

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

PIEC DO PIZZY



KD4344

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem należy przeczytać wszystkie poniższe instrukcje, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń i uzyskać najlepsze rezultaty z urządzenia. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Jeśli przekazujesz lub przekazujesz urządzenie innej osobie, upewnij się, że dołączysz również tę instrukcję.

W przypadku uszkodzeń spowodowanych przez użytkownika nieprzestrzegającego instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji, gwarancja traci ważność. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, niedbałym użytkowaniem lub użytkowaniem niezgodnym z wymaganiami niniejszej instrukcji.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.
4. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
5. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, w celu uniknięcia zagrożenia, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
6. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem znajdują się w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA” instrukcji obsługi.

7. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
8. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacjami na tabliczce znamionowej.
9. Zawsze podłączaj urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
10. W przypadku używania przedłużacza, należy go dostosować do poboru mocy urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do przegrzania przedłużacza i/lub wtyczki. Istnieje potencjalne ryzyko obrażeń w wyniku potknięcia się o przedłużacz. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
11. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed schowaniem odczekać do ostygnięcia.
12. Upewnić się, że kabel sieciowy nie zawisa na ostrych krawędziach i trzymać go z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia.
13. Nie zanurzać urządzenia ani wtyczki sieciowej w wodzie ani innych płynach. Istnieje zagrożenie życia w wyniku porażenia prądem elektrycznym!
14. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, pociągnij za wtyczkę. Nie ciągnij za przewód zasilający.
15. Nie dotykaj urządzenia, jeśli wpadnie do wody. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, wyłącz urządzenie i oddaj je do autoryzowanego serwisu w celu naprawy.
16. Nie podłączaj ani nie odłączaj urządzenia od gniazdka elektrycznego mokrymi rękami.
17. Nigdy nie próbuj otwierać obudowy urządzenia ani samodzielnie go naprawiać. Może to spowodować porażenie prądem.
18. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
19. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
20. Nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.
21. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia ani go nie zginaj.

22. Umieść urządzenie na stabilnej, równej powierzchni, z której nie spadnie.
23. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.



24. Caution, hot surface.
UWAGA!! Nie dotykaj powierzchni podczas użytkowania. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
25. Nie dotykaj gorących powierzchni. Pokrętła i uchwyty nagrzewają się podczas nagrzewania urządzenia. Podczas otwierania pokrywy urządzenia należy używać rękawic kuchennych.
26. Podczas otwierania urządzenia należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nagromadzona para może szybko się ulatniać. Aby zapewnić bezpieczeństwo, zaleca się używanie rękawic kuchennych podczas otwierania urządzenia

OPIS CZĘŚCI



1. Pokrętko regulacji temperatury
2. Lampka kontrolna
3. Pokrętko timera
4. Pokrywka
5. Uchwyt
6. Element grzejny
7. Kamień do pieczenia
8. Szpatułki

PRZED UŻYCIEM

1. Przed pieczeniem, uruchom urządzenie na 10 minut z zamkniętą pokrywą, ustawiając temperaturę na 4, aby rozgrzać kamień do pieczenia do około 320°C. W ten sposób usuniesz wszelkie pozostałości smarów z elementów grzejnych.
2. Nigdy nie używaj oleju ani wody bezpośrednio na kamieniu do pieczenia podczas pieczenia lub czyszczenia. Umieść surowe jedzenie (pizzę) bezpośrednio na powierzchni kamienia do pieczenia.
3. Nie martw się drobnymi zarysowaniami ani ciemniejszym kolorem powierzchni kamienia. Nie wpływa to na prawidłowe działanie kamienia do pieczenia. Pamiętaj, aby nigdy nie używać noża na kamieniu do pieczenia, ponieważ może to uszkodzić drobnoziarnistą powierzchnię do pieczenia.
4. Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania pysznych pizz ze świeżego ciasta i mrożonych spodów do pizzy. W przypadku korzystania z mrożonego spodu do pizzy, pozwól mu się rozmrozić przed włożeniem go do urządzenia. Zapewni to chrupiącą, upieczoną pizzę. Podczas pieczenia świeżego ciasta, lekko oprósz kamień do pieczenia mąką przed położeniem na nim ciasta. Jeśli ciasto jest lepkie, dodaj więcej mąki do kamienia do pieczenia.
5. Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania urządzenia, ponieważ nagromadzona para może szybko się ulotnić. Zaleca się noszenie rękawic podczas otwierania urządzenia, aby zapewnić bezpieczeństwo.

UŻYTKOWANIE

1. Upewnij się, że pokrętko regulacji temperatury jest ustawione w pozycji „0” i sprawdź, czy w urządzeniu nie ma niczego poza kamieniem do pieczenia. Zamknij pokrywę urządzenia.

2. Podłącz urządzenie do gniazdka. Obróć pokrętko regulacji temperatury do pozycji „4”. Zaświeci się kontrolka, a urządzenie rozpocznie nagrzewanie. Obróć pokrętko timera do pozycji „10” (10 minut). Poczekaj, aż usłyszysz dźwięk dzwonka; urządzenie jest gotowe do użycia.

Uwaga: Nagrzewając urządzenie przed użyciem, uzyskasz lepsze rezultaty pieczenia.

3. Umieść ciasto na szpatułkach, a następnie dodaj ulubione dodatki. Ważne: Nigdy nie przepełniaj pizzy ani nie umieszczaj dodatków zbyt wysoko na pizzy. Dodatki powinny zawsze znajdować się poniżej górnej grzałki, aby uniknąć przypalenia.

4. Przesuń pizzę na kamień do pieczenia za pomocą szpatułek.

Ostrzeżenie: Kamień do pieczenia i jego uchwyty będą bardzo gorące. Nie dotykaj ich, dopóki nie ostygną.

5. Zamknij pokrywę urządzenia. Obróć pokrętkę regulacji temperatury do pozycji „5” i piecz pizzę przez 4-5 minut. Dostosuj czas pieczenia do grubości ciasta, dodatków i własnych upodobań.

Uwaga: Zaleca się sprawdzenie postępu pieczenia po około 3 minutach. Nie otwieraj pokrywy, aby wielokrotnie sprawdzać stan pizzy, ponieważ woda w środku wyparuje. Jeśli pizza jest cienka, obróć pokrętkę regulacji temperatury do niższego ustawienia, aby zmniejszyć temperaturę pieczenia. Aby zwiększyć temperaturę pieczenia, obróć pokrętkę do wyższego ustawienia.

6. Jeśli chcesz upiec więcej pizz (jedną po drugiej), powtórz powyższą procedurę bez wstępnego nagrzewania. Kroki 3-5 są orientacyjne.

Jeśli temperatura urządzenia stanie się zbyt wysoka, pozostaw otwartą pokrywę na kilka minut po upieczeniu jednej pizzy i ustaw temperaturę z powrotem w pozycji „4”. Obróć pokrętkę do pozycji „5” przed ponownym wsunięciem kolejnej pizzy na kamień do pieczenia..

PRZEPISY

Podstawowe ciasto na pizzę

Składniki (na 1 pizzę)

- saszetka suchych drożdży (0,25 uncji)
- 1 łyżeczka drobnego cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Metoda

1. W dzbanku wymieszaj 3/4 szklanki ciepłej wody, drożdże, cukier i sól. Ubij widelcem do rozpuszczenia. Przykryj folią spożywczą. Odstaw w ciepłe miejsce na 5 minut lub do momentu, aż na powierzchni pojawią się bąbelki.
2. Przesiej mąkę do miski. Dodaj drożdże i olej. Wymieszaj, aby uzyskać miękkie ciasto, i lekko oprósz je mąką. Wyrabiaj przez 10 minut lub do momentu, aż będzie elastyczne. Przełóż do lekko natłuszczonej miski. Przykryj folią spożywczą. Odstaw w ciepłe miejsce na 25 do 30 minut lub do momentu, aż ciasto podwoi swoją objętość.
3. Uderz pięścią w ciasto. Wyrabiaj na lekko posypanej mąką powierzchni, aż będzie gładkie..

Gorąca pizza z salami i bazylią

Składniki

- Plasterki gorącej salami, sopressa z Kalabrii
- Koncentrat pomidorowy
- Pieczona czerwona papryka
- Ser kozi
- Liście bazylii

Metoda

1. Rozwałkuj świeże ciasto.
2. Posmaruj pastą pomidorową.
3. Ułóż salami i paprykę.
4. Posyp kozim serem i posyp listkami bazylii.
5. Włóż pizzę do piekarnika. Obróć pokrętkę regulacji temperatury do pozycji „5” i piecz przez około 3-4 minuty.

Pizza z owocami morza

Składniki

- 110 g sera mozzarella
- 110 g mieszanki owoców morza
- Olej czosnkowy
- Zmielony pieprz

Metoda

1. Możesz kupić mieszankę owoców morza u rybaka lub w lokalnym sklepie rybnym. Jeśli mieszanka zawiera małże, wyjmij je z muszli.
2. Połóż trochę poszarpanej mozzarelli na spodzie przygotowanego spodu do pizzy, a następnie ułóż na niej mieszankę owoców morza, odrobinę oleju czosnkowego i grubo posiekany pieprz. Uważaj, aby nie przepełnić pizzy składnikami, ponieważ owoce morza wydzielają dużo wody.
3. Włóż pizzę do urządzenia. Obróć pokrętkę regulacji temperatury do pozycji „5” i piecz przez około 3-4 minuty.
4. Po upieczeniu pizzy możesz dodać posiekany tymianek.

Śródziemnomorska Pizza Jagnięca

Składniki (na 4 małe pizze)

- 4 małe spody do pizzy
- 1 polędwica jagnięca (ok. 150 g)
- 1 duża cukinia obrana w grube paski
- 8 pomidorków koktajlowych, przekrojonych na pół
- Słoik zielonego pesto
- 75 g sera do pizzy
- 80 g ricotty
- Świeża bazylia do dekoracji

Metoda

1. Rozgrzej patelnię na dużym ogniu i dodaj odrobinę oliwy z oliwek. Dopraw jagnięcinę i dodaj ją na patelnię, smażąc po 2-3 minuty z każdej strony. Odłóż na 3 minuty na folii aluminiowej. Pokrój w cienkie plasterki w poprzek włókien.
2. Dodaj cukinię na patelnię i smaż 3-4 minuty, aż zmięknie. Przełóż do miski.
3. Posmaruj spód pizzy pesto, posyp serem i ułóż na nim cukinię, pomidora, jagnięcinę i ricottę.
4. Piecz dwie sztuki na raz w piekarniku na 3. poziomie piekarnika przez około 3 minuty.
5. Udekoruj listkami bazylii.

Klasyczna Margherita

Składniki (na 2 pizze)

- Podstawowe ciasto na pizzę
- Podstawowy sos do pizzy bez pieczenia
- 8 pomidorków koktajlowych, przekrojonych na pół
- 4 plastry bocconcini o grubości 1 cm
- 2 łyżki świeżo startego parmezanu
- Oliwa z oliwek extra virgin do skropienia
- Garść świeżych listków bazylii do dekoracji

Metoda

1. Rozwałkuj świeże ciasto. Posmaruj sosem do pizzy, pozostawiając 2 cm marginesu. Dodaj bocconcini, posyp parmezanem i pomidorkami koktajlowymi (przecięciem do góry) i skrop oliwą z oliwek.
2. Włóż pizzę do urządzenia. Obróć pokrętkę regulacji temperatury do pozycji „5” i piecz przez około 3-4 minuty, aż ser się roztopi.
3. Udekoruj listkami bazylii i dodaj odrobinę oliwy z oliwek, jeśli chcesz.

Łatwa pizza z serem chorizo i oliwkami

Składniki (na 2 pizze)

- 2 gotowe spody do pizzy
- Podstawowy sos do pizzy bez pieczenia
- 1 ząbek czosnku, zmiądzony i posiekany
- 6 łyżek startej mozzarelli
- 1 kiełbasa chorizo, pokrojona w plasterki
- Ser feta, pokruszony
- Czarne oliwki, bez pestek
- Świeże liście oregano do dekoracji

Metoda

1. Na spód pizzy nałóż sos do pizzy i rozgnieciony czosnek. Posyp mozzarellą i ułóż plasterki chorizo. Dodaj oliwki i fetę.
2. Włóż pizzę do urządzenia. Obróć pokrętkę regulacji temperatury do pozycji „5” i piecz przez około 3-4 minuty, aż ser się roztopi.
3. Udekoruj listkami oregano i delektuj się.

Rozkosz z camemberta i wędzonego łososia

Składniki (na 2 pizze)

- Podstawowe ciasto na pizzę
- Podstawowy sos do pizzy bez pieczenia
- 4 łyżki startej mozzarelli
- Krążek sera camembert pokrojony w plasterki
- 1 łyżka kaparów
- 250 g plasterków wędzonego łososia (lub wędzonego pstrąga)
- Czarny pieprz, mielony
- Świeży szczypiorek do posypania
- Ćwiartki cytryny do podania

Metoda

1. Rozwałkuj świeże ciasto. Posmaruj niewielką ilością sosu do pizzy, posyp mozzarellą. Udekoruj plasterkami camemberta i świeżo zmielonym czarnym pieprzem.
2. Włóż pizzę do urządzenia. Obróć pokrętkę regulacji temperatury do pozycji „5” i piecz przez około 3-4 minuty, aż ser zmięknie.
3. Wyjmij z urządzenia i udekoruj plasterkami łososia, kaparami, szczypiorkiem i odrobiną soku z cytryny.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Po każdym użyciu odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć. Uważaj, aby nie dotykać ani nie czyścić urządzenia, dopóki wszystkie części nie ostygną do temperatury pokojowej.
2. Do czyszczenia zewnętrznej części urządzenia używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Może to spowodować porażenie prądem i/lub uszkodzenie urządzenia.
3. Do czyszczenia kamienia do pieczenia nigdy nie używaj oleju spożywczego, wody ani detergentów. Zeskrob nadmiar jedzenia szpatułką lub szczoteczką o twardym włosiu i wytrzyj do czysta ręcznikiem papierowym lub czystą ściereczką.
4. Aby wyczyścić szpatułki, umyj je w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do mycia naczyń. Nigdy nie pozostawiaj ich w wodzie, ponieważ nasycenie wodą może je uszkodzić.
5. Nigdy nie używaj kamienia do pieczenia do celów innych niż przeznaczone. Nigdy nie wylewaj płynów na kamień do pieczenia, niezależnie od tego, czy jest gorący, czy zimny.
6. Nie wkładaj żadnej części do zmywarki do mycia.

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Kontrolka zapala się i gaśnie.	To jest automatyczna lampka termostatyczna.	Światło będzie się świecić, dopóki urządzenie nie osiągnie żądanej temperatury.
Górna część pizzy się pali.	Temperatura urządzenia jest zbyt wysoka.	Sprawdź pizzę. Jeśli góra piecze się szybciej niż dół, ustaw temperaturę z powrotem na pozycję „4”, pozostawiając pizzę do pieczenia bez włączonej kontrolki termostatu. Możesz też zostawić pokrywę otwartą na kilka minut, aby obserwować, jak pizza się piecze.
Spód pizzy się przypala.	Temperatura urządzenia jest zbyt wysoka.	Podczas pieczenia pierwszej pizzy upewnij się, że urządzenie nagrzewa się wstępnie do temperatury 4. Nie musisz czekać 10 minut, tylko do zgaśnięcia kontrolki. A następnie odczekaj kilka minut, aż kamień do pieczenia odpocznie, zanim umieścisz pizzę. Podczas pieczenia kolejnych pizz, po upieczeniu jednej pizzy, pozostaw pokrywę otwartą na kilka minut i ustaw temperaturę z powrotem na pozycję „4”. Ustaw temperaturę na pozycję „5”, gdy będziesz wsuwać kolejną pizzę na kamień do pieczenia w celu ponownego pieczenia.
Budny kamień do pieczenia.	Wilgoć na powierzchni kamienia do pieczenia.	Nie martw się śladami po kamieniach. Im większe ślady, tym lepszy smak pizzy. Po prostu zeskrób nadmiar metalową szpatułką.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Moc: 1200 W

GWARANCJA I OBSŁUGA KLIENTA

Przed dostawą urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli pomimo wszelkich starań, urządzenie ulegnie uszkodzeniu podczas produkcji lub transportu, prosimy o jego zwrot do sprzedawcy. Oprócz ustawowych praw, nabywca ma prawo do dochodzenia roszczeń na podstawie następujących warunków gwarancji:

Na zakupione urządzenie udzielamy 2-letniej gwarancji, licząc od dnia sprzedaży. W przypadku wady produktu można go zwrócić bezpośrednio do miejsca zakupu.

Wady powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia oraz awarie spowodowane ingerencją i naprawami osób trzecich lub montażem nieoryginalnych części nie są objęte niniejszą gwarancją. Należy zawsze zachować paragon, bez niego nie można ubiegać się o żadną formę gwarancji. Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi skutkują utratą gwarancji, a w przypadku szkód następnych nie ponosimy odpowiedzialności. Nie ponosimy również odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia ciała spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, jeśli instrukcja obsługi nie jest prawidłowo wykonana. Uszkodzenie akcesoriów nie uprawnia do bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim przypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Uszkodzenie szkła lub pęknięcie elementów plastikowych jest zawsze odpłatne. Wady materiałów eksploatacyjnych lub części ulegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja lub wymiana tych części nie są objęte gwarancją i podlegają opłacie.

Utylizacja przyjazna dla środowiska



Recykling – Dyrektywa europejska 2012/19/UE

To oznaczenie oznacza, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy go poddawać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie,

skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Produkt może zostać poddany recyklingowi w sposób bezpieczny dla środowiska.

Producent: FOREINTRADE S.A**Adres producenta:** Janówek, ul. Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Nazwa Produktu: Piec do pizzy**Model** (oznaczenia handlowe): KD4344**Deklaracja:**

Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

1. 2014/35/EU LV Directive
2. 2014/30/EU
3. 2011/65/UE ROHS 2 Directive
4. Rozporządzenie **2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
5. Rozporządzenie **10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Według norm:

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021

EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

-EN 60335-2-9 :2003+A1 :2004

+A2:2006+A12:2007+A13:2010

-EN 60335-1:2012+A11:2014+A13 :2017+A1 :2019

+A14 :2019+A2 :2019+A15 :2021

-EN 62233:2008

Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej: Ma Dong Hui, Janówek,
ul.Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.02.2025

Foreintrade S.A
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn
NIP: 521-36-70-752; Regon: 147383292

