PETRA®
ELECTRIC
SINCE 1968

PIEC DO PIZZY 30 CM
NA PELLET DRZEWNY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Piec do pizzy 30 cm na pellet drzewny
PT5186EU10

petra-electric.com

Instrukcje obsługi online dostępne są w dodatkowych językach, w tym:

niemieckim	hiszpańskim	czeskim
francuskim	włoskim	węgierskim
niderlandzkim	polskim	słowackim

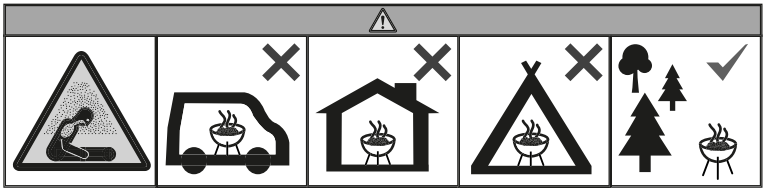
Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ten produkt nie jest zabawką.
Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.
W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych i powodujących ścieranie. Należy używać akcesoriów dostępnych w zestawie.
W przypadku korzystania z pojemnika na pellet należy stopniowo go dodawać, aby uzyskać optymalną temperaturę. Dodanie zbyt dużej ilości pelletu zwiększa płomień i grozi uszkodzeniem urządzenia lub zagraża bezpieczeństwu użytkownika.
Należy zachować ostrożność, ponieważ płomienie mogą wydostawać się z tyłu urządzenia, przez drzwiczki lub komin.
Podczas korzystania z urządzenia istnieje ryzyko poparzenia. Nie zbliżać się do otworów.
Toksyczne opary mogą się gromadzić w pomieszczeniu i spowodować uduszenie.
Podczas pracy urządzenia nie wolno dotykać jego metalowych części. Dotykać można wyłącznie plastikowych uchwytów.
Należy pamiętać o zagrożeniach, takich jak suche liście, deski tarasowe i inne łatwopalne materiały, które mogą znajdować się w pobliżu urządzenia. Mogą one stwarzać zagrożenie pożarem.
Nie należy pozostawiać w pobliżu urządzenia żadnych

niebezpiecznych przedmiotów, takich jak zapalniczki czy paliwo.
Przewody elektryczne należy trzymać z dala od urządzenia.
Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
Nie próbuj wyjmować części ani przesuwać gorącego urządzenia.
Przed rozpoczęciem przemieszczania, czyszczenia lub konserwacji urządzenia lub jego schowaniem należy zawsze upewnić się, że urządzenie całkowicie ostygło po użyciu i sprawdzić, czy nie pozostały w nim żadne żarzące się granulki pelletu.
Podczas używania temperatura pieca do pizzy waha się w zakresie od 120 °C do 550 °C.
Urządzenia nie należy nigdy używać jako grzejnika.
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
Nigdy nie używaj urządzenia w budynku, garażu lub zamkniętym pomieszczeniu.
Należy zapoznać się z lokalnymi przepisami prawa, które mogą określać odległość między kuchenkami zewnętrznymi a budynkami lub mogą ograniczać rozpalanie ognia na zewnątrz w okresach suszy lub zagrożenia suszą.
Nie wolno instalować ani używać urządzenia na łodziach ani pojazdach rekreacyjnych.
Nie należy używać urządzenia przy silnym wietrze.
Sprawdź, czy urządzenie jest zabezpieczone przed przeciągami i wodą.
Nieprawidłowa instalacja, regulacja, przeróbka lub konserwacja urządzenia może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli nie jest prawidłowo złożone i wszystkie jego części nie są prawidłowo zamocowane.
Urządzenie powinno być regularnie sprawdzane.
Urządzenie może być używane wyłącznie przez odpowiedzialne osoby dorosłe.
Dzieci i zwierzęta domowe należy zawsze trzymać z dala od pieca do pizzy.
Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na

wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.
Urządzenie należy umieścić w odległości co najmniej 122 cm od budynków, ścian, mebli lub innych łatwopalnych materiałów.
Podczas korzystania z urządzenia należy sprawdzić, czy nad urządzeniem nie ma żadnych przeszkód. Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte.
PRZESTROGA: gorąca powierzchnia – nie dotykaj żadnych części ani powierzchni urządzenia, które mogą ulec nagrzaniu lub elementów grzejnych urządzenia.
OSTRZEŻENIE: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

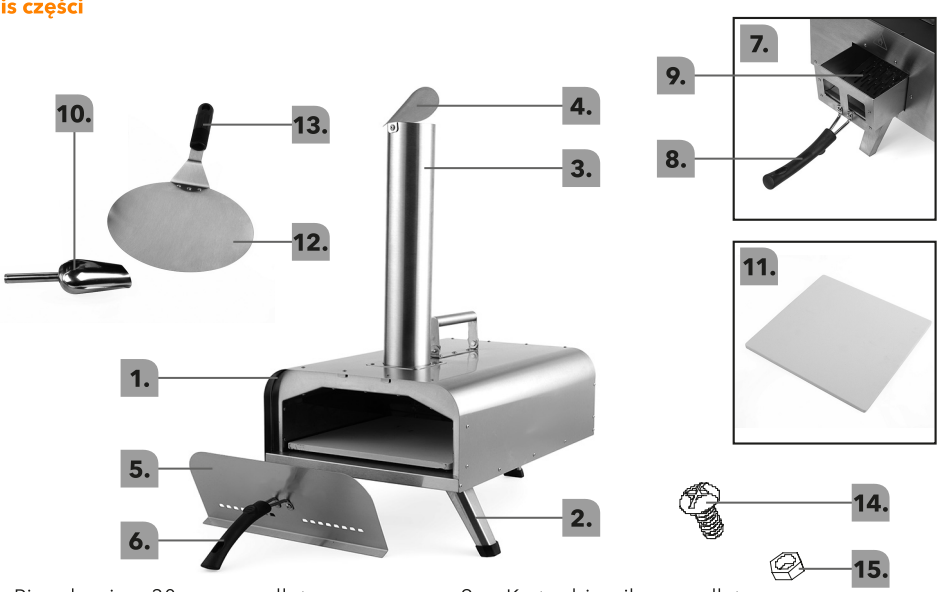


Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odczekać, aż piec całkowicie ostygnie.
KROK 1: przetrzyj piec do pizzy miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
Do czyszczenia pieca i jego akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
KROK 2: wnętrze pieca do pizzy może wyglądać, jakby łuszczyła się w nim farba. Jest to nagromadzony przypieczony tłuszcz, który zamienił się w węgiel i zaczyna się łuszczyć. Usuń jego resztki za pomocą szczotki lub gąbki do czyszczenia. Jeśli usunięcie węgla

jest trudne, możesz użyć miękkiej szmatki. Przetrzyj piec do pizzy miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
KROK 3: wyczyść kamień do pizzy ciepłą wodą z mydłem za pomocą szmatki bez właściwości ściernych, a następnie opłucz go ciepłą wodą.
OSTRZEŻENIE: nigdy nie używaj środka do czyszczenia grilla lub piekarnika.

Opis części



1. Piec do pizzy 30 cm na pellet drzewny Nogi
3. Komin
4. Osłona komina
5. Drzwiczki pieca
6. Klamka drzwi
7. Zbiornik na pellet
8. Uchwyt zbiornika na pellet
9. Krata zbiornika na pellet
10. Łyżka do pelletu drzewnego
11. Kamień do pizzy
12. Łopatka do pizzy
13. Uchwyt łopatki do pizzy
14. 11 śrub
15. 8 nakrętek

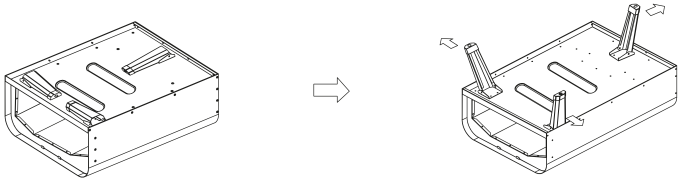
Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

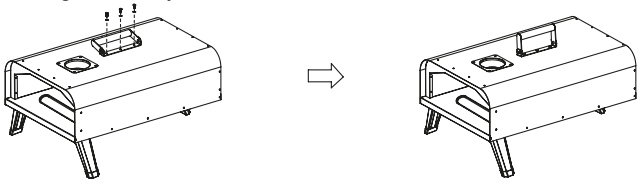
Piec do pizzy i jego akcesoria należy wyczyścić zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Konserwacja".

Montaż pieca do pizzy

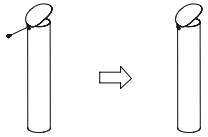
KROK 1: obróć główną część pieca do pizzy spodem do góry i rozłóż nogi.



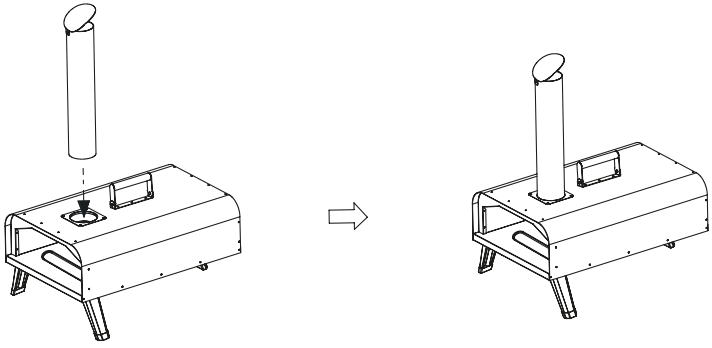
KROK 2: obróć piec do pizzy z powrotem i umieścić go na stabilnej, żaroodpornej powierzchni. Umieść uchwyt na górze i wyrównaj otwory montażowe. Włóż 2 śruby i dokręć je za pomocą śrubokrętu krzyżakowego (do nabycia osobno).



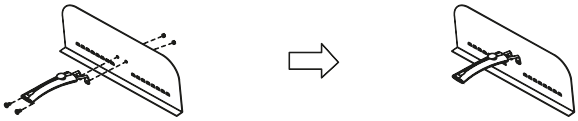
KROK 3: umieść osłonę na kominie i włóż 1 śrubę. Umieść 1 nakrętkę na śrubie wewnątrz komina. Dokręć za pomocą kombinerek i śrubokrętu krzyżakowego.



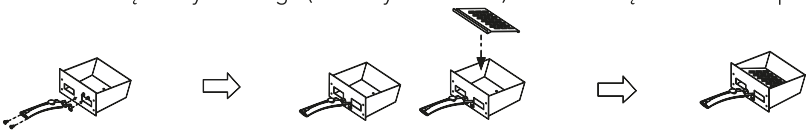
KROK 4: włóż komin do okrągłego otworu na górze pieca.



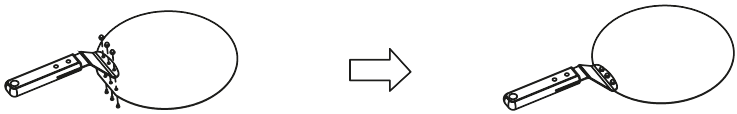
KROK 5: zamontuj uchwyt na drzwiczkach za pomocą 2 śrub i 2 nakrętek. Dokręć za pomocą kombinerek i śrubokrętu krzyżakowego.



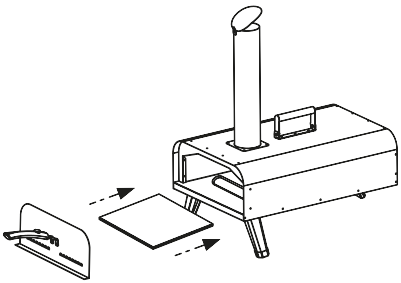
KROK 6: zamontuj uchwyt zbiornika na pellet za pomocą 2 śrub i 2 nakrętek. Dokręć za pomocą kombinerek i śrubokręta krzyżakowego (do nabycia osobno). Wsuń kratkę w zbiornik na pellet.



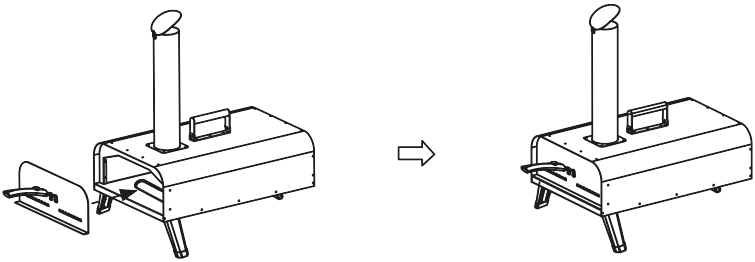
KROK 7: złóż łopatkę do pizzy za pomocą 3 śrub i 3 nakrętek. Dokręć za pomocą kombinerek i śrubokrętu krzyżakowego.



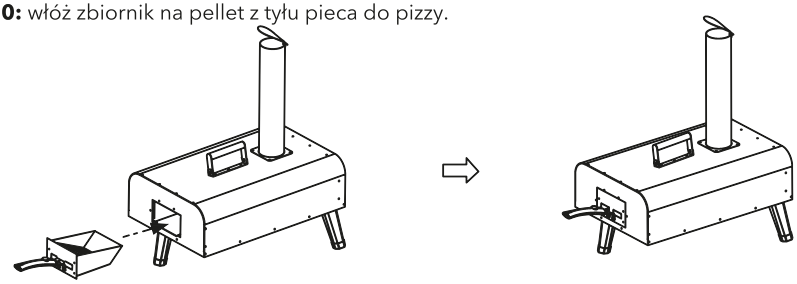
KROK 8: umieść kamień do pizzy wewnątrz pieca.



KROK 9: umieść drzwiczki pieca pod 2 zaczepami z przodu jednostki głównej i dociśnij je, aż będą odpowiednio zamocowane.



KROK 10: włóż zbiornik na pellet z tyłu pieca do pizzy.



Stosowanie i rozpalanie pelletu drzewnego

Stosuj wyłącznie pellet z twardego drewna.
KROK 1: sprawdź, czy drzwiczki pieca są na swoim miejscu. Wymontuj zbiornik na pellet z tylnej części urządzenia. Za pomocą łyżki napełnij zbiornik na pellet granulkami. Należy wsypać ok. 3 łyżek. Ponownie zamocuj zbiornik na swoim miejscu.
KROK 2: rozpal pellet, używajac zapalniczki lub palnika.

OSTRZEŻENIE: do rozpalania lub ponownego rozpalania pelletu nie należy używać benzyny ani alkoholu. Używać wyłącznie palnika lub zapalniczek spełniających wymagania normy EN 1860-3.

KROK 3: po 5 minutach lub po zapaleniu się granulek otwórz zbiornik i za pomocą łyżki ostrożnie dodaj 1–3 łyżek, uważając, aby nie wysypać palących się granulek.

UWAGA: przed dodaniem kolejnej porcji pelletu sprawdź, czy granulki w pojemniku paliwa są rozpalone.
Podczas dodawania pelletu pojawi się dym. Dym zniknie po kilku minutach.
Aby sprawdzić, czy powstał stały płomień, należy dokładnie sprawdzić otwory w dolnej części drzwi.

KROK 4: poczekaj, aż poziom granulek spadnie. Dodaj jednorazowo niewielką ilość pelletu.

UWAGA: dodanie zbyt dużej ilości pelletu naraz uniemożliwi osiągnięcie optymalnej temperatury w piecu do pizzy.

Gaszenie pelletu drzewnego

Pozostaw ogień do naturalnego wypalenia, a piec do ostygnięcia. Gdy piec ostygnie, wymontuj zbiornik na pellet i opróżnij go do metalowego wiadra (nie wchodzi w skład zestawu) napełnionego zimną wodą.

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Pieczenie pizzy

KROK 1: rozgrzej piec, wykonując czynności opisane w części „Używanie i rozpalanie pelletu drzewnego”.
KROK 2: posyp mąką górną część łopatki do pizzy. Umieść spód pizzy na łopatce do pizzy i dodaj żądane dodatki.

UWAGA: możesz używać zarówno domowego ciasta na pizzę, jak i ciasta kupionego w sklepie.

KROK 3: ostrożnie wymontuj drzwiczki pieca do pizzy, chwytając za uchwyt drzwi. Zsuń pizzę z łopatki na kamień.

UWAGA: Jeśli pizza utknęła na łopatce do pizzy, unieś ciasto z jednej strony i delikatnie dmuchnij pod nie. Pomoże to zsunąć pizzę z łopatki.

KROK 4: Gdy pizza znajdzie się w piecu do pizzy, ostrożnie wsuń drzwiczki pieca z powrotem na miejsce.

UWAGA: piec do pizzy działa najlepiej po umieszczeniu przednich drzwiczek.

KROK 5: po około 30 sekundach ostrożnie zdejmij drzwiczki pieca i wsuń łopatkę pod pizzę. Obróć pizzę o 180 °, a następnie załóż drzwiczki i piecz przez ok. 30 sekund.

UWAGA: pizzę można upiec w czasie poniżej 60 sekund, wyłącznie wtedy, gdy piec do pizzy osiągnął optymalną temperaturę. Jest to ok. 350–400 °C.

KROK 6: przed pieczeniem kolejnej pizzy należy uzupełnić pellet i odczekać około 1 minuty, aż piekarnik osiągnie optymalną temperaturę.

OSTRZEŻENIE: nie wolno używać pieca przez dłuższy czas bez zamontowanych drzwiczek.
Drzwiczki należy zdejmować tylko w celu włożenia, wyjęcia lub sprawdzenia poziomu przypieczenia żywności. Jak najszybciej załóż drzwiczki, aby zapobiec wydostaniu się ognia z tylnej części pieca do pizzy.

Dane techniczne

Kod produktu: PT5186

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straβe 5,1149 Köln. Germany.

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta, wysyłając wiadomość na adres: **petra-pl@teknihall.com**

Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje.

Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy).

Gwarancja

Wszystkie produkty zakupione jako nowe są objęte gwarancją producenta. Okres gwarancji różni się w zależności od produktu. W przypadku przedstawienia akceptowalnego dowodu zakupu firma Petra oferuje standardową gwarancję, którą można zrealizować u sprzedawcy detalicznego w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu. Ma ona zastosowanie tylko wtedy, gdy produkty były używane zgodnie z ich przeznaczeniem i do użytku domowego. Nieprawidłowe użycie lub demontaż produktów spowoduje utratę gwarancji.

W ramach gwarancji podejmujemy się bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części, które zostaną uznane za wadliwe. W przypadku, gdy nie jesteśmy w stanie zapewnić wymiany na dokładnie taki sam produkt, zaoferujemy podobne urządzenie lub zwrot kosztów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych codziennym zużyciem ani materiałów eksploatacyjnych, takich jak wtyczki, bezpieczniki itp.

Należy pamiętać, że powyższe warunki mogą być od czasu do czasu aktualizowane, dlatego zalecamy ich sprawdzanie podczas odwiedzin w naszej witrynie.

Żadne z postanowień niniejszej gwarancji ani instrukcji tego produktu nie wyklucza, nie ogranicza ustawowych praw użytkownika ani w żaden inny sposób na te prawa nie wpływa.

3-LETNIA GWARANCJA

*Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę**guarantee.upgs.com/petra** i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.

Dystrybutor:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straβe 5,1149 Köln. Germany.

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

petra-electric.com

©Petra znak towarowy. Wszelkie prawa zastrzeżone.

CD140622/MD211022/V2