprostred suchej suroviny vytvorte malý otvor a pridajte cukor, soľ a aktívne sušené droždie. - Zvoľte program „Dough (Cesto)“ a spustite zariadenie. - Po dokončení postupu vyberte cesto z nádoby, jemne ho vyrovnajte a vtlačte do vymastenej formy s priemerom 30 cm, aby ste vytvorili kôrku. - Keď sa na panvici vytvorí cesto, prikryte ho a nechajte ho odpočívať ďalších 15-30 minút. - Potom môžete pridať požadované ingrediencie a piecť, kým sa kôrka nesfarbí do zlatohneda a syr nebude bublať.

Cesto na pizzu z New Yorku		
Ingredencie na 3 pizze	Pokyny pre použitie mixovacej nádoby	Pokyny pre miešanie v pekárnicike na chleba
Ingredencie: - 360 ml vody izbovej teploty - 480 gramov chlebovej múky - 21 g olivového oleja - 12 g cukru - 12 g soli - 6 g aktívneho sušeného droždia	<ul style="list-style-type: none"> - V miske zmiešajte múku, cukor a soľ. - Aktívne suché droždie rozpustite v teplej vode a nechajte stáť 5 minút. - Do múčnej zmesi pridajte droždie a olivový olej. - Tieto suroviny miešajte, kým sa nezačne tvoriť cesto. - Cesto mieste asi 10 minút, kým nebude hladké a elasticke. - Cesto vytvarujte do gule a vložte do misy potretej olivovým olejom. Prikryte mokrou utierkou alebo fóliou a nechajte kysnúť pri izbovej teplote 1-2 hodiny, alebo kým nezdvójnasobí svoj objem. - Cesto rozostrite po povrchu zľahka posypanom múkou a rozvalkajte ho do kruhu s priemerom 30 cm. - Potom môžete pridať požadované ingrediencie a piecť, kým sa kôrka nesfarbí do zlatohneda a syr nebude bublať. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pridajte teplú vodu do mixéra pekárniciky na chleba. - Pridajte do nádoby olivový olej. - Pridajte hladkú múku. - Uprostred suchej suroviny vytvorte malý otvor a pridajte cukor, soľ a aktívne sušené droždie. - Zvoľte program „Dough (Cesto)“ a spustite zariadenie. - Po dokončení postupu vyberte cesto z nádoby a rozvalkajte ho na okrúhlu pizzu s priemerom 30 cm. - Potom môžete pridať požadované ingrediencie a piecť, kým sa kôrka nesfarbí do zlatohneda a syr nebude bublať.

ČASŤ 5: ČISTENIE A ÚDRŽBA

Poznámka: Pred čistením odpojte zástrčku a nechajte zariadenie vychladnúť.

1. Čistenie vašej rúry je hlavne o čistení kameňov, pretože ohrev je najlepší spôsob, ako ich vyčistiť, takže ide v podstate o praktický proces.
2. Po každej pizzi jemne pozametajte múku a úlomky z kameňa dlhou drôtenou kefou.
3. Drevené rukoväti sú menej náchylné na teplo a roztavenie ako plastové rukoväti. Kamene nedrhnite kefou.
4. Po úplnom cykle chladenia v rúre vysuňte kameň z rúry a jemne oprášte všetok popol alebo pripálené nečistoty. Otočte kameň a v prípade potreby ho oprášte.
5. Kameň nevlhčite ani nenamáčajte do vody, pretože by ste kameň poškodili.
6. Nevlhčite kamene a nenamáčajte ich do vody, pretože by ste tak kamene poškodili. Nedajú sa umývať v umývačke riadu.
7. Tento kameň nie je možné umývať v umývačke riadu.
8. Ak je to potrebné, po úplnom vychladnutí rúry ju pozametajte kefou alebo utrite prach alebo nečistoty vo vnútri rúry.
9. Je dôležité odstrániť čo najviac zvyškov pokrmu prilepeného na kameňoch, aby sa obmedzila tvorba dymu. Ak sa pokrm prilepí na kameň tak, že sa ho cesto už nemôže dobre dotýkať, kameň otočte a prilepený pokrm nechajte dole, potom kameň vložte späť do rúry a pečte samostatne v rúre pri teplote 450 °C v trvaní 30 minút. To umožňuje, aby sa prilepený pokrm vypálil z kameňa. Po ukončení cyklu pečenia nechajte primerane dlho bežať chladiaci cyklus.
10. Kameň medzi jednotlivými použitiami skladujte v rúre a vyberte ho až po preklopení alebo vyčistení.
11. Z času na čas môže kameň a pec zmeniť farbu, ale zmena farby neovplyvňuje ich výkon.

ČASŤ 6: ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV

Problémy	Príčina	Spôsob riešenia
Surová pizza prilepená na lopatku.	<ul style="list-style-type: none"> - Na spodku je málo múky. - Pizza zostala veľmi dlho na lopatke. - Pizza je veľmi ťažká. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uistite sa, či je cesto pokryté múkou. - Pizza pred pecou, menej ingrediencií. - Nenechávajte pizzu na lopate dlhšie ako minútu alebo dve, inak sa začne lepiť. - Po položení pizze na kameň vytiahnite lopatku rýchlym, krátkym pohybom.
Veľký dym počas procesu pečenia.	<ul style="list-style-type: none"> - Na kameň sa dáva veľmi veľa surovej múky. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pri príprave pizze dajte múky len toľko, aby sa cesto nelepilo. - Utrite prebytočnú múku zo spodnej časti pizze. - Počas tohto obdobia neotvárajte dverka.
Povrch je veľmi čierny.	<ul style="list-style-type: none"> - Horná teplota je veľmi vysoká. 	<ul style="list-style-type: none"> - Znížte hornú teplotu. - Zvýšte spodnú teplotu.
Bližšie nešpecifikovaný problém.	<ul style="list-style-type: none"> - Kameň nie je dostatočne horúci. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vložte pizzu do vnútorného priestoru pece, pričom sa musíte uistiť, či je predhrievanie dokončené, rozsvieti sa číslo odpočítavania. - Zvýšte čas pečenia.

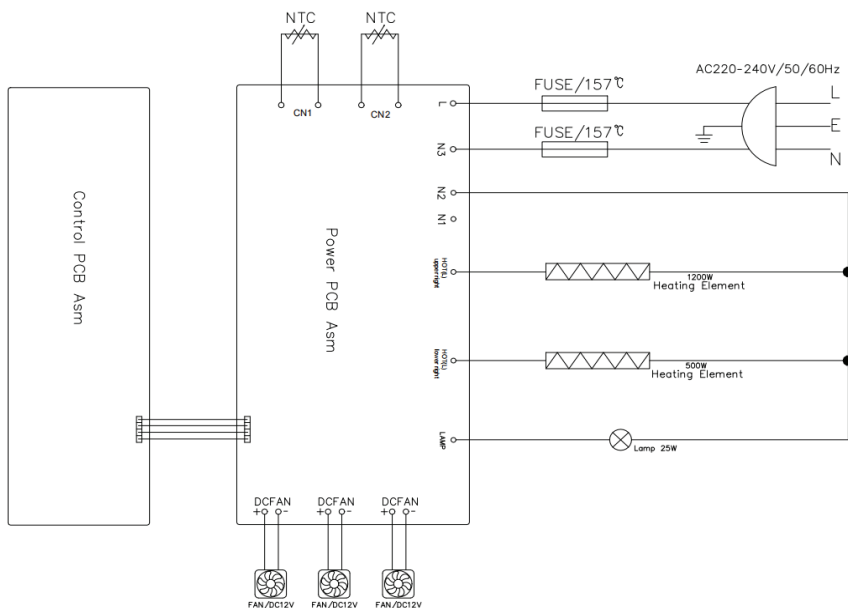
Pokrm začal horieť.	<ul style="list-style-type: none"> - Pokrm je prepečený. - Prebytočnú múku alebo pečený pokrm položte na kameň. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ak sa pokrm vznieti, neotvárajte dverka, plameň sám zhasne. - Aby ste predišli požiaru, zostaňte vedľa pece na pizzu, po dokončení vyberte pokrm, po vychladnutí použite kameň, očistite ho kefou.
Z dveriek vychádza para.	<ul style="list-style-type: none"> - Je to normálne a ventilácia dveriek uvoľňuje paru produkovanú potravinami s vysokou vlhkosťou. 	<ul style="list-style-type: none"> - Na vrchu pracovného stola je vlhkosť, jednoducho ju nechajte vyschnúť.

ČASŤ 7: TECHNICKÉ ÚDAJE A PARAMETRE PRODUKTU

Menovité napätie / menovitá frekvencia / výkon	220 - 240 V, 50/60 Hz, 1600 - 1850 W
Rozmery zariadenia	488,5 × 440 × 284,5 mm
Veľkosť vnútorného priestoru rúry	344 × 330 × 110 mm
Hmotnosť produktu	10,5 kg
Dĺžka napájacieho kábla	Približne 0,9 m
Veľkosť kameňa na pizzu	320 × 320 × 10 mm

DODATOK 1

Schematické zobrazenie obvodu



ČASŤ 8: CHYBOVÉ KÓDY

Kód	Význam kódu	Možná príčina
E1	NTC mimo prevádzky	Snímač teploty je odpojený
E2	Ochrana proti vysokej teplote	Snímač teploty je prehriaty
E3	Porucha horného snímača teploty	Horný snímač teploty má skratové / spätné pripojenie
E4	Porucha spodného snímača teploty	Spodný snímač teploty má skratové / spätné pripojenie
E5	Zlyhanie komunikácie	Slabý linkový kontakt

Tento produkt sa nesmie likvidovať spolu s domovým odpadom. Produkt musí byť spracovaný na autorizovaných miestach na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Odmietajte odpad, pomôžte šetriť prírodné zdroje a zabezpečte, aby sa produkty likvidovali ekologicky a zdravo.

POKYNY A INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalové materiály zlikvidujte na verejnom mieste pre likvidáciu odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Význam symbolu na výrobku, jeho príslušenstve alebo obale znamená, že s týmto výrobkom nesmie byť zaobchádzané ako s komunálnym odpadom. Tento výrobok zlikviduje na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Popríklad je možné v niektorých štátoch Európskej únie alebo iných európskych štátoch vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi, v prípade kúpy podobného nového výrobku. Správna likvidácia tohto výrobku pomôže ušetriť cenné prírodné zdroje a pomôcť pri prevencii prípadného negatívneho vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorému by mohlo dôjsť v dôsledku nesprávnej likvidácie odpadu. Podrobnejšie informácie získate od miestneho úradu alebo v najbližšom stredisku pre zber odpadu. Nesprávna likvidácia tohto typu odpadu môže podliehať vnútroštátnym predpisom o pokutách.

Pre podnikateľské subjekty v Európskej únii

Ak chcete zlikvidovať elektrické alebo elektronické zariadenie, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v iných štátoch mimo Európskej únie

Ak chcete zlikvidovať tento výrobok, vyžiadajte si nevyhnutné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky nariadenia EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických údajoch sa môžu vyskytnúť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzuje si právo vykonať tieto zmeny.

PHILCO® 

Famous for Quality the World Over

PIEC DO PIZZY

PHPO 3170

Instrukcja obsługi

Szanowny kliencie,
dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki PHILCO. Aby urządzenie to służyło Ci jak najlepiej, prosimy o
przeczytanie wszystkich zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

SPIS TREŚCI

CZĘŚĆ 1: WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I ZALECENIA.....	3
CZĘŚĆ 2: RYSUNEK POGLĄDOWY URZĄDZENIA.....	9
CZĘŚĆ 3: INSTRUKCJA UŻYCIA PRODUKTU.....	10
CZĘŚĆ 4: PRZEPISY NA PIZZĘ.....	14
CZĘŚĆ 5: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	18
CZĘŚĆ 6: USUWANIE MOŻLIWYCH USTEREK.....	19
CZĘŚĆ 7: SPECYFIKACJA I PARAMETRY PRODUKTU.....	20
CZĘŚĆ 8: KODY BŁĘDÓW.....	21

CZĘŚĆ 1: WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I ZALECENIA

Ostrzeżenie

- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani całego urządzenia w wodzie ani czyścić ich pod bieżącą wodą, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia lub niebezpieczeństwa.
- Nie dopuszczać do tego, aby jakakolwiek ciecz przedostała się do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem lub zwarcia.
- Nie zakrywać elektrycznego wentylatora chłodzącego i gniazdka podczas pracy.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotknąć wewnętrznych ścianek pieca i drzwiczek, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
- Nie wlewać oleju do wnętrza piekarnika, ponieważ może to spowodować pożar.
- Upewnić się, że napięcie wyjściowe w Państwa sieci elektrycznej zgadza się z napięciem wskazanym na tabliczce znamionowej.
- Prosimy o sprawdzenie czy Państwa sieć zasilania może być obciążona prądem o natężeniu 10 A.
- Przed użyciem należy sprawdzić przewód zasilający i akcesoria pod kątem ich uszkodzeń.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem i przechowywać je w miejscu, w którym będzie niedostępne dla dzieci.

- Nie wieszzać przewodu zasilającego na krawędzi ostrego stołu lub blatu ani nie dopuszczać do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Nie włączać ani nie obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękoma.
- Nie pozostawiać otwartych drzwiczek urządzenia przez dłuższy czas podczas jego pracy, aby utrzymać w nim ciepło i oszczędzać energię.
- Piec do pizzy i kamień do pizzy utrzymują ciepło przez dłuższy czas po ich użyciu i nie należy przesuwając ich do czasu całkowitego ich schłodzenia.
- Nie należy umieszczać tego urządzenia na lub w pobliżu obrusów, zasłon, tapet i innych łatwopalnych materiałów, aby zapobiec pożarowi.
- Użycie przedłużacza do zasilania urządzenia jest niedozwolone.
- Nie wkładać do piekarnika kartonu, tworzyw sztucznych, papieru ani innych łatwopalnych materiałów.
- Podczas użytkowania urządzenie powinno być umieszczone na poziomej i stabilnej powierzchni. Nie umieszczać go na plastiku, blacie ani innej nieodpornej na temperaturę, łatwo ścierną powierzchnię.
- Nie umieszczać urządzenia w odległości mniejszej niż 10 cm od ścian lub innych urządzeń. Nie kłaść niczego na urządzeniu.

- Nie pozostawiać tego urządzenia bez nadzoru podczas jego użytkowania.
- Nadmiar mąki i przypalonego jedzenia na kamieniu może zapalić się w wysokich temperaturach. Jeśli tak się stanie, należy pozostawić drzwiczki urządzenia zamknięte aż płomień sam zgaśnie. Jeśli nie zgaśnie w ciągu 15 sekund, odłączyć urządzenie od sieci.
- Wybierając miejsce do korzystania z pieca, należy upewnić się, że po jego wszystkich stronach jest miejsce na odpowiednią wentylację.
- Po użyciu należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego unikając bezpośredniego ciągnięcia za przewód zasilający.
- Jeśli przewód zasilający lub jakiś element elektryczny jest uszkodzony, musi zostać wymieniony lub naprawiony przez producenta, centrum serwisowe lub wykwalifikowanego specjalistę, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie nie może być sterowane za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pieczenia dostępne części będą bardzo gorące. Dzieci powinny być trzymane z daleka od niego.

- Dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z wadami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub z niewielkim doświadczeniem i wiedzą mogą korzystać z urządzenia, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome zagrożeń, jakie ono stwarza. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ponad 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Uważać na dzieci i upewnić się, że urządzenie jest poza ich zasięgiem.
- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i w podobnych miejscach, takich jak:
 - Zaplecza kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - Gospodarstwa rolne;
 - Zajazdy, motele i inne miejsca zakwaterowania;
 - Zakwaterowanie z usługą bed and breakfast.

Ostrzeżenie:

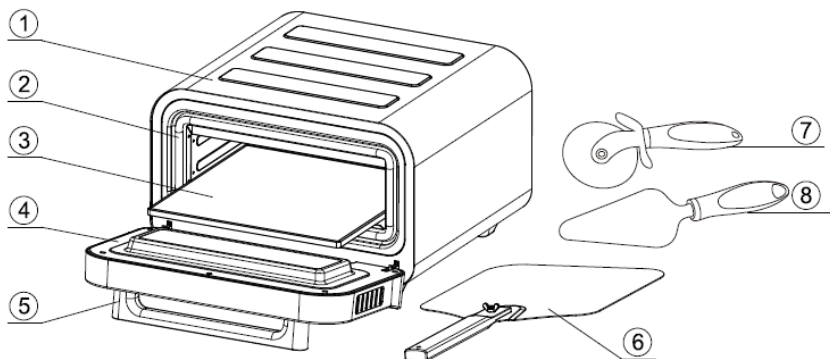
- Nigdy nie należy myć kamienia do pizzy w wodzie, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.

- Nie myć kamienia do pizzy detergentem, który może wnikać w pory kamienia i przenieść się na jedzenie.
- Nie czyść kamienia do pizzy ostrymi przedmiotami ani myjkami wysokociśnieniowymi, w przeciwnym razie mogą powstać na nich zadrapania, w które mogą wnikać resztki jedzenia.
- Nie używać środka dezynfekującego do dezynfekcji kamienia do pizzy. Ze względu na wysoką temperaturę panującą w piecu nie ma takiej potrzeby.
- Urządzenie może być używane wyłącznie do przygotowywania pizzy i podobnych wypieków.
- Nie wkładać dużych naczyń do pieca, w przeciwnym razie istnieje duże ryzyko pożaru.
- Jeżeli urządzenie ma być nieużywane przez dłuższy czas lub przed jego czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać aż ostygnie.
- Nie używać żadnych akcesoriów niedostarczonych z tym urządzeniem.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w warunkach domowych i nie powinno być używane na zewnątrz.

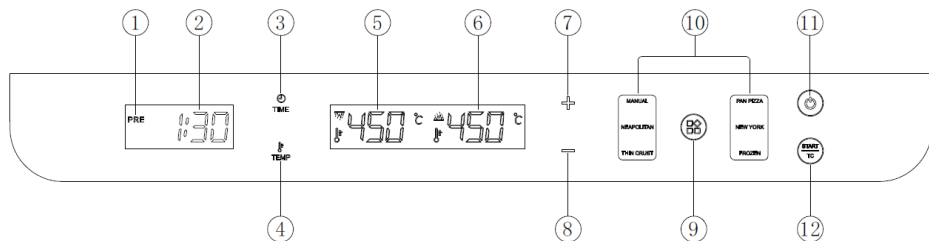
- Jeśli urządzenie elektryczne nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka elektrycznego.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za problemy spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Podczas pierwszego użycia może się pojawić lekki zapach i dym. Nie należy się tym przejmować. Jest to zjawisko spowodowane technologią produkcji. Jest całkowicie normalne i powoli znikną w trakcie dalszego użycia.
- Nie należy odłączać urządzenia natychmiast po zakończeniu pieczenia, aby uniknąć uszkodzeń elektrycznych spowodowanych wzrostem temperatury resztkowej wewnątrz niego.
- Po upieczeniu i schłodzeniu urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, wyczyścić wnętrze piekarnika, wyczyścić kamień do pieczenia pizzy, a następnie umieścić go w wentylowanym, suchym miejscu bez płynów powodujących korozję.
- Nie należy używać gruboziarnistego detergentu oraz nie czyścić szklanych drzwi urządzenia ostrym metalowym skrobakiem. Jeśli powierzchnia szkła zostanie porysowana, może pęknąć.

CZĘŚĆ 2: RYSUNEK POGLĄDOWY URZĄDZENIA.

POSZCZEGÓLNE ELEMENTY URZĄDZENIA:



1. Obudowa	5. Uchwyt drzwiczek
2. Pierścień uszczelniający drzwi	6. Łopatka do pizzy
3. Kamień do pizzy	7. Krajalnica do pizzy
4. Elementy drzwiczek	8. Łopatka do sera/pizzy

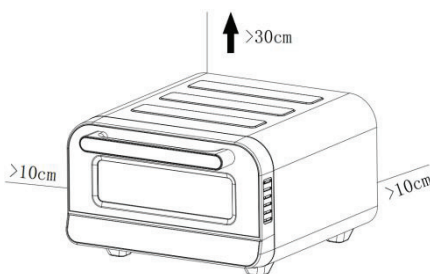


1. Wskaźnik podgrzewania	7. Zwiększenie czasu lub temperatury
2. Czas odliczania	8. Redukcja czasu lub temperatury
3. Ustawienie czasu	9. Przycisk wyboru funkcji
4. Ustawienie temperatury	10. Gotowe menu rodzajów pizzy
5. Zobrazowanie temperatury w górnej części	11. Przełącznik
6. Zobrazowanie temperatury w dolnej części	12. Sterowanie startem/timerem

CZĘŚĆ 3: INSTRUKCJA UŻYCIA PRODUKTU

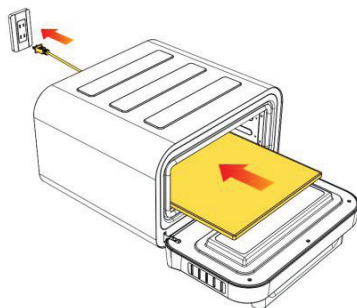
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM


1. Ostrożnie usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i umieścić urządzenie na płaskim miejscu.
2. Przeczytać i usunąć wszystkie naklejki z urządzenia, pozostawiając tabliczkę znamionową na urządzeniu.
3. Wyrzeć piec, jego wnętrze i kamień wilgotną szmatką i pozostawić do wyschnięcia.
4. Umieścić kamień do pizzy w piekarniku, ręcznie ustawić górną i dolną temperaturę na 450°C, nacisnąć przycisk Start i pozostawić pusty piec włączony na 15 minut, aby spalić pozostałości fabrycznego zabezpieczenia.
5. Przy pierwszym użyciu możliwe jest wyczuwanie lekkiego zapachu oraz pojawienie się dymu. Nie należy się tym przejmować, ponieważ jest to zjawisko normalne i będzie powoli zanikać w trakcie dalszego użytkowania urządzenia.
6. Umieścić urządzenie na stabilnej poziomej powierzchni, pozostawiając co najmniej 10 cm z tyłu i po bokach urządzenia oraz więcej niż 30 cm od góry i upewnić się, że urządzenie jest usytuowane z dala od materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony i tekstylia ścienne.







INSTRUKCJA OBSŁUGI PRODUKTU

1. Podłączyć piec do pizzy upewnić się, że kamień do pizzy znajduje się w środku



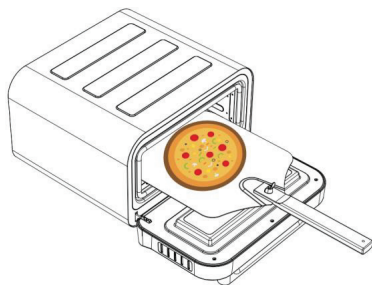
- Po włączeniu zasilania nacisnąć przycisk „”, aby przejść do trybu gotowości. Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie wykonana żadna operacja urządzenie wyłączy się.




- Włączyć przycisk zasilania, nacisnąć przycisk „” aby wybrać jedno z pięciu wstępnie zaprogramowanych ustawień pizzy. Można też ręcznie zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.
- Ustawienie temperatury: Nacisnąć przycisk „”, ikona wskazania temperatury na wyświetlaczu cyfrowym zacznie migać, nacisnąć przycisk „+” lub „-” aby ustawić temperaturę w krokach co 10°C, zakres ustawień wynosi od 80°C do 450°C.
- Ustawienie czasu: Nacisnąć przycisk „”, ikona wskazania czasu na wyświetlaczu cyfrowym zacznie migać, nacisnąć przycisk „+” lub „-” aby ustawić wymagany czas, zakres ustawień wynosi od 1 do 30 minut.
- Po wybraniu ustawień pieca pizzy nacisnąć przycisk „”, piec przejdzie w stan podgrzewania.




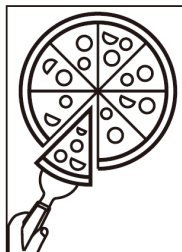
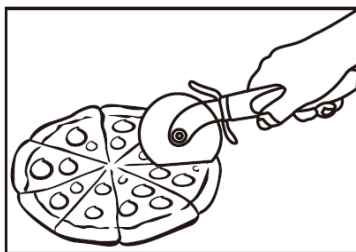
- Podczas procesu wstępnego podgrzewania wyświetlacz cyfrowy jest włączony, a wskaźnik nagrzewania będzie się świecił. Gdy temperatura osiągnie ustaloną temperaturę, wskaźnik nagrzewania zgaśnie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o konieczności włożenia do pieca pizzy.
- Czas, w którym piec do pizzy się nagrzewa należy wykorzystać do przygotowania składników, a następnie ułożyć je na cieście na pizzę. Czas podgrzewania zależy od ustawionej temperatury oraz od aktualnej temperatury pieca do pizzy, ale mieści się w zakresie od 2 do 30 minut.
- Po osiągnięciu przez piec ustawionej temperatury zaświeci się cyfrowy wyświetlacz czasu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Włożyć pizzę do piekarnika za pomocą łopatki, a następnie zamknąć drzwiczki.



10. Nacisnąć ponownie przycisk „”, rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu. Po jego upływie rozlegnie się potrójny sygnał dźwiękowy informujący, że pieczenie zostało zakończone.
11. Otworzyć drzwiczki, wyjąć pizzę używając łopatk i zamknąć drzwiczki.

Uwaga: Ogrzewanie nie wyłącza się po zakończeniu pracy czasomierza.

12. Jeżeli chcemy przygotować kilka pizz, należy podgrzać piec do pizzy przez około pięć minut przywracając go do ustawionej przed pieczeniem pierwszej pizzy temperatury. (Przygotować następną pizzę, gdy piec do pizzy się nagrzewa).
13. Nie odłączać pieca do pizzy od gniazdka elektrycznego po upieczeniu pizzy. Zamiast tego nacisnąć przycisk „”, aby je wyłączyć. W tym momencie wentylator chłodzący będzie nadal rozprowadzał powietrze i chłodził urządzenie. Wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego po całkowitym ostygnięciu urządzenia.
14. Do pokrojenia pizzy i ułożenia jej na talerzach można użyć kraljownicy i łopatk, tak jak pokazano to na poniższym rysunku.



WSTĘPNIE USTAWIONE PARAMETRY PRZYGOTOWANIA PIZZY

1. Ogólnie rzecz biorąc, wypieki z grubą warstwą ciasta pieką się wolniej w niższych temperaturach, podczas gdy te z cienką warstwą pieką się szybciej w wyższych temperaturach.
2. Pięć ustawień wstępnych przygotowania pizzy pozwala na szybkie upieczenie pysznej pizzy (domyślna temperatura oraz czas ogrzewania górnego i dolnego są przedstawione w poniższej tabeli).

Przepis	Temperatura początkowa ogrzewania górnego	Temperatura początkowa ogrzewania dolnego	Regulowany zakres temperatur	Czas domyślny	Regulowany zakres czasu
MANUAL	450 °C	450 °C	80 °C~450 °C	1 min. 30 sek.	1~30 min.
NEAPOLITAN	400 °C	400 °C	200 °C~450 °C	2 min.	1~10 min.
THIN CRUST	270 °C	330 °C	80 °C~450 °C	6 min.	1~10 min.
PAN PIZZA	220 °C	340 °C	80 °C~450 °C	12 min.	1~30 min.
NEW YORK	240 °C	270 °C	80 °C~450 °C	8 min.	1~20 min.
FROZEN	240 °C	200 °C	80 °C~450 °C	14 min.	1~20 min.

Uwaga: Czasomierz nie może kontrolować temperatury ani mocy pieca do pizzy. Zaproponowany czas zależy od rodzaju ciasta, sosu i składników i służy wyłącznie jako odniesienie. Podczas pieczenia pizzy w piecu nie należy pozostawiać go bez nadzoru.

CZĘŚĆ 4: PRZEPISY NA PIZZĘ

Ciasto na pizzę neapolitańską (NEAPOLITAN)		
Składniki na 3 pizzy	Instrukcja korzystania z miski miksującej	Instrukcja mieszania w wypiekaczu do chleba
<p>Składniki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 300 ml wody o temperaturze pokojowej - 500 g mąki nr 00 (mąka wysokobiałkowa) - 10 g soli - 3 g aktywnych suchych drożdży 	<ul style="list-style-type: none"> - W misce wymieszać mąkę i sól. - Aktywne suche drożdże rozpuścić w wodzie o temperaturze pokojowej, a następnie dodać je do wymieszanej mąki. - Mieszać te składniki, aż zacznie się formować ciasto. - Wyrabiać ciasto przez około 10 minut, aż będzie gładkie i elastyczne. - Z ciasta uformować kulę i włożyć do miski posmarowanej oliwą z oliwek. Przykryć mokrym ręcznikiem lub folią spożywczą i pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 8-10 godzin lub do czasu kiedy podwoi swoją objętość. - Delikatnie rozwałkować ciasto w okrąg o średnicy 30 cm. - Następnie można dodać wymagane składniki i piec, aż skórka stanie się złotobrązowa, a ser zacznie bulgotać. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dodać wodę o temperaturze pokojowej i aktywne suche drożdże do pojemnika wypiekacza do chleba i odstawić na 5 minut. - Dodać mąkę i sól do pojemnika. - Wybrać program „Ciasto” i uruchomić urządzenie. - Po zakończeniu programu wyjąć ciasto z pojemnika, zagnieć je w kształt kuli, a następnie włożyć do miski wysmarowanej odrobiną oliwy z oliwek, przykryć ją wilgotną szmatką lub folią spożywczą i pozostawić na 8-10 godzin w temperaturze pokojowej lub do momentu, gdy jej wielkość się podwoi. - Delikatnie rozwałkować ciasto w okrąg o średnicy 30 cm. - Następnie można dodać wymagane składniki i piec, aż skórka stanie się złotobrązowa, a ser zacznie bulgotać.

Ciasto na cienką, chrupiącą pizzę		
Składniki na 3 pizzy	Instrukcja korzystania z miski miksującej	Instrukcja mieszania w wypiekaczu do chleba
Składniki: - 180 ml ciepłej wody - 300 g mąki półgrubej - 6 g oliwy - 9 g cukru - 6 g soli - 3 g aktywnych suchych drożdży	<ul style="list-style-type: none"> - W misce wymieszać mąkę, cukier i sól. - Drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie i dodać do mąki wraz z oliwą z oliwek. - Mieszać te składniki, aż zacznie się formować ciasto. - Lekko posypać powierzchnię mąką i ugniatać przez około 5 minut, aż ciasto będzie gładkie. - Z ciasta uformować kulę i włożyć do miski posmarowanej oliwą z oliwek. Przykryć wilgotną szmatką lub folią spożywczą i odstawić na 30 minut. - Delikatnie rozwałkować ciasto w okrąg o średnicy 30 cm. - Następnie można dodać wymagane składniki i piec, aż skórka stanie się złotobrązowa, a ser zacznie bulgotać. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dodać ciepłą wodę do pojemnika wypiekacza do chleba. - Dodać oliwę z oliwek do pojemnika. - Dodać mąkę pszenną. - Zrobić mały otwór w środku użytych składników i dodać cukier, sól i aktywne suche drożdże. - Wybrać program „Ciasto” i uruchomić urządzenie. - Po zakończeniu programu wyjąć ciasto z pojemnika i rozwałkować je na bardzo cienką pizzę o średnicy 30 cm. - Następnie można dodać pożądane składniki i piec, aż skórka stanie się złotobrązowa, a ser zacznie bulgotać.

Ciasto na pizzę do formy na pizzę		
Składniki na 2 pizzy	Instrukcja korzystania z miski miksującej	Instrukcja mieszania w wypiekaczu do chleba
<p>Składniki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 240 ml ciepłej wody - 400 g mąki półgrubej - 30 g oliwy z oliwek - 8 g cukru - 8 g soli - 4 g aktywnych suchych drożdży 	<ul style="list-style-type: none"> - W misce wymieszać mąkę, cukier i sól. - Rozpuścić aktywne suche drożdże w ciepłej wodzie i odstawić na 5 minut. - Dodać drożdże i oliwę z oliwek do wymieszanej mąki. - Mieszać składniki, aż zaczną się formować ciasto. - Wyrabiać ciasto przez około 10 minut, aż będzie gładkie i elastyczne. - Z ciasta uformować kulę i włożyć do miski posmarowanej oliwą z oliwek. Przykryć mokrym ręcznikiem lub folią spożywczą i pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 1-2 godziny lub do momentu, aż podwoi swoją objętość. - Podgrzać urządzenie do temperatury 220 °C. Ciasto delikatnie spłaszczyć, a następnie wcisnąć je w wysmarowaną tłuszczem formę na pizzę o średnicy 30 cm aby utworzyć skórkę. - Następnie można dodać wymagane składniki i piec, aż skórka stanie się złotobrązowa, a ser zacznie bulgotać. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wlać ciepłą wodę do pojemnika wypiekacza do chleba. - Dodać oliwę z oliwek. - Dodać mąkę pszenną. - Zrobić mały otwór w środku użytych składników i dodać cukier, sól i aktywne suche drożdże. - Wybrać program „Ciasto” i uruchomić urządzenie. - Po zakończeniu programu wyjąć ciasto z pojemnika, delikatnie je spłaszczyć i wcisnąć do wysmarowanej tłuszczem formy na pizzę o średnicy 30 cm, aby uformować skórkę. - Gdy ciasto uformuje się w formie, przykryć je i odstawić na kolejne 15-30 minut. - Następnie można dodać wymagane składniki i piec, aż skórka stanie się złotobrązowa, a ser zacznie bulgotać.

Ciasto na pizzę New York		
Składniki na 3 pizzy	Instrukcja korzystania z miski miksującej	Instrukcja mieszania w wypiekaczu do chleba
<p>Składniki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 360 ml wody o temperaturze pokojowej - 480 g mąki chlebowej - 21 g oliwy z oliwek - 12 g cukru - 12 g soli - 6 g aktywnych suchych drożdży 	<ul style="list-style-type: none"> - W misce wymieszać mąkę, cukier i sól. - Rozpuścić aktywne suche drożdże w ciepłej wodzie i odstawić na 5 minut. - Dodać drożdże i oliwę z oliwek do mieszanki mąki. - Mieszać składniki, aż zaczną się formować ciasto. - Wyrabiać ciasto przez około 10 minut, aż będzie gładkie i elastyczne. - Z ciasta uformować kulę i włożyć do miski posmarowanej oliwą z oliwek. Przykryć mokrym ręcznikiem lub folią spożywczą i pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 1-2 godziny lub do momentu, aż podwoi swoją objętość. - Ciasto delikatnie rozprowadzić na powierzchni posypanej lekko mąką i rozwałkować w okrąg o średnicy 30 cm. - Następnie można dodać wymagane składniki i piec, aż skórka stanie się złotobrązowa, a ser zacznie bulgotać. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wlać ciepłej wody do pojemnika wypiekacza do chleba. - Dodać oliwę z oliwek do pojemnika. - Dodać mąkę pszenną. - Zrobić mały otwór w środku użytych składników i dodać cukier, sól i aktywne suche drożdże. - Wybrać program „Ciasto” i uruchomić urządzenie. - Po zakończeniu programu wyjąć ciasto z pojemnika i rozwałkować je na okrągłą pizzę o średnicy 30 cm. - Następnie można dodać wybrane składniki i piec, aż skórka stanie się złotobrązowa, a ser zacznie bulgotać.

CZĘŚĆ 5: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci i poczekać, aż ostygnie.

1. Czyszczenie pieca polega w zasadzie na czyszczeniu kamienia, ponieważ ogrzewanie jest najlepszym sposobem na czyszczenie samego pieca, więc jest to w zasadzie proces rutynowy.
2. Po przygotowaniu każdej pizzy należy delikatnie usunąć mąkę i resztki jedzenia z kamienia długą szczotką drucianą.
3. Uchwyty drewniane są mniej podatne na ciepło i topienie niż uchwyty plastikowe. Nie należy szorować kamieni szczotką.
4. Po pełnym cyklu chłodzenia pieca, wyjąć z niego kamień i delikatnie go odkurzyć z popiołu lub przypalonego brudu. Obrócić kamień i w razie potrzeby odkurzyć z drugiej strony.
5. Nie moczyć kamienia ani nie wkładać go do wody, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie. Nie można go również myć w zmywarce.
6. W razie potrzeby, gdy piec całkowicie ostygnie, oczyścić go szczotką oraz wytrzeć kurz lub brud z jego wnętrza.
7. Ważne jest, aby usunąć jak najwięcej resztek jedzenia przyklejonego do kamienia, aby ograniczyć tworzenie się dymu. Jeśli jedzenie przyklei się do kamienia w takim stopniu, że ciasto nie będzie już mogło dobrze do niego przylegać, należy odwrócić kamień na drugą stronę z resztkami przylegającego jedzenia na spodzie, a następnie włożyć go do pieca i grzać sam kamień w temperaturze 450 °C przez 30 minut. Dzięki temu przyklejone jedzenie zostanie wypalone z kamienia. Po zakończeniu cyklu pieczenia należy pozostawić piec do ostygnięcia.
8. Po użyciu pieca kamień należy przechowywać w jego wnętrzu i wyjmować go dopiero w celu jego odwrócenia lub wyczyszczenia.
9. Z czasem kamień i piec mogą zmieniać kolor, ale zmiana koloru nie wpływa na ich wydajność.

CZĘŚĆ 6: USUWANIE MOŻLIWYCH USTEREK

Problemy	Przyczyna	Sposób rozwiązania
Surowa pizza przykleiła się do łożatki.	<ul style="list-style-type: none"> - Na spodzie jest mało mąki. - Pizza bardzo długo leżała na łożatce. - Pizza jest bardzo ciężka. 	<ul style="list-style-type: none"> - Upewnić się, że ciasto jest pokryte mąką. - Użyć mniej składników do przygotowania pizzy. - Nie zostawiać pizzy na łożatce na dłużej niż minutę lub dwie, bo zacznie się przyklejać. - Po położeniu pizzy na kamieniu wyciągnąć łożatkę szybkim, krótkim pociągnięciem.
Dużo dymu podczas procesu pieczenia.	<ul style="list-style-type: none"> - Na kamieniu jest zbyt dużo surowej mąki. 	<ul style="list-style-type: none"> - Robiąc pizzę należy użyć tylko tyle mąki, aby ciasto się nie przyklejało. - Zetrzeć nadmiar mąki ze spodu pizzy. - W trakcie pieczenia nie otwierać drzwiczek.
Powierzchnia jest bardzo ciemna	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura w górnej części pieca jest bardzo wysoka. 	<ul style="list-style-type: none"> - Obniżyć temperaturę w górnej części. - Zwiększyć temperaturę w dolnej części.
Bliżej nieokreślony problem.	<ul style="list-style-type: none"> - Kamień nie jest wystarczająco gorący. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wkładając pizzę do pieca, należy upewnić się, że proces jego podgrzewania został zakończony, zaświeci się liczba przedstawiająca odliczany czas. - Wydłużyć czas pieczenia.

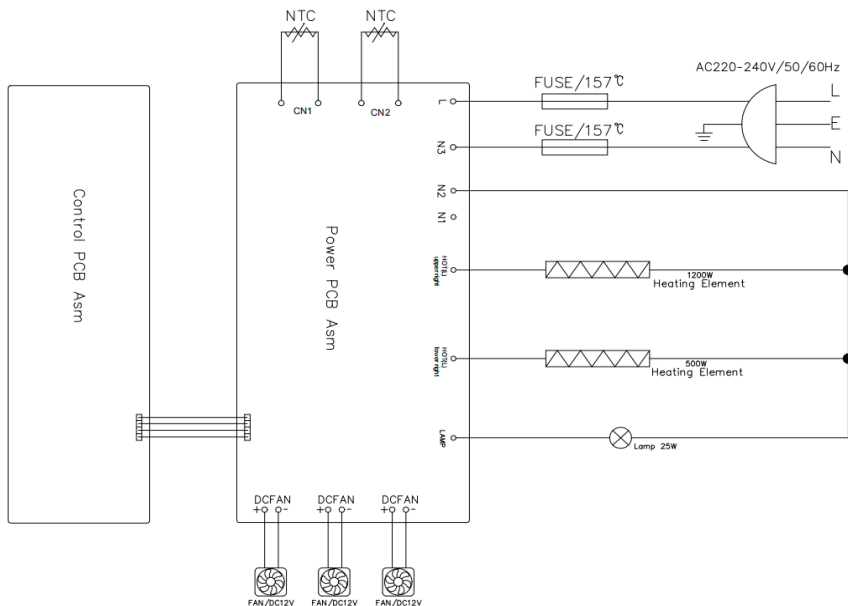
Jedzenie zaczęło się palić.	<ul style="list-style-type: none"> - Danie jest rozgotowane. - Za dużo mąki lub pieczonego jedzenia położono na kamieniu 	<ul style="list-style-type: none"> - Jeśli jedzenie się zapali, nie należy otwierać drzwiczek, płomień sam zgaśnie. - Aby uniknąć pożaru, należy pozostać obok pieca do pizzy, wyjąć jedzenie po zakończeniu pieczenia, a po ostygnięciu pieca wyjąć kamień i oczyścić go szczoteczką.
Para wydobywa się z drzwiczek.	<ul style="list-style-type: none"> - Jest to normalne, a wentylacja drzwiczek uwalnia parę wytwarzaną przez żywność o dużej wilgotności. 	<ul style="list-style-type: none"> - Na wierzchu roboczego blatu znajduje się wilgoć, należy po prostu pozwolić jej wyschnąć.

CZĘŚĆ 7: SPECYFIKACJA I PARAMETRY PRODUKTU

Napięcie znamionowe / częstotliwość znamionowa / moc	220 - 240 V, 50/60 Hz, 1600 - 1850 W
Wymiary urządzenia	488,5 × 440 × 284,5 mm
Wymiary wnętrza piekarnika	344 × 330 × 110 mm
Waga produktu	10,5 kg
Długość przewodu zasilającego	Okolo 0,9 m
Rozmiar kamienia do pizzy	320 × 320 × 10 mm

DODATEK 1

Schemat układu elektrycznego



CZĘŚĆ 8: KODY BŁĘDÓW

Kod	Znaczenie kodu	Możliwa przyczyna
E1	NTC nie działa	Czujnik temperatury jest odłączony
E2	Ochrona przed wysoką temperaturą	Czujnik temperatury jest przegrzany
E3	Awaria górnego czujnika temperatury	Górny czujnik temperatury ma zwarcie/prąd zwrotny
E4	Awaria dolnego czujnika temperatury	Dolny czujnik temperatury ma zwarcie/prąd zwrotny
E5	Błąd komunikacji	Słaby kontakt z linią

Tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Produkt musi zostać przetworzony w autoryzowanym punkcie recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Recykling odpadów, pomaga chronić zasoby naturalne i zapewnia, że produkty zostaną zutyłizowane w sposób przyjazny dla środowiska i zdrowia.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE O POSTĘPOWANIU ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowania odnieś na miejsce wyznaczone przez administrację.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol na produktach lub w dokumentach dodatkowych oznacza, że zużyte urządzenie elektryczne i elektroniczne nie mogą zostać wyrzucone z odpadem komunalnym. Aby odpowiednio likwidować, odnawiać i oddawać do recyklingu oddawaj te produkty do odpowiednich punktów zbiórki. Alternatywnie w niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych rajach Europy możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Odpowiednio likwidując ten produkt pomożesz zachować cenne źródła naturalne i pomogasz w prewencji potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby być wynikiem niewłaściwej likwidacji odpadów. O więcej szczegółów poproś w lokalnej administracji lub w najbliższym punkcie zbiórki odpadów. Za nieodpowiednią likwidację tego rodzaju odpadu mogą zostać udzielone mandaty zgodnie z przepisami państwowymi.

Dla podmiotów handlowych w krajach Unii Europejskiej

Jeśli chcesz zlikwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zapytaj o potrzebne informacje swojego sprzedawcę lub dostawcę.

Likwidacja w innych krajach poza Unią Europejską

Symbol ten obowiązuje w UE. Jeśli chcesz zlikwidować ten produkt, zapytaj o potrzebne informacje o odpowiednim sposobie likwidacji w lokalnej administracji lub u sprzedawcy.



Produkt ten spełnia wszystkie podstawowe wymagania rozporządzeń UE, które się do niego stosują.

Zmiany w tekście, wyglądzie i specyfikacji technicznej mogą się pojawić bez uprzedniego ostrzeżenia zastrzegamy sobie prawo do tych zmian.



PIZZAKEMENCE

PHPO 3170

Használati útmutató

Tisztelt Ügyfelünk,
köszönjük, hogy megvásárolta ezt a PHILCO terméket. A készülék megbízható működése érdekében olvassa el az összes utasítást ebben az útmutatóban.

TARTALOM

1. RÉSZ: FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK ÉS JAVASLATOK.....	3
2. RÉSZ: A TERMÉK VÁZLATRAJZA.....	9
3. RÉSZ: A TERMÉK HASZNÁLATI ÚTMUTATÓJA.....	10
4. RÉSZ: PIZZA - RECEPTEK.....	14
5. RÉSZ: TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS.....	18
6. RÉSZ: HIBAELHÁRÍTÁS.....	19
7. RÉSZ: MŰSZAKI ADATOK ÉS TERMÉKPARAMÉTEREK.....	20
8. RÉSZ: HIBAKÓDOK.....	21

1. RÉSZ: FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK ÉS JAVASLATOK

Vigyázat

- A sérülések és veszélyek elkerülése érdekében ne áztassa vízbe a tápkábelt, a dugót, sem a készüléket, és ne tisztítsa azokat folyó víz alatt.
- Az áramütés vagy rövidzárlat veszélye miatt ne hagyja, hogy bármilyen folyadék kerüljön a berendezésbe.
- Munka közben ne takarja le az elektromos hűtőventilátort és az aljzatot.
- A készülék működés közben felmelegszik. Ne érintse meg a sütő belső falát és az ajtót, hogy elkerülje az égési sérülések veszélyét.
- Ne öntsön olajat a sütő belsejébe, mert az tüzet okozhat.
- Ellenőrizze, hogy a kimeneti feszültség megfelel-e a típustáblán feltüntetett feszültségnek.
- Ellenőrizze, hogy az Ön által biztosított tápegység képes-e legalább 10 A átvitelére.
- Használat előtt ellenőrizze a tápkábelt és a tartozékokat sérülések szempontjából.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel, és a készüléket a gyermek számára elérhetetlen helyen kell tárolni.

- Ne akassza a tápkábelt éles asztal vagy munkalap szélére, és kerülje a forró felületekkel való érintkezést.
- Ne csatlakoztassa vagy működtesse a vezérlőpanelt.
- Ne hagyja nyitva a készülék ajtaját hosszú ideig működés közben, hogy a hő a készülékben maradjon és energiát takarítson meg.
- A pizzakemence és a pizzakő használat után hosszabb ideig megőrzi a hőt, ne próbálja meg mozgatni a forró követ és a berendezést, mielőtt az teljesen lehűlne.
- Tűzképződés veszélye miatt ne helyezze ezt a készüléket terítőre, függönyre, tapétára vagy más éghető anyagra vagy annak közelébe.
- Külső tápkábelhez csatlakoztatni tilos.
- Ne tegyen kartont, műanyagot, papírt vagy más éghető anyagot a kemencébe.
- A készüléket használat közben vízszintes vagy stabil felületre kell helyezni. Ne helyezze műanyagra, deszkára vagy más fűtetlen, könnyen kopó felületre.
- Ne helyezze a készüléket falra vagy más olyan készülékre, amelytől körülbelül 10 cm távolságot kell tartani. Ne helyezzen semmit a készülék tetejére.

- Ne hagyja felügyelet nélkül a terméket használat közben.
- A kövön maradt felesleges liszt és az odaégett étel magas hőmérsékleten meggyulladhat. Ilyen esetben tartsa zárva az ajtót, és a lángok maguktól kialszanak. Ha a lángok 15 másodpercen belül nem alszanak ki, húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- A sütő helyének kiválasztásakor ügyeljen arra, hogy minden oldalról legyen hely a megfelelő szellőzéshez.
- Használat után kapcsolja ki a főkapcsolót, majd húzza ki a dugót a konnektorból, kerülje a tápkábel közvetlen meghúzását.
- Ha a tápkábel vagy egy elektromos alkatrész megsérül, azt a gyártónak, a szervizközpontnak vagy egy képzett szakembernek kell kicserélnie vagy megjavítania a fennálló veszélyek miatt.
- A készülék nem vezérelhető külső időzítővel vagy önálló távirányító rendszerrel.
- Sütés közben a hozzáférhető részek nagyon forróak, ezért a gyerekeket távol kell tartani.

- A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességű felnőttek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, amennyiben felügyelet alatt állnak, és tisztában vannak a készülék biztonságos használatának feltételeivel és a fennálló veszélyekkel. A készülékkel nem játszhatnak gyermekek. A tisztítást és ápolást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek felügyelet nélkül.
- Tartsa szemmel a gyermekeket, és ügyeljen, hogy biztonságos távolságban legyenek a sütőtől.
- A készülék csak háztartásokban és hasonló helyeken használható, ilyenek pl.:
 - alkalmazottak konyhái boltokban, irodákban és más munkahelyeken;
 - gazdasági épületekben
 - hotelek, motelek és más szálláshelyek vendégei által;
 - reggelit szolgáltató szállásokon.

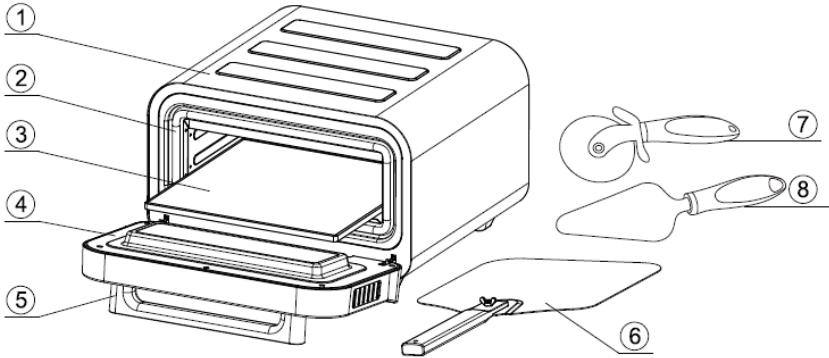
Figyelmeztetés

- Soha ne mossa a pizzakövet vízben, mert ez károsítja azt.
- Ne mossa a pizzakövet mosószerrel, amely behatolhat a kő pórusaiba és átkerülhet az ételre.
- Ne tisztítsa a pizzaköveket hegyes tárgyakkal vagy nagynyomású tisztítószerrel, különben karcolások és ételmaradékok kerülhetnek bele.
- Ne használjon fertőtlenítőszert a pizzakő kezelésére. A magas belső hőmérséklet miatt nem szükséges fertőtleníteni a követ.
- A készülék kizárólag pizza és hasonló pékáru készítésére használható.
- Ne tegyen nagyméretű edényeket a sütőbe, fennáll a tűzképződés veszélye.
- Használaton kívüli időszak vagy tisztítás előtt húzza ki a dugót a konnektorból, hagyja a készüléket lehűlni, majd tisztítsa meg.
- Ne használjon semmilyen mellékelt tartozékot ezen a terméken kívül.

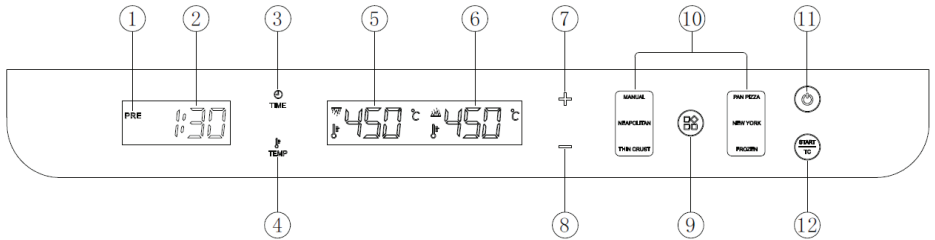
- Ez a készülék otthoni használatra alkalmas, és nem használható a szabadban.
- Húzza ki az elektromos készülékeket a konnektorból, ha nem használja őket.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért.
- Az első használatnál enyhe szagot és füstöt érezhet. Ne aggódjon. Ez a gyártásból származó maradványok miatt van, ami normális, és használat után lassan eltűnik.
- Ne válassza le az elektromos készüléket rögtön sütés után, hogy elkerülje a készülék belsejében a maradékhő emelkedése miatti elektromos károkat.
- Sütés után a termék lehűtése érdekében húzza ki a dugót a konnektorból, tisztítsa meg a sütő belsejét, tisztítsa meg a pizzakövet, majd helyezze azt szellős, száraz, maró gázoktól mentes környezetbe.
- Ne használjon durva tisztítószeret, és ne tisztítsa a készülék üvegajtáját éles fémkaparóval. Ha az üvegfelület megkarcolódik, az üveg eltörhet.

2. RÉSZ: A TERMÉK VÁZLATRAJZA

A TERMÉK EGYES RÉSZEI:



1. Fedél	5. Ajtófogantyú
2. Ajtózártató gyűrű	6. Pizzalapát
3. Pizzakő	7. Pizzavágó
4. Ajtó alkatrészek	8. Sajt/pizza spatula

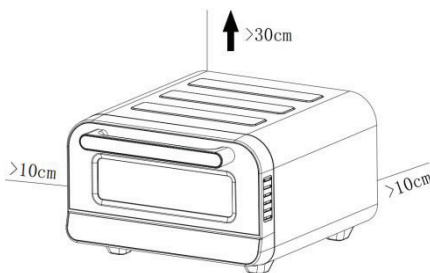


1. Előmelegítés jelző	7. Idő vagy hőmérséklet növelése
2. Visszaszámlálás ideje	8. Idő vagy hőmérséklet csökkentése
3. Időbeállítás	9. Funkcióválasztó gomb
4. Hőmérséklet-beállítás	10. Előbeállított pizza-menü
5. Hőmérséklet-kijelzés felül	11. Kikapcsológomb
6. Hőmérséklet-kijelzés alul	12. Start/Időzítő gomb

3. RÉSZ: A TERMÉK HASZNÁLATI ÚTMUTATÓJA

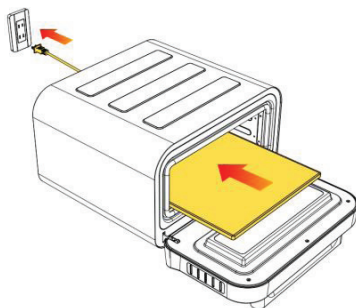
ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Óvatosan távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és helyezze a készüléket egy sík helyre.
2. Olvassa el és távolítsa el az összes matricát a készülékről, de a típuscímke maradjon a készüléken.
3. Törölje át a sütőt, a belső részt és a követ nedves ruhával, majd hagyja megszáradni.
4. Tegye a pizzakövet a sütőbe, állítsa be manuálisan a felső és alsó hőmérsékletet 450 °C-ra, nyomja meg a start gombot, és működtesse az üres sütőt 15 percig, míg a gyártási maradékok elégnek.
5. Első használatakor enyhe szagot és lámpafeketeséget érezhet, és ne aggódjon a gyártási maradék miatt. Ez teljesen normális, és lassan eltűnik az étel nélküli első melegítés során.
6. Helyezze a készüléket stabil vízszintes felületre. Hátul és oldalt legalább 10 cm-t, felül > 30 cm-t hagyjon, és gondoskodjon arról, hogy a készülék távol legyen az éghető anyagoktól, például függönyöktől és tapétáktól.







A TERMÉK HASZNÁLATI UTASÍTÁSAI

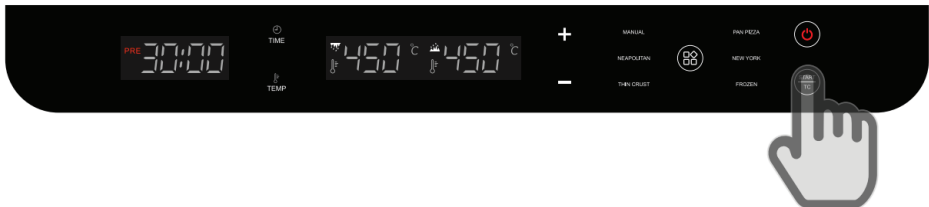
1. Csatlakoztassa a pizzakemencét, és győződjön meg róla, hogy a pizzakő a sütőben van.



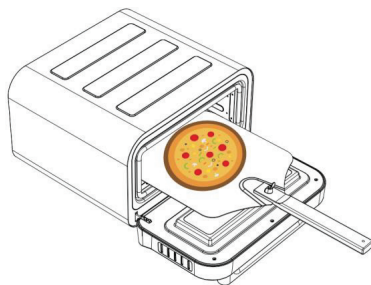
- Ha a tápegység be van kapcsolva, kattintson a „” gombra a készenléti módba való belépéshez. Ha 10 percen belül nem történik semmilyen művelet, a készülék kikapcsol.




- Nyomja meg a kapcsológombot, majd a „” gombot az öt előbeállított pizza egyikének kiválasztásához, vagy állítsa be manuálisan a hőmérséklet növelését és csökkentését.
- Hőmérséklet-beállítás: nyomja meg először a „” gombot, a hőmérséklet a digitális kijelzőn villog, nyomja meg a „+” vagy „-” gombot a hőmérséklet beállításához 10 °C-os lépésekben, a beállítási tartomány 80 °C - 450 °C.
- Időzítési beállítások: Nyomja meg a „” gombot, a digitális kijelző villog, amikor az idő villog, nyomja meg a „+” vagy „-” gombot az idő beállításához, a beállítási tartomány 1 - 30 perc.
- Az előállított pizza kiválasztása után nyomja meg a „” -t, a sütő előmelegítés állapotban lesz.




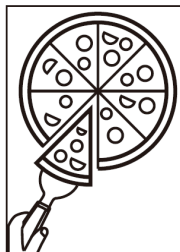
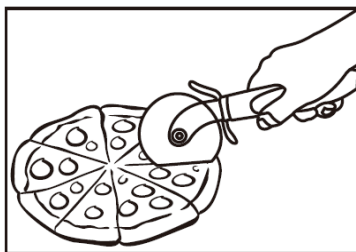
- Az előmelegítési folyamat alatt a digitális cső be van kapcsolva, és az előmelegítés jelzője világít. Amikor a hőmérséklet eléri az előbeállított értéket, az előmelegítés jelzője kialszik, és megszólal a pizza behelyezésére utaló hangjelzés.
- Amikor a pizzasütőt előmelegedett, készítse el és tegye a pizzatészta a feltétet. Az előmelegítési idő a kiválasztott hőmérséklettől és a pizzasütő tényleges hőmérsékletétől függ, de 2 és 30 perc között marad.
- A beállított hőmérséklet elérése után a digitális időkijelző világít és hangjelzés hallható, a lapáttal tegye a pizzát a sütőbe, majd zárja be az ajtót.



10. Nyomja meg újra a „” gombot, elindul a visszazámláló. Amikor az idő letelt, egy hármás hangjelzés jelzi a sütés végét.
11. Amikor az időzítő lejár, egy hármás hangjelzés hallatszik. Nyissa ki az ajtót, csúsztassa a lapátot a pizza alá, vegye ki a sütőből, és zárja be az ajtót.

Megjegyzés: A fűtés nem kapcsol ki, amikor az időzítő lejár.

12. Több pizza sütéséhez melegítse kb. öt percig a pizzasütőt, és a következő pizza sütése előtt állítsa vissza az előbeállított hőmérsékletet. (Készítse el a következő pizzát a pizzasütő előmelegítése alatt).
13. Ne húzza ki a pizzasütőt a konnektorból, miután a pizza megsült. Kapcsolja ki a „” gomb megnyomásával. A hűtőventilátor továbbra is keringeti a levegőt és hűti a készüléket, amikor a készülék teljesen lehűlt, húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
14. A pizza szeletelésére és tányérra helyezésére a pizzaszeletelő és pizzaspatula szolgál, ahogy az alábbi képen látható.



MENÜ PIZZA SÜTÉSÉHEZ

1. Általában a vastag kérgű tésztákat alacsonyabb hőmérsékleten hosszabb ideig sütjük, míg a vékony kérgű tésztákat magasabb hőmérsékleten kevesebb ideig sütjük.
2. Öt előbeállított pizza-menü lehetővé teszi, hogy gyorsan készítsen egy ízletes pizzát (a felső és alsó fűtés előbeállított hőmérsékletét és idejét az alábbi táblázat szemlélteti).

Menü	Kezdő felső fűtési hőm.	Kezdő alsó fűtési hőm.	Beállítható hőm. tartomány	Előbeállított idő	Beállítható időtartomány
MANUAL	450 °C	450 °C	80 °C~450 °C	1 min. 30 sek.	1~30 min.
NEAPOLITAN	400 °C	400 °C	200 °C~450 °C	2 min.	1~10 min.
THIN CRUST	270 °C	330 °C	80 °C~450 °C	6 min.	1~10 min.
PAN PIZZA	220 °C	340 °C	80 °C~450 °C	12 min.	1~30 min.
NEW YORK	240 °C	270 °C	80 °C~450 °C	8 min.	1~20 min.
FROZEN	240 °C	200 °C	80 °C~450 °C	14 min.	1~20 min.

Megjegyzés: Az időzítő nem szabályozza a kemence hőfokát vagy teljesítményét. A javasolt idő a tésztától, szósztól és a feltétől függ, és tájékoztató jellegű. A kemencét nem szabad felügyelet nélkül hagyni, amíg a pizza sül.

4. RÉSZ: PIZZA - RECEPTEK

Nápolyi pizzatészta (NEAPOLITAN)		
Hozzávalók 3 pizzához	Keverőtál használata esetén	Dagasztás kenyérsütőben
<p>Hozzávalók:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 300 ml szobahőmérsékletű víz - 500 g 00-ás (nagy fehérjetartalmú) liszt - 10 g só - 3 g aktív porélesztő 	<ul style="list-style-type: none"> - A tálban keverje össze a lisztet és a sót. - Oldja fel az aktív porélesztőt a langyos vízben, majd adja hozzá a lisztkeverékhez. - Keverje el az összetevőket, amíg összetál a tészta. - Dagassza a tésztát kb. 10 percre, amíg sima és rugalmas lesz. - Formázza a tésztát golyóvá, és tegye egy kiolajozott tálba. Nedves ruhával vagy fóliával takarja le, és kelessze szobahőmérsékleten 8-10 órán át, vagy amíg a duplájára kel. - Óvatosan sodorjon ki 30 cm átmérőjű pizzatésztát. - Tegye rá a tetszőleges feltétet, és süsse, amíg a kéreg aranybarna lesz és a sajt felhólyagzik. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tegye a szobameleg vizet és az aktív porélesztőt a kenyérsütőgépjébe, és hagyja állni 5 percre. - Tegye a lisztet és a sót a tartályba. - Válassza a „Dough (Tészta)” programot és indítsa el a gépet. - Dagasztás után vegye ki a tésztát, gyúrja gömb alakúra és tegye egy kiolajozott tálba, nedves ruhával vagy fóliával takarja le, és kelessze szobahőmérsékleten 8-10 órán át, vagy amíg a duplájára kel. - Óvatosan sodorjon ki 30 cm átmérőjű pizzatésztát. - Tegye rá a tetszőleges feltétet, és süsse, amíg a kéreg aranybarna lesz és a sajt felhólyagzik.

Vékony, ropogós pizzatészta		
Hozzávalók 3 pizzához	Keverőtál használata esetén	Dagasztás kenyérsütőben
Hozzávalók: - 180 ml meleg víz - 300 g félfogós liszt - 6 g olíva olaj - 9 g cukor - 6 g só - 3 g aktív porélesztő	<ul style="list-style-type: none"> - A tálban keverje össze a lisztet, cukrot és a sót. - Oldja fel az élesztőt langyos vízben, és adja a lisztkeverékhez az olívaolajjal együtt. - Keverje el az összetevőket, amíg összetál a tészta. - Hintse meg liszttel a felületét és dagassza simára 5 perc alatt. - Formázza a tésztát golyóvá, és tegye egy kiolajozott tálba. Nedves ruhával vagy fóliával takarja le és pihentesse 30 percet. - Óvatosan sodorjon ki 30 cm átmérőjű pizzatésztát. - Tegye rá a tetszőleges feltétet, és süsse, amíg a kéreg aranybarna lesz és a sajt felhólyagzik. 	<ul style="list-style-type: none"> - Töltse be a meleg vizet a kenyérsütőgép keverőjébe. - Adja hozzá az olíva olajat. - Adja hozzá a lisztet. - A száraz hozzávalókon képezzen egy kis mélyedést és tegye bele a cukrot, sót és az aktív porélesztőt. - Válassza a „Dough (Tészta)” programot és indítsa el a gépet. - Dagasztás után vegye ki a tésztát és sodorjon ki egy nagyon vékony, 30 cm átmérőjű pizzatésztát. - Tegye rá a tetszőleges feltétet, és süsse, amíg a kéreg aranybarna lesz és a sajt felhólyagzik.

Serpenyős pizzatészta		
Hozzávalók 2 pizzához	Keverőtál használata esetén	Dagasztás kenyérsütőben
Hozzávalók: - 240 ml meleg víz - 400 g félfogós liszt - 30 g olíva olaj - 8 g cukor - 8 g só - 4 g aktív porélesztő	<ul style="list-style-type: none"> - A tálban keverje össze a lisztet, cukrot és a sót. - Oldja fel az aktív porélesztőt langyos vízben, és hagyja állni 5 percig. - Az élesztőt és olíva olajat adja a lisztkeverékhez. - Keverje el az összetevőket, amíg összetál a tészta. - Dagassza a tésztát kb. 10 percig, amíg sima és rugalmas lesz. - Formázza a tésztát golyóvá, és tegye egy kiolajozott tálba. Nedves ruhával vagy fóliával takarja le, és kelesse szobahőmérsékleten 1-2 órán át, vagy amíg a duplájára kel. - Melegítse elő 220 °C-ra a sütőt. Húzza ki a tésztát és tegye egy 30 cm átmérőjű kiolajozott serpenyőbe, hogy kéreg alakuljon ki. - Tegye rá a tetszőleges feltétet, és süssé, amíg a kéreg aranybarna lesz és a sajt felhólyagzik. 	<ul style="list-style-type: none"> - Töltse be a meleg vizet a kenyérsütőgép keverőjébe. - Adja hozzá az olíva olajat. - Adja hozzá a lisztet. - A száraz hozzávalókon képezzen egy kis mélyedést és tegye bele a cukrot, sót és az aktív porélesztőt. - Válassza a „Dough (Tészta)” programot és indítsa el a gépet. - Dagasztás után vegye ki a tésztát, óvatosan egyenesítse ki és tegye egy 30 cm átmérőjű kiolajozott serpenyőbe, hogy kéreg alakuljon ki. - A tésztát a formázás után a serpenyőben fedje le, és hagyja még 15-30 percig pihenni. - Tegye rá a tetszőleges feltétet, és süssé, amíg a kéreg aranybarna lesz és a sajt felhólyagzik.

New York pizzatészta		
Hozzávalók 3 pizzához	Keverőtál használata esetén	Dagasztás kenyérsütőben
<p>Hozzávalók:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 360 ml szobahőmérsékletű víz - 480 g kenyérliszt - 21 g olíva olaj - 12 g cukor - 12 g só - 6 g aktív porélesztő 	<ul style="list-style-type: none"> - A tálban keverje össze a lisztet, cukrot és a sót. - Oldja fel az aktív porélesztőt langyos vízben, és hagyja állni 5 percre. - Az élesztőt és olíva olajat adja a lisztkeverékhez. - Keverje el az összetevőket, amíg összetál a tészta. - Dagassza a tésztát kb. 10 percre, amíg sima és rugalmas lesz. - Formázza a tésztát golyóvá, és tegye egy kiolajozott tálba. Nedves ruhával vagy fóliával takarja le, és kelesse szobahőmérsékleten 1-2 órán át, vagy amíg a duplájára kel. - Húzza ki a tésztát egy lisztezett felületen és sodorjon ki 30 cm átmérőjű pizzatésztát. - Tegye rá a tetszőleges feltétet, és süsse, amíg a kéreg aranybarna lesz és a sajt felhólyagzik. 	<ul style="list-style-type: none"> - Töltse be a meleg vizet a kenyérsütőgép keverőjébe. - Adja hozzá az olíva olajat. - Adja hozzá a lisztet. - A száraz hozzávalókon képezzen egy kis mélyedést és tegye bele a cukrot, sót és az aktív porélesztőt. - Válassza a „Dough (Tészta)” programot és indítsa el a gépet. - Dagasztás után vegye ki a tésztát és sodorjon ki egy kerek, 30 cm átmérőjű pizzatésztát. - Tegye rá a tetszőleges feltétet, és süsse, amíg a kéreg aranybarna lesz és a sajt felhólyagzik.

5. RÉSZ: TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Megjegyzés: Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz, és hagyja kihűlni.

1. A sütő tisztítása elsősorban a kövek tisztításáról szól, mivel a melegítés a legjobb módja a tisztításnak, így ez alapvetően egy praktikus folyamat.
2. Minden pizza után finoman söpörje le a kőről a lisztet és szennyeződést egy hosszú drótkéfével.
3. A fa fogantyúk kevésbé érzékenyek a hőre és az olvadásra, mint a műanyag fogantyúk. Ne súrolja a köveket kéfével.
4. A teljes hűtési ciklus után a sütőben, húzza ki a követ a sütőből, és óvatosan törölje le a hamut vagy a rásült szennyeződéseket. Fordítsa meg a követ, és porolja le, ha szükséges.
5. Ne nedvesítse vagy áztassa a követ vízben, mert ez károsítja a követ.
6. Ne nedvesítse meg a köveket, és ne áztassa őket vízbe, mert ez károsítja a köveket. Mosogatógépben nem moshatók.
7. Ez a kő nem mosható mosogatógépben.
8. Szükség esetén, miután a sütő teljesen kihűlt, söpörje ki egy kéfével, vagy törölje le a sütő belsejében lévő port és szennyeződéseket.
9. Fontos, hogy a kövekre tapadt ételmaradékok minél nagyobb részét távolítsa el, hogy a füstképződés korlátozódjon. Ha az étel úgy rátapadt a kőre, hogy a tészta már nem tud jól hozzáérni, fordítsa meg a követ, és hagyja lent a rátapadt ételt, majd tegye vissza a követ a sütőbe, és üresen melegítse a sütőben 450 °C-on 30 percig. Így a rátapadt étel leég a kőről. A sütési ciklus befejezése után hagyja, hogy a hűtési ciklus megfelelő ideig fusson.
10. Tárolja a követ a sütőben két használat között, és csak letörlés vagy tisztítás után vegye ki.
11. A kő és a kemence színe időről időre megváltozhat, de a színváltozás nem befolyásolja a teljesítményt.

6. RÉSZ: HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Ennek oka	Megoldás
A nyers pizza a lapátra ragad.	<ul style="list-style-type: none"> - Kevés liszt van az alján. - Túl sokáig a lapáton van a tészta. - Nagyon nehéz a pizza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lisztezze be a tésztát. - Lisztezze be, tegyen rá kevesebb feltétet. - Ne hagyja a pizzát 1-2 percnél tovább a lapáton, mert ragadni kezd. A kőre helyezés után gyors, rövid mozdulattal húzza ki lapátot.
Sok füst sütés közben.	<ul style="list-style-type: none"> - Túl sok nyers liszt van a pizzakövön. 	<ul style="list-style-type: none"> - Csak annyi lisztet használjon a sütéshez, hogy a tészta ne ragadjon. - Törölje le a pizza aljáról a felesleges lisztet. - Ne nyissa ki az ajtót sütés közben.
Elfeketedett felület.	<ul style="list-style-type: none"> - Túl magas a felső hőmérséklet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Csökkentse a felső hőt. - Növelje az alsó hőt.
Meghatározatlan probléma.	<ul style="list-style-type: none"> - Nem elég forró a kő. 	<ul style="list-style-type: none"> - Helyezze a pizzát a sütőbe, ügyelve arra, hogy az előmelegítés befejeződjön, a visszaszámlálás felvilágít. - Növelje a sütési időt.

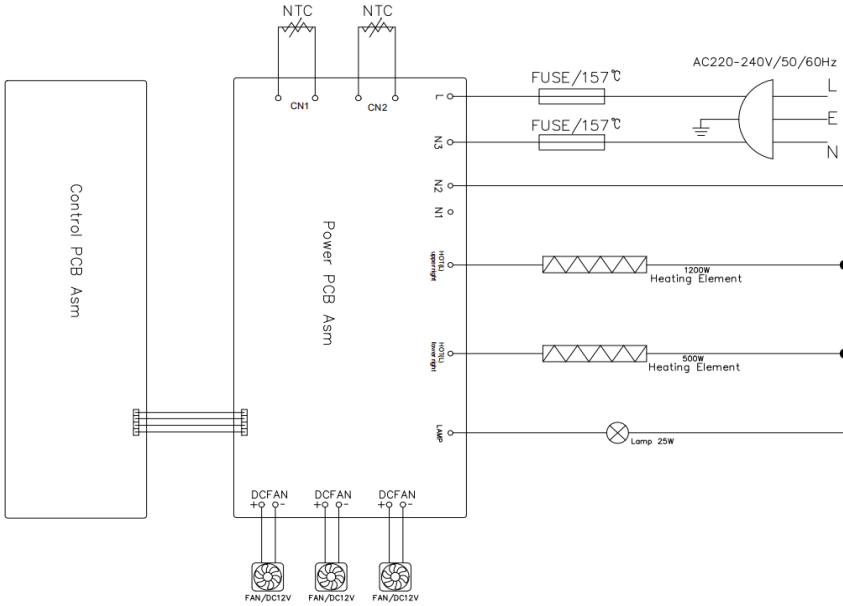
Égni kezd az étel.	<ul style="list-style-type: none"> - Tűlsütött étel. - Tegye a felesleges lisztet vagy sült ételt a kőre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ha az étel lángra kap, ne nyissa ki az ajtót, a láng magától kialszik. - A tűz megelőzése miatt maradjon a pizzasütő mellett, vegye ki az ételt, ha elkészült, használja a követ, ha kihűlt, kefével tisztítsa meg.
Gőz távozik az ajtóból.	<ul style="list-style-type: none"> - Ez normális, és az ajtó szellőztetése felszabadítja a magas páratartalmú étel által termelt gőzt. 	<ul style="list-style-type: none"> - A munkapad tetején nedvesség van, csak hagyja megszáradni.

7. RÉSZ: MŰSZAKI ADATOK ÉS TERMÉKPARAMÉTEREK

Névleges feszültség/névleges frekvencia/ teljesítmény	220 - 240 V, 50/60 Hz, 1600 - 1850 W
A készülék méretei	488,5 × 440 × 284,5 mm
A sütőtér mérete	344 × 330 × 110 mm
A termék súlya	10,5 kg
A tápkábel hossza	Mintegy 0,9 m
A pizzakő mérete	320 × 320 × 10 mm

1. FÜGGELÉK

Az áramkör vázlatos ábrázolása



8. RÉSZ: HIBAKÓDOK

Kód	Kód jelentése	Lehetséges ok
E1	NTC üzemen kívül van	A hőm. érzékelő nincs csatlakoztatva
E2	Magas hőmérséklet elleni védelem	A hőm. érzékelő túlmelegedett
E3	Felső hőmérséklet-érzékelő hibája	A felső hőm. érzékelő csatlakoztatása zártas/ fordított
E4	Alsó hőmérséklet-érzékelő hibája	Az alsó hőm. érzékelő csatlakoztatása zártas/ fordított
E5	Kommunikációs hiba	Gyenge vonalkapcsolat

Ezt a terméket nem szabad a háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A terméket az elektromos és elektronikus berendezésekre szakosodott újrahasznosító helyen kell feldolgozni. Bánjon óvatosan a hulladékkal, segítsen megőrizni a természetes forrásokat, és ügyeljen a környezetbarát és egészséges ártalmatlanításra.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOK SELEJTEZÉSÉRE VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS INFORMÁCIÓK

A csomagolóanyagokat csak egy hivatalos hulladékértékesítő telephelyen szabad selejtezni.

A HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK SELEJTEZÉSE



Az áthúzott konténer ikonja a készüléken vagy a csomagolóanyagon azt jelenti, hogy ezt a készüléket nem szabad a háztartásbeli hulladékkal együtt selejtezni. Az ilyen készüléket egy, az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőtelepen kell leadni. Az EU egyes államaiban, akárcsak más európai országokban gyakran a termék viszonteladója is átveszi a készüléket egy új készülék vásárlása esetén. A helyes selejtezéssel Ön is hozzájárulhat a régi készülékek megfelelő feldolgozásához és újrahasznosításához. A szakszerű selejtezés megelőzi az esetleges negatív khatásokat az emberi egészségre és a környezetre. Részletes információkkal a helyi hivatal, vagy a legközelebbi hulladékhasznosító telephely szolgálhat. A termék szabálytalan selejtezése a helyi törvények értelmében büntetendő lehet.

Vállalkozók az EU területén

Az elektromos és elektronikus készülékek helyes selejtezéséről a helyi viszonteladó vagy forgalmazó tud tájékoztatást nyújtani.

Selejtezés a nem EU államokban

Kérjük, érdeklődjön a termék helyes selejtezéséről a helyi hivatalokban vagy a termék eladójánál.



Ez a termék megfelel a vonatkozó EU szabványok valamennyi alapvető követelményének.

A gyártó fenntartja a kísérőszöveg, katalógus és műszaki adatok előzetes figyelmeztetés nélküli változtatásának jogát.

Výrobce/Manufacturer:
Fast ČR, a.s.
U Sanitasu 1621
Říčany 251 01, CZECH REPUBLIC

Distributor:
FAST PLUS, a.s.
Vlčie hrdlo 324/90
821 07 Bratislava, SLOVAKIA

Distributor:
FAST POLAND Sp. z o. o.
Kwietniowa 36
05-090 Wypędy, POLAND

Distributor:
FAST HUNGARY Kft.
H-2310 Szigetszentmiklós
Kántor utca 10, HUNGARY

PHILCO® 

is a pending or registered trademark of Electrolux Home Products, Inc. and used under a license from Electrolux Home Products, Inc.