PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

PIZZASÜTŐ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

SZKENNELJE BE
AZ OKTATÓVIDEÓ
MEGTEKINTÉSÉHEZ

SZKENNELJE BE
A PROMÓCIÓS VIDEÓ
MEGTEKINTÉSÉHEZ

Tartsa meg ezt az útmutatót későbbi használatra.

Biztonsági előírások

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket.
Mielőtt a készüléket áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózat feszültségével.
8 éven aluli gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett vagy akkor használhatják, ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is.
A gyermekek felügyeletével gondoskodjon arról, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
A készülék tisztítását és karbantartását gyermek csak abban az esetben végezheti, ha elmúlt 8 éves, és felügyelet alatt áll.
Ez a készülék nem játék.
Ha a tápkábel, a csatlakozó vagy a készülék bármely része meghibásodott, leesett vagy megsérült, a sérülések elkerülése érdekében azonnal függessze fel a készülék használatát.
A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket, a javítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. A nem megfelelő javítás a felhasználó sérülését okozhatja.
Tartsa a készüléket és a hozzá tartozó tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.
A bekapcsolt vagy még forró készüléket tartsa gyermekektől távol.
A készüléket és a tápkábelt tartsa távol hőtől és éles szélektől, amelyek károsíthatják azt.
A tápkábelt tartsa távol a készülék bármely olyan részétől, amely használat közben felforrósodhat.
Tartsa távol a készüléket más hőkibocsátó berendezésektől.
Ne hagyja, hogy a tápkábel rálógjon a munkalapra, forró felületekkel érintkezzen, vagy összegabalyodjon.
Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy egyéb folyadékba.

Ne használja a készüléket nedves kézzel.
Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, miközben az áramforráshoz van csatlakoztatva.
Soha ne a kábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból; kapcsolja ki a készüléket, és kézzel húzza ki a csatlakozódugót.
Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen használja.
A mellékelt tartozékokon kívül ne használjon semmilyen más tartozékot.
A készüléket ne használja a szabadban.
Ne tárolja a készüléket közvetlen napfényben vagy magas páratartalmú helyen.
Használat közben ne mozgassa a készüléket.
Ne nyúljon a készülék azon részeihez, amelyek használat közben forróak lehetnek, mivel ez sérülésveszélyes.
Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok, például függönyök, faliszekrények vagy polcok közelében vagy azok alatt.
Használat után, illetve tisztítás vagy felhasználói karbantartás előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját az aljzatból.
Tisztítás, karbantartás vagy tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék már teljesen lehűlt.
Használat után mindig húzza ki a készüléket a konnektorból, és tisztítás, karbantartás vagy tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék már teljesen lehűlt.
A készüléket mindig stabil, hőálló felületen használja, a felhasználó számára kényelmes magasságban.
A sütés megkezdése előtt mindig melegítse elő a sütőlapot.
A készülékhez nem ajánlott hosszabbító kábelt használni.
A készüléket kizárólag a készülékhez mellékelt külső időzítővel vagy külön távvezérlőrendszerrel szabad működtetni.
Ez a készülék kizárólag háztartási célú használatra szolgál.
Kereskedelmi célra nem használható.
A készülék teteje vagy külső felülete használat közben felforrósodhat.

FIGYELMEZTETÉS: Forró felület – ne érjen a készülék fűtőelemeihez vagy azon részeihez, amelyek felforrósodhatnak.
VIGYÁZAT: Tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.

Ápolás és karbantartás

1. LÉPÉS: Tisztítás vagy karbantartás előtt mindig kapcsolja ki és húzza ki a pizzasütőt a hálózati aljzatból, és várjon, amíg teljesen lehűl.
2. LÉPÉS: A pizzasütő házát puha, nedves ruhával tisztítsa meg, majd alaposan szárítsa meg.
3. LÉPÉS: Előfordulhat, hogy úgy tűnhet, mintha a pizzakőről kopna a festék. Ez a lerakódott zsír, amely szénné égve elkezdett lepattogzani. Távolítsa el a maradványokat a mellékelt pizzalapáttal. Ha a szén nehezen távolítható el, puha csiszolóvászonnal is eltávolíthatja.
4. LÉPÉS: Tisztítsa meg a pizzakövet meleg, tisztítószeres vízbe áztatott, nem dörzsölő hatású ruhával, majd öblítse le meleg vízzel. A pizzasütő tisztításához ne használjon durva vagy dörzsölő hatású tisztító- vagy súrolószert, mert ezzel károsíthatja a készülék felületét.
MEGJEGYZÉS: A pizzasütőt minden használat után meg kell tisztítani. A pizzakövet ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.

Az alkatrészek leírása

1. A pizzasütő főegysége
2. Felső burkolat
3. Felső fűtőelem
4. Alsó burkolat
5. Alsó fűtőelem
6. Nem átmelegedő fogantyúk
7. A tápellátást és az üzemkész állapotot jelző fény
8. Hőmérséklet-szabályozó gomb
9. Kerámia pizzakő
10. A pizzakő fogantyúi
11. Fém pizzalapátok (2 db)
12. Pizzavágó

Használati útmutató

Az első használat előtt

1. LÉPÉS: Ellenőrizze, hogy a pizzasütő ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a hálózati aljzatból.
2. LÉPÉS: A pizzasütő külső házát puha, nedves ruhával tisztítsa meg, majd alaposan szárítsa meg.

MEGJEGYZÉS: A pizzasütő első használatakor enyhe füst vagy szag keletkezhet. Ez normális jelenség, és rövid időn belül elmúlik. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről a pizzasütő körül.

A pizzasütő használata

1. LÉPÉS: Helyezze a pizzasütő főegységét lapos, stabil, hőálló felületre, a felhasználó számára kényelmes magasságba.
2. LÉPÉS: Csatlakoztassa a pizzasütő a hálózati aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket. Ellenőrizze, hogy a hőmérsékletszabályozó gomb „0" állásban van-e.
3. LÉPÉS: Emelje fel a felső burkolatot és helyezze a pizzakövet a pizzasütőbe, a fogantyúkat lenyomva rögzítse a helyére.
4. LÉPÉS: Válassza ki a 2. hőfokbeállítást A jelzőfény világítani kezd, jelezve, hogy a pizzasütő felfűti magát.
5. LÉPÉS: Melegítse elő a pizzasütőt kb. 10 percig. Amikor a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet, a jelzőfény kikapcsol.
6. LÉPÉS: Készítse elő a megsütni kívánt hozzávalókat, amíg a pizzasütő előmelegszik.
7. LÉPÉS: A 10 perces előmelegítés után a vezérlőtárcsa óramutató járásával megegyező irányba történő forgatásával válassza ki a kívánt hőfokbeállítást.
8. LÉPÉS: Állítsa össze a pizzát, helyezze a kerámia pizzasütőre, majd csukja le a felső burkolatot.
9. LÉPÉS: Süsse a pizzát a kívánt állagnak, a hozzávalóknak, a pizzaalap vastagságának és a használt hőfoknak megfelelő ideig. A sütési idő felénél forgassa meg a pizzát.
10. LÉPÉS: Ha megsült a pizza, az egyik pizzalapáttal vegye ki a sütőből, közben ügyeljen rá, hogy ne sértse meg a kerámia pizzakövet.
11. LÉPÉS: Az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva állítsa a hőmérsékletszabályozó gombot „0" állásba, majd kapcsolja ki és húzza ki a pizzasütőt a hálózati aljzatból. Tisztítás előtt várja meg, amíg a pizzasütő lehűl.

FIGYELMEZTETÉS: Járjon el körültekintően sütés közben; a pizzasütő gőzt bocsát ki.
VIGYÁZAT: A pizzasütő és a kerámia pizzakő használat közben nagyon forró; a sérülések elkerülése érdekében mindig használjon hőálló fogókesztyűt.

Hőmérséklet-táblázat

Beállítás	Rács
1	165 °C
2	210 °C
3	260 °C
4	340 °C
5	380 °C

Pizzatípus	Körülbelüli sütési idő/Hőfok
Kész friss pizza.	Süsse az 5-ös hőmérséklet-beállításon kb. 4–5 percig.
Félkész mélyhűtött pizza.	Süsse a 2-es hőmérséklet-beállításon kb. 3–4 percig a kiolvasztáshoz, majd állítsa az 5-ös hőmérséklet-beállításra további 5–6 percre. A vékonyabb és vastagabb tésztákat eltérő ideig süsse.
Előre elkészített, friss vagy otthoni készítésű tészta friss feltétekkel.	Süsse az 5-ös hőmérséklet-beállításon kb. 4–6 percig. Ha húst is használ, úgy állítsa be a sütési időt, hogy teljesen átsüljön a hús.

Tárolás

A pizzasütőt tárolja hűvös, száraz helyen, de előtte győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt, tiszta és száraz.
Soha ne tekerje a kábelt szorosan a pizzasütő köré; a károsodás elkerülése érdekében lazán tekerje fel.

Műszaki adatok

Termékkód: PT5666
Bemenet: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Kimenet: 1200 W

Receptek

Klasszikus pizzatészta

Ez a tészta akkor ideális, ha az alapoktól Ön szeretné a friss pizzát elkészíteni. Minél tovább hagyja kelni a tésztát, annál jobb, de ennek a tésztának legalább kb. 6–8 órányi kelesztésre van szüksége.

Hozzávalók

500 g magas fehérjetartalmú (kenyér)liszt
350 g víz
15 g finom tengeri só
0,4 g szárított élesztő

Elkészítés

Melegítse fel a vizet kb. 30–35 °C-ra, és oldja fel benne a finom tengeri sót. Adja hozzá az élesztőt, pihentesse 1 percen át, majd kevergesse, amíg fel nem oldódik. Adja hozzá a keveréket liszthez, majd keverje össze kézzel. Az ujjbegyével csípje össze a tésztacsomókat, ezáltal csökkentve a csomók méretét
Ha összeállt, 2–3 alkalommal nyújtsa ki, majd hajtsa össze a tésztát. Pihentesse körülbelül 20 percen át. Lisztezett felületen gyúrja át a tésztát. Helyezze a tésztát egy enyhén megolajozott tálba, és fedje le légmentesen záró tetővel. Hagyja kb. 2 órán át szobahőmérsékleten kelni.
Egy meglisztezett felületen ossza fel a keveréket, és formázzon belőle azonos méretű golyókat. Helyezze meglisztezett sütőlapra, fedje le ismét egy nedves konyharuhával, és hagyja kb. 6 órán át kelni.

Paradicsomos pizzaszósz

Hozzávalók

8 nagy paradicsom, aprítva
2 gerezd fokhagyma, meghámozva és zúzva
1 kis lilahagyma, felkockázva
Kis marék friss bazsalikomlevél
2 ek. paradicsompüré
1 ek. olívaolaj
Fekete bors, ízlés szerint

Elkészítés

Egy serpenyőben óvatosan pirítsa meg a lilahagymát az olívaolajban, amíg meg nem puhul.
Adja hozzá a paradicsomokat, a fokhagymát, a bazsalikomot, a fekete borsot, majd keverje össze. Forralja fel. Keverje hozzá a paradicsompürét, és főzze lassú tűzön kb. 10–15 percen át, amíg teljesen be nem sűrűsödik; a passatának elég sűrűnek kell lennie ahhoz, hogy el tudja kenni a pizzatésztán. Ha még nem az, folytassa a főzést, amíg be nem sűrűsödik.

Húsos pizzák

New York-i

Hozzávalók

245 g paradicsomszósz
140 g mozzarella, vékonyra szeletelve
115 g szicíliai kolbász, vékonyra szeletelve
55 g ricotta
30 g szeletelt szalámi
5 gerezd pirított fokhagyma
A fokhagyma pirításához használt olaj
Reszelt parmezán, ízlés szerint
Szárított oregánó, a díszítéshez

Elkészítés

Nyújtsa a pizzatésztát a kívánt vastagságúra és méretűre.
Kanállal szedje a pizzatészta közepére a paradicsomszószt, és a kanál hátával oszlassa el a tésztán.
Helyezze a tetejére a mozzarellaszeleteket a szélétől közepe felé haladva, a szélén hagyjon szabadon egy kb. 6,3 cm-es sávot. Rendezze el egyenletesen a szalámiszeleteket, a kolbászszeleteket és a ricotta sajtot. Szórja rá a fokhagymagerezdeket, majd locsolja meg a fokhagyma olajával a tetejét.
Csúsztassa a pizzát a kerámia pizzakőre és süsse legalább 5 percig 5-ös hőmérséklet-beállításon. Ízlés szerint tovább is sütheti.

Sonka, gomba és ricotta

Hozzávalók

A ricottás krémhez

4 ek. ricotta
2 tk. tej
Só és bors ízlés szerint

A gombához

40 g vadgomba
1 ek. olívaolaj
1 ek. vaj
Só ízlés szerint

Feltétek

60 g mozzarella, kis darabokra tépve
50 g szeletelt, főtt sonka
4 ek. paradicsomszósz
4 friss bazsalikomlevél

Elkészítés

A ricottás krémhez keverje simára egy edényben a tejet és a ricottát. Fűszerezze ízlés szerint sóval és borssal.
A gombás feltét elkészítéséhez forgassa meg a gombákat az olívaolajban, majd ízlés szerint fűszerezze sóval és borssal. Tegye át egy serpenyőbe, majd süsse meg vajban.
Nyújtsa a pizzatésztát a kívánt vastagságúra és méretűre.
Kanállal szedje a pizzatészta közepére a paradicsomszószt, és a kanál hátával oszlassa el a tésztán.
Egy kanállal tegyen kis halmokat a pizzalapra a ricottás krémből. Szórja meg a pizzát gombával, mozzarellával, bazsalikommal és sonkával, majd locsolja meg olívaolajjal.
Csúsztassa a pizzát a kerámia pizzakőre és süsse legalább 5 percig 5-ös hőmérséklet-beállításon. Ízlés szerint tovább is sütheti.

Hawaii

Hozzávalók

90 g paradicsomszósz
50 g főtt sonka, szeletelt
40 g reszelt mozzarella
15 g reszelt Pecorino sajt
¼–½ hagyma felkockázva
1 ananász
1 ek. extraszűz olívaolaj
Chilipehely
Finom tengeri só ízlés szerint

Elkészítés

Egy éles késsel hámozza meg az ananászt és távolítsa el a belsejét. Vágja kis darabokra az ananászt.
Keverje össze az ananászt és a hagymát az olívaolajjal, és ízlés szerint fűszerezze tengeri sóval és chilipehellyel.
Nyújtsa a pizzatésztát a kívánt vastagságúra és méretűre.
Helyezze az ananászos és hagymás keveréket egy öntöttvas edénybe, és süsse meg a sütőben 210 °C-on kb. 10 percig, hogy megkaramellizálódjon az ananász.
Kanállal szedje a pizzatészta közepére a paradicsomszószt, és a kanál hátával oszlassa el a tésztán.
Szórjon Pecorino sajtot a pizzaalapra és tegye rá a sonkát, a sült ananászt, és a hagymát a tetejére. A tetejét szórja meg reszelt mozzarellával.
Csúsztassa a pizzát a kerámia pizzakőre és süsse legalább 5 percig 5-ös hőmérséklet-beállításon. Ízlés szerint tovább is sütheti.

Vegetáriánus pizza

Hozzávalók

256 g paradicsomszósz
80 g mozzarella sajt, tépve
6–8 olajbogyó
3 bazsalikomlevél, tépve
1 chili, vékony szeletekre vágva
½ gerezd fokhagyma, apróra vágva
2 ek. olívaolaj
4 tk. sós kapribogyó
½ tk.szárított oregánó
Fekete bors

Elkészítés

Áztassa vízben a sós kapribogyókat legalább 1 órán át, majd csepegtesse le.
Lábasban főzze meg a fokhagymát, a chilit, a kapribogyót és az olajbogyót 1 evőkanál olívaolajban, amíg a fokhagyma el nem kezd barnulni.
Nyújtsa a pizzatésztát a kívánt vastagságúra és méretűre.
Kanállal szedje a pizzatészta közepére a paradicsomszószt, és a kanál hátával oszlassa el a tésztán.
Helyezze rá a mozzarellát, egy kis mennyiségű oregánót, és locsolja meg egy kevés olívaolajjal.
Csúsztassa a pizzát a kerámia pizzakőre és süsse legalább 5 percig 5-ös hőmérséklet-beállításon. Ízlés szerint tovább is sütheti.
Ha kellően megsült, tegye a serpenyőben sült hozzávalókat a pizzára, majd ízlés szerint fűszerezze bazsalikommal és fekete borssal.

Desszertpizza

Hozzávalók

230 g krémsajt
60 g csokoládépasztilla
4 evőkanál cukor
1 teáskanál vaníliakivonat

Az édes morzsás feltéthez:

75 g kristálycukor
47 g sima liszt
2 ek. olvasztott vaj
2 ek. barna cukor
¼ tk. vaníliakivonat

Elkészítés

Nyújtsa a pizzatésztát a kívánt vastagságúra és méretűre. Szórja meg egyenletesen a pizzatésztát 120 g csokoládépasztillával.
Melegítse fel a krémsajtot, amíg meg nem olvad. Adja hozzá a cukrot és a vaníliakivonatot, majd keverje össze alaposan.
Öntse rá a krémsajtos keveréket a pizzatésztára, és egy kanál hátuljával oszlassa el egyenletesen. Szórja rá a maradék csokoládépasztillát.
Az édes morzsához egy tálban keverje össze a lisztet, a cukrot és a barnacukrot. Keverje össze a vajat és a vaníliakivonatot egy külön edényben, majd öntse a lisztes keverékhez. Addig keverje, amíg össze nem áll, az édes morzsás feltétben lehetnek kisebb csomók. Szórja meg a pizzát az édes morzsás feltéttel.
Csúsztassa a pizzát a kerámia pizzakőre és süsse legalább 5 percig 5-ös hőmérséklet-beállításon. Ízlés szerint tovább is sütheti.

Megjegyzések

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

Amennyiben ez a termék nem elfogadható állapotban érkezik meg Önhöz, kérjük, vegye fel a kapcsolatot Ügyfélszolgálatunkkal az alábbi elérhetőségen: **customercare@upgs.com**.

Legyen kéznél a szállítólevél, mivel az azon szereplő adatokra szükség lehet.

Amennyiben szeretné visszaküldeni ezt a terméket, a bizonylattal együtt (az ő felhasználási feltételeiknek megfelelően) vigye vissza abba a márkakereskedésbe, ahol megvásárolta.

Garancia

Az új termékként vásárolt termékekre gyártói garancia vonatkozik; a garancia időtartama a terméktől függ. Amennyiben megfelelően igazolni tudja a vásárlást, a Petra szokásos 12 hónapos garanciát nyújt a kiskereskedőnek a vásárlás napjától számítva. Ez csak abban az esetben alkalmazható, ha a terméket a rendeltetésszerű, háztartási célú használatra vonatkozó utasításoknak megfelelően használták. Nem rendeltetésszerű használat vagy a termék szétszerelése a garancia elvesztését eredményezi.

A garancia értelmében vállaljuk, hogy térítésmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük a hibásnak ítélt alkatrészeket. Amennyiben nem tudunk pontos cserét biztosítani, hasonló terméket ajánlunk fel, vagy visszatérítjük a termék árát. A garancia nem vonatkozik a napi használatból eredő károkra és az elhasználódó alkatrészekre, például dugókra és biztosítékokra.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a fenti feltételek időről időre módosulhatnak, ezért azt tanácsoljuk, hogy ezeket minden alkalommal ellenőrizze, amikor ellátogat a weboldalra.

A jelen garanciában vagy a termékre vonatkozó utasításokban rögzítettek egyetlen része sem zárja ki, korlátozza vagy módon befolyásolja egyéb módon az Ön törvényben rögzített jogait.

Hulladékakkumulátorok, valamint elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása

Ha a terméken, az akkumulátoron vagy a csomagoláson ezt a szimbólumot látja, a terméket és annak akkumulátorát tilos a háztartási hulladékba dobni. A felhasználó felelőssége, hogy az akkumulátorokat, valamint az elektromos és elektronikus berendezéseket az újrahasznosításukra alkalmas gyűjtőponton helyezzék el. A szelektív hulladékgyűjtéssel és újrahasznosítással megóvhatók a természetes erőforrások, és megakadályozhatók az akkumulátorokban, valamint az elektromos és elektronikus berendezésekben esetlegesen előforduló, az emberi egészségre és a környezetre káros anyagok negatív hatásai, amelyeket a nem megfelelő ártalmatlanítás okoz. Egyes kiskereskedők visszavételi szolgáltatásokat nyújtanak, amelyek lehetővé teszik a felhasználó számára, hogy a megfelelő ártalmatlanítás érdekében visszaadja a tönkrement berendezéseket. **A felhasználó felelőssége, hogy az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanítása előtt törölje a készülékekről az adatokat.** Az akkumulátorok, valamint az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról további információért vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékkezelővel vagy a kiskereskedővel.

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

GYÁRTÁSI HELY: KÍNA.

www.petra-electric.com

©Petra Trademark. Minden jog fenntartva.

CD110423/MD000000/V1