

Coca-Cola®



Coca-Cola®
Coke®

SPM-800CC



Návod na použitie | Instruction Manual | Manuale d'istruzioni | Manuale de instrucciones | Manuale di istruzioni | Instrukcja obsługi | Instruction Manual | Instruction Manual



Pozorne si prečítajte tieto pokyny na budúce použitie.

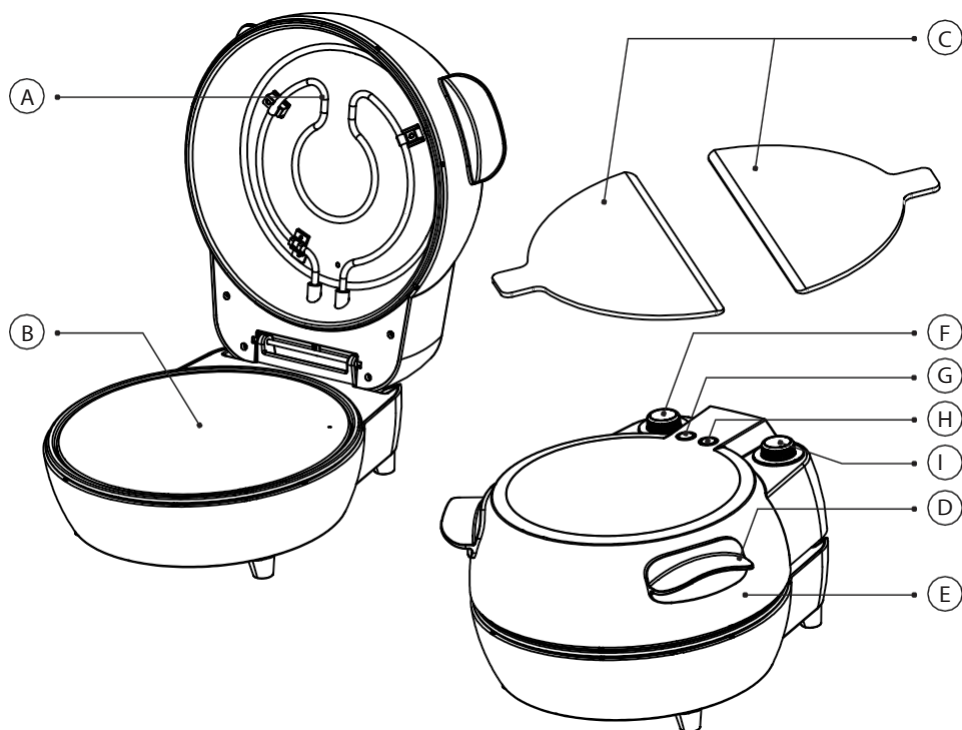
Je dôležité, aby ste si pred použitím prenosného výrobníka ľadu prečítali tento návod na obsluhu a dôrazne odporúčame, aby ste si ho uložili na bezpečné miesto pre budúce použitie. Nous vous demandons de lire attentivement cette notice conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Gravasi, ke vile gučiti ujinjistrutur uojnanta uluzivian porteb langla cima šinon kajni fort erekomendas, ke viko konservu linensekuralokopo restantareference.

È importante leggere queste istruzioni prima di utilizzare il prodotto e di tenerlo in un luogo sicuro per il futuro.

Przed użyciem przenośnej kostkarni lodu do należy przeczytać niniejszą instrukcję. Zdecydowanie zalecamy przechowywanie jej w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Je dôležité, aby ste si pred použitím svojho prenosného výrobníka ľadu prečítali tieto pokyny a dôrazne odporúčame, aby ste si ich uchovali na bezpečnom mieste pre budúce použitie. Je dôležité, aby ste si pred použitím prenosného výrobníka ľadu prečítali tieto pokyny a dôrazne odporúčame, aby ste si ich uchovali na bezpečnom mieste pre budúce použitie.

Zoznámte sa s výrobníkom pizze SPC-800CC



A- dvojkruhové vykurovacie
teleso

B- kordieritová doska

C- Drevená špachtľa

D - Úchyty veka

F- variabilné nastavenie teploty

G- indikátor vykurovania

H- Prevádzkový displej

I- Spínač a časovač

E- Horný kryt Cool-Touch

PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY.

- Odstráňte obal a skontrolujte, či je zariadenie neporušené.
- Ak je sieťový kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákazník servisné stredisko alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je pripojený k elektrickej sieti; po každom použití ho odpojte zo zásuvky.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený kábel alebo zástrčka.
- Pri upevňovaní odnímateľnej kamennej dosky na spodný kryt buďte opatrní.
- Tento spotrebič je určený len na svoj špecifický účel. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné, a preto nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nevhodným, nesprávnym alebo neopatrným používaním. Tento spotrebič je určený výlučne na použitie v domácnosti.
- Zariadenie nevystavujte poveternostným vplyvom, ako je dážď, vietor, sneh, krupobitie atď. Nepoužívajte ho v exteriéri.
- Ak spotrebič nepoužívate alebo ho čistíte, odpojte ho zo zásuvky. Pred pripojením alebo odstránením častí a pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Do prístroja na prípravu pizze nevkladajte príliš veľké potraviny ani kovové náčinie, pretože môže dôjsť k nebezpečenstvu požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy neumiestňujte spotrebič na zdroje tepla alebo do ich blízkosti.
- Počas používania spotrebič vždy umiestnite na rovný a rovný povrch.
- Dbajte na to, aby sa sieťový kábel nedostal do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Nedovoľte deťom alebo osobám so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobám s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami používať spotrebič bez dozoru.
- Deti by sa so spotrebičom nemali hrať.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajúte mimo dosahu detí.
- Nikdy neponárajte kryt spotrebiča, zástrčku ani napájací kábel do vody alebo iných kvapalín.
- Pred pripojením alebo odpojením jednotlivých nadstavcov alebo čistením spotrebiča vždy odpojte napájací kábel zo zásuvky.
- Pred použitím alebo nastavením spínačov na spotrebiči alebo pred dotykom sieťovej zástrčky alebo napájacích pripojok sa vždy uistite, že máte úplne suché ruky.
- Ak chcete spotrebič odpojiť od elektrickej siete, uchopte zástrčku a vytiahnite ju priamo zo zásuvky. Pri odpojovaní spotrebiča od elektrickej siete nikdy neťahajte za napájací kábel.

- Z bezpečnostných dôvodov musí byť spotrebič pripojený k uzemnenej zásuvke v súlade s elektrickými predpismi.
- Počas prevádzky spotrebičom nehýbte.
- Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej plochy.
- Nedotýkajte sa varnej plochy, keď je prístroj na prípravu pizze v prevádzke a keď je po vypnutí ešte horúci.
- Neumiestňujte spotrebič na zdroje tepla alebo elektrické časti, ani do ich blízkosti. Neumiestňujte ho na iné spotrebiče.
- Do stroja na pizzu nekladajte žiaden kartón, plast, papier ani podobné materiály.
- Pizzovač používajte len na varenie alebo ohrievanie potravín.
- Ak je stroj na pizzu počas prevádzky zakrytý alebo sa dotýka horľavých materiálov, ako sú záclony, závesy, steny atď., môže dôjsť k požiaru.
- Na prístroj na prípravu pizze neumiestňujte žiadne predmety.
- Po použití prístroj na prípravu pizze vypnite a pred premiestnením alebo čistením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Nepoužívajte externý časovač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, alebo ak je samotný spotrebič poškodený.
- Ak sa pizza prístroj nepoužíva, nekladajte do neho žiadne iné materiály ako príslušenstvo odporúčané výrobcom.
- Pri vkladaní alebo vyberaní potravín z prístroja na výrobu pizze vždy používajte drevené lopatky alebo ochranné izolované rukavice.

Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom mieste.

Táto elektrická pec na pizzu bola špeciálne vyvinutá na prípravu dokonalej domácej pizze. Je vybavená kordieritovou kamennou doskou, ktorá zabezpečuje rovnomerný ohrev a absorbuje vlhkosť z cesta, takže vaša domáca pizza bude chutná a chrumkavá.

Čas pečenia je len 3-5 minút.

Pizzeria je vhodná na použitie s mrazeným aj čerstvo pripraveným cestom.

Technické údaje

220-240 V~50-60 Hz 1200 W

Obsluha zariadenia na výrobu pizze

Pozor:

Pred použitím skontrolujte, či je plech na pečenie čistý a bez prachu.

Odporúčame utrieť všetky časti pizza prístroja čistou vlhkou handričkou.

Počas niekoľkých prvých prevádzkových cyklov môže z prístroja na prípravu pizze unikať dym a para. Je to úplne normálne a po niekoľkých minútach používania to zmizne.

Pred prvým použitím spotrebiča odporúčame, aby ste ho spustili na najvyšší stupeň ohrevu na 10 minút. Tým sa vypália všetky mazivá z vykurovacích telies a opeče sa kameň na pečenie.

Tento krok nie je potrebné opakovať pre ďalšie použitie.

Prvé kroky:

- Uistite sa, že je vo výrobníku pizze kordieritová doska správne umiestnená.
- Pripojte zariadenie.

Pred vložením prvej pizze vždy predhrejte stroj na pizzu aspoň na 10 minút. Tým sa zabezpečí, že komora rúry a kameň majú optimálnu teplotu na pečenie.

Tento čas môžete využiť na prípravu pizze!

Po dokončení cyklu predhrievania nastavte termostat na požadovanú teplotu a potom nastavte časovač na zapnutie spotrebiča.

ak nebol nastavený časovač alebo ak časovač vypršal, zariadenie na prípravu pizze sa nebude ohrievať.

- Zelené svetlo signalizuje, že zariadenie je zapnuté a nachádza sa v režime napájania.
- Po nastavení požadovanej teploty sa rozsvieti a zhasne červená

kontrolka, ktorá signalizuje stav cyklu ohrevu.

UPOZORNENIE: Na otváranie rúry používajte iba rukoväť veka. Odporúčame používať rukavice.

VAROVANIE: Pri otvorení rúry sa môžu uvoľňovať horúce výpary.

- Po dokončení cyklu predhrievania a dosiahnutí požadovanej teploty odporúčame vložiť pizzu dovnútra, keď sa rozsvieti červená kontrolka cyklu predhrievania. Pomôže to zabezpečiť chrumkavú kôrku a udržať teplotu kameňa počas pečenia.
- Pomocou drevenej špachtle položte pizzu priamo na horúci kameň na pečenie. Nepoužívajte lepkavé cesto na kameň ani špachtľu. Ak má vaša pizza lepkavý základ (ak je cesto čerstvé alebo príliš vlhké), pred pridaním pizze poprášte kameň a špachtľu múkou.
- Približne po 2 minútach pizzu skontrolujte a opäť zatvorte poklop, aby rúra zostala teplá.
- Keď časovač signalizuje uplynutie nastaveného času, zdvihnite hornú časť spotrebiča pomocou držiadiel a vyberte pizzu drevenou špachtľou.
- Zatvorte zariadenie na prípravu pizze, aby sa teplota v komore udržala stabilná a pripravená na ďalšiu pizzu.
- Po dokončení pečenia nastavte časovač na "0" a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Pozor:

Dbajte na to, aby bol spotrebič počas varenia riadne zatvorený a aby sa potraviny ...vnútro sa nedostalo do kontaktu s horným vykurovacím telesom.

Počas Používanie stránky neotvárajte veko, abyste abyste zabránili k úniku tepla a pravdepodobné predĺženie času pečenia.

Dbajte na to, aby prísady na pizzu (olej, syr, paradajky, mozzarella atď.) nepadali na kameň na pečenie, aby neprenikli na kameň a nespôsobili nepríjemný dym a zápach.

ČAS PRÍPRAVY A PEČENIA

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov pri pečení pizze odporúčame predhrievať prístroj na najvyššiu teplotu približne 10 minút.

Pizza z čerstvého cesta

Pečenie pizze z čerstvého cesta pri teplote 400 °C vo výrobníku pizze trvá zvyčajne od 90 sekúnd do približne 3 minút. Vysoká teplota zabezpečuje rýchly čas pečenia a poskytuje dokonale chrumkavú kôrku a rovnomerne roztopené polevy.

To samozrejme závisí od použitého receptu na cesto. Preto počas niekoľkých prvých použití pizza prístroja sledujte, ako sa vám pizza darí, kým nenájdete najlepšiu kombináciu teploty a času pre použitý recept.

Mrazená pizza a pizza kúpená v obchode

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, uistite sa, že mrazené pizze a mrazené základy na pizzu sú pred vložením do prístroja rozmrazené. Ako zdravý základ na pizzu môžete použiť aj pita chlieb (pečenie pita chleba trvá len 2-3 minúty).

Odporúčame prečítať si pokyny na pečenie uvedené na obale a podľa nich upraviť nastavenie času a teploty.

Recepty

Tu je recept na cesto na pizzu, ktoré je ideálne na pečenie vo výrobníku pizze počas 90 sekúnd až 2 minút pri teplote 400 °C (752 °F):

Zloženie:

- 500 g (4 šálky) chlebovej múky alebo múky "00"
- 325 ml (1 1/3 šálky) vody izbovej teploty
- 10 g soli (2 čajové lyžičky)
- 2 g (1/2 lyžičky) instantného droždia
- 10 g (2 lyžičky) cukru (voliteľné, pre ľahkú sladkosť)
- 15 ml olivového oleja (nepovinné, pre lepšiu chuť a štruktúru)

Pokyny:

1. Zmiešajte cesto:

- Vo veľkej miske zmiešajte múku, soľ, instantné droždie a cukor (ak používate).
- Pomaly pridávajte vodu a miešajte rukami alebo drevenou lyžicou, kým nevznikne hrubé cesto.
- Pridajte olivový olej (ak ho používate) a miešajte, kým sa dobre nespojí.

2. Uhnetieme cesto:

- Cesto položte na pomúčenú plochu a hnette ho asi 10-15 minút, kým nebude hladké a pružné. Ak máte kuchynský robot s hákom na miesenie cesta, mieste cesto pri stredných otáčkach asi 8-10 minút.
- Cesto by malo byť mierne lepkavé, ale nemalo by sa lepiť na ruky ani na povrch.

3. Prvý výskyt:

- Cesto vložte do mierne naolejovanej misy, prikryte vlhkou utierkou alebo potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť pri izbovej teplote 1-2 hodiny alebo kým nezdvojnásobí svoju veľkosť.

4. Vytvarujete cesto:

- Vymiesime cesto, aby sa uvoľnil vzduch.
- Cesto rozdeľte na 2-4 rovnaké časti podľa požadovanej veľkosti pizze.
- Z každej časti vytvarujte guľu a nechajte ju 15-20 minút odpočívať pod vlhkou utierkou.

5. Príprava na pečenie:

- Rúru na pizzu predhrejte na 400 °C.
- Každú guľôčku cesta rozvaľkajte na jemne pomúčenej doske a vytvarujte z nej okrúhly základ pizze. Uistite sa, že cesto je rovnomerne tenké.

6. Pridajte polevu:

- Na pizzu pridajte požadované prílohy. Pri pečení pri takej vysokej teplote platí, že menej je viac; príliš veľa posýpok môže spôsobiť, že pizza bude rozmočená.

7. Pečenie:

- Vložte pizzu do predhriateho zariadenia na prípravu pizze.
- Pečte 90 sekúnd až 2 minúty alebo kým kôrka nezíska zlatohnedú farbu a syr nezačne bublať.

8. Podávajte:

- Vyberte pizzu z rúry, nakrájajte ju na plátky a ihneď si ju vychutnajte!

Pizza Margarita

- Základný recept na cesto na pizzu
- Čerstvá bazalka
- 2 strúčiky cesnaku, rozdrvené
- 2 polievkové lyžice paradajkového pretlaku
- 1 šálka vody
- 1 polievková lyžica olivového oleja
- 700 ml paradajkovej omáčky
- Mozzarella

Príprava:

- Cibuľu a cesnak opečte na olivovom oleji, kým nezhnednú. Pridajte paradajkový pretlak, paradajková omáčka a voda. Varte 30 minút, kým sa tekutina nezredukuje.
- Vyvalkané cesto položte na jemne pomúčenú dosku a základ potrite domácou omáčkou.
- Mozzarellu nakrájajte na väčšie kúsky a zalejte ju omáčkou.
- Zatvorte pokrievku, skontrolujte ju približne po 2 minútach a v prípade potreby pokračujte vo varení.
- Nakoniec pridajte čerstvú bazalku a vychutnajte si ju!

Tipy:

- Aby ste dosiahli čo najlepšiu chuť, používajte kvalitné prísady, najmä múku a polevy.
- Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov sa uistite, že je vaša rúra na pizzu predhriata na 400 °C.
- Pri plnení a vkladaní pizze do zariadenia na výrobu pizze postupujte rýchlo, aby ste udržali vysokú teplotu.

Vychutnajte si lahodnú domácu pizzu!

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Po každom použití rúry odpojte od elektrickej siete a nechajte ju úplne vychladnúť. Nedotýkajte sa rúry ani ju nečistite, kým nevychladne.

Neponárajte rúru do vody ani iných tekutín. Pozor: mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým prúdom. Po vychladnutí rúry vyčistite jej vonkajšiu časť vlhkou handričkou.

Do ešte horúceho kameňa NELEJTE studenú vodu, tepelný šok by ho mohol rozbiť. Kameň NIE JE možné umývať v umývačke riadu.

Plná tehla je prírodný materiál, a preto časom mení farbu. Stmavnutie farby, škrvny a drobné škrabance zlepšujú chuť vašej pizze a nemusíte sa ich obávať.

Ak chcete kameň na pečenie vyčistiť, zoškrabte prebytočné zvyšky jedla špachtľou alebo štetkou so štetinami. Utrite ho papierovou utierkou alebo utierkou na čaj.

Odolné zvyšky prispievajú k tomu, že kameň na pečenie časom stvrdne. Na kameň na pečenie nikdy nepoužívajte kuchynský olej, vodu ani čistiace prostriedky.

Nepoužívajte nože ani nože na pizzu priamo na kameň na pečenie.

Špachtľu vyčistite v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom a dôkladne ju vysušte.

NIE JE POTREBNÁ ŽIADNA ĎALŠIA ÚDRŽBA

Nezabudnite, že je normálne, že kameň používaním tmavne a mení farbu. Je to typické pre prírodný kameň.

LIKVIDÁCIA ODPADU/OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Upozorňujeme na nasledujúce odporúčania:

- Tento spotrebič nevyhadzujte do domového odpadu.
- Obce majú pre tento typ výrobku zavedený systém separovaného zberu. Informujte sa na miestnom úrade, kde sa nachádzajú zberné miesta.

Elektrické a elektronické zariadenia obsahujú nebezpečné látky, ktoré majú škodlivé účinky na životné prostredie a ľudské zdravie a musia sa recyklovať.

Pred likvidáciou zariadenia vyberte batériu, ak je to potrebné, a zlikvidujte ju na mieste určenom úradmi (recyklačné stredisko, zariadenie na likvidáciu domového odpadu, váš predajca alebo do zbernej nádoby predajcu batérií).



INFORMÁCIE O ZÁRUKU

Záruka je 2 roky. Nevzťahuje sa na bežné opotrebovanie. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym, nevhodným, chybným, nevhodným alebo nevhodným používaním alebo inštaláciou alebo opravami vykonanými nekvalifikovanými osobami.

Spotrebič je určený len na domáce použitie. Zákaznícky

servis Nemecko:Kontakt:

O.V.S. GmbH, Westkai 20, D-27572 Bremerhaven. E-mail: online@salco-gmbh.com

Zákaznícky servis Rakúsko: Kontakt:

Silva-Schneider Handels GmbH, Karolingerstraße 1, 5020 Salzburg

E-mail: technik@silva-schneider.at

Zákaznícky servis Švajčiarsko: Kontakt:

E-mail: info@spcag.ch

Likvidácia zariadenia



Upozorňujeme na nasledujúce odporúčania:

-Tento spotrebič nevyhadzujte do domového odpadu.

-Obce majú pre tento typ výrobku zavedený systém separovaného zberu. Informujte sa na miestnom úrade, kde sa nachádzajú zberné miesta.

Elektrické a elektronické zariadenia obsahujú nebezpečné látky, ktoré majú škodlivé účinky na životné prostredie a ľudské zdravie a musia sa recyklovať.

Pred likvidáciou zariadenia vyberte batériu, ak je to potrebné, a odneste ju na miesto určené úradmi (recyklačné stredisko, spoločnosť na likvidáciu odpadu, váš predajca alebo zberná nádoba na batérie v obchode).

COCA-COLA, COKE, dizajn fľaše Contour a zariadenie Dynamic Ribbon sú ochranné známky spoločnosti The Coca-Cola Company.

©The Coca-Cola Company. Všetky práva vyhradené. Distribuuje SALCO Vertriebs GmbH.