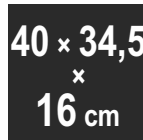
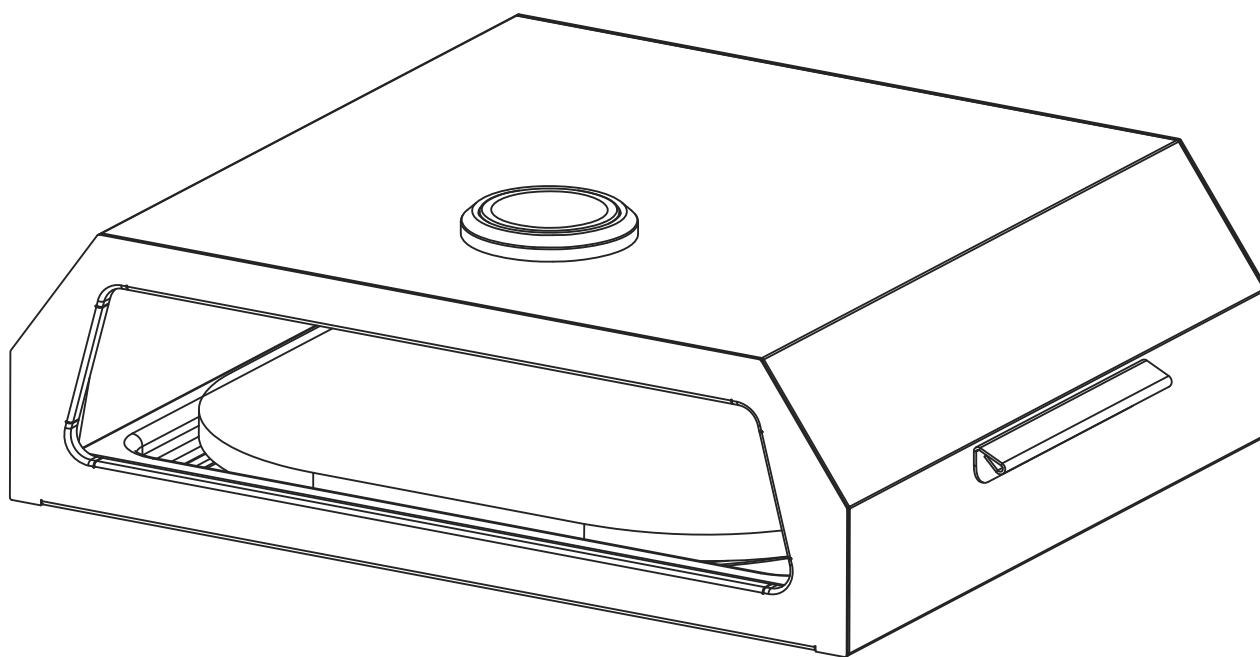


CZ Pec na pizzu
SK Pec na pizzu
ENG Pizza oven
D Pizzaofen
PL Piec do pizzy
H Pizza sütő

SLO Pečica za pico
HR Peć za pizzu
RO Cuptor pentru pizza
LV Picos krosnis
LT Picas krāsns
EST Pitsaahi
BG Пещ за пица

„TORRE“



CZ Pizza pec je vhodná k umístění na běžný gril a významně usnadňuje přípravu pizzy. Konstrukce umožňuje rychlé vyhřátí a vysokou koncentraci teploty uvnitř pece. Pizza pec je ideálním nástrojem pro přípravu pizzy s křupavým těstem a perfektně propečenými ingrediencemi. Použitý materiál pizza kameň - kordierit - svou pórovitostí zajistí absorpci a následně postupné uvolňování vlhkosti. Proto bude upečené těsto dokonale křupavé.

Před použitím:

- Před použitím si přečtěte návod k obsluze.
- Před prvním použitím nechte kámen alespoň hodinu vypéct.
- Použití tohoto zařízení je určeno výhradně k pečení pizzy a podobných pokrmů.

Bezpečnostní pokyny:

- Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než ke kterým je určeno.
- Dodržujte všechny bezpečnostní pokyny! Jejich nedodržení může způsobit zranění vám nebo/i ostatním.
- Uchovávejte tento návod k obsluze a bezpečnostní pokyny pro budoucí použití.
- Zařízení smí být používáno pouze tehdy, je-li v bezvadném stavu. Pokud je výrobek nebo jeho část poškozena, musí být vyřazen z provozu a řádně zlikvidován.
- Zařízení uchovávejte mimo dosah dětí a nepovolaných osob.
- Přístroj může být používán dětmi staršími 8 let a osobami se sníženou psychickou, smyslovou a mentální schopností, nebo lidmi s nedostatkem zkušeností a znalostí, pouze pokud jim bude poskytnut bezpečný dohled při používání přístroje, nebo jim byly podány instrukce, jak s přístrojem bezpečně zacházet tak, aby nedošlo k úrazu. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Děti se nesmí pokoušet o čištění ani údržbu přístroje, pokud nejsou pod dozorem zodpovědné osoby.
- Zařízení je určeno pouze pro venkovní použití.
- **POZOR:** Přístupné části mohou být velmi horké, pro manipulaci a obsluhu použijte vhodné nástroje (žárovkové rukavice, pizza lopatku).
- Zařízení nepřemísťujte, pokud je v provozu. Před manipulací nechte pec zchladnout.
- Během provozu udržujte zařízení mimo hořlavé materiály.
- Zařízení nesmí být upravováno.
- Pizza kámen není určen pro potraviny, které uvolňují tuky (maso atp.) tuky mohou ucpat póry kamene a tím jej znehodnotit.
- Pizza kámen nevystavujte teplotním šokům, nepolévajte studenou vodou apod.

Použití:

- Zkontrolujte, zda je zařízení v bezpečném provozním stavu a bez viditelných vad.
- Umístěte pizza kámen do pece.
- Pec položte na grilovací mřížku grilu.
- Předehřejte pizza pec na požadovanou teplotu.
- Položte pizzu na pizza kámen umístěný uvnitř pece.
- Pizza je běžně hotová po cca 5–7 minutách.
- Vyjměte hotovou pizzu.

Čištění, údržba a skladování:

- Před čištěním nechte pizza pec i pizza kámen zcela vychladnout!
- Povrch pece otřete houbičkou pomocí čisté vody, případně lze použít malé množství jemného saponátu.
- Nepoužívejte ostré předměty ani agresivní čisticí prostředky.

- Pizza kámen čistěte pouze škrabkou. Nečistěte jej vodou!
- Nemyjte v myčce na nádobí!
- Skladujte v suchém prostředí.

SK Pizza pec je vhodná na umiestnenie na bežný gril a významne uľahčuje prípravu pizze. Konštrukcia umožňuje rýchle vyhriatie a vysokú koncentráciu teploty vo vnútri pece. Pizza pec je ideálnym nástrojom na prípravu pizze s chrumkavým cestom a perfektné prepečenými ingredienciami. Použitý materiál pizza kameňa - kordierit - svojou pórovitosťou zaistí absorbciu a následne postupné uvoľňovanie vlhkosti. Preto bude upečené cesto dokonale chrumkavé.

Pred použitím:

- Pred použitím si prečítajte návod na obsluhu.
- Pred prvým použitím nechajte kameň aspoň hodinu vypieť.
- Použitie tohto zariadenia je určené výhradne na pečenie pizze a podobných pokrmov.

Bezpečnostné pokyny:

- Nepoužívajte zariadenie na iné účely, než na ktoré je určené.
- Dodržujte všetky bezpečnostné pokyny! Ich nedodržanie môže spôsobiť zranenie vám alebo/i ostatným.
- Uchovávajte tento návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny pre budúce použitie.
- Zariadenie smie byť používané iba vtedy, ak je v bezchybnom stave. Ak je výrobok alebo jeho časť poškodená, musí byť vyrazený z prevádzky a riadne zlikvidovaný.
- Zariadenie uchovávajte mimo dosahu detí a nepovolaných osôb.
- Prístroj môže byť používaný deťmi staršími ako 8 rokov a osobami so zníženou psychickou, zmyslovou a mentálnou schopnosťou, alebo ľuďmi s nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak im bude poskytnutý bezpečný dohľad pri používaní prístroja, alebo im boli podané inštrukcie, ako s prístrojom bezpečne zaobchádzať tak, aby nedošlo k úrazu. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Deti sa nesmú pokúšať o čistenie ani údržbu prístroja, pokiaľ nie sú pod dozorom zodpovednej osoby.
- Zariadenie je určené iba na vonkajšie použitie.
- **POZOR:** Prístupné časti môžu byť veľmi horúce, na manipuláciu a obsluhu použijte vhodné nástroje (žiárovkové rukavice, pizza lopatku).
- Zariadenie nepremiestňujte, pokiaľ je v prevádzke. Pred manipuláciou nechajte pec vychladnúť.
- Počas prevádzky udržujte zariadenie mimo horľavých materiálov.
- Zariadenie nesmie byť upravované.
- Pizza kameň nie je určený pre potraviny, ktoré uvoľňujú tuky (mäso atp.) tuky môžu upchať póry kameňa a tým ho znehodnotiť.
- Pizza kameň nevystavujte teplotným šokom, nepolievajte studenou vodou a pod.

Použitie:

- Skontrolujte, či je zariadenie v bezpečnom prevádzkovom stave a bez viditeľných chýb.
- Umiestnite pizza kameň do pece.
- Pec položte na grilovacia mriežku grilu.
- Predhrejete pizza pec na požadovanú teplotu.
- Položte pizzu na pizza kameň umiestnený vo vnútri pece.
- Pizza je bežne hotová po cca 5–7 minútach.
- Vyberte hotovú pizzu.

Čistenie, údržba a skladovanie:

- Pred čistením nechajte pizza pec aj pizza kameň úplne

vychladnúť!

- Povrch pece utrite hubkou pomocou čistej vody, prípadne je možné použiť malé množstvo jemného saponátu.
- Nepoužívajte ostré predmety ani agresívne čistiace prostriedky.
- Pizza kameň čistite iba škrabkou. Nečistite ho vodou!
- Neumývajte v umývačke riadu!
- Skladujte v suchom prostredí.

ENG The pizza oven is suitable for placement on a regular grill and makes pizza preparation significantly easier. The design allows for rapid heating and high concentration of temperature inside the oven. The pizza oven is an ideal tool for preparing pizza with crispy dough and perfectly baked ingredients. The pizza stone material used - cordierite - ensures the absorption and subsequent gradual release of moisture with its porosity. Therefore, the baked dough will be perfectly crispy.

Before use:

- Read the operating instructions before use.
- Before using for the first time, let the stone bake for at least an hour.
- This device is intended exclusively for baking pizza and similar dishes.

Safety instructions:

- Do not use the device for purposes other than those for which it is intended.
- Follow all safety instructions! Failure to follow them may cause injury to you and/or others.
- Keep these operating instructions and safety instructions for future use.
- The device may only be used if it is in perfect condition. If the product or part of it is damaged, it must be taken out of service and properly disposed of.
- Keep the device out of reach of children and unauthorized persons.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Children must not attempt to clean or maintain the appliance unless they are supervised by a responsible person.
- The device is intended for outdoor use only.
- **ATTENTION:** Accessible parts may be very hot, use suitable tools for handling and operation (heat-resistant gloves, pizza peel).
- Do not move the device while it is in operation. Let the oven cool down before handling.
- Keep the device away from flammable materials during operation.
- The device must not be modified.
- The pizza stone is not intended for foods that release fats (meat, etc.). Fats can clog the pores of the stone and thus damage it.
- Do not expose the pizza stone to temperature shocks, do not pour cold water on it, etc.

Use:

- Check that the device is in safe operating condition and without visible defects.
- Place the pizza stone in the oven.
- Place the oven on the grill grate of the grill.
- Preheat the pizza oven to the desired temperature.
- Place the pizza on the pizza stone placed inside the oven.
- The pizza is usually ready after about 5-7 minutes.

- Remove the finished pizza.

Cleaning, maintenance and storage:

- Let the pizza oven and pizza stone cool down completely before cleaning!
- Wipe the surface of the oven with a sponge using clean water, or a small amount of mild detergent can be used.
- Do not use sharp objects or aggressive cleaning agents.
- Clean the pizza stone only with a scraper. Do not clean it with water!
- Do not wash in the dishwasher!
- Store in a dry environment.

D Der Pizzaofen eignet sich für die Verwendung auf einem herkömmlichen Grill und erleichtert die Pizzazubereitung erheblich. Seine Konstruktion ermöglicht schnelles Aufheizen und eine hohe Temperaturkonzentration im Inneren. Der Pizzaofen ist ideal für die Zubereitung von Pizza mit knusprigem Teig und perfekt gebackenen Zutaten. Das verwendete Cordierit-Material des Pizzasteins sorgt dank seiner Porosität für die Aufnahme und anschließende, langsame Abgabe von Feuchtigkeit. Dadurch wird der Teig perfekt knusprig.

Vor Gebrauch:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Gebrauch.
- Vor der ersten Benutzung den Stein mindestens eine Stunde lang vorheizen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Backen von Pizza und ähnlichen Gerichten bestimmt.

Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Befolgen Sie alle Sicherheitshinweise! Andernfalls können Sie und/oder andere verletzt werden.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise für zukünftige Verwendung auf.
- Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn es sich in einwandfreiem Zustand befindet. Wenn das Produkt oder ein Teil davon beschädigt ist, muss es außer Betrieb genommen und fachgerecht entsorgt werden.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen auf. Das Gerät ist ausschließlich für den Außenbereich bestimmt.

ACHTUNG:

- Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Verwenden Sie geeignetes Werkzeug für die Handhabung und Bedienung (hitzebeständige Handschuhe, Pizzaschieber).
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Lassen Sie den Ofen vor der Handhabung abkühlen.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs von brennbaren Materialien fern.
- Das Gerät darf nicht verändert werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden, Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer verantwortlichen Person reinigen oder warten.
- Der Pizzastein ist nicht für fetthaltige Lebensmittel (Fleisch etc.) geeignet.
- Fette können die Poren des Steins verstopfen und ihn dadurch beschädigen.
- Setzen Sie den Pizzastein keinen Temperaturschwankungen aus und übergießen Sie ihn

nicht mit kaltem Wasser.

Anwendung:

- Prüfen Sie, ob das Gerät betriebsbereit und frei von sichtbaren Mängeln ist.
- Legen Sie den Pizzastein in den Ofen.
- Stellen Sie den Ofen auf den Grillrost.
- Heizen Sie den Pizzaofen auf die gewünschte Temperatur vor.
- Legen Sie die Pizza auf den Pizzastein im Ofen.
- Die Pizza ist in der Regel nach 5–7 Minuten fertig.
- Nehmen Sie die fertige Pizza heraus.

Reinigung, Pflege und Aufbewahrung:

- Lassen Sie den Pizzaofen und den Pizzastein vor der Reinigung vollständig abkühlen!
- Wischen Sie die Ofenoberfläche mit einem Schwamm und klarem Wasser ab.
- Alternativ können Sie etwas mildes Spülmittel verwenden.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Pizzastein nur mit einem Schaber.
- Reinigen Sie ihn nicht mit Wasser!
- Nicht in der Spülmaschine reinigen!
- An einem trockenen Ort aufbewahren.

PL Piec do pizzy nadaje się do umieszczenia na tradycyjnym grillu i znacznie ułatwia przygotowywanie pizzy. Konstrukcja pozwala na szybkie nagrzewanie i wysoką koncentrację temperatury wewnątrz pieca. Piec do pizzy to idealne narzędzie do przygotowywania pizzy z chrupiącym ciastem i idealnie wypieczonymi składnikami. Zastosowany kamień do pizzy – kordieryt – dzięki swojej porowatości zapewnia wchłanianie, a następnie stopniowe uwalnianie wilgoci. Dzięki temu upieczone ciasto będzie idealnie chrupiące.

Przed użyciem:

- Przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi.
- Przed pierwszym użyciem należy pozostawić kamień do wypieczenia na co najmniej godzinę.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do pieczenia pizzy i podobnych potraw.

Instrukcje bezpieczeństwa:

- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
- Przestrzegaj wszystkich instrukcji bezpieczeństwa! Nieprzestrzeganie ich może spowodować obrażenia u Ciebie i/lub innych osób.
- Przechowuj niniejszą instrukcję obsługi i wskazówki bezpieczeństwa do wykorzystania w przyszłości.
- Urządzenia można używać wyłącznie w idealnym stanie. W przypadku uszkodzenia produktu lub jego części należy wycofać je z eksploatacji i poddać odpowiedniej utylizacji.
- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci i osób nieupoważnionych.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na zewnątrz.

UWAGA:

- Dostępne części mogą być bardzo gorące, należy używać odpowiednich narzędzi do obsługi i użytkowania (rękawice żaroodporne, łopata do pizzy).
- Nie należy przenosić urządzenia podczas pracy. Przed przystąpieniem do obsługi należy odczekać, aż piec ostygnie.
- Urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych podczas pracy.
- Urządzenia nie wolno modyfikować.

- Kamień do pizzy nie jest przeznaczony do potraw uwalnających tłuszcz (mięso itp.). Tłuszcze mogą zatykać pory kamienia i w ten sposób go uszkadzać.
- Nie należy narażać kamienia do pizzy na szoki temperaturowe, polewać go zimną wodą itp.

Użytkowanie:

- Sprawdź, czy urządzenie jest w dobrym stanie technicznym i nie ma widocznych uszkodzeń.
- Umieść kamień do pizzy w piekarniku.
- Umieść piec na ruszcie grilla.
- Rozgrzej piec do pizzy do żądanej temperatury.
- Umieść pizzę na kamieniu do pizzy umieszczonym w piekarniku.
- Pizze jest zazwyczaj gotowa po około 5-7 minutach.
- Wyjmij gotową pizzę.

Czyszczenie, konserwacja i przechowywanie:

- Przed czyszczeniem poczekaj, aż piec do pizzy i kamień do pizzy całkowicie ostygną!
- Przetrzyj powierzchnię pieca gąbką zwilżoną czystą wodą lub niewielką ilością delikatnego detergentu.
- Nie używaj ostrych przedmiotów ani agresywnych środków czyszczących.
- Czyść kamień do pizzy wyłącznie skrobakiem. Nie czyść go wodą!
- Nie myj w zmywarce!
- Przechowuj w suchym miejscu.

H A pizzakemencét hagyományos grillsütőre lehet helyezni, és jelentősen megkönnyíti a pizza elkészítését. A kialakítás gyors felmelegedést és magas hőmérséklet-koncentrációt tesz lehetővé a kemencében. A pizzakemencé ideális eszköz ropogós tésztával és tökéletesen átsült alapanyagokkal készült pizza elkészítéséhez. A felhasznált pizzasütőkő anyaga - a kordierit - porozitásával biztosítja a nedveség felszívódását és fokozatos leadását. Ezért a sült tészta tökéletesen ropogós lesz.

Használat előtt:

Használat előtt olvassa el a használati utasítást.

Első használat előtt hagyja a követ legalább egy órán át sülni.

Ez a készülék kizárólag pizza és hasonló ételek sütésére szolgál.

Biztonsági utasítások:

Ne használja a készüléket más célra, mint amire szánták.

Kövessen az összes biztonsági utasítást! Ezek be nem tartása sérülést okozhat Önnek és/vagy másoknak.

Őrizze meg ezt a használati utasítást és a biztonsági utasításokat későbbi használatra.

A készüléket csak kifogástalan állapotban szabad használni. Ha a termék vagy annak egy része sérült, azt ki kell vonni a használatból, és megfelelően kell ártalmatlanítani.

A készüléket tartsa gyermekek és illetéktelen személyek elől elzárva.

A készüléket kizárólag kültéri használatra készült.

FIGYELEM: Az elérhető részek nagyon forróak lehetnek, használjon megfelelő eszközöket a kezeléshez és működtetéshez (hőálló kesztyű, pizzalapát).

Ne mozgassa a készüléket működés közben. Hagyja kihűlni a sütőt a kezelés előtt.

Működés közben tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól.

A készüléket tilos módosítani.

A pizzasütő nem alkalmas olyan élelmiszerek sütésére, amelyek zsírt bocsátanak ki (hús stb.). A zsírok eltömíthetik a kő pórusait, és ezáltal károsíthatják azt.

Ne tegye ki a pizzasütő követ hőmérsékleti sokknak, ne öntsön rá hideg vizet stb.

Használat:

- Ellenőrizze, hogy a készülék biztonságos üzemálában van-e és nincsenek-e látható hibái.
- Helyezze a pizzasütő követ a sütőbe.
- Helyezze a sütőt a grill grillrácsára.
- Melegítse elő a pizzasütőt a kívánt hőmérsékletre.
- Helyezze a pizzát a sütőbe helyezett pizzakőre.
- A pizza általában körülbelül 5-7 perc múlva kész.
- Vegye ki a kész pizzát.

Tisztítás, karbantartás és tárolás:

- Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a pizzasütőt és a pizzasütő követ!
- Törölje át a sütő felületét szivaccsal és tiszta vízzel, vagy használjon kevés enyhe mosogatószeret.
- Ne használjon éles tárgyakat vagy agresszív tisztítószeret.
- A pizzasütő követ csak kaparóval tisztítsa. Ne tisztítsa vízzel!
- Ne mossa mosogatógéppel!
- Száraz helyen tárolandó.

RO Cuptorul de pizza este potrivit pentru a fi amplasat pe un grătar obișnuit și facilitează semnificativ prepararea pizzei. Designul permite încălzirea rapidă și concentrarea ridicată a temperaturii în interiorul cuptorului. Cuptorul de pizza este un instrument ideal pentru prepararea pizzei cu aluat crocant și ingrediente perfect coapte. Materialul folosit pentru piatra de pizza - cordierită - asigură absorbția și eliberarea treptată ulterioară a umidității datorită porozității sale. Prin urmare, aluatul copt va fi perfect crocant.

Înainte de utilizare:

- Citiți instrucțiunile de utilizare înainte de utilizare.
- Înainte de prima utilizare, lăsați piatra să se coacă cel puțin o oră.
- Acest dispozitiv este destinat exclusiv coacerii pizzei și a unor preparate similare.

Instrucțiuni de siguranță:

- Nu utilizați dispozitivul în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Respectați toate instrucțiunile de siguranță! Nerespectarea acestora poate provoca vătămări corporale dumneavoastră și/sau ale altora.
- Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare și instrucțiuni de siguranță pentru utilizare ulterioară.
- Dispozitivul poate fi utilizat numai dacă este în stare perfectă. Dacă produsul sau o parte a acestuia este deteriorată, trebuie scoasă din funcțiune și eliminată în mod corespunzător.
- Anu se lăsa la îndemâna copiilor și a persoanelor neautorizate. Dispozitivul este destinat exclusiv utilizării în exterior.

ATENȚIE:

- Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți, folosiți unelte adecvate pentru manipulare și utilizare (mănuși rezistente la căldură, folia de pizza).
- Nu mutați dispozitivul în timp ce este în funcțiune. Lăsați cuptorul să se răcească înainte de manipulare.
- Țineți dispozitivul departe de materiale inflamabile în timpul funcționării.
- Dispozitivul nu trebuie modificat.
- Piatra de pizza nu este destinată alimentelor care eliberează grăsimi (carne etc.). Grăsimile pot bloca porii pietrei și astfel o pot deteriora.
- Nu expuneți piatra de pizza la șocuri termice, nu turnați apă rece pe ea etc.

Utilizare:

- Verificați dacă dispozitivul este în stare de funcționare sigură și fără defecte vizibile.
- Așezați piatra de pizza în cuptor.
- Așezați cuptorul pe grătarul grătarului.
- Preîncălziți cuptorul de pizza la temperatura dorită.
- Așezați pizza pe piatra de pizza plasată în interiorul cuptorului.
- Pizza este de obicei gata după aproximativ 5-7 minute.
- Scoateți pizza terminată.

Curățare, întreținere și depozitare:

- Lăsați cuptorul de pizza și piatra de pizza să se răcească complet înainte de curățare!
- Ștergeți suprafața cuptorului cu un burete folosind apă curată sau o cantitate mică de detergent blând.
- Nu folosiți obiecte ascuțite sau agenți de curățare agresivi.
- Curățați piatra de pizza doar cu o racletă. Nu o curățați cu apă!
- Nu spălați în mașina de spălat vase!
- Depozitați într-un mediu uscat.

SLO Peč za pico je primerna za postavitev na običajen žar in bistveno olajša pripravo pice. Zasnova omogoča hitro segrevanje in visoko koncentracijo temperature v notranjosti pečice. Peč za pico je idealno orodje za pripravo pice s hrustljavim testom in popolnoma zapečenimi sestavinami. Uporabljeni material kamna za pico - kordierit - s svojo poroznostjo zagotavlja absorpcijo in posledično postopno sproščanje vlage. Zato bo pečeno testo popolnoma hrustljivo.

Pred uporabo:

- Pred uporabo preberite navodila za uporabo.
- Pred prvo uporabo pustite kamen peči vsaj eno uro.
- Ta naprava je namenjena izključno peki pice in podobnih jedi.

Varnostna navodila:

- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so tisti, za katere je predvidena.
- Upošteвайте vsa varnostna navodila! Neupoštevanje letih lahko povzroči poškodbe vas in/ali drugih.
- Ta navodila za uporabo in varnostna navodila shranite za poznejšo uporabo.
- Napravo smete uporabljati le, če je v brezhibnem stanju. Če je izdelek ali njegov del poškodovan, ga je treba izločiti iz uporabe in pravilno odstraniti.
- Napravo hranite izven dosega otrok in nepooblaščenih oseb.
- Naprava je namenjena samo za uporabo na prostem.

POZOR:

- Dostopni deli so lahko zelo vroči, zato za rokovanje in upravljanje uporabljajte primerno orodje (rokavice, odporne na vročino, lopatico za pico).
- Naprave ne premikajte med delovanjem. Preden se lotite dela, pustite, da se pečica ohladi.
- Med delovanjem napravo hranite stran od vnetljivih materialov.
- Naprave ne smete spreminjati.
- Kamen za pico ni namenjen za živila, ki sproščajo maščobe (meso itd.). Maščobe lahko zamašijo pore kamna in ga tako poškodujejo.
- Kamena za pico ne izpostavljajte temperaturnim šokom, ne polivajte ga s hladno vodo itd.

Uporaba:

- Preverite, ali je naprava v varnem delovnem stanju in

brez vidnih napak.

- Kamen za pico postavite v pečico.
- Pečico postavite na rešetko žara.
- Pečico za pico segrejte na zeleno temperaturo.
- Pico postavite na kamen za pico, ki je nameščen v pečici.
- Pica je običajno pečena po približno 5–7 minutah.
- Pečeno pico vzemite iz pečice.

Čiščenje, vzdrževanje in shranjevanje:

- Pred čiščenjem pustite, da se pečica za pico in kamen za pico popolnoma ohladita!
- Površino pečice obrišite z gobico in čisto vodo, lahko pa uporabite tudi majhno količino blagega detergenta.
- Ne uporabljajte ostrih predmetov ali agresivnih čistil.
- Kamen za pico čistite samo s strgalom. Ne čistite ga z vodo! Ne pomivajte v pomivalnem stroju!
- Shranjujte v suhem okolju.

HR Peč za pizzu prikladna je za postavljanje na obični roštilj i znatno olakšava pripremu pizze. Dizajn omogućuje brzo zagrijavanje i visoku koncentraciju temperature unutar pečnice. Peč za pizzu idealan je alat za pripremu pizze s hrskavim tijestom i savršeno pečenim sastojcima. Materijal kamena za pizzu - kordierit - svojom poroznošću osigurava apsorpciju i naknadno postupno oslobađanje vlage. Stoga će pečeno tijesto biti savršeno hrskavo.

Prije upotrebe:

- Pročitajte upute za uporabu prije upotrebe.
- Prije prve upotrebe, pustite kamen da se peče najmanje sat vremena.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za pečenje pizze i sličnih jela.

Sigurnosne upute:

- Ne koristite uređaj u druge svrhe osim onih za koje je namijenjen.
- Slijedite sve sigurnosne upute! Nepoštivanje istih može uzrokovati ozljede vama i/ili drugima.
- Sačuvajte ove upute za uporabu i sigurnosne upute za buduću upotrebu.
- Uređaj se smije koristiti samo ako je u besprijekornom stanju. Ako je proizvod ili njegov dio oštećen, mora se isključiti iz upotrebe i propisno zbrinuti.
- Uređaj držite izvan dohvata djece i neovlaštenih osoba.
- Uređaj je namijenjen samo za vanjsku upotrebu.

PAŽNJA:

- Dostupni dijelovi mogu biti vrlo vrući, koristite prikladne alate za rukovanje i rad (rukavice otporne na toplinu, koru za pizzu).
- Ne pomičite uređaj dok je u radu. Prije rukovanja pustite pećnicu da se ohladi. Tijekom rada držite uređaj podalje od zapaljivih materijala.
- Uređaj se ne smije modificirati.
- Kamen za pizzu nije namijenjen za hranu koja oslobađa masnoće (meso itd.). Masti mogu začepiti pore kamena i tako ga oštetiti.
- Ne izlažite kamen za pizzu temperaturnim šokovima, ne polijevajte ga hladnom vodom itd.

Upotreba:

- Provjerite je li uređaj u sigurnom radnom stanju i bez vidljivih nedostataka.
- Stavite kamen za pizzu u pećnicu.

- Stavite pečnicu na rešetku roštilja.
- Zagrijte pečnicu za pizzu na željenu temperaturu.
- Stavite pizzu na kamen za pizzu postavljen unutar pečnice.
- PIZZA je obično gotova nakon otprilike 5-7 minuta.
- Izvadite gotovu pizzu.

Čišćenje, održavanje i skladištenje:

- Prije čišćenja pustite da se pečnica za pizzu i kamen za pizzu potpuno ohlade!
- Površinu pečnice obrišite spužvom i čistom vodom ili možete upotrijebiti malu količinu blagog deterdženta.
- Ne koristite oštre predmete ili agresivna sredstva za čišćenje.
- Kamen za pizzu čistite samo strugalicom. Ne čistite ga vodom! Ne perite u perilici posuda!
- Čuvajte na suhom mjestu.

LV Picos krosnis tinka statyti ant įprastų grotelių ir gerokai palengvina picos kepimą. Konstrukcija leidžia greitai įkaisti ir palaikyti aukštą temperatūros koncentraciją krosnies viduje. Picos krosnis yra idealus įrankis picai su traškia tešla ir tobulai iškeptais ingredientais kepti. Naudojama picos akmens medžiaga – kordieritas – savo poringumu užtikrina drėgmės sugėrimą ir laipsnišką išsiskyrimą. Todėl iškepta tešla bus tobulai traški.

Prieš naudojimą:

- Prieš naudojimą perskaitykite naudojimo instrukciją.
- Prieš pirmą kartą naudodami leiskite akmeniui kepti bent valandą.
- Šis prietaisas skirtas tik picai ir panašioms patiekalams kepti.

Saugos instrukcijos:

- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei numatyta.
- Laikykitės visų saugos nurodymų! Jų nesilaikymas gali sužaloti jus ir (arba) kitus.
- Išsaugokite šias naudojimo ir saugos instrukcijas ateičiai.
- Prietaisą galima naudoti tik esant nepriekaištingos būklės. Jei gaminyje ar jo dalis yra pažeista, jį reikia išjungti ir tinkamai utilizuoti.
- Laikykite prietaisą vaikams ir neįgaliesiems asmenims nepasiekiamoje vietoje.
- Įrenginys skirtas naudoti tik lauke.

DĖMESIO:

- Pasiekiamos dalys gali būti labai karštos, naudokite tinkamus įrankius tvarkymui ir valdymui (karščiui atsparias pirštines, picos ližę).
- Nejudinkite įrenginio, kai jis veikia. Prieš liedami leiskite orkaitėi atvėsti.
- Veikimo metu laikykite įrenginį atokiau nuo degių medžiagų.
- Įrenginio negalima modifikuoti.
- Picos akmuo nėra skirtas maisto produktams, kurie išskiria riebalus (mėsa ir kt.). Riebalai gali užkimšti akmens poras ir taip jį pažeisti.
- Nelaikykite picos akmens temperatūros šuolių, nepilkite ant jo šalto vandens ir pan.

Naudojimas:

- Patikrinkite, ar prietaisas yra saugios naudojimo būklės ir be matomų defektų.
- Įdėkite picos akmenį į orkaitę.

- Padėkite orkaitę ant grotelių.
- Įkaitinkite picos krosnį iki norimos temperatūros.
- Padėkite picą ant picos akmens, įdėto į orkaitės vidų.
- Pica paprastai būna iškepusi maždaug po 5–7 minučių.
- Išimkite iškepusią picą.

Valymas, priežiūra ir laikymas:

- Prieš valydami leiskite picos krosnei ir picos akmeniui visiškai atvėsti!
- Krosnelės paviršių nuvalykite kempine ir švariu vandeniu arba nedideliu kiekiu švelnaus ploviklio.
- Nenaudokite aštrių daiktų ar agresyvių valymo priemonių.
- Picos akmenį valykite tik grandikliu. Nevalykite jo vandeniu!
- Neplaukite indaplovėje!
- Laikykite sausoje vietoje.

LT Picas krāsns ir piemērota novietošanai uz parasta grila un ievērojami atvieglo picas gatavošanu. Konstrukcija nodrošina ātru uzsildīšanu un augstu temperatūras koncentrāciju krāsns iekšpusē. Picas krāsns ir ideāls instruments picas pagatavošanai ar kraukšķīgu mīklu un perfekti ceptām sastāvdaļām. Izmantotais picas akmens materiāls - kordierīts - ar savu porainību nodrošina mitruma uzsūkšanu un sekojošu pakāpenisku atbrīvošanu. Tāpēc ceptā mīkla būs perfekti kraukšķīga.

Pirms lietošanas:

- Pirms lietošanas izlasiet lietošanas instrukciju.
- Pirms pirmās lietošanas reizes ļaujiet akmenim cepties vismaz stundu.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai picas un līdzīgu ēdienu cepšanai.

Drošības norādījumi:

- Nelietojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot tos, kuriem tā paredzēta.
- Ievērojiet visus drošības norādījumus! To neievērošana var radīt traumas jums un/vai citiem.
- Saglabājiet šīs lietošanas instrukcijas un drošības norādījumus turpmākai izmantošanai.
- Ierīci drīkst lietot tikai tad, ja tā ir nevainojamā stāvoklī. Ja produkts vai tā daļa ir bojāta, tā ir jāizņem no ekspluatācijas un pareizi jāiznīcina.
- Saglabājiet ierīci bērniem un nepiederošām personām nepieejamā vietā. Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai ārpus telpām.

UZMANĪBU:

- Pieejamās daļas var būt ļoti karstas, izmantojiet piemērotus instrumentus apstrādei un darbībai (karstumizturīgus cimds, picas lāpstiņu).
- Nepārvietojiet ierīci tās darbības laikā. Pirms apstrādes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
- Darbības laikā turiet ierīci tālāk no viegli uzliesmojošiem materiāliem.
- Ierīci nedrīkst modificēt.
- Picas akmens nav paredzēts pārtikas produktiem, kas izdala taukus (gaļa utt.). Tauki var aizsprostot akmens poras un tādējādi to sabojāt.
- Nepaļaujiet picas akmeni temperatūras triecieniem, neļaujiet uz tā aukstu ūdeni utt.

Lietošana:

- Pārbaudiet, vai ierīce ir drošā darba kārtībā un bez redza-

miem defektiem.

- Ievietojiet picas akmeni cepeškrāsnī.
- Novietojiet cepeškrāsnī uz grila restēm.
- Uzkaršējiet picas krāsnī līdz vēlāmajai temperatūrai.
- Novietojiet picu uz picas akmens, kas ievietots cepeškrāsnī.
- Pica parasti ir gatava apmēram pēc 5–7 minūtēm.
- Izņemiet gatavo picu.

Tīrīšana, apkope un uzglabāšana:

- Pirms tīrīšanas ļaujiet picas krāsnij un picas akmenim pilnībā atdzist!
- Noslaukiet cepeškrāsns virsmu ar sūkli un tīru ūdeni vai nelielu daudzumu maiga mazgāšanas līdzekļa.
- Nelietojiet asus priekšmetus vai agresīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Picas akmeni tīriet tikai ar skrāpi. Netīriet to ar ūdeni!
- Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā!
- Uzglabājiet sausā vietā.

EST Pitsaahju saab asetada tavalisele grillile ja see lihtsustab oluliselt pitsa valmistamist. Konstruktsioon võimaldab kiiret kuumutamist ja ahju sees kõrge temperatuuri kontsentratsiooni. Pitsaahju on ideaalne vahend krõbeda taigna ja ideaalselt küpsetatud koostisosadega pitsa valmistamiseks. Kasutatav pitsakivi materjal – kordierit – tagab oma poorsusega niiskuse imendumise ja sellele järgneva järkjärgulise vabanemise. Seetõttu on küpsetatud tainas ideaalselt krõbe.

Enne kasutamist:

- Lugege enne kasutamist kasutusjuhend läbi.
- Enne esmakordset kasutamist laske kivil vähemalt tund aega küpseda.
- See seade on ette nähtud ainult pitsa ja sarnaste roogade küpsetamiseks.

Ohutusjuhised:

- Ärge kasutage seadet muul otstarbel kui ette nähtud.
- Järgige kõiki ohutusjuhiseid! Nende mittejärgimine võib teid ja/või teisi vigastada.
- Säilitage need kasutusjuhised ja ohutusjuhised edaspidiseks kasutamiseks.
- Seadet võib kasutada ainult laitmatu seisukorras. Kui toode või selle osa on kahjustatud, tuleb see kasutusest kõrvaldada ja nõuetekohaselt utiliseerida.
- Hoidke seadet lastele ja volitamata isikutele kättesaamatus kohas. Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult õues.

TÄHELEPANU:

- Ligipääsetavad osad võivad olla väga kuumad, kasutage käsitsemiseks ja kasutamiseks sobivaid tööriistu (kuumakindlad kindad, pitsakoor).
- Ärge liigutage seadet töötamise ajal. Enne käsitsemist laske ahjul jahtuda.
- Hoidke seadet töötamise ajal tuleohtlikest materjalidest eemal.
- Seadet ei tohi modifitseerida.
- Pitsakivi ei ole ette nähtud rasva eraldavate toitude (liha jne) küpsetamiseks. Rasv võib ummistada kivi poorid ja seega seda kahjustada.
- Ärge jätke pitsakivi temperatuurikõikumiste kätte, ärge valage sellele külma vett jne.

Kasutamine:

- Kontrollige, et seade on ohutult töökorras ja ilma nähtavate defektideta.
- Asetage pitsakivi ahju.

- Asetage ahi grilli restile.
- Kuumutage pitsaahi soovitud temperatuurini.
- Asetage pitsa ahju asetatud pitsakivile.
- Pitsa on tavaliselt valmis umbes 5-7 minuti pärast.
- Võtke valmis pitsa ahjust välja.

Puhastamine, hooldus ja hoiustamine:

- Enne puhastamist laske pitsaahjul ja pitsakivil täielikult jahtuda!
- Pühkige ahju pinda käsnaga puhta veega või väikese koguse õrna pesuvahendiga.
- Ärge kasutage teravaid esemeid ega agressiivseid puhastusvahendeid.
- Puhastage pitsakivi ainult kaabitsaga. Ärge puhastage seda veega!
- Ärge peske nõudepesumasinas!
- Hoidke kuivas kohas.

- Прочетете инструкциите за употреба преди употреба.
- Преди да използвате за първи път, оставете камъка да се пече поне един час.
- Това устройство е предназначено изключително за печене на пица и подобни ястия.

- Дръжте устройството далеч от деца и неупълномощени лица.
- Устройството е предназначено само за употреба на открито.
- ВНИМАНИЕ: Достъпните части може да са много горещи, използвайте подходящи инструменти за боравене и работа (термоустойчиви ръкавици, кора за пица).
- Не местете устройството, докато работи. Оставете фурната да се охлади, преди да работите с нея.
- Дръжте устройството далеч от запалими материали по време на работа.
- Устройството не трябва да се модифицира.
- Камъкът за пица не е предназначен за храни, които отделят мазнини (месо и др.). Мазнините могат да запушат порите на камъка и по този начин да го повредят.
- Не излагайте камъка за пица на температурни шокове, не изливайте студена вода върху него и др.

BG Фурната за пица е подходяща за поставяне върху обикновена скара и значително улеснява приготвянето на пица. Дизайнът позволява бързо нагряване и висока концентрация на температура във вътрешността на фурната. Фурната за пица е идеален инструмент за приготвяне на пица с хрупкаво тесто и перфектно изпечени съставки. Използваният материал за камъка за пица - кордиерит - осигурява абсорбирането и последващото постепенно освобождаване на влага със своята порьозност. Следователно, изпеченото тесто ще бъде перфектно хрупкаво.

Инструкции за безопасност:

- Не използвайте устройството за цели, различни от тези, за които е предназначено.
- Спазвайте всички инструкции за безопасност! Неспазването им може да причини нараняване на вас и/или други лица.
- Запазете тези инструкции за употреба и инструкции за безопасност за бъдеща употреба.
- Уредът може да се използва само ако е в перфектно състояние. Ако продуктът или част от него е повреден, той трябва да бъде изваден от употреба и правилно изхвърлен.

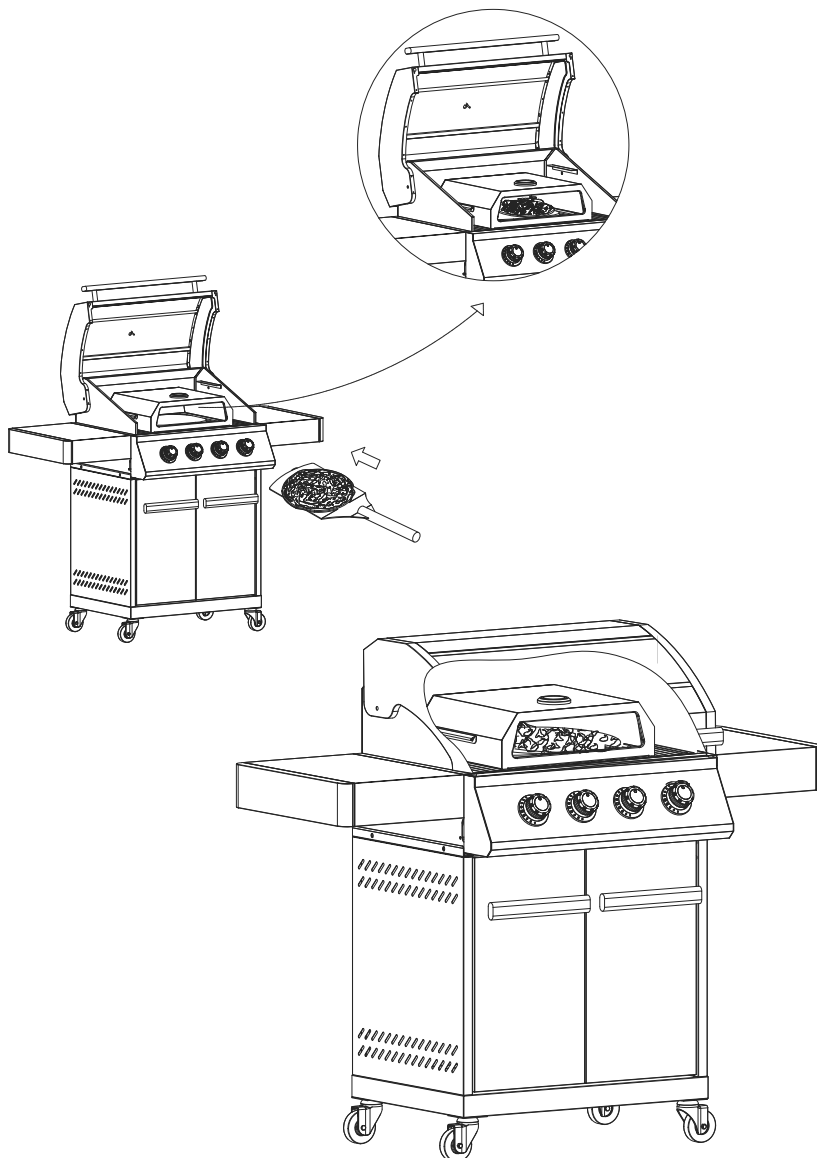
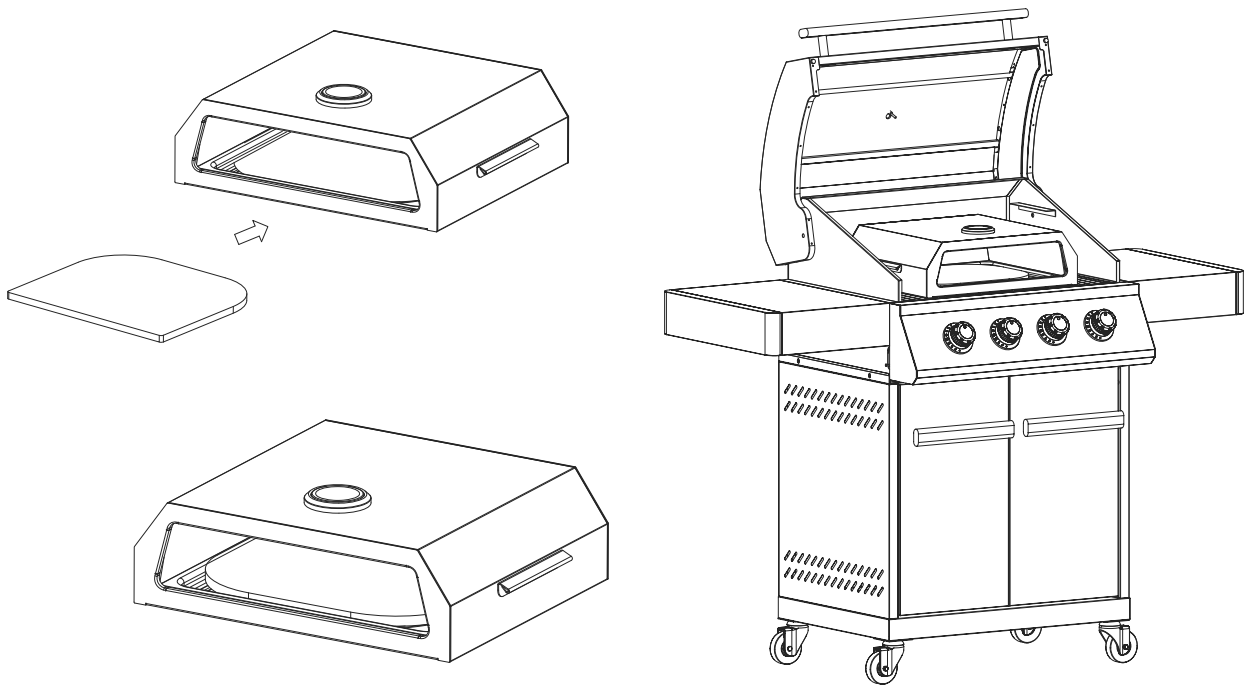
Употреба:

- Проверете дали устройството е в безопасно работно състояние и без видими дефекти.
- Поставете камъка за пица във фурната.
- Поставете фурната върху решетката на грила.
- Загрейте фурната за пица до желаната температура.
- Поставете пицата върху камъка за пица, поставен във фурната.
- Пицата обикновено е готова след около 5-7 минути.
- Извадете готовата пица.

Преди употреба:

Technické údaje / Technické údaje / Technical specifications / Technische Daten / Dane techniczne / Műszaki adatok / Tehnični podatki Tehnički podaci / Specificații tehnice / Techniniai duomenys / Tehniskie dati / Tehnilised andmed / Технические характеристики

Rozměry pece / Rozměry pece / Oven dimensions Abmessungen des Ofens / Wymiary pieca / A kemence méretei Mere pečice / Dimenzije peći / Dimensiunile cuptorului Krosnies matmenys / Krāsns izmēri / Ahju mōdmed / Размери на пещта	40 x 34,5 x 16 cm
Rozměry pizza kamene / Rozměry pizza kameňa / Pizza stone dimensions Abmessungen des Pizzasteins / Wymiary kamienia do pizzy / A pizzakő méretei Mere kamna za pico / Dimenzije kamena za pizzu / Dimensiunile pietrei pentru pizza Picas akmens matmenys / Picas akmens izmēri / Pizzakivi mōdmed / Размери на камъка за пица	34 x 30,5 cm
Material pece / Oven material / Material des Ofens Material pieca / A kemence anyaga / Material pečice Material peći / Materialul cuptorului / Krosnies medžiaga Krāsns materiāls / Ahju materjal / Материал на пещта	Nerezová ocel / Nerezová ocel / Stainless steel / Edelstahl Stal nierdzewna / Rozsdamentes acél / Nerjaveče jeklo Nehrdajući čelik / Oţel inoxidabil / Nerūdijantīs plienas Nerūsējošais tērauds / Roostevaba teras / Неръждаема стомана
Material kamene / Material kameňa / Stone material / Material des Steins / Material kamienia A kő anyaga / Material kamna / Materijal kamena / Materialul pietrei / Akmens medžiaga Akmens materiāls / Kivi materjal / Материал на камъка	Kordierit / Cordierite / Cordierit Kordieryt / Kordieritas / Kordierīts Kordierit / Кордиерит
Teploměr / Teploměr / Thermometer / Termometr / Hőmérő / Thermometer / Termometer Termometru / Termometras / Termometers / Termomeeter / Термометър	Ano / Áno / Yes / Ja / Tak / Igen Da / Taip / Jā / Jah / Да (C° / F°)
Vhodné umístění / Vhodné umiestnenie / Suitable placement / Geeignete Platzierung Odpowiednie umiejscowienie / Megfelelő elhelyezés / Primerno mesto postavitve Prikladno mjesto postavljanja / Amplasare adecvată / Tinkama vieta Piemērota novietošana / Sobiv paigutis / Подходящо разположение	Mřížka grilu / Mriežka grilu / Grill grate Grillrost / Ruszt grilla / Grillrács / Rešetka žara Rešetka roštilja / Grätar / Grillo grotelės Grila restes / Grillrest / Скара за грил





Compass CZ s.r.o. Pražská 17, 250 81 - Nehvizdy, CZ, e-mail: info@compass.cz

www.cattara.eu

last revision 12/2025