

**PETRA**<sup>®</sup>  
 **ELECTRIC**

**SINCE 1968**

**PEC  
NA PIZZU**

**NÁVOD  
K POUŽITÍ**



**NASKENUJTE PRO  
INSTRUKTÁŽNÍ  
VIDEO**



**NASKENUJTE PRO  
PROPAGAČNÍ  
VIDEO**

Návod uschovejte pro pozdější použití.

## **Bezpečnostní pokyny**

Při používání elektrických přístrojů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.

Před připojením spotřebiče k hlavnímu zdroji napájení se ujistěte, že napětí uvedené na štítku odpovídá tomu v místní elektrické síti.

Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí tento přístroj používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a uvědomují si rizika s tím spojená.

Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.

Děti nesmí provádět čištění ani uživatelskou údržbu, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem.

Tento spotřebič není hračka.

Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, produkt ihned přestaňte používat, aby nedošlo ke zranění.

Tento přístroj neobsahuje žádné díly, které by mohl opravovat uživatel, opravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Nevhodně provedená oprava může uživatele vystavit riziku poranění.

Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.

Pokud je spotřebič zapnutý nebo chladne, uchovávejte jej mimo dosah dětí.

Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah tepla a vyhýbejte se kontaktu s ostrými hranami, které by mohly způsobit poškození.

Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od částí spotřebiče, které se mohou během používání zahřát.

Spotřebič uchovávejte mimo dosah ostatních spotřebičů, které vydávají teplo.

Nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky. Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů a být překroucený.

Neponořujte elektrické součásti spotřebiče do vody ani jiné kapaliny.

Neobsluhujte spotřebič mokrýma rukama.

Pokud je spotřebič připojen k napájení, nenechávejte jej bez dozoru.

Neodpojujte spotřebič ze zdroje napětí taháním za napájecí kabel. Spotřebič vypněte a ručně vypojte zástrčku.

Netahejte ani nepřenášejte spotřebič za napájecí kabel.

Spotřebič nepoužívejte k jinému účelu, než k němuž je určen.

Nepoužívejte žádné příslušenství, které není součástí dodávky.

Nepoužívejte spotřebič venku.

Spotřebič neskladujte na přímém slunci nebo v podmínkách s vysokou vlhkostí.

Nepřesunujte spotřebič během používání.

Nedotýkejte se částí spotřebiče, které se mohou během použití rozehrát, mohli byste se přitom poranit.

Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, nástěnné skříně nebo police, ani pod nimi.

Po použití a před čištěním či údržbou spotřebič vždy odpojte od napájení.

Před čištěním, údržbou nebo uskladněním se vždy ujistěte, že spotřebič po použití zcela vychladl.

Po použití spotřebič vždy odpojte od napájení a před čištěním, údržbou či skladováním jej nechte zcela vychladnout.

Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.

Než začnete vařit, varnou destičku vždy předeďte.

Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.

Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání, které nebylo dodáno s výrobkem. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Neměl by být používán pro komerční účely.

Dvířka nebo vnější povrch spotřebiče se mohou během používání značně zahřívat.



**UPOZORNĚNÍ:** Horký povrch – nedotýkejte se žádných částí nebo povrchů spotřebiče, které se mohou zahřát, ani topných prvků spotřebiče.

**VAROVÁNÍ:** Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

## Péče a údržba

**KROK 1:** Než zahájíte jakékoli čištění nebo údržbu, odpojte pec na pizzu od zdroje napájení a nechte ho zcela vychladnout.

**KROK 2:** Vnější část pece na pizzu otřete navlhčeným měkkým hadříkem a důkladně osušte.

**KROK 3:** Kámen na pizzu může vypadat, jako by se loupala barva. Jedná se o připečené nánosy tuku, které se přeměnily na uhlík a odlupují se. Odstraňte zbytky pomocí dodaných lopatek na pizzu. Pokud se uhlík obtížně odstraňuje, lze použít mírně abrazivní hadřík.

**KROK 4:** Očistěte kámen na pizzu teplou mýdlovou vodou pomocí neabrazivní utěrky a poté jej opláchněte teplou vodou. K čištění pece na pizzu nikdy nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky či drátěnky, jelikož by mohlo dojít k poškození povrchu.

**POZNÁMKA:** Pec na pizzu po každém použití očistěte. Neponořujte kámen na pizzu do vody ani jiné kapaliny.

## Popis částí



1. Hlavní jednotka pece na pizzu
2. Horní kryt
3. Horní topné těleso
4. Dolní kryt
5. Dolní topné těleso
6. Rukojeti s ochranou proti popálení

7. Kontrolka zapnutí a připravenosti přístroje
8. Ovladač teploty
9. Keramický kámen na pizzu
10. Rukojeti kamene na pizzu
11. Kovové lopatky na pizza (počet: 2)
12. Řezačka na pizzu

## Návod k použití

### Před prvním použitím

**KROK 1:** Zkontrolujte, zda je pec na pizzu vypnutá a odpojená od zdroje napájení.

**KROK 2:** Vnější část pece na pizzu otřete navlhčeným měkkým hadříkem a důkladně osušte.

**POZNÁMKA:** Při prvním použití může pec na pizzu vydávat lehký kouř nebo zápach. Jedná se o normální stav a zápach brzy zmizí. Zajistěte v okolí pece na pizzu dostatečné větrání.

### Použití pece na pizzu

**KROK 1:** Umístěte hlavní jednotku pece na pizzu na stabilní a tepelně odolný povrch ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.

**KROK 2:** Připojte pec na pizzu ke zdroji napájení a zapněte ji. Zkontrolujte, zda je ovladač teploty nastaven do polohy „0“.

**KROK 3:** Zvedněte horní kryt a vložte keramický kámen na pizzu do pece na pizzu; zatlačením rukojeti dolů jej zajistěte na místě.

**KROK 4:** Vyberte nastavení teploty 2. Rozsvítí se kontrolka na znamení, že se pec na pizzu zahřívá.

**KROK 5:** Předehřívejte pec na pizzu přibližně po dobu 10 minut. Jakmile je dosaženo požadované teploty, rozsvítí se kontrolka.

**KROK 6:** Připravte si ingredience, které chcete uvařit, zatímco se pec na pizzu předehřívá.

**KROK 7:** Po 10minutovém předehřívání zvolte požadované nastavení teploty otočením ovladače teploty ve směru hodinových ručiček.

**KROK 8:** Sestavte pizzu, položte ji na keramický kámen na pizzu a zavřete horní kryt.

**KROK 9:** Pečte pizzu po požadovanou dobu, v závislosti na preferovaném propečení, typu ingrediencí, tloušťce základny pizzy a použité teploty. Dbejte na otočení pizzy v polovině vaření.

**KROK 10:** Po dokončení vaření opatrně vyjměte pizzu pomocí jedné z dodaných kovových lopatek na pizzu. Dejte přitom pozor, abyste nepoškodili keramický kámen na pizzu.

**KROK 11:** Otočte ovladač teploty proti směru hodinových ručiček do polohy „0“ a poté vypněte a odpojte pec na pizzu od zdroje napájení. Před čištěním nechte pec na pizzu vychladnout.

**UPOZORNĚNÍ:** Během pečení buďte opatrní. Pec na pizzu bude vypouštět páru.

**VAROVÁNÍ:** Pec na pizzu a keramický kámen na pizzu se při používání silně zahřejí. Vždy používejte teplovzdorné kuchyňské chňapky, aby nedošlo k poranění.

## Tabulka teplot

Nastavení	Teplota
1	165 °C
2	210 °C
3	260 °C
4	340 °C
5	380 °C

Typ pizzy	Přibližná doba vaření / teplota
Hotová čerstvá pizza.	Pečte při nastavení teploty „5“ přibližně 4-5 minut.
Hotová zmrazená pizza.	Pečte při nastavení teploty „2“ přibližně 3-4 minuty, aby se pizza rozmrazila. Poté zvyšte teplotu na nastavení „5“ a pečte dalších 5-6 minut. Pokud si přejete tenkou kůrku nebo máte hlubokou pánev, upravte podle toho nastavení času.
Předem připravené čerstvé nebo domácí těsto s čerstvými náplněmi.	Pečte při nastavení teploty „5“ přibližně 4-5 minut. Pokud se používá maso, upravte dobu vaření, abyste zajistili, že bude maso úplně hotové.

## Uskladnění

Před uložením pece na pizzu na chladné a suché místo se ujistěte, že je vychladlá, čistá a suchá.

Napájecí kabel nikdy nenamotávejte pevně kolem pece na pizzu. Namotejte jej volně, abyste jej nepoškodili.

## Specifikace

Kód produktu: PT5666

Vstup: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Výstup: 1200 W

## Recepty

### Klasické těsto na pizzu

Toto těsto je ideální pro výrobu čerstvé pizzy úplně od základu. Čím déle těsto kyne, tím lépe; ale toto těsto potřebuje minimálně přibližně 6-8 hodin.

### Ingredience

500 g bílé mouky z tvrdé pšenice	15 g jemné mořské soli
350 g vody	0,4 g instantního sušeného droždí

### Postup

Zahřejte vodu na teplotu přibl. 30-35 °C a rozpustte v ní jemnou mořskou sůl. Přidejte droždí, nechte je 1 minutu odpočinout a poté míchejte, dokud se nerozpustí. Tuto směs přidejte k mouce a smíchejte ji rukama. Vytvořte špetku z prstů, uchopte těsto a stlačujte kousky těsta mezi palcem a prsty, abyste zmenšili velikost jednotlivých kusů.

Jakmile se těsto spojí, 2-3krát ho roztáhněte a přeložte. Nechte těsto asi 20 minut odpočinout.

Prohnětte těsto na pomoučené pracovní ploše.

Těsto vložte do lehce naolejované mísy a přikryjte vzduchotěsným víkem. Nechte kynout přibližně 2 hodiny při pokojové teplotě.

Na pomoučeném povrchu rozdělte směs a vytvarujte ji do bochánků stejné velikosti. Položte na pomoučený pečicí papír, znovu přikryjte vlhkou utěrkou a nechte kynout po dobu přibl. 6 hodin.



## Rajčatová omáčka passata na pizzu

### Ingredience

8 velkých rajčat, nasekaných	Hrstka čerstvých listů bazalky
2 stroužky česneku, oloupané a nasekané	2 lžice rajčatového pyré
1 malá červená cibule, nakrájená na kostičky	1 lžice olivového oleje
	Černý pepř, podle chuti

### Postup

Jemně osmahněte červenou cibuli v pánvi na olivovém oleji, dokud nezměkne. Do pánve přidejte rajčata, česnek, bazalku a černý pepř a promíchejte. Přiveďte k varu. Vmíchejte rajčatový protlak a vařte přibližně 10-15 minut, dokud se zcela neodpaří; passata by měla být dostatečně hustá, aby se dala rozprostřít na pizzu. Pokud ne, pokračujte v redukování tekutiny, dokud nezhoustne.

## Masové pizzy

### New Yorker

### Ingredience

245 g rajčatové omáčky passata	5 stroužků česneku, opečeného
140 g mozzarely, nakrájené na tenké plátky	Olej z opečených stroužků česneku
115 g sicilské klobásy, nakrájené na tenká kolečka	Parmezán, strouhaný, podle chuti
55 g sýra ricotta	Sušené oregano na ozdobení
30 g salámu pepperoni, nakrájeného na kolečka	

### Postup

Vyválejte těsto na pizzu do požadované tloušťky a velikosti. Lžící naberte passatu do středu pizzy a rozetřete ji zadní stranou lžice. Narovnejte mozzarellu nahoru; začněte od vnějšího okraje a pokračujte doprostřed; nechte volný okraj 5 cm. Rozložte na pizzu kolečka salámu pepperoni, kolečka klobásy a sýr ricotta. Rozsypejte stroužky česneku a poté pokapejte česnekovým olejem. Nasuňte pizzu na keramický kámen na pizzu a pečte po dobu nejméně 5 minut na nastavení teploty „5“. Dále pečte podle svých preferencí.

## Šunka, houby a ricotta

### Ingredience

#### Na ricottový krém (Crema di Ricotta)

4 lžíce syra ricotta      Sůl a pepř  
2 lžičky mléka            podle chuti

#### Na houby

40 g volně                1 lžíce másla  
rostoucích hub        Sůl, podle chuti  
1 lžíce olivového oleje

### Posypyky

60 g mozzarely,        4 lžíce rajčatové  
natrhané na            omáčky passata  
malé kousky            4 čerstvé listy bazalky  
50 g vařené šunky,  
nakrájené na plátky

### Postup

Při přípravě ricottového krému smíchejte mléko a ricottu v míse, dokud nejsou hladké. Okořeňte solí a pepřem podle chuti.

Houby připravte tak, že je promícháte je v olivovém oleji a ochutíte solí a pepřem. Přeneste do pánve a smažte na másle, dokud nebudou hotové.

Vyválejte těsto na pizzu do požadované tloušťky a velikosti.

Lžící naberte passatu do středu pizzy a rozetřete ji zadní stranou lžíce.

Lžičkou přidejte malé porce ricottového krému na základnu pizzy. Posypte houbami, mozzarellou, bazalkou a šunkou a pokapejte pizzu olivovým olejem.

Nasuňte pizzu na keramický kámen na pizzu a pečte po dobu nejméně 5 minut na nastavení teploty „5“. Dále pečte podle svých preferencí.

## Havajská

### Ingredience

90 g rajčatové            ¼-½ cibule,  
omáčky passata        nakrájené na kostičky  
50 g vařené            1 ananas  
šunky, nakrájené      1 lžíce  
na plátky                extra panenského  
40 g mozzarely,        olivového oleje  
nastrouhané            Chilli vločky  
15 g syra pecorino,    Jemná mořská sůl,  
nastrouhaného        podle chuti

### Postup

Oloupejte ananas ostrým nožem a vyjměte jádro. Ananas nakrájejte na malé kousky. Smíchejte ananas a cibuli s olivovým olejem a ochutíte mořskou solí a chilli vločkami. Vyválejte těsto na pizzu do požadované tloušťky a velikosti.

Ananasovou a cibulovou směs vložte do litinového hrnce a pečte v troubě při teplotě 210 °C po dobu cca 10 minut, aby ananas zkaramelizoval.

Lžící naberte passatu do středu pizzy a rozetřete ji zadní stranou lžíce.

Posypte základnu pizzy sýrem pecorino, přidejte šunku a nahoru dejte opečený ananas a cibuli. Ozdobte nastrouhanou mozzarellou.

Nasuňte pizzu na keramický kámen na pizzu a pečte po dobu nejméně 5 minut na nastavení teploty „5“. Dále pečte podle svých preferencí.

## Vegetariánská pizza

### Ingredience

256 g rajčatové omáčky (passata)	½ stroužku česneku, jemně nasekaná
80 g mozzarely natrhané na kousky	2 lžíce olivového oleje
6-8 oliv	4 lžičky solených kaparů
3 natrhané listy bazalky	½ lžičky sušeného oregana
1 chilli paprička, jemně nakrájená	Černý pepř podle chuti

### Postup

Slané kapary nejméně na 1 hodinu namočte do vody a vodu pak slijte.

Na pánvi opečte česnek, chilli, kapary a olivy na 1 lžici olivového oleje, dokud česnek nezačne hnědnout.

Vyválejte těsto na pizzu do požadované tloušťky a velikosti. Lžící naberte passatu do středu pizzy a rozetřete ji zadní stranou lžice.

Přidejte mozzarellu, posypte oreganem a pokapejte olivovým olejem.

Nasuňte pizzu na keramický kámen na pizzu a pečte po dobu nejméně 5 minut na nastavení teploty „5“. Dále pečte podle svých preferencí.

Jakmile je pizza hotová podle vašich představ, přidejte na pizzu smaženou směs a podle chuti ji doplňte bazalkou a černým pepřem.





## Dezertní pizza

### Ingredience

230 g smetanového sýra      1 čaj. lžička  
60 g čokoládových lupínků      vanilkového extraktu  
4 lžice cukru

### Na štrúdlovou náplň:

75 g cukru krystal      2 lžice hnědého cukru  
47 g hladké mouky      ¼ lžičky vanilkového extraktu  
2 lžice másla, rozpuštěného

### Postup

Vyválejte těsto na pizzu do požadované tloušťky a velikosti.

Rovnoměrně rozprostřete 120 g malých čokoládových lupínků na těsto na pizzu.

Zahřejte smetanový sýr, dokud se nerozpustí. Přidejte cukr a vanilkový extrakt a dobře promíchejte.

Nalijte smetanovou sýrovou směs na těsto na pizzu a rovnoměrně rozetřete zadní stranou lžice. Ozdobte zbývajícími čokoládovými lupínky.

Na štrúdlovou náplň smíchejte v míse mouku, cukr a hnědý cukr. Smíchejte máslo a vanilkový extrakt v samostatné misce a nalijte do moučné směsi. Míchejte, dokud se nespojí; ve štrúdlové náplni by měly být malé kousky. Posypte pizzu štrúdlovou náplní.

Nasuňte pizzu na keramický kámen na pizzu a pečte po dobu nejméně 5 minut na nastavení teploty „5“. Dále pečte podle svých preferencí.

## Poznámky

**UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.  
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln. Germany.**

Pokud vám výrobek nebude dodán v přijatelném stavu, obraťte se na naše oddělení zákaznických služeb na adrese **customercare@upgs.com**.

Mějte po ruce dodací list, budete potřebovat údaje v něm uvedené.

Chcete-li výrobek vrátit, vraťte jej spolu se stvrzenkou maloobchodnímu prodejci, u kterého jste jej zakoupili (v souladu s jeho smluvními podmínkami).

## **Záruka**

Na všechny výrobky zakoupené jako nové se vztahuje záruka výrobce, přičemž doba záruky se bude lišit v závislosti na výrobku. Po předložení náležitého dokladu o zakoupení poskytne společnost Petra standardní maloobchodní záruku 12 měsíců ode dne zakoupení. To platí pouze v případě, že byly výrobky používány v souladu s pokyny pro jejich zamýšlené použití v domácnosti. Jakékoli nesprávné použití nebo rozebrání výrobků záruku zneplatní.

V rámci záruky se zavazujeme bezplatně opravit nebo vyměnit veškeré díly, které budou shledány vadnými. V případě, že nebudeme moci poskytnout výměnu za stejný výrobek, nabídneme zákazníkovi podobný výrobek nebo mu vrátíme peníze. Tato záruka se nevztahuje na škody způsobené každodenním opotřebením ani na spotřební materiál, jako jsou zástrčky, pojistky atd.

Upozorňujeme, že výše uvedené smluvní podmínky mohou být čas od času aktualizovány, a proto vám doporučujeme zkontrolovat je při každé další návštěvě webu.

Nic v této záruce ani v pokynech týkajících se tohoto výrobku nevylučuje, neomezuje ani jinak neovlivňuje vaše zákonná práva.

## Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení



Tento symbol na produktu, jeho bateriích nebo obalu znamenají, že tento produkt a v něm obsažené baterie se nesmějí likvidovat společně s běžným komunálním odpadem. Namísto toho je uživatel odpovědný za jejich předání na příslušné odběrové místo pro recyklaci baterií a elektrických a elektronických zařízení. Tento separátní odběr a recyklování napomohou ochraně přírodních zdrojů a zabrání potenciálním negativním důsledkům pro lidské zdraví a životní prostředí, které by způsobila přítomnost nebezpečných látek v bateriích a elektrických a elektronických zařízeních, a ke které by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace. Někteří prodejci poskytují služby zpětného převzetí, které umožňují uživateli vrátit vyčerpané vybavení pro příslušnou likvidaci. **Je odpovědností uživatele odstranit před likvidací veškerá data z elektrických a elektronických zařízení.** Další informace o tom, kde odevzdat baterie, elektrický a elektronický odpad, prosím kontaktujte místní městský nebo obecní úřad, služby likvidace komunálního odpadu nebo prodejce.

Výrobce:  
UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln. **Germany.**

VYROBENO V ČÍNĚ.

[www.petra-electric.com](http://www.petra-electric.com)

©Petra je ochranná známka. Všechna práva vyhrazena.

CD110423/MD000000/V1

