



S I N C E 1 9 6 8

PEC  
NA PIZZU

NÁVOD  
NA POUŽITIE



ZOSKENOVAŤ PRE  
VIDEO  
S POKYNMI



ZOSKENOVAŤ PRE  
REKLAMINÉ  
VIDEO

Pokyny si odložte pre nahliadnutie v budúcnosti.

## Bezpečnostné pokyny

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.

Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu v miestnej sieti.

Deti vo veku od 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti alebo nedostatok patričných skúseností a znalostí, môžu tento spotrebič používať len v prípade, ak na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba poučila o bezpečnej obsluhe zariadenia a možných nebezpečenstvách.

Je potrebné dohliadnuť na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.

Deti nesmú vykonávať čistenie ani používateľskú údržbu spotrebiča, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.

Tento spotrebič nie je hračka.

Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak došlo k ich pádu alebo poškodeniu, produkt ihneď prestaňte používať, aby ste predišli možnému zraneniu. Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti opraviteľné spotrebiteľom, opravy by mal vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár. Dôsledkom nesprávnej opravy môže dôjsť k riziku ohrozenia spotrebiteľa.

Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.

Ked' je spotrebič zapnutý alebo ešte úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.

Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu tepla alebo ostrých hrán, ktoré by ho mohli poškodiť.

Napájací kábel udržujte mimo dosahu akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.

Spotrebič uchovávajte mimo dosahu iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.

Nedovol'te, aby napájací kábel prevísal z pracovnej plochy, dotýkal sa horúcich povrchov alebo sa zamotal.

Neponárajte elektrické súčiastky tohto spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny.

So spotrebičom nemanipulujte mokrými rukami.

Ked' je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.

Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete ťahaním za kábel. Vypnite ho a zástrčku vytiahnite ručne.

Spotrebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.

Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.

Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.

Tento spotrebič nepoužívajte v exteriéri.

Spotrebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.

Počas používania spotrebičom nepohybujte.

Nedotýkajte sa žiadnych častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať. Mohlo by dojsť k zraneniu.

Spotrebič nepoužívajte v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi, ako sú závesy, nástenné skrinky alebo police.

Po použití a pred akýmkoľvek čistením alebo používateľskou údržbou spotrebič vždy odpojte zo siete.

Po každom použití nechajte spotrebič úplne vychladnúť a až potom ho vyčistite, vykonajte údržbu alebo ho odložte.

Po použití spotrebič vždy odpojte zo siete a pred jeho čistením, údržbou alebo uskladnením sa uistite, či úplne vychladol.

Spotrebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.

Než začnete s prípravou dobrôt, varnú platňu vždy predhrejte.

Použitie predĺžovacieho kábla so spotrebičom sa neodporúča.

Tento spotrebič nie je možné obsluhovať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania, ktoré nie sú súčasťou balenia.

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nemal by sa používať na komerčné účely.

Veko alebo vonkajší povrch spotrebiča sa môžu počas prevádzky zahriať.



**UPOZORNENIE:** Horúci povrch - nedotýkajte sa horúcich časti alebo povrchov ani ohrevných dielov spotrebiča.

**VAROVANIE:** Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých látok.

## Starostlivosť a údržba

**1. KROK:** Pred čistením alebo údržbou odpojte pec za pizzu zo siete a nechajte ho úplne vychladnúť.

**2. KROK:** Kryt pece na pizzu utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte.

**3. KROK:** Kameň na pizzu môže vyzeráť, akoby sa z nej odlupovala farba. Ide o pripálený nános tuku, ktorý sa zmenil na uhlík a odlupuje sa. Odstráňte zvyšky pomocou pribalenej lopatky na pizzu. Ak je ďažké odstrániť uhlík, môžete použiť jemnú brúsnu handričku.

**4. KROK:** Kameň na pizzu vyčistite teplou mydlovou vodou pomocou handričky, ktorá nie je drsná, a potom opláchnite teplou vodou. Na čistenie pece na pizzu nikdy nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky či špongie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu.

**POZNÁMKA:** Pec na pizzu by sa mala po každom použití vyčistiť. Kameň na pizzu neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

## Opis časti



1. Hlavná jednotka pece na pizzu
2. Horný kryt
3. Horné ohrevné teleso
4. Spodný kryt
5. Spodné ohrevné teleso
6. Tepelne izolovaná rukoväť Cool touch
7. Svetelný indikátor zapnutia/pripravenosti
8. Regulátor teploty
9. Keramický kameň na pizzu
10. Rukoväte kamene na pizzu
11. Kovové lopatky na pizzu (množstvo. 2)
12. Krájač na pizzu

## Návod na použitie

### Pred prvým použitím

- 1. KROK:** Skontrolujte, či je pec na pizzu vypnutá a odpojená z elektrickej siete.
- 2. KROK:** Kryt pece na pizzu utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte.

**POZNÁMKA:** Pri prvom použití pece na pizzu môže byť cítiť mierny zápach. Je to normálny jav a po krátkom čase ustúpi. V blízkosti pece na pizzu zabezpečte dostatočné vetranie.

### Používanie pece na pizzu

- 1. KROK:** Hlavnú jednotku pece na pizzu umiestnite na rovný, stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodnej pre používateľa.
- 2. KROK:** Pec na pizzu pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie. Uistite sa, či je regulátor teploty nastavený na polohu „0“.
- 3. KROK:** Zdvihnite horný kryt a vložte keramický kameň na pizzu do pece na pizzu; zatlačte rukoväte nadol, aby ste kameň zaistili na mieste.
- 4. KROK:** Vyberte teplotu 2. Rozsvieti sa kontrolka, ktorá signalizuje, že sa pec na pizza ohrieva.
- 5. KROK:** Pec na pizzu predhrievajte po dobu cca. 10 minút. Po dosiahnutí požadovanej teploty kontrolka pripravenosti zhasne.
- 6. KROK:** Pripravte si prísady, ktoré sa chystáte variť, počas toho, ako sa pizza na pec predhrieva.
- 7. KROK:** Po 10 minútach predhrievania vyberte požadovanú teplotu otočením regulátor teploty v smere hodinových ručičiek.
- 8. KROK:** Pripravte pizzu, položte ju na keramický kameň na pizzu a zatvorte horný kryt.
- 9. KROK:** Pizzu pečte želaný čas, v závislosti od toho, ako ju chcete mať upečenú, typu prísad, hrúbky pizzovej základne a použitej teploty. Nezabudnite pizzu otočiť v polovici pečenia.
- 10. KROK:** Po dokončení prípravy opatrne vyberte pizzu pomocou jednej z kovových lopatiek na pizzu, pričom dávajte pozor, aby ste nepoškodili keramický kameň na pizzu.
- 11. KROK:** Otočte regulátor teploty proti smeru hodinových ručičiek do polohy „0“ a potom pec na pizzu vypnite a odpojte od elektrickej siete. Pred čistením nechajte pec vychladnúť.

**UPOZORNENIE:** Počas pečenia bude z pece vychádzať para, preto s ňou zaobchádzajte opatrne.

**VAROVANIE:** Pec na pizzu a keramický kameň na pizzu sú počas používania veľmi horúce, preto vždy používajte teplovzdorné kuchynské rukavice, aby ste predišli zraneniu.

## Tabuľka teplôt

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

Typ pizze	Približný čas pečenia / teplota
Pripravená čerstvá pizza.	Pečte na teplete „5“ približne 4-5 minút.
Predpripravená mrazená pizza.	Pečte na teplete „2“ približne 3-4 minút na rozmrázanie, potom zvýšte teplotu na „5“ a pečte ďalších 5-6 minút. Čas prispôsobte, podľa toho, či robíte pizzu s tenkým alebo hrubým cestom.
Predpripravené čerstvé alebo domáce cesto s čerstvým posypom/omáčkou.	Pečte na teplete „5“ približne 4-6 minút. Ak používate mäso, upravte čas pečenia, aby ste zaistili, že mäso bude tepelne spracované.

## Skladovanie

Pred uložením na chladnom a suchom mieste skontrolujte, či je pec na pizzu vychladnutá, čistá a suchá.

Kábel nikdy okolo pece pevne neovijajte. Oviňte ho iba voľne, aby nedošlo k poškodeniu.

## Technické údaje

Kód výrobku: PT5666

Príkon: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Výkon: 1200 W



## Recepty

### Klasické cesto na pizzu

Toto cesto je dokonalou voľbou na prípravu domácej pizze. Čím dlhšie necháte cesto kysnúť, tým lepšie, no toto cesto by malo kysnúť minimálne 6-8 hodín.

#### Prísady

500 g hladkej svetlej múky	15 g jemnej soli
350 g vody	0,4 g sušeného droždia

#### Spôsob prípravy

Vodu ohrejte na teplotu približne 30-35 °C a nechajte v nej rozpustiť soľ. Pridajte droždie, nechajte 1 minútu odpočívať a zamiešajte, až kým sa celkom nerozpustí. Zmes prilejte k múke a rukou zamiešajte. Použitím zovretia na spôsob kliešťov stlačte kúsky cesta palcam a končekmi prstov, aby ste zmenšili veľkosť kúskov. Po ich spojení cesto preložte naprieč 2-3-krát jeho roztiahnutím a opäťovným zložením. Nechajte cesto odpočívať približne 20 minút. Cesto vyvalkajte na pomúčenom povrchu. Cesto vložte do mierne naolejovanej misy a prikryte tesniacim vekom. Nechajte približne 2 hodiny kysnúť pri izbovej teplote. Na pomúčenej doske zmes rozdelte a vytvarujte ju do bochníkov rovnakej veľkosti. Bochníky položte na pomúčený papier na pečenie, znova prikryte vlhkou utierkou a nechajte približne 6 hodín kysnúť.

## Omáčka na pizzu Passata

### Prísady

8 veľkých paradajok, nakrájaných	2 lyžice paradajkového pretlaku
2 strúčiky cesnaku, olúpané a nakrájané	1 lyžica olivového oleja
1 malá červená cibuľa, nakrájaná	čierne korenie, podľa chuti
malá hrst čerstvých listov bazalky	

### Spôsob prípravy

Červenú cibuľu jemne oprážte na panvici s olivovým olejom domäkkou.

Pridajte paradajky, cesnak, bazalku a čierne korenie a premiešajte. Privedte do varu. Primiešajte paradajkové pyré a nechajte slabo vrieť na približne 10-15 minút, až kým sa zmes nezredukuje. Passata by mala byť dostatočne hustá, aby ju bolo možné rozotriť na pizzovom základe. Ak nebude dosť hustá, nechajte ju variť ďalej, kým nezhustne.

## Mäsová pizza

### Newyorská pizza

### Prísady

245 g passata	5 strúčikov cesnaku, pražených
140 g mozzarely,	olej z pražených strúčikov cesnaku
nakrájanej na tenko	parmezán, strúhaný,
115 g sicílskej klobásy, nakrájanej na tenko	podľa chuti
55 g syru ricotta	sušené oregano,
30 g papričiek,	na ozdobu
na plátky	

### Spôsob prípravy

Cesto na pizzu rozvalíkajte na požadovanú hrúbku a veľkosť.

Passatu lyžicou nalejte do stredu pizze a rozotrite chrbotom lyžice.

Na pizzu pridajte mozzarellu, začnite z vonkajšej strany a pokračujte do stredu, pričom nechajte medzeru od okraja približne 7 cm. Rovnomerne naukladajte plátky pikantnej salámy, plátky klobásy a syr ricotta. Rozmiestnite strúčiky cesnaku a pokvapkajte cesnakovým olejom.

Pizzu nasuňte na keramický kameň na pizzu a pečte aspoň 5 minút pri teplote „5“. Ďalej pečte podľa chuti.

## Šunka, huby a ricotta

### Prísady

#### Na Crema di Ricotta

4 lyžice syru ricotta	sol' a korenie,
2 lyžice mlieka	podľa chuti
<b>Na huby</b>	
40 g divých hub	1 lyžica masla
1 lyžica	sol', podľa chuti
olivového oleja	

### Posypy

60 g syru mozzarella	na plátky
roztrhaného na	4 lyžice passata
malé kúsky	4 čerstvé
50 g tepelne	listy bazalky
spracovanej šunky,	

### Spôsob prípravy

Ak chcete pripraviť crema di ricotta, miešajte mlieko a ricottu spolu v miske, kým nedosiahnete hladkú zmes. Dochutte soľou a korením.

Na prípravu hub, ich vhodte do olivového oleja a pridajte sol' a korenie. Preložte ich na panvicu a pečte na masle, kým nie sú hotové. Cesto na pizzu rozvalčajte na požadovanú hrúbku a veľkosť.

Passatu lyžicou nalejte do stredu pizze a rozotrite chrbtom lyžice.

Do pizzového základu pridajte pári lyžíc crema di ricotta. Huby, mozarellu, bazalku, šunku rozmiestnite po ceste a pokvapkajte olivovým olejom.

Pizzu nasuňte na keramický kameň na pizzu a pečte aspoň 5 minút pri teplote „5“. Ďalej pečte podľa chuti.

## Havajská

### Prísady

90 g passata	1/4 - 1/2 cibuľa, nasekaná
50 g tepelne	1 ananás
upravenej šunky,	1 lyžica
nakrájanej na plátky	extra panenského
40 g mozzarely,	olivového oleja
strúhanej	vločky čili
15 g syru	jemná morská soľ,
pecorino, strúhaného	podľa chuti

### Spôsob prípravy

Olúpte ananás ostrým nožom a odstráňte jadro. Nakrájajte ananás na malé kúsky. Zmiešajte ananás a cibulú s olivovým olejom a ochutte morskou soľou a vločkami čili.

Cesto na pizzu rozvalčajte na požadovanú hrúbku a veľkosť.

Zmes ananásu a cibule vložte do liatinového hrnca a pečte v peci pri teplote 210 °C približne 10 minút, aby sa ananás karamelizoval.

Passatu lyžicou nalejte do stredu pizze a rozotrite chrbtom lyžice.

Pizzovú základňu posypťte syrom pecorino a na vrch pridajte šunku a opražený ananás s cibulou. Pridajte nastrúhanú mozzarellu.

Pizzu nasuňte na keramický kameň na pizzu a pečte aspoň 5 minút pri teplote „5“. Ďalej pečte podľa chuti.

## Vegetariánska pizza

### Prísady

256 g passaty  
80 g mozzarely, natrhanej  
6-8 olív  
3 lístky bazalky, natrhané  
1 čili paprička,  
najemno nakrájaná

½ strúčika cesnaku,  
najemno nakrájaného  
2 PL olivového oleja  
4 PL solených kapár  
½ ČL sušeného oregana  
čierne korenie, podľa chuti

### Spôsob prípravy

Slané kapary nechajte vo vode odstáť približne 1 hodinu, následne scedťte.

V hrnci oprážte cesnak, čili papričku, kapary a olivy v 1 PL olivového oleja, až kým cesnak nezhnedne.

Cesto na pizzu rozvalkajte na požadovanú hrúbku a veľkosť. Passatu lyžicou nalejte do stredu pizze a rozotrite chrbtom lyžice.

Pridajte mozzarellu, posypte oreganom a pokvapkajte olivovým olejom.

Pizzu nasuňte na keramický kameň na pizzu a pečte aspoň 5 minút pri teplote „5“. Ďalej pečte podľa chuti. Po upečení podľa predstáv pridajte na pizzu zmes z panvice a na vrch pridajte bazalku a čierne korenie podľa chuti.





## Sladká pizza

### Prísady

230 g smotanového syra  
60 g čokoládových kúskov

4 PL cukru  
1 ČL vanilkového extraktu

### Na mrvenicu:

75 g kryštálového cukru  
47 g hladkej múky  
2 PL masla, roztopeného

2 PL hnedého cukru  
 $\frac{1}{4}$  ČL vanilkového extraktu

### Spôsob prípravy

Cesto na pizzu rozval'kajte na požadovanú hrúbku a veľkosť. Pizzové cesto rovnomerne posypte 120 g malých čokoládových kúskov.

Zohrejte smotanový syr, kým sa neroztopí, ale nie dlhšie. Pridajte cukor a vanilkový extrakt a dobre zmiešajte. Zmes s krémovým syrom prelejte na pizzové cesto a rozotrite chrbtom lyžice. Na vrch posypte zvyšné kúsky čokolády. Na prípravu mrvenice v miske zmiešajte múku, kryštálový a hnedý cukor. Maslo a vanilkový extrakt zmiešajte v samostatnej miske a nalejte do múčnej zmesi. Miešajte, kým sa nespoja, v mrveničke by mali vzniknúť malé hrudky. Pizzu posypte mrveničkou.

Pizzu nasuňte na keramický kameň na pizzu a pečte aspoň 5 minút pri teplote „5“. Ďalej pečte podľa chuti.

## Poznámky

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

Ak sa k vám tento produkt nedostane v prijateľnom stave, kontaktujte naše Oddelenie služieb zákazníkom na **customercare@upgs.com**.

Majte svoj dodací list poruke, pretože budete potrebovať informácie, ktoré sú na ňom uvedené.

Ak si prajete tento produkt vrátiť, vráťte ho spolu s potvrdenkom maloobchodníkovi, od ktorého ste ho zakúpili (v súlade s jeho zmluvnými podmienkami).

## **Záruka**

Na všetky novo zakúpené výrobky sa vzťahuje záruka výrobcu, pričom jej dĺžka závisí od daného výrobku. Ak sa zákazník preukáže príslušným dokladom o nákupe, spoločnosť Petra mu prostredníctvom predajcu poskytne štandardnú 12-mesačnú záruku s platnosťou od dátumu nákupu. To sa vzťahuje len na výrobky používané v domácnosti podľa pokynov a v súlade so zamýšľaným účelom. V prípade nesprávneho použitia alebo rozoberania výrobkov dochádza k zrušeniu platnosti záruky.

V rámci záruky sa zaväzujeme zdarma opraviť alebo vymeniť akékoľvek poškodené časti výrobku. V prípade, že nebude možné poskytnúť potrebnú náhradu, zákazníkovi ponúkneme podobný výrobok alebo mu vrátime peniaze. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené opotrebovaním v dôsledku pravidelného používania ani na spotrebny materiál, ako sú zástrčky, poistky atď.

Upozorňujeme, že uvedené zmluvné podmienky sa môžu občas meniť, preto vám odporúčame ich každej návštive webovej lokality skontrolovať.

Žiadna časť tejto záruky ani pokynov súvisiacich s týmto výrobkom nevylučuje, neobmedzuje ani inak neovplyvňuje vaše zákonné práva.

## Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení



Tento symbol na produkte, jeho batériách alebo obale znamená, že tento produkt a všetky batérie, ktoré sa v ňom nachádzajú, sa nesmú likvidovať s komunálnym odpadom. Namiesto toho je používateľ povinný odovzdať ich na príslušnom zbernom mieste na recykláciu batérií a elektrických a elektronických zariadení. Tento separovaný zber a recyklácia pomôžu zachovať prírodné zdroje a zabrániť potenciálne negatívnym dôsledkom na ľudské zdravie a životné prostredie z dôvodu možnej prítomnosti nebezpečných látok v batériach a elektrických a elektronických zariadeniach, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou likvidáciou. Niektorí predajcovia poskytujú služby spätného odberu, ktoré umožňujú používateľovi vrátiť opotrebované zariadenie na vhodnú likvidáciu. **Vymazanie akýchkoľvek údajov na elektrickom a elektronickom zariadení pred likvidáciou má na starosti používateľ.** Ďalšie informácie o tom, kde možno batérie, elektrický a elektronický odpad odovzdať, získate na miestnom mestskom/obecnom úrade, u služby likvidácie komunálneho odpadu alebo u predajcu.

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

VYROBENÉ V ČÍNE.

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

Ochranná známka ©Petra. Všetky práva vyhradené.

CD110423/MD000000/V1

