

Götze & Jensen



PIEC DO PIZZY PO400K

Instrukcja obsługi
i warunki gwarancji

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I ZAGROŻENIA

1. Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i bezwzględnie jej przestrzegać.
2. Nie należy uruchamiać urządzenia jeżeli ma uszkodzony przewód zasilający, wtyczkę lub obudowę. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis lub osobę do tego uprawnioną, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.
3. Urządzenie należy podłączyć zgodnie z informacją o zasilaniu na tabliczce znamionowej.
4. Przewód zasilający pieca należy podłączyć do gniazda elektrycznego z uziemieniem.
5. Urządzenie przystosowane jest do użytku domowego, nie komercyjnego.
6. Nie należy obsługiwać urządzenia z mokrymi dłońmi.
7. Należy chronić przewód zasilający przed gorącymi powierzchniami oraz należy uważać, aby przewód nie zwisał poza krawędź blatu. Przewód nie może mieć kontaktu z wodą lub innymi płynami.
8. Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej, niepalnej i stabilnej powierzchni.
9. Należy zapewnić co najmniej 10 cm odstępu po bokach i z tyłu pieca oraz 30 cm odstępu nad nim ustawiając urządzenie na miejscu pracy.
10. Przed jakąkolwiek pracą konserwacyjną przy piecu, należy odłączyć urządzenie od zasilania i upewnić się, że urządzenie nie jest nagrzane.
11. W trakcie pracy obudowa urządzenia nagrzewa się do wysokiej temperatury. Nie należy dotykać elementów pieca oznaczonych znakiem:



12. Wnętrze pieca w trakcie pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury. Do wyciągania upieczonej pizzy należy używać dołączonej do zestawu łopatk.
13. Aby wyciągnąć wtyczkę z gniazda należy chwycić za wtyczkę, nie należy ciągnąć za przewód.

14. Urządzenie nie może pracować w pobliżu materiałów łatwopalnych.
15. Urządzenie przeznaczone jest do użytku przez osoby dorosłe i powinno znajdować się poza zasięgiem dzieci.
16. Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznymi systemami zdalnymi lub czasomierzami.
17. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
18. Nie wolno przykrywać urządzenia, ani kłaść na nim materiałów łatwopalnych tj. tace, papier, świece.
19. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
20. Nie wolno używać urządzenia z otwartymi drzwiami pieca.
21. Nie wolno umieszczać w piecu produktów z plastiku, tektury ani innych topliwych lub łatwopalnych wyrobów.
22. Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
23. Nie należy przenosić urządzenia w trakcie pracy.
24. Należy zachować szczególną ostrożność podczas wyciągania pizzy z nagrzanego pieca.

WPROWADZENIE

Dziękujemy za zaufanie, jakim nas Państwo obdarzyli, dokonując zakupu urządzenia marki **Götze & Jensen**. Jesteśmy przekonani, że to bardzo dobrej jakości urządzenie zapewni Państwu dużo radości i satysfakcji z jego użytkowania.

NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I JEJ PRZESTRZEGAĆ!

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub innego nie dotyczącego celów komercyjnych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem.

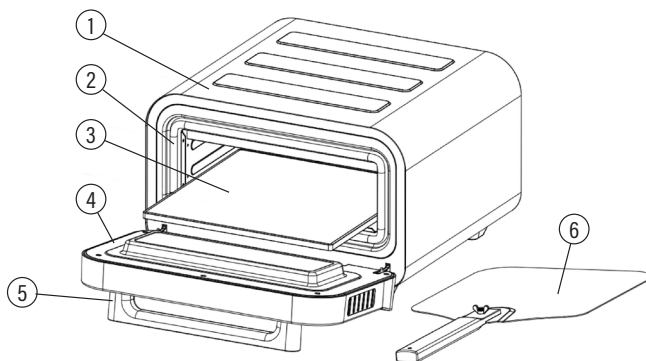
DANE TECHNICZNE

Model	P0400K
Zasilanie	220-240V~50/60Hz
Moc	1700W

Pojemność	12.8l
Zakres temperatur	80°C-450°C
Ilość grzałek	2
Funkcje grzania	Górna i dolna grzałka
Liczba szyb w drzwiczkach	3
Programy	Manual (własny program), neapolitan (pizza jak z pieca palonego drewnem), thin crust (cienka i chrupiąca), pan pizza (pizza z patelni), new york (pizza w stylu nowojorskim), frozen (mrożona)
Funkcje dodatkowe	Nóżki antypoślizgowe, minutnik, sterowanie dotykowe, regulacja temperatury
Wymiary	44 x 49 x 28cm
Skład zestawu	Piec, kamień do pizzy, łopátka

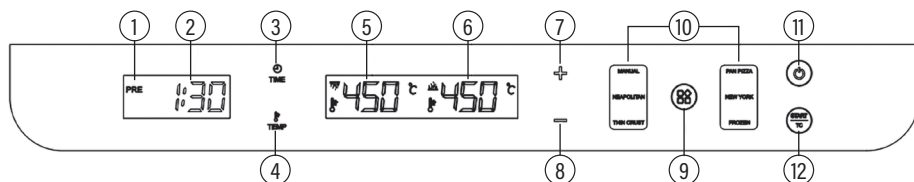
OPIS PRODUKTU

1. Obudowa pieca.
2. Uszczelka drzwiczek.
3. Kamień do pizzy.
4. Drzwiczki pieca.
5. Uchwyt drzwiczek.
6. Łopátka do pizzy.



OPIS PANELU STEROWANIA

1. Lampka wskaźnika nagrzewania.
2. Licznik czasu.
3. Regulacja czasu.
4. Regulacja temperatury.
5. Wyświetlanie temperatury górnej grzałki.
6. Wyświetlanie temperatury dolnej grzałki.
7. Zwiększ czas lub temperaturę.
8. Zmniejsz czas lub temperaturę.
9. Przycisk wyboru funkcji.
10. Menu z ustawieniami stylu pizzy.
11. Włącznik/Wyłącznik.
12. Start/Kontrola licznika czasu.

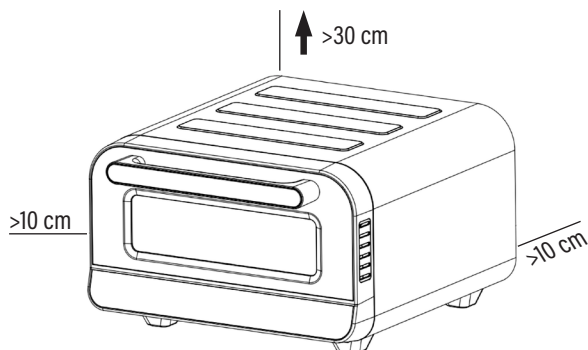


INSTALACJA I PIERWSZE URUCHOMIENIE

1. Ostrożnie usuń wszystkie materiały opakowaniowe i umieść produkt na płaskiej powierzchni.
2. Upewnij się, że urządzenie nie jest uszkodzone i zawiera kompletne wyposażenie.
3. Przeczytaj i usuń wszelkie naklejki z urządzenia, z wyjątkiem tabliczki znamionowej, która powinna pozostać na urządzeniu.

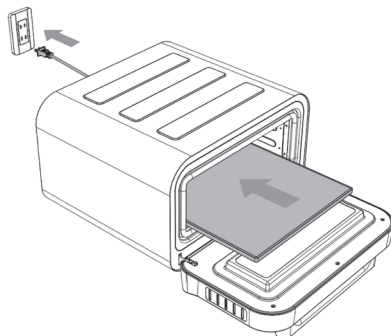
UWAGA! NIE URUCHAMIAJ USZKODZONEGO URZĄDZENIA.

4. Wytrzyj piekarnik, wnętrze oraz kamień do pizzy wilgotną szmatką, a następnie pozwól im wyschnąć lub wytrzyj do sucha.
5. Umieść kamień do pizzy w piecu, ręcznie ustaw temperaturę górnej i dolnej grzałki na 450°C, naciśnij przycisk start i uruchom urządzenie na pusto przez 15 minut, aby wypalić substancje pozostałe po procesie produkcji.
6. Podczas pierwszego użycia możesz poczuć delikatny zapach i dym spowodowany resztkami produkcyjnymi. Jest to zupełnie normalne i zniknie po pracy bez obciążenia.
7. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej powierzchni. Zostaw co najmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach oraz co najmniej 30 cm u góry, zachowując ostrożność, aby unikać łatwopalnych materiałów, takich jak zasłony i tapety.



OBŚŁUGA PIECA

1. Podłącz piec do gniazda zasilającego i upewnij się że kamień jest w środku pieca.



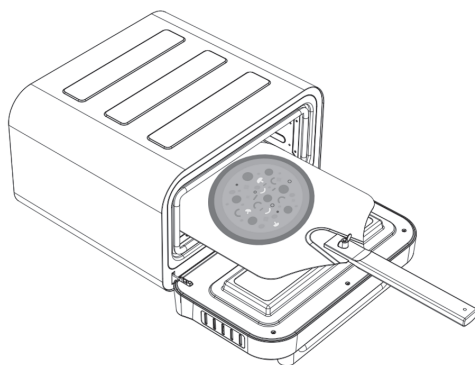
2. Po włączeniu zasilania, naciśnij przycisk  aby przejść w tryb gotowości. Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie automatycznie się wyłączy.



3. Naciskając przycisk , wybierz jedną z pięciu ustawionych wartości dla pizzy lub ręcznie ustaw temperaturę górną i dolną.
4. Ustawienie temperatury: naciśnij pierwszy przycisk , temperatura na wyświetlaczu zacznie migać. Użyj przycisków „+” i „-”, aby dostosować temperaturę co 10°C, w zakresie od 80°C do 450°C.
5. Ustawienie czasu: naciśnij przycisk , cyfry na ekranie zaczną migać. Gdy czas zacznie migać, użyj przycisków „+” i „-”, aby ustawić czas, który można regulować w zakresie od 1 do 30 minut.
6. Po wybraniu ustawienia, naciśnij przycisk , a piec przejdzie w tryb nagrzewania.



7. Podczas procesu nagrzewania, wyświetlacz cyfrowy będzie wyłączony, a wskaźnik nagrzewania będzie się świecił. Kiedy temperatura osiągnie ustawioną wartość, wskaźnik nagrzewania wyłączy się, a pojawi się sygnał dźwiękowy, informujący o możliwości włożenia pizzy.
8. Gdy piec do pizzy jest nagrzewany, przygotuj składniki i nałóż je na ciasto. Czas nagrzewania zależy od wybranej temperatury oraz aktualnej temperatury urządzenia, jednak mieści się on w przedziale od 2 do 30 minut.
9. Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura, wyświetlacz czasu zapali się i pojawi się sygnał dźwiękowy. Umieść pizzę w piecu za pomocą łopatk, a następnie zamknij drzwiczki.



10. Naciśnij ponownie przycisk , a odliczanie czasu rozpocznie się. Po zakończeniu odliczania usłyszysz trzy sygnały dźwiękowe, co oznacza, że pieczenie zostało zakończone.
 11. Otwórz drzwiczki, za pomocą łopatkę wyjmij pizzę z wnętrza i zamknij drzwiczki.
- UWAGA! PO ZAKOŃCZENIU ODLICZANIA CZASOWEGO GRZANIE NIE WYŁĄCZY SIĘ AUTOMATYCZNIE.**
12. Jeśli chcesz przygotować kilka pizz, nagrzewaj piec przez około pięć minut, aby osiągnął odpowiednią temperaturę przed pieczeniem kolejnej pizzy (przygotuj następną pizzę, gdy urządzenie jest jeszcze nagrzewane).
 13. Po zakończeniu pieczenia pizzy nie wyciągaj wtyczki zasilającej. Zamiast tego, naciśnij przycisk , aby wyłączyć urządzenie. Wentylator chłodzący będzie pracował do momentu całkowitego schłodzenia, po czym można odłączyć urządzenie od zasilania.

PRZYGOTOWYWANIE PIZZY

1. Pizze z grubym ciastem pieką się dłużej w niższych temperaturach, podczas gdy pizze z cienkim ciastem pieką się krócej w wyższych temperaturach.
2. Pięć domyślnych menu pizzy pozwala na szybkie upieczenie pysznej pizzy (domyślna temperatura i czas górnych i dolnych grzałek przedstawione są w poniższej tabeli).

MENU	DOMYŚLNA TEMPERATURA GÓRNEJ GRZAŁKI	DOMYŚLNA TEMPERATURA DOLNEJ GRZAŁKI	ZAKRES REGULACJI	DOMYŚLNY CZAS
Pizza domowa	450°C	450°C	80~450°C	90 Sekund
Pizza neapolitańska	400°C	400°C	200~450°C	2 Minuty
Pizza chrupiąca	270°C	330°C	80~450°C	6 Minut
Pizza na blasze	220°C	340°C	80~450°C	12 Minut
Pizza w stylu Nowojorskim	240°C	270°C	80~450°C	8 Minut
Pizza mrożona	240°C	200°C	80~450°C	14 Minut

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Należy odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda elektrycznego i poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
2. Nie należy myć kamienia do pizzy detergentem, który może wnikać w pory kamienia i przenikać do jedzenia.
3. Nie należy czyścić kamienia do pizzy ostrymi przedmiotami ani myjkami wysokociśnieniowymi, ponieważ mogą powstać zarysowania, a resztki jedzenia będą w nie wnikać.
4. Nie należy stosować środków dezynfekujących do kamienia do pizzy. Wysoka temperatura w piecu sprawia, że nie ma potrzeby dezynfekcji kamienia.
5. Urządzenie może być używane tylko do pieczenia pizzy i podobnych płaskich wypieków.
6. Nie wkładać dużych produktów spożywczych do pieczenia, grozi to pożarem.
7. Przed wyczyszczeniem lub nieużywaniem urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdko, a następnie odczekać, aż urządzenie ostygnie przed rozpoczęciem czyszczenia.

8. Nie używać żadnych akcesoriów innych niż te dostarczone z tym urządzeniem.
9. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
10. Odłączyć urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.
11. Podczas pierwszego użycia może pojawić się delikatny zapach i dym. Nie należy się tym martwić, jest to spowodowane resztkami z produkcji, co jest całkowicie normalne i zniknie po kilku użyciach.
12. Nie odłączać urządzenia od prądu zaraz po zakończeniu pieczenia, aby uniknąć uszkodzeń elektrycznych spowodowanych wzrostem resztkowej temperatury wewnątrz urządzenia.
13. Po zakończeniu pieczenia, po schłodzeniu urządzenia, należy wyjąć wtyczkę zasilania, wyczyścić wnętrze pieca, oczyścić kamień do pizzy, a następnie umieścić urządzenie w wentylowanym, suchym i pozbawionym korozyjnych gazów miejscu.
14. Nie używać szorstkich detergentów ani nie czyścić szklanych drzwi urządzenia ostrym metalowym skrobakiem. Jeśli powierzchnia szkła zostanie zarysowana, szkło może pęknąć.

PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie włącza się.	Na spodzie nie ma wystarczająco dużej ilości mąki.	Upewnij się, że ciasto jest dobrze oprószone mąką.
	Pizza zbyt długo leży na łopatkce.	Nie pozwalaj, aby pizza leżała na łopatkce dłużej niż minutę lub dwie, ponieważ zacznie się przyklejać.
	Pizza jest zbyt ciężka.	Nałóż mniej składników przed wsadzeniem pizzy do pieca.
Dużo dymu podczas pieczenia.	Na kamień zostało nałożone zbyt dużo mąki.	Użyj tylko takiej ilości mąki, jaka jest potrzebna do zapobiegania przyklejaniu się ciasta.
		Zetrzyj nadmiar mąki z dolnej części pizzy.
		Nie otwieraj drzwi pieca podczas pieczenia.
Powierzchnia pizzy jest zbyt przypieczona.	Temperatura górnej grzałki jest zbyt wysoka.	Zmniejsz górną temperaturę i zwiększ dolną.
Pizza jest niedopieczona.	Kamień nie jest wystarczająco gorący.	Upewnij się, że kamień do pizzy jest w pełni nagrany przed umieszczeniem pizzy w piecu, odczekaj do zakończenia odliczania.
		Zwiększ czas pieczenia.
Jedzenie się pali.	Na kamieniu znajduje się nadmiar mąki lub resztki przypieczonego jedzenia.	Jeśli jedzenie zacznie się palić, nie otwieraj drzwi - płomień zgasną same.
		Po ostudzeniu kamienia, wyczyść go szczotką.

EKOLOGICZNA I PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA UTYLIZACJA

To urządzenie jest oznaczone, zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE z dnia 4 lipca 2012 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), symbolem przekreślonego kontenera na odpady:



Nie należy wyrzucać urządzeń oznaczonych tym symbolem, razem z odpadami domowymi.

Urządzenie należy zwrócić do lokalnego punktu przetwarzania i utylizacji odpadów lub skontaktować się z władzami miejskimi.

MOŻESZ POMÓC CHRONIĆ ŚRODOWISKO!

Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

WARUNKI GWARANCJI DOTYCZĄCE PIECA DO PIZZY

1. ART-DOM Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi (92-402) przy ul. Zakładowej 90/92 Numer Krajowego Rejestru Sądowego 0000354059 (Gwarant) gwarantuje, że zakupione urządzenie jest wolne od wad fizycznych. Gwarancja obejmuje tylko wady wynikające z przyczyn tkwiących w rzeczy sprzedanej (wady fabryczne).
2. Ujawniona wada zostanie usunięta na koszt Gwaranta w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do serwisu autoryzowanego lub punktu sprzedaży.
3. W wyjątkowych przypadkach, np. konieczności sprowadzenia części zamiennych od producenta, termin naprawy może zostać wydłużony do 30 dni.
4. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty wydania towaru.
5. Towar przeznaczony jest do używania wyłącznie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
6. Gwarancja nie obejmuje:
 - a. uszkodzeń powstałych na skutek używania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi,
 - b. uszkodzeń mechanicznych, chemicznych lub termicznych,
 - c. napraw i modyfikacji dokonanych przez firmy lub osoby nieposiadające autoryzacji producenta,
 - d. części z natury łatwo zużywalnych lub materiałów eksploatacyjnych takich jak: baterie, żarówki, bezpieczniki, filtry, pokrętła, półki, akcesoria,
 - e. instalacji, konserwacji, przeglądów, czyszczenia, odblokowania, usunięcia zanieczyszczeń oraz instruktażu.
7. O sposobie usunięcia wady decyduje Gwarant. Usunięcie potwierdzonej wady urządzenia nastąpi poprzez wykonanie naprawy gwarancyjnej lub wymianę urządzenia. Gwarant może dokonać naprawy, gdy kupujący żąda wymiany lub Gwarant może dokonać wymiany, gdy kupujący żąda naprawy, jeżeli doprowadzenie do zgodności towaru (urządzenia) zgodnie z udzieloną gwarancją w sposób wybrany przez kupującego jest niemożliwe albo wymagałoby nadmiernych kosztów dla Gwaranta. W szczególnie uzasadnionych wypadkach, jeżeli naprawa i wymiana są niemożliwe lub wymagałyby nadmiernych kosztów dla Gwaranta może on odmówić doprowadzenia towaru do zgodności z udzieloną gwarancją i zaproponować inny sposób załatwienia reklamacji z gwarancji.
8. Wymiany towaru dokonuje punkt sprzedaży, w którym towar został zakupiony (wymiana lub zwrot gotówki) lub autoryzowany punkt serwisowy, jeżeli dysponuje taką możliwością (wymiana). Zwracane

urządzenie musi być kompletne, bez uszkodzeń mechanicznych. Niespełnienie tych warunków może spowodować nieuznanie gwarancji.

9. W przypadku braku zgodności towaru z umową sprzedaży, kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy, a gwarancja nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
10. Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski.
11. Warunkiem dokonania naprawy lub wymiany urządzenia w ramach gwarancji jest przedstawienie dowodu zakupu oraz użytkowanie towaru zgodnie z informacjami zawartymi w instrukcji obsługi.

UWAGA!

Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować nieuznanie gwarancji.

Cały czas udoskonalamy nasze produkty, dlatego mogą się one nieznacznie różnić od zdjęć przedstawionych na opakowaniu oraz w instrukcji obsługi. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia przeczytaj instrukcję obsługi.

ART-DOM Sp. z o.o., ul. Zakładowa 90/92, 92-402 Łódź, info@artdom.net.pl. Numer Krajowego Rejestru Sądowego 0000354059.

