

# *the Smart Oven™ Pizzaiolo*

BPZ820/SPZ820



- CZ** RYCHLÝ PRŮVODCE
- SK** RÝCHLY SPRIEVODCA
- HU** GYORS ÚTMUTATÓ
- PL** SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

# **Sage®**



## Obsah

- 2 Důležitá bezpečnostní opatření
- 7 Popis vašeho nového spotřebiče
- 9 Ovládání vašeho nového spotřebiče
- 14 Rady a tipy
- 16 Péče a čištění
- 18 Řešení potíží

# DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

**My v Sage® si uvědomujeme důležitost bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábíme spotřebiče především s velkým důrazem na vaši bezpečnost. Nicméně vás prosíme, abyste při používání elektrického spotřebiče byli opatrní a dodržovali následující bezpečnostní opatření.**

# DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

**PŘEČTĚTE SI VŠECHNY POKYNY PŘED POUŽITÍM A ULOŽTE PRO POUŽITÍ V BUDOUCNU.**

Návod v plném znění je dostupný na stránkách [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

Při používání elektrických zařízení je třeba dodržovat základní bezpečnostní opatření, mezi která patří:

- Před prvním použitím odstraňte a bezpečně ekologicky zlikvidujte veškerý obalový materiál a reklamní štítky.
- Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých dětí odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.
- Spotřebič nestavte během použití na okraj pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch, na který chcete spotřebič umístit, stabilní, rovný, odolný vůči teplu a čistý.
- Během provozu spotřebiče se mohou zahřívat jeho dvířka nebo vnější povrch.

- Nepoužívejte spotřebič na povrchu opatřeném látkou, v blízkosti závěsů nebo jiných hořlavých látek.
  - Zatímco je trouba v provozu, nezakrývejte ji a zabraňte kontaktu trouby s hořlavými materiály, jako jsou záclony, závěsy, tapety apod., mohlo by dojít ke vzniku požáru.
  - Nestavte spotřebič na horký plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby.
  - Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat.
-  Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte přívodní kabel, zástrčku ani základnu motoru do vody (ani jiné tekutiny).
- Pokud je spotřebič v provozu, zajistěte minimální volný prostor okolo spotřebiče, a to 10 cm na stranách a 15 cm nahoře.
-  Nedotýkejte se horkých povrchů. Abyste zabránili vzniku popálenin, dbejte zvýšené opatrnosti při vyjímání dodávané pánve na pizzu nebo kamenné plotny, neboť mohou být velmi horké.
- Nepokládejte kuchyňské náčiní, pečící plech nebo nádobí apod. na skleněná dvířka.
  - Nenechávejte dvířka otevřená po delší dobu.
  - Na povrchu trouby neskladujte žádné předměty, zatímco je spotřebič v provozu.
  - Do spotřebiče nevkládejte lepenku, plastové předměty, papír nebo jiné hořlavé látky.
  - Nezakrývejte žádnou část spotřebiče alobalem. Může dojít k přehřátí trouby a poškození.
  - Doporučujeme používat pánve s troubou na pizzu SPZ820, ačkoliv jiné litinové pánve / pánve z uhlíkové oceli, které do trouby pasují, je rovněž možné použít.
  - Nepoužívejte v troubě pánve s nepřilnavým povrchem nebo s nepřilnavou povrchovou vrstvou.
  - Dbejte zvýšené pozornosti, když používáte nerezové pánve, neboť mohou při vysokých teplotách změnit barvu.
  - Dbejte zvýšené pozornosti, když vyjímáte pánve z trouby. Pánve je třeba umístit na teplovzdorný povrch.
  - Na pánve nepokládejte žádnou pokličku, když ji používáte v troubě.

- Do trouby se nesmí vkládat velké kusy potravin nebo kovová náčiní, protože mohou způsobit požár nebo elektrický zkrat.
- Abyste zabránili přímému kontaktu s troubou, použijte k vkládání pizzy do trouby vždy dodávanou lopatku na pizzu, pokud nepoužíváte pánev na pizzu.
- Nepoužívejte jiná příslušenství a nástavce než doporučená výrobcem nebo dodávaná společně se spotřebičem. V opačném případě hrozí riziko úrazu.
- Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
- Neskladujte v troubě žádné předměty, můžete do trouby uložit pouze příslušenství doporučené výrobcem, a to pouze pokud troubu nepoužíváte.
- Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte tento spotřebič v pohyblivých se vozidlech. Nepoužívejte spotřebič venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.
- Pokud budete spotřebič čistit, přemísťovat, skládat nebo ukládat, vždy spotřebič vypněte a nechte zcela vychladnout před odpojením zástrčky přívodního kabelu od síťové zásuvky.
- K čištění nepoužívejte kovové drátěnky. Z drátěnky se mohou uvolnit kousky a mohou poškodit elektrické části, což by mohlo vést k elektrickému zkratu.
- Pokud je spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, zajistěte důkladný dohled.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání tohoto spotřebiče a rozumí nebezpečí hrozícímu v případě nesprávného používání.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Udržujte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Delší odpojitelné kabely nebo prodlužovací kabely jsou možné a lze je používat při zvýšené opatrnosti.
- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče a přívodního kabelu. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem nebo zástrčkou, pokud je spotřebič porouchaný nebo jakýmkoliv způsobem poškozený. Okamžitě přestaňte spotřebič používat a obraťte se na autorizované servisní středisko značky Sage.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. obraťte se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.
- Jakoukoliv jinou údržbu než běžné čištění musí být svěřeno autorizovanému servisnímu středisku.
- Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem s uzemňovacím vodičem a uzemňovací zástrčkou. Tento spotřebič musí být zapojen pouze do řádně uzemněné zásuvky. V případě elektrického zkratu uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem.
- Za žádných okolností nepřerušujte nebo neodstraňujte kolík k uzemnění přívodního kabelu. Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo adaptéry.
- Kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře, pokud jste zcela neporozuměli pokynům pro uzemnění nebo máte pochybnosti, zda jsou spotřebič nebo síťová zásuvka správně uzemněny.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečnostní spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. obraťte se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.



## **VAROVÁNÍ**

Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky před čištěním.

## **INSTRUKCE K PŘÍVODNÍMU KABELU**

Váš nový spotřebič Sage® je vybaven krátkým přívodním kabelem, aby se zabránilo zranění nebo poškození domácnosti z důvodu vytažení, klopýtnutí nebo zamotání se do dlouhého přívodního kabelu. Pokud použijete prodlužovací kabel, (1) uvedené elektrické napětí kabelu musí být alespoň tak velké jako elektrické napětí spotřebiče; (2) kabel musí být umístěn tak, aby nevisel přes okraj pracovní desky nebo stolu, kde by na něj mohly dosáhnout děti nebo jste o něj mohly náhodou zavadit; (3) kabel musí být vybaven řádně uzemněnou zástrčkou.

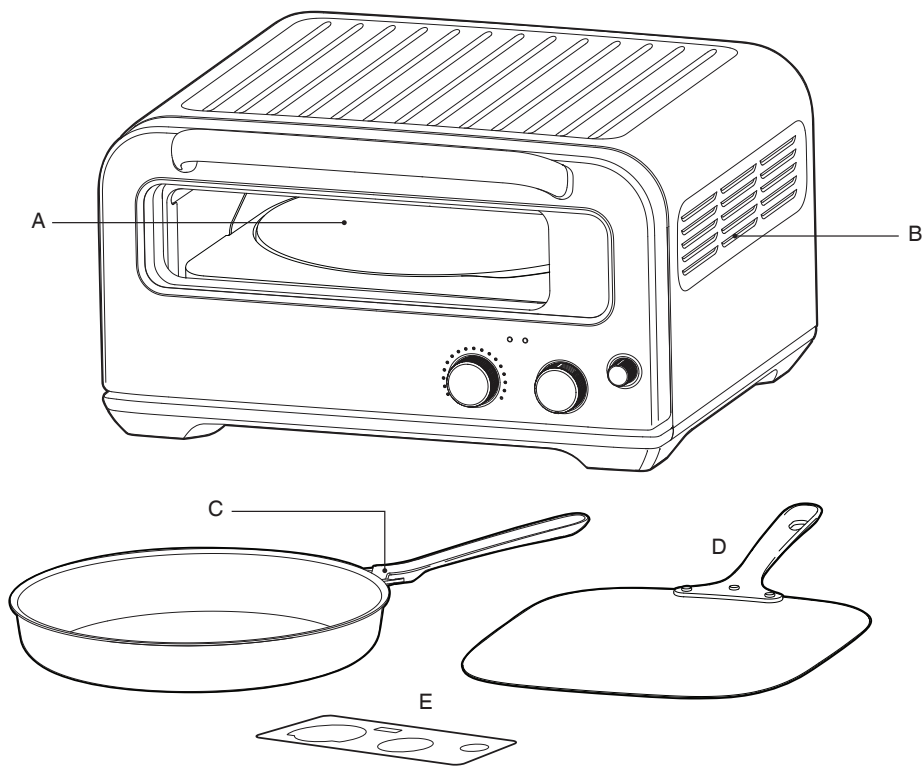
## **ZÁSTRČKA SAGE ASSIST®**

Váš výrobek značky Sage přichází s unikátní zástrčkou Sage Assist®, speciálně navrženou s okem pro prst pro snadnější vyjmutí ze síťové zásuvky.

**POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ  
UCHOVEJTE TYTO INSTRUKCE**



## Popis vašeho nového spotřebiče



### A. Kamenná plotna

Kamenná plotna je navržena tak, že po otevření dvířek dojde k jejímu vysunutí (plotna se vysune směrem ven a dolů); tento systém usnadňuje vložení a vyjmutí pizzy, abyste dosáhli toho nejlepšího výsledku.

### B. Ventilační otvory

### C. Pánev na pizzu s odnímatelnou rukojetí

### D. Lopatka na pizzu

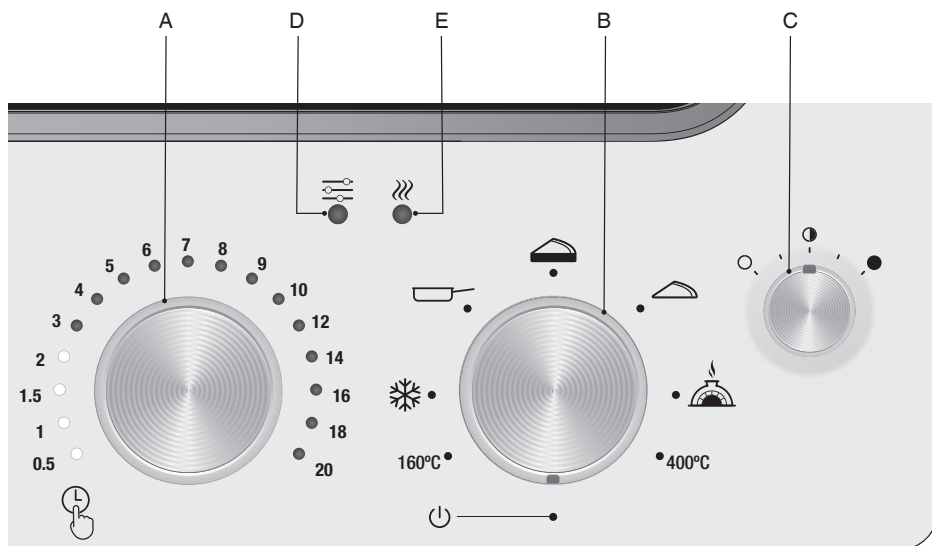
### E. Přídavný informační panel manuálního režimu s magnetem







### Technické informace

220–240 V~ 50–60 Hz 1735–2065 W

Výrobek je v souladu s požadavky EU.



- A.  Časovač  
Je důležité, abyste časovač stiskli, aby se spustilo odpočítávání nastavené doby přípravy.
- B. Otočný ovladač STYLE (slouží k výběru provozního režimu)
- C.  Otočný ovladač nastavení stupně opečení
- Zvolte stupeň opečení pizzy podle osobních preferencí pomocí otočeného ovladače.
  - Otočný ovladač umožňuje zvýšit nebo snížit teplotu trouby.
  - Výchozí nastavení je středová pozice. Otočte ovladačem po směru hodinových ručiček, abyste zvýšili teplotu (tmavší stupeň opečení), nebo proti směru hodinových ručiček, abyste snížili teplotu (světlejší stupeň opečení).
- D.  SVĚTELNÁ KONTROLKA MANUÁLNÍHO režimu  
Indikuje, že je manuální režim aktivní. Více informací o manuálním režimu naleznete na straně 10.
- E.  Světelná kontrolka připravenosti  
Světelná kontrolka bude blikat, zatímco se trouba zahřívá na nastavenou teplotu, nebo pokud se teplota uvnitř trouby snížila oproti nastavené teplotě (pokud kontrolka bliká, nevkládejte potraviny). Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, světelná kontrolka se rozsvítí.





## Ovládání vašeho nového spotřebiče

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Abyste odstranili ochrannou vrstvu z topného tělesa, je třeba zapnout troubu naprázdno po dobu asi 20 minut. Zajistíte okolo trouby volný prostor, jelikož z trouby může unikat pára a výpary. Tyto výpary jsou bezpečné a nemají žádný vliv na provoz trouby.

1. Odstraňte a bezpečně zlikvidujte z trouby veškerý obalový materiál, reklamní štítky/etikety a ochranné pásky.
2. Vyjměte kamennou plotnu z balení. Plotnu opatrně otřete měkkou houbičkou zlehka navlhčenou v teplé vodě. Řádně otřete dosucha a vložte ji dovnitř trouby.
3. Otřete vnitřní prostor trouby měkkou houbičkou zlehka navlhčenou v teplé vodě.
4. Položte troubu na rovný a suchý povrch. Zajistíte minimální volný prostor okolo spotřebiče – 10 cm na stranách a 15 cm nad spotřebičem.
5. Zcela odviňte přívodní kabel a vložte zástrčku přívodního kabelu do správně uzemněné síťové zásuvky.
6. Zazní zvukové upozornění a podsvícení časovače se krátce rozsvítí a poté zhasne.
7. Otočte ovladačem STYLE po směru hodinových ručiček, dokud nebude ukazatel na ovladači směřovat na provozní režim 400 °C.
8. Nechte troubu v provozu po dobu 20 minut.
9. Trouba je nyní připravena k použití.
10. Řiďte se pokyny k vypálení pánve na straně 16 před jejím prvním použitím.

### OVLÁDÁNÍ TROUBY

Vzhledem k tomu, že trouba může dosáhnout extrémně vysokých teplot, se prosím ujistěte, že je trouba umístěna na dobře větraném místě, neboť během přípravy může z trouby unikat kouř.

1. Vložte kamennou plotnu dovnitř trouby.
2. Otočte ovladačem STYLE a vyberte požadovaný provozní režim.

3. Časovač se podsvítí a zobrazí se doporučená doba přípravy pro vámi vybraný režim. Doba přípravy můžete upravit otočením časovače.
4. Světelná kontrolka připravenosti bude blikat, což znamená, že se trouba zahřívá.
5. Nechte troubu dostatečně přehřát, až světelná kontrolka připravenosti přestane blikat a rozsvítí se. Doba přehřátí trouby může trvat od 10 do 20 minut v závislosti na vybraném provozním režimu.
6. Pomocí lopatky vložte pizzu na kamennou plotnu. Nepoužívejte lopatku, pokud používáte pánve na pizzu.
7. Zavřete dvířka. Pokud používáte pánve na pizzu, ujistěte se, že jste před zavřením dvířek odstranili rukojeť.
8. Pro zahájení přípravy stiskněte časovač a spustí se odpočítávání nastavené doby přípravy.
9. Jakmile je proces přípravy dokončen, zazní zvukové upozornění a podsvícení časovače se krátce rozblíká a poté zhasne.
10. Vyjměte pizzu trouby a přejeme dobrou chuť.



### VAROVÁNÍ

Vždy se ujistěte, že je kamenná plotna na svém místě, když je trouba v provozu.



### POZNÁMKA

Pokud se chystáte troubu přemístit, vyjměte kamennou plotnu z trouby a zabalte ji samostatně, aby nedošlo k jejímu poškození.



### POZNÁMKA

Ujistěte, že se je trouba přehřátá před vložením pizzy. Pokud chcete připravovat několik kusů pizzy, je důležité, abyste mezi jednotlivými přípravami vždy vyčkali, až se světelná kontrolka připravenosti opět rozsvítí.



## POZNÁMKA

Doporučujeme hlídat stav opečení pizzy během přípravy, neboť zvláště v provozních režimech s vysokou teplotou se mohou suroviny na pizze příliš rychle opéci a spálit se.

Více informací v kapitole „Řešení potíží“.



## VAROVÁNÍ

Po dokončení přípravy nechte troubu zcela vychladnout (až se větráky vypnou) před odpojením zástrčky přírodního kabelu od síťové zásuvky. Větráky zůstanou v provozu, aby došlo k ochlazení elektronických komponent uvnitř trouby. Tyto větráky se automaticky vypnou, jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne požadované úrovně.



## ČASOVAČ

Zvukové upozornění zazní, jakmile je pizza hotová. Doporučená doba přípravy se zobrazí v závislosti na vybraném provozním režimu, ale je možné dobu přípravy upravit před nebo i během samotné přípravy. Stiskněte časovač, abyste zahájili proces přípravy. Odpočítávání doby přípravy můžete kdykoli zastavit otočením časovače pod hodnotu „0.5“.

## PROVOZNÍ REŽIMY

### 400°C

Nesmírně intenzivní teplota. Ideální pro rychlé opečení zeleniny (až téměř spálení).

Doba přípravy může záviset na typu připravované zeleniny.



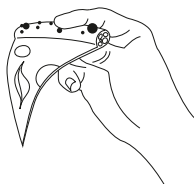
### “WOOD FIRED”†

Umožňuje dosáhnout pravé neapolské pizzy přímo u vás doma!

Nesmírně vysoká teplota.

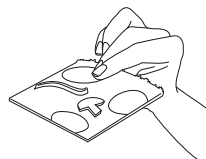
Dosáhnete opečené, ale křehké kůrky s výrazným nakynutím a opečením (budou to až mírně spálené skvrny).

†Tento spotřebič nepoužívá žádné dřevo ani výrobky ze dřeva. Výraz “Wood Fired” (pec na dřevo) se vztahuje ke specifickým tepelným vlastnostem této trouby, která připomíná pec na pizzu, ve které se spaluje dřevo.



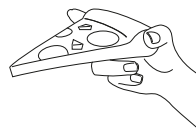
## TENKÁ A KŘUPAVÁ

Těsto je vyváleno velmi tence, což dodává pizze její křupavost. Sýr a další suroviny rozprostřete až ke kraji a rajčatovou omáčku můžete rozetřít i přes okraje pizzy.



## VYSOKÁ KŮRKA

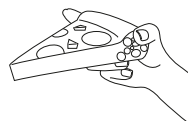
Tento provozní režim byl navržen speciálně pro těsta s nižším obsahem vody, která vytvoří nadýchaný, ale silný základ na pizzu, což umožňuje přidat více sýra a dalších oblíbených surovin. Takovou pizzu doporučujeme připravovat přímo na kamenné plotně, sýr a kůrka by měly být rovnoměrně opečeny.



## PÁNEV

Připravíte úžasný křupavý základ, nadýchané těsto a hodně náplně, omáčku rozetřete až k okraji. Ten nejvyšší požitek z pizzy.

Tento provozní režim vyžaduje použití speciální pánev na pizzu, která je s výrobkem dodávána.



## MRAŽENÁ PIZZA

Skvělá volba pro přípravu mražené pizzy.

### 160°C

Hledáte něco ke svačině a chcete to rychle a jednoduše? Na krajíc chleba nebo do wrapu vložte své oblíbené suroviny na pizzu a opékejte 8 až 10 minut na nízkou teplotu.

## STUPEŇ OPEČENÍ

Pokud dáváte přednost tmavšímu opečení kůrky, použijte tento otočný ovladač, který umožňuje upravit teplotu uvnitř trouby.

Výchozí nastavení je středová pozice. Otočte ovladačem po směru hodinových ručiček, abyste zvýšili teplotu (tmavší stupeň opečení), nebo proti směru hodinových ručiček, abyste snížili teplotu (světlejší stupeň opečení).

## ELEMENT IQ™

Trouba Sage Pizzaiolo je vybavena funkcí Element IQ™, což představuje technologii přípravy, která upravuje, jaká topná tělesa budou a jsou zapnuta, a rozprostřením výkonu v jednotlivých tělesech pomáhá dosáhnout optimální výsledků při přípravě pokrmů.

Každý provozní režim trouby má přednastaven doporučenou kombinaci topných těles, plotny, nejvyšších teplot a dob přípravy, které byly stanoveny na základě receptů a testování.


V závislosti na receptu, množství surovin a osobních preferencí je možné takové nastavení upravit, a to pomocí **OTOČNÉHO OVLADAČE NASTAVENÍ STUPNĚ OPEČENÍ** a časovače.

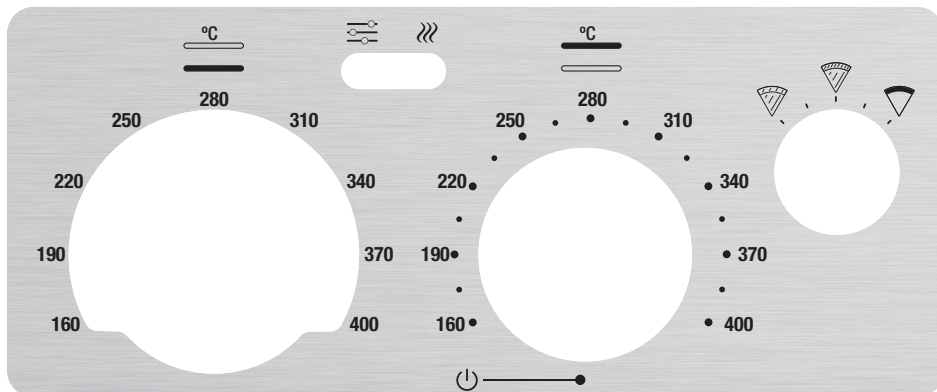
## MANUÁLNÍ REŽIM

Manuální režim je alternativní provozní režim, který umožňuje individuální ovládání teploty ve spodní a horní části trouby a umožňuje upravit distribuci výkonu v horních topných tělesech. To vám umožní plně přizpůsobit fungování trouby.


Pro lepší nastavení a využití manuálního režimu umístěte na ovládací panel trouby dodávaný přídatný informační panel, který vám umožní rozeznat, jakou teplotu jste nastavili a jaké topné těleso je v provozu.

### Ovládání trouby v manuálním režimu


1. Stiskněte a podržte časovač.
2. Zatímco je časovač stisknutý, otočte ovladačem STYLE z pozice VYPNUTO na 160°C.
3. Uvolněte časovač.
4. Světelná kontrolka manuálního režimu  třikrát zabliká a poté se rozsvítí.

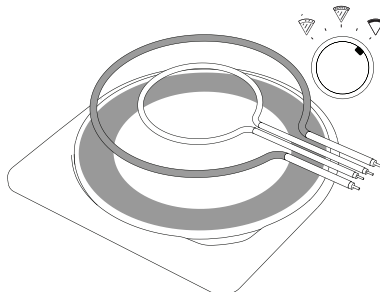
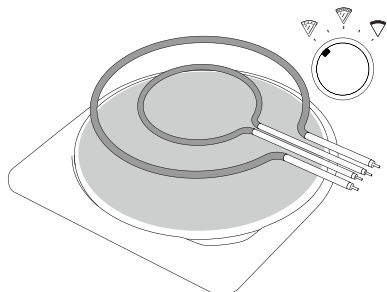


Jakmile je manuální režim nastaven, otočný ovladač úplně vpravo bude sloužit k výběru distribuce tepla v každém topném tělese, abyste mohli dosáhnout optimálních výsledků u různých pokrmů. Ovladačem uprostřed budete moci ovládat teplotu v horním topném tělese a ovladačem úplně vlevo teplotu ve spodní části trouby.








Ikona úplně vlevo  označuje, že distribuce tepla bude ve vnitřním a vnějším horním topném tělese podobná, abyste mohli dosáhnout rovnoměrného stupně opečení. Toto nastavení je ideální pro přípravu pizzy, která vyžaduje, aby náplň i kůrka byly opečeny rovnoměrně.

Otočením ovladače zleva doprava změníte distribuci tepla tak, že bude více směřovat na vnější část horního topného tělesa, mimo jeho vnitřní části.

Ikona úplně vpravo  označuje, že distribuce tepla bude ve vnější části horního topného tělesa mnohem větší než ve vnitřní části. Toto nastavení je ideální pro přípravu neapolské pizzy, která vyžaduje vyšší teplotu na opečení kůrky, až jejího mírného spálení, nebo pro přípravu křehkých surovin.



V manuálním režimu se řiďte údaji z tabulky níže, která obsahuje doporučené doby přípravy a rozsah teploty v závislosti na typu připravované pizzy:

PIZZA	ČASOVAČ (min)	TEPLOTA SPODNÍ ČÁSTI	TEPLOTA HORNÍ ČÁSTI	STYL OPEČENÍ
 Wood Fired	2 minuty	370–400 °C	370–400 °C	
 Tenká a křupavá	7 minut	295–325 °C	220–250 °C	
 Vysoká kůrka	9 minut	295–325 °C	235–265 °C	
 Pánev	18 minut	325–355 °C	205–235 °C	
 Mražená pizza	12 minut	220–250 °C	190–220 °C	



## POZNÁMKA

Teplota spodní a horní části trouby se vzájemně ovlivňuje, proto existují určitá omezení v možných kombinacích. V manuálním režimu není ovladač časovače aktivní (v manuálním režimu slouží k nastavení teploty ve spodní části trouby), je proto nutné dobu přípravy odpočítávat např. pomocí minutky. Doporučujeme pravidelně kontrolovat stav přípravy.

Pokud si přejete manuální režim ukončit, otočte ovladačem STYLE do pozice „vypnuto“ a poté zpět na výběr požadovaného provozního režimu.



## Rady a tipy

### JAK PŘIPRAVIT TĚSTO NA NEAPOLSKOU PIZZU.

- Do nádoby mixéru vložte mouku, droždí a sůl. Důkladně promíchejte. Přidejte vodu a zpracovávejte na nízkou rychlost, dokud nebude těsto hladké a pružné, to je asi 10 minut.
- Zakryjte potravinovou fólií a nechte nakynout, až těsto zdvojnásobí svůj objem, to je asi 45–60 minut.
- Rozdělte těsto na menší části, po asi 240 g. Posypte si ruce moukou a z každé části vyválejte menší kouli.
- Dva pečící plechy zlehka posypte směsí semolinové mouky a koule z těsta na ně položte. Ponechte asi 10 cm mezi každým kouskem. Zlehka potřete olejem a poté každý plech zakryjte potravinovou fólií. Vložte do lednice na asi 6 hodin. Zde těsto vydrží až 4 dny.
- Nechte těsto stát, stále zabalené, při pokojové teplotě po dobu asi 1 hodiny před použitím. Na čistou pracovní plochu nasype vydatné množství směsi semolinové mouky. Pomocí kuchyňské špachtle (nebo vařečky) zvedněte jednu kouli z těsta a vložte ji na mouku. Ostatní koule z těsta nechte zakryté.
- Zpracovávejte postupně všechny koule, ale vždy pracujte jen s jednou. Posypte je směsí hladké a semolinové mouky.
- Přeneste jednu kouli z těsta na pracovní plochu, kterou jste posypali malým množstvím mouky, opatrně těsto stlačujte a ze středu tvarujte kruh o průměru asi 15 cm, nechte asi 2 cm po okrajích silnější. Tvarujte dál (roztahujte do stran), až bude mít kruh v průměru 25–30 cm.



### POZNÁMKA

Těsto bude obtížné tvarovat, pokud nezůstalo v lednici dostatečně dlouho nebo je stále ještě studené.

Pokud se těsto při tvarování sráží zpět, nechte jej odpočinout ještě dalších 15–30 minut pod vlhkou utěrkou. To usnadní manipulaci s těstem.



### TIP

Pokud zaznamenáte problém se roztahováním těsta, položte pomoučené těsto na dno misky obrácené dnem vzhůru a poté opatrně natahujte těsto po jejích stěnách.



### TIP

Těsto můžete rovněž zpracovat v ruce nebo pomocí hnětače. Těsto je připravené k použití, když je možné jej roztáhnout na velmi tenkou (až průhlednou) placku bez roztržení.



### TIP

Těsto je také možné zamrazit až na jeden měsíc. Vložte jej do vzduchotěsné nádoby nebo do sáčku s uzavíratelným systémem. Těsto na pizzu nechte rozmrazit přes noc v chladničce před jeho použitím.

### JAK POUŽÍVAT LOPATKU NA PIZZU.

Pokud připravujete pizzu, která nevyžaduje použití pánve na pizzu, můžete ji připravovat přímo na kamenné plotně. V takovém případě je nutné k přenosu pizzy a vložení do trouby použít lopatku.

Ujistěte se, že je trouba dostatečně přehřátá před vložením těsta na lopatku.

- Před vložením těsta na lopatku posypte její povrch malým množstvím (asi ½ lžičky) směsí hladké a semolinové mouky (půl na půl).
- Položte vytvarované těsto na lopatku a potřete omáčkou / přidejte další suroviny.
- PRACUJTE RYCHLE! Potírejte omáčku a přidávejte suroviny rychle. V opačném případě by vlhkost v těstě způsobila, že se těsto přilepí na lopatku a bude velmi obtížné vložit pizzu na kamennou plotnu.
- Nenechávejte těsto na lopatce déle než 2 minuty, abyste zabránili jeho přilepení.
- Jakmile je pizza ozdobená a připravená k pečení, otevřete dvířka a vložte lopatku až do zadní části trouby. Nechte, aby konec lopatky spočinul na zadní straně plotny,

- a zvedněte rukojeť, tak aby se celá lopatka naklonila směrem dopředu. Krátkým pohybem lopatky do sebe a k sobě nechte pizzu, aby její konec sklouzl na plotnu.
- Postupně krátkými pohyby od sebe k sobě posunujte lopatku směrem ven z trouby, až celá pizza sklouzne na plotnu. Zavřete dvířka.
  - Jakmile je pizza upečená, vložte lopatku pod hotovou pizzu, abyste ji mohli vyjmout z trouby.



### TIP

Cílem je používat akorát přesné množství hladké a semolinové mouky, aby se pizza nelepila na lopatku. Pokud jí použijete příliš mnoho, nadbytečná mouka se připálí na kamennou plotnu, což způsobí, že pizza bude hořká a spodní část bude mít žlutavou barvu. Toto nadbytečné množství mouky také zvýší množství kouře a riziko vzniku požáru v troubě po vyjmutí pizzy.



### POZNÁMKA

Aby se těsto na lopatku nelepilo, je důležité, aby lopatka zůstala studená a čistá. Nepokládejte lopatku pod troubu, zatímco čekáte na dokončení přípravy.

## JAK POUŽÍVAT PÁNEV NA PIZZU.



### UPOZORNĚNÍ

Ujistěte se, že byla pánve před použitím vypálena. Více informací v části Péče a čištění.

Vždy se ujistěte, že je kamenná plotna na svém místě před použitím pánve na pizzu.

Pizza v pánvi by měla být připravována ve studené a olejem vytřené pánvi a poté vložena do předehřáté trouby.

Případně může být pánve předehřátá před přidáním surovin, např. zeleniny, abyste dosáhli lepších výsledků opečení.



### TIPY NA PERFEKTNÍ NÁPLŇ

- Vyjměte buvolí mozzarella z nálevu a jemně ji stiskněte nad papírovou utěrkou, abyste odstranili nadbytečnou tekutinu.
- Syrové maso a silnější kousky zeleniny je třeba před vložením na pizzu tepelně upravit.

- Nadbytečné množství omáčky a náplně může způsobit, že kůrka bude mokrá.
- Vyšší obsah soli v těstě může pomoci dosáhnout lepšího opečení kůrky.
- V případě potřeby můžete nadbytečné množství omáčky v malých porcích zamrazit.



## Péče a čištění

Před čištěním se ujistěte, že jsou trouba a její příslušenství vychladlé a poté odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky.

### Čištění vnějšího pláště a dvířek

1. Otrete nejšší povrch měkkou mírně navlhčenou houbičkou. Šetrné tekuté čisticí prostředky nebo roztoky ve spreji můžete použít pro odstranění usazenin. Před čištěním aplikujte prostředek na houbičku, nikoliv na povrch spotřebiče.
2. Na dvířka můžete použít čistič na skleněné povrchy nebo jemný čisticí prostředek, který nezpůsobuje otěr. Čistíte dvířka pomocí měkké houbičky mírně navlhčené v teplé vodě. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky, kovové drátěnky apod., jelikož by mohly povrch poškrábat.
3. Nechte povrch uschnout před zapojením zástrčky přírodního kabelu do síťové zásuvky a zapnutím.



### VAROVÁNÍ

Tělo trouby, přírodní kabel ani zástrčku přírodního kabelu neponožujte do vody ani jiné tekutiny. Mohlo by dojít ke vzniku úrazu elektrickým proudem nebo i úmrtí.

### Čištění kamenné plotny

1. Abyste zabránili poškození kamenné plotny, doporučujeme po každém použití otřít povrch měkkou mírně navlhčenou houbičkou.
2. Pokud je nutné kamennou plotnu vyjmout a vyčistit mimo troubu, doporučujeme s ní zacházet velmi opatrně.
3. Kamenná plotna se nesmí ponořit do vody ani mýt v myčce nádobí.
4. Před vložením do trouby se ujistěte, že je kamenná plotna zcela suchá a správně vložená v troubě před zapojením zástrčky přírodního kabelu do síťové zásuvky.



### POZNÁMKA

Během používání se může na povrchu kamenné plotny vytvořit přírodní patina. Nejde o závadu a nijak to neovlivní provoz vaší trouby.

### Čištění lopatky na pizzu

1. Omyjte lopatku na pizzu v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí měkkou houbičkou nebo plastovou drátěnkou. Opláchněte je a důkladně osušte. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky, kovové drátěnky nebo jiné kovové náčiní k odstranění nečistot, jelikož byste mohli poškrábat povrch.
2. Případně můžete omýt lopatku v myčce nádobí.

### Vypálení pánve na pizzu

Pánev na pizzu je vyrobena z uhlíkové oceli a vyžaduje speciální údržbu. Před prvním použitím je třeba pánve vypálit podle níže uvedených pokynů a v pravidelných intervalech, aby si uchovala svou ochrannou vrstvu.



### VAROVÁNÍ

Je důležité upozornit, že během procesu vypalování bude teplota v troubě vyšší, než je bod vzplanutí použitého oleje. To může způsobit samovolné krátké zapálení nebo vznícení. Abyste minimalizovali takové riziko, používejte přesně takové množství oleje, které je uvedeno v instrukcích, a nechte dvířka zavřená během celého procesu vypalování. Pokud zaznamenáte oheň nebo plameny, nepanikačte, nechte dvířka zavřená a plameny se sami uhasnou velmi rychle.

1. Otočte ovladačem STYLE na 400 °C a nechte troubu předehřát.
2. Otrete pánve pomocí papírové nebo suché textilní utěrky.
3. Na papírovou utěrku naneste NE VÍCE než půl čajové lžičky sádla, rostlinného nebo lněného oleje (ne olivový olej) a důkladně otrete celý vnitřní prostor pánve.



4. Vložte pánev na 10 minut do předehřáté trouby (jakmile světelná kontrolka zůstane rozsvícena a přestane blikat).
5. Opatrně vyjměte pánev a odložte ji na teplovzdornou podložku.
6. Na papírovou utěrku naneste znovu **NE VÍCE** než půl čajové lžičky sádla, rostlinného nebo lněného oleje (ne olivový olej) a důkladně otřete celý vnější povrch pánve.
7. Vložte pánev do předehřáté trouby (400 °C) na dalších 10 minut.
8. Opakujte kroky 3 až 7 ještě jednou.

Pánev je nyní připravena k použití.

Doporučujeme pravidelně pánev vypalovat, abyste dosáhli nejlepších výsledků a prodloužili jste její životnost.

### Čištění pánve na pizzu

V rámci pravidelné údržby doporučujeme pánev mýt pouze v ruce v teplé vodě s trochou neutrálního prostředku na mytí nádobí.

Důkladně pánev osušte a vypalte podle výše uvedených instrukcí.



#### TIP

Pokud se objeví koroze, použijte nerezovou nebo měděnou drátěnku a horkou vodu, abyste ji odstranili. Poté pánev vypalte podle výše uvedených instrukcí.



#### VAROVÁNÍ

Nikdy nemyjte pánev v myčce nádobí.

### Uložení trouby na pizzu

1. Ujistěte se, že jsou trouba a její příslušenství vychladlé, čisté a suché.
2. Ujistěte se, že je kamenná plotna vložena v troubě.
3. Ujistěte se, že jsou dvířka zcela zavřena.
4. Uložte troubu do vodorovné polohy, měla by být vyrovnána. Neskladujte na horním povrchu pánve na pizzu nebo jiné předměty. Jedinou výjimkou je lopatka na pizzu.



# Řešení potíží

## PROBLÉM

## RYCHLÉ ŘEŠENÍ

### **Trouba se nezapnula.**

- Zkontrolujte, zda je zástrčka správně vložena do síťové zásuvky.
- Vložte zástrčku přívodního kabelu do samostatné zásuvky.
- Vložte zástrčku přívodního kabelu do jiné zásuvky.
- Resetujte elektrický jistič, pokud je to nutné.

### **Světelná kontrolka připravenosti bliká.**

- To znamená, že se trouba zahřívá na nastavenou teplotu. Vyčkejte, až se světelná kontrolka připravenosti rozsvítí před vložením pizzy do trouby.

### **Pára uniká z dvířek trouby.**

- Jedná se o normální jev. Dvířka jsou navržena tak, aby mohla pára unikat. Pára se tvoří u potravin s vysokým obsahem vody.
- Pokud se pod troubou objeví vlhkost nebo zkondenzovaná pára, otřete ji suchou utěrkou.

### **Topná tělesa se spínají / některá vypadají, že jsou vypnutá.**

- Element IQ™ přesně ovládá teplotu uvnitř trouby spínáním topných těles a upravuje výkon v topných tělesech v krátkých intervalech, aby se dosáhlo přesné teploty. Jedná se o normální jev.

### **Z trouby vychází hluk po jejím vypnutí.**

- Během přípravy jsou v provozu větráky, které ochlazují a chrání elektrické komponenty před přehřátím. Vzhledem k velmi vysokým teplotám v troubě zůstávají tyto větráky v provozu i po ukončení přípravy, dokud teplota neklesne na požadovanou úroveň. Neodpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky, dokud jsou větráky v provozu.

### **Kouř uniká z dvířek trouby.**

- Jedná se o normální jev během přípravy potravin způsobené opékáním při vysokých teplotách. Abyste snížili množství kouře, zabraňte, aby na lopatce zůstávala hladká / semolinová mouka. Doporučujeme také používat troubu na dobře ventilovaném místě.

### **V troubě se objevil oheň.**

- Nepanikařte. Zavřete dvířka, pokud jsou otevřená. Pokud oheň neuhasl sám od sebe během 20 sekund, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a vyčkejte, až se oheň uhasí.

### **Viditelné malé praskliny na kamenné desce.**

- Malé praskliny na glazuře se během používání mohou objevit. Nejde o závadu a nijak to neovlivní provoz vašeho spotřebiče.
- Malé praskliny nejsou konstrukční závadou spotřebiče.



## Obsah

- 19 Dôležité bezpečnostné opatrenia
- 24 Popis vášho nového spotrebiča
- 26 Ovládanie vášho nového spotrebiča
- 31 Rady a tipy
- 33 Starostlivosť a čistenie
- 35 Riešenie problémov

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

**My v Sage® si uvedomujeme dôležitosť bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábame spotrebiče predovšetkým s veľkým dôrazom na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás prosíme, aby ste pri používaní elektrického spotrebiča boli opatrní a dodržiavali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.**



# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

**PREČÍTAJTE SI VŠETKY POKYNY PRED POUŽITÍM A ULOŽTE NA POUŽITIE V BUDÚCNOSTI.**

Návod v plnom znení je dostupný na stránkach [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

Pri používaní elektrických zariadení je potrebné dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, medzi ktoré patria:

- Pred prvým použitím odstráňte a bezpečne ekologicky zlikvidujte všetok obalový materiál a reklamné štítky.
- Z dôvodov vylúčenia rizika zadusenía malých detí odstráňte ochranný obal zástrčky sieťového kábla tohto spotrebiča a bezpečne ho zlikvidujte.
- Spotrebič neklad'te počas použitia na okraj pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch, na ktorý chcete spotrebič umiestniť, stabilný, rovný, odolný proti teplu a čistý.
- Počas prevádzky spotrebiča sa môžu zahrievať jeho dvierka alebo vonkajší povrch.

- Nepoužívajte spotrebič na povrchu opatrenom látkou, v blízkosti závesov alebo iných horľavých látok.
  - Zatiaľ čo je rúra v prevádzke, nezakrývajte ju a zabráňte kontaktu rúry s horľavými materiálmi, ako sú záclony, závesy, tapety a pod., mohlo by dôjsť k vzniku požiaru.
  - Nekladajte spotrebič na horúci plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo do miest, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry.
  - Prívodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať.
-  Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte prívodný kábel, zástrčku ani základňu motora do vody (ani inej tekutiny).
- Ak je spotrebič v prevádzke, zaistite minimálny voľný priestor okolo spotrebiča, a to 10 cm po stranách a 15 cm hore.
-  Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Aby ste zabránili vzniku popálenín, dbajte na zvýšenú opatrnosť pri vyberaní dodávanej panvice na pizzu alebo kamennej platne, pretože môžu byť veľmi horúce.
- Nekladajte kuchynské náčinie, plech na pečenie alebo riad a pod. na sklenené dvierka.
  - Nenechávajte dvierka otvorené dlhší čas.
  - Na povrchu rúry neskladujte žiadne predmety, zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke.
  - Do spotrebiča nevkladajte lepenku, plastové predmety, papier alebo iné horľavé látky.
  - Nezakrývajte žiadnu časť spotrebiča alobalom. Môže dôjsť k prehriatiu rúry a poškodeniu.
  - Odporúčame používať panvicu s rúrou na pizzu SPZ820, aj keď iné liatinové panvice/panvice z uhlíkovej ocele, ktoré do rúry pasujú, je takisto možné použiť.
  - Nepoužívajte v rúre panvice s nepriľnavým povrchom alebo s nepriľnavou povrchovou vrstvou.
  - Dbajte na zvýšenú pozornosť, keď používate antikorové panvice, pretože môžu pri vysokých teplotách zmeniť farbu.
  - Dbajte na zvýšenú pozornosť, keď vyberáte panvicu z rúry. Panvicu je potrebné umiestniť na teplovzdorný povrch.
  - Na panvicu nekladajte žiadnu pokrievku, keď ju používate v rúre.

- Do rúry sa nesmú vkladať veľké kusy potravín alebo kovové náčinie, pretože môžu spôsobiť požiar alebo elektrický skrat.
- Aby ste zabránili priamemu kontaktu s rúrou, použite na vkladanie pizze do rúry vždy dodávanú lopatku na pizzu, ak nepoužívate panvicu na pizzu.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo a násadce než odporúčané výrobcom alebo dodávané spolu so spotrebičom. V opačnom prípade hrozí riziko úrazu.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčasťou, ktorá spína prístroj automaticky.
- Neskladujte v rúre žiadne predmety, môžete do rúry uložiť iba príslušenstvo odporúčané výrobcom, a to iba ak rúru nepoužívate.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách. Nepoužívajte spotrebič vonku, nepoužívajte ho na iný účel, než na ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.
- Ak budete spotrebič čistiť, premiestňovať, skladať alebo ukladať, vždy spotrebič vypnite a nechajte celkom vychladnúť pred odpojením zástrčky prírodného kábla od sieťovej zásuvky.
- Na čistenie nepoužívajte kovové drôtenky. Z drôtenky sa môžu uvoľniť kúsky a môžu poškodiť elektrické časti, čo by mohlo viesť k elektrickému skratu.
- Ak používajú spotrebič deti alebo sa používa v ich blízkosti, zaistíte dôkladný dohľad.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní tohto spotrebiča a rozumejú nebezpečenstvu hroziacemu v prípade nesprávneho používania.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Udržujte spotrebič a jeho prírodný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Dlhšie odpojiteľné káble alebo predlžovacie káble sú možné a je možné ich používať pri zvýšenej opatrnosti.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča a prívodného kábla. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným prívodným káblom alebo zástrčkou, ak je spotrebič pokazený alebo akýmkoľvek spôsobom poškodený. Okamžite prestaňte spotrebič používať a obráťte sa na autorizované servisné stredisko značky Sage.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Obráťte sa na svojho elektrikára vo veci ďalšej odbornej rady.
- Akúkoľvek inú údržbu než bežné čistenie je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku.
- Tento spotrebič je vybavený napájacím káblom s uzemňovacím vodičom a uzemňovacou zástrčkou. Tento spotrebič musí byť zapojený iba do riadne uzemnenej zásuvky. V prípade elektrického skratu uzemnenie znižuje riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Za žiadnych okolností neprerušujte alebo neodstraňujte kolík na uzemnenie prívodného kábla. Nepoužívajte predlžovacie káble alebo adaptéry.
- Kontaktujte kvalifikovaného elektrikára, ak ste celkom neporozumeli pokynom na uzemnenie alebo máte pochybnosti, či sú spotrebič alebo sieťová zásuvka správne uzemnené.
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nebol viac než 30 mA) bol inštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára vo veci ďalšej odbornej rady.



## **VAROVANIE**

Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky pred čistením.

## INŠTRUKCIE K PRÍVODNÉMU KÁBLU

Váš nový spotrebič Sage® je vybavený krátkym prírodným káblom, aby sa zabránilo zraneniu alebo poškodeniu domácnosti z dôvodu vytiahnutia, potknutia alebo zamotania sa do dlhého prírodného kábla. Ak použijete predlžovací kábel, (1) uvedené elektrické napätie kábla musí byť aspoň také vysoké ako elektrické napätie spotrebiča; (2) kábel musí byť umiestnený tak, aby nevisel cez okraj pracovnej dosky alebo stola, kde by naň mohli dosiahnuť deti alebo ste oň mohli náhodou zavadiť; (3) kábel musí byť vybavený riadne uzemnenou zástrčkou.

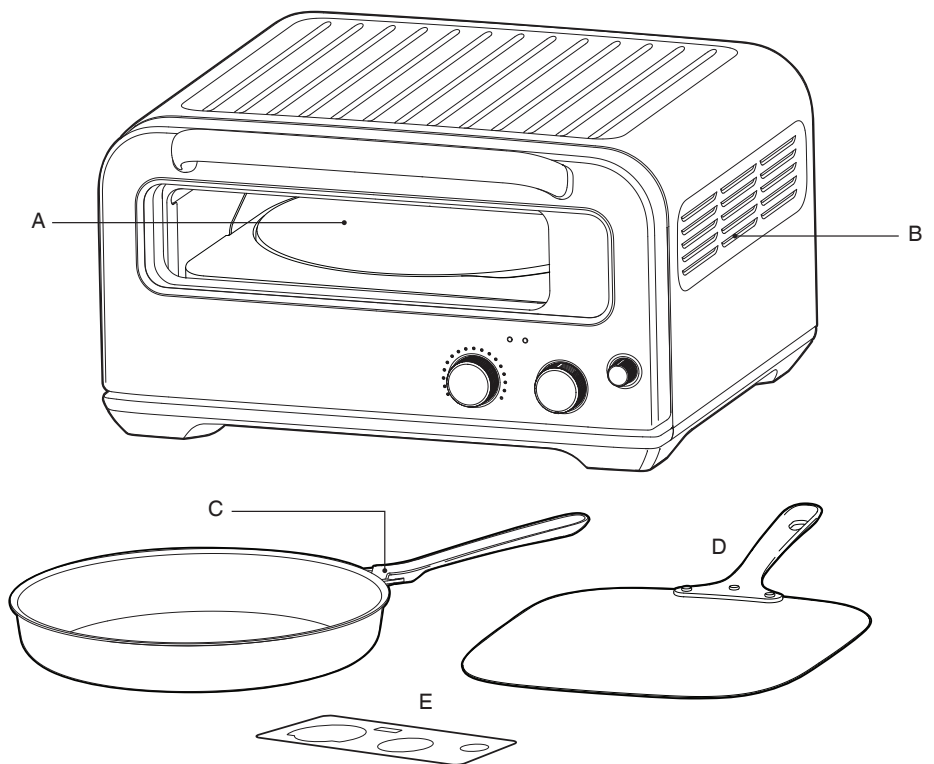
## ZÁSTRČKA SAGE ASSIST®

Váš výrobok značky Sage prichádza s unikátnou zástrčkou Sage Assist®, špeciálne navrhnutou s okom na prst na jednoduchšie vybratie zo sieťovej zásuvky.

**IBA NA DOMÁCE POUŽITIE  
UCHOVAJTE TIETO INŠTRUKCIE**



## Popis vášho nového spotrebiča



**A. Kamenná platňa**

Kamenná platňa je navrhnutá tak, že po otvorení dvierok dôjde k jej vysunutiu (platňa sa vysunie smerom von a dole); tento systém uľahčuje vloženie a vybratie pizze, aby ste dosiahli ten najlepší výsledok.

**B. Ventilačné otvory**

**C. Panvica na pizzu s odnímateľnou rukoväťou**

**D. Lopatka na pizzu**

**E. Prídavný informačný panel manuálneho režimu s magnetom**

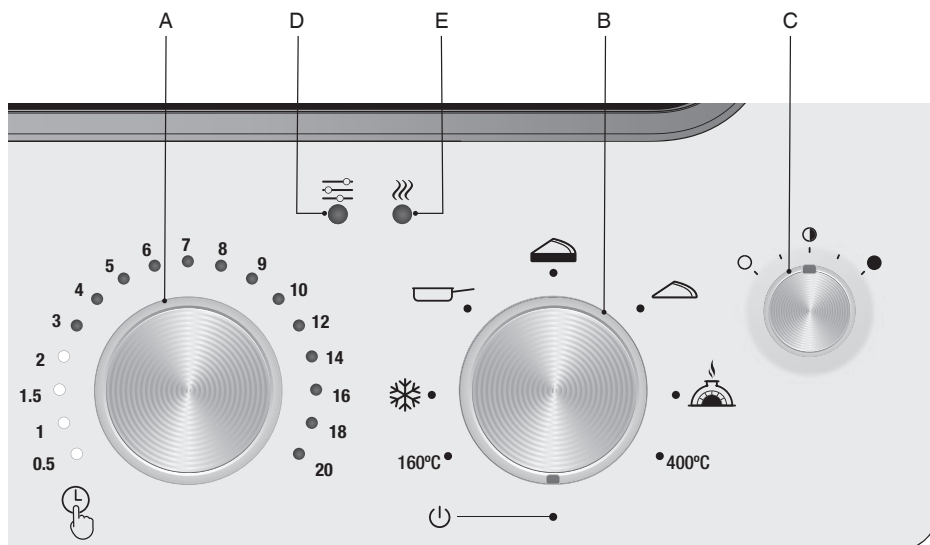


### Technické informácie

220 – 240 V~ 50 – 60 Hz 1 735 – 2 065 W

Výrobok je v súlade s požiadavkami EÚ.





- A. Časovač  
Je dôležité, aby ste časovač stlačili, aby sa spustilo odpočítavanie nastaveného času prípravy.
- B. Otočný ovládač STYLE (slúži na výber prevádzkového režimu)
- C. Otočný ovládač nastavenia stupňa opečenia
- Zvoľte stupeň opečenia pizze podľa osobných preferencií pomocou otočného ovládača.
  - Otočný ovládač umožňuje zvýšiť alebo znížiť teplotu rúry.
  - Východiskové nastavenie je stredová pozícia. Otočte ovládačom v smere hodinových ručičiek, aby ste zvýšili teplotu (tmavší stupeň opečenia), alebo proti smeru hodinových ručičiek, aby ste znížili teplotu (svetlejší stupeň opečenia).
- D. SVETELNÁ KONTROLKA MANUÁLNEHO režimu  
Indikuje, že je manuálny režim aktívny. Viac informácií o manuálnom režime nájdete na strane 10.
- E. Svetelná kontrolka pripravenosti  
Svetelná kontrolka bude blikať, zatiaľ čo sa rúra zahrieva na nastavenú teplotu, alebo ak sa teplota vnútri rúry znížila oproti nastavenej teplote (ak kontrolka blika, nekladajte potraviny). Hneď ako rúra dosiahne nastavenú teplotu, svetelná kontrolka sa rozsvieti.



# Ovládanie vášho nového spotrebiča

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Aby ste odstránili ochrannú vrstvu z ohrievacieho telesa, je potrebné zapnúť rúru naprázdno na asi 20 minút. Zaisťte okolo rúry voľný priestor, nakoľko z rúry môže unikať para a výpary. Tieto výpary sú bezpečné a nemajú žiadny vplyv na prevádzku rúry.

1. Odstráňte a bezpečne zlikvidujte z rúry všetok obalový materiál, reklamné štítky/etikety a ochranné pásky.
2. Vyberte kamennú platňu z balenia. Platňu opatrne utrite mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Riadne utrite dosucha a vložte ju dovnútra rúry.
3. Otrite vnútorný priestor rúry mäkkou hubkou zľahka navlhčenou v teplej vode.
4. Položte rúru na rovný a suchý povrch. Zaisťte minimálny voľný priestor okolo spotrebiča – 10 cm na stranách a 15 cm nad spotrebičom.
5. Úplne odviňte prírodný kábel a zasuňte zástrčku prírodného kábla do správne uzemnenej sieťovej zásuvky.
6. Zaznie zvukové upozornenie a podsvietenie časovača sa krátko rozsvieti a potom zhasne.
7. Otočte ovládačom STYLE v smere hodinových ručičiek, kým nebude ukazovateľ na ovládači smerovať na prevádzkový režim 400 °C.
8. Nechajte rúru v prevádzke na 20 minút.
9. Rúra je teraz pripravená na použitie.
10. Riadte sa pokynmi na vypálenie panvice na strane 16 pred jej prvým použitím.

## OVLÁDANIE RÚRY

Vzhľadom na to, že rúra môže dosiahnuť extrémne vysoké teploty, sa, prosím, uistite, že je rúra umiestnená na dobre vetranom mieste, pretože počas prípravy môže z rúry unikať dym.

1. Vložte kamennú platňu dovnútra rúry.
2. Otočte ovládačom STYLE a vyberte požadovaný prevádzkový režim.

3. Časovač sa podsvieti a zobrazí sa odporúčaný čas prípravy pre vami vybraný režim. Čas prípravy môžete upraviť otočením časovača.
4. Svetelná kontrolka pripravenosti bude blikať, čo znamená, že sa rúra zahrieva.
5. Nechajte rúru dostatočne predhriať, až svetelná kontrolka pripravenosti prestane blikať a rozsvieti sa. Čas predhriatia rúry môže trvať od 10 do 20 minút v závislosti od vybraného prevádzkového režimu.
6. Pomocou lopatky vložte pizzu na kamennú platňu. Nepoužívajte lopatku, ak používate panvicu na pizzu.
7. Zatvorte dvierka. Ak používate panvicu na pizzu, uistite sa, že ste pred zatvorením dvierok odstránili rukoväť.
8. Na začatie prípravy stlačte časovač a spustí sa odpočítavanie nastaveného času prípravy.
9. Hneď ako je proces prípravy dokončený, zaznie zvukové upozornenie a podsvietenie časovača sa krátko rozbliká a potom zhasne.
10. Vyberte pizzu z rúry a prajeme dobrú chuť.



## VAROVANIE

Vždy sa uistite, že je kamenná platňa na svojom mieste, keď je rúra v prevádzke.



## POZNÁMKA

Ak sa chystáte rúru premiestniť, vyberte kamennú platňu z rúry a zabalte ju samostatne, aby nedošlo k jej poškodeniu.



## POZNÁMKA

Uistite, že je rúra predhriata pred vložením pizze. Ak chcete pripravovať niekoľko kusov pizze, je dôležité, aby ste medzi jednotlivými prípravami vždy vyčkali, až sa svetelná kontrolka pripravenosti opäť rozsvieti.



## POZNÁMKA

Odporúčame sledovať stav opečenia pizze počas prípravy, pretože obzvlášť v prevádzkových režimoch s vysokou teplotou sa môžu suroviny na pizzu príliš rýchlo opieť a spáliť sa.

Viac informácií v kapitole „Riešenie problémov“.



## VAROVANIE

Po dokončení prípravy nechajte rúru celkom vychladnúť (až sa vetráky vypnú) pred odpojením zástrčky prívodného kábla od sieťovej zásuvky. Vetráky zostanú v prevádzke, aby došlo k ochladeniu elektronických komponentov vnútri rúry. Tieto vetráky sa automaticky vypnú, hneď ako teplota vnútri rúry dosiahne požadovanú úroveň.



## ČASOVAČ

Zvukové upozornenie zaznie, hneď ako je pizza hotová. Odporúčaný čas prípravy sa zobrazí v závislosti od vybraného prevádzkového režimu, ale je možné čas prípravy upraviť pred alebo aj počas samotnej prípravy. Stlačte časovač, aby ste spustili proces prípravy. Odpočítavanie času prípravy môžete kedykoľvek zastaviť otočením časovača pod hodnotu „0.5“.

## PREVÁDZKOVÉ REŽIMY 400°C

Nesmierne intenzívna teplota. Ideálny na rýchle opečenie zeleniny (až takmer spálenie).

Čas prípravy môže závisieť od typu pripravovanej zeleniny.

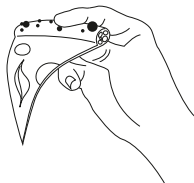


## „WOOD FIRED“†

Umožňuje dosiahnuť pravé neapolské pizze priamo u vás doma!

Nesmierne vysoká teplota.

Dosiahnete opečenú, ale krehkú kôrku s výrazným nakysnutím a opečením (budú to až mierne spálené škvrnky).



†Tento spotrebič nepoužíva žiadne drevo ani výrobky z dreva. Výraz „Wood Fired“ (pec na drevo) sa vzťahuje k špecifickým tepelným vlastnostiam tejto rúry, ktorá pripomína pec na pizzu, v ktorej sa spaľuje drevo.

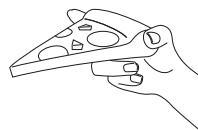
## TENKÁ A CHRUMKAVÁ

Cesto je vyvalkané veľmi tenko, čo dodáva pizzu jej chrumkavosť. Syr a ďalšie suroviny rozprestrete až ku kraju a paradajkovú omáčku rozotrite aj cez okraje pizze.



## VYSOKÁ KÔRKA

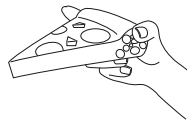
Tento prevádzkový režim bol navrhnutý špeciálne pre cestá s nižším obsahom vody, ktoré vytvoria nadýchaný, ale silný základ na pizzu, čo umožňuje pridať viac syra a ďalších obľúbených surovín. Takúto pizzu odporúčame pripravovať priamo na kamennej platni, syr a kôrka by mali byť rovnomerne opečené.



## PANVICA

Pripravíte úžasný chrumkavý základ, nadýchané cesto a veľa náplne, omáčku rozotrite až k okraju. Ten najvyšší pôžitok z pizze.

Tento prevádzkový režim vyžaduje použitie špeciálnej panvice na pizzu, ktorá sa s výrobkom dodáva.



## MRAZENÁ PIZZA

Skvelá voľba na prípravu mrazenej pizze.

### 160°C

Hľadáte niečo na desiatu a chcete to rýchlo a jednoducho? Na krajec chleba alebo do wrapu vložte svoje obľúbené suroviny na pizzu a opekajte 8 až 10 minút na nízku teplotu.

## ● STUPEŇ OPEČENIA

Ak dávate prednosť tmavšiemu opečeniu kôrky, použijete tento otočný ovládač, ktorý umožňuje upraviť teplotu vnútri rúry.

Východiskové nastavenie je stredová pozícia. Otočte ovládačom v smere hodinových ručičiek, aby ste zvýšili teplotu (tmavší stupeň opečenia), alebo proti smeru hodinových ručičiek, aby ste znížili teplotu (svetlejší stupeň opečenia).

## ELEMENT IQ™

Rúra Sage Pizzaiolo je vybavená funkciou Element IQ™, čo predstavuje technológiu prípravy, ktorá upravuje, aké ohrievacie telesá budú a sú zapnuté, a rozložením výkonu v jednotlivých telesách pomáha dosiahnuť optimálne výsledky pri príprave pokrmov.

Každý prevádzkový režim rúry má prednastavenú odporúčanú kombináciu ohrievacích telies, platne, najvyšších teplôt a časov prípravy, ktoré boli stanovené na základe receptov a testovania.


V závislosti od receptu, množstva surovín a osobných preferencií je možné takéto nastavenie upraviť, a to pomocou OTOČNÉHO OVLÁDAČA NASTAVENIA STUPŇA OPEČENIA a časovača.

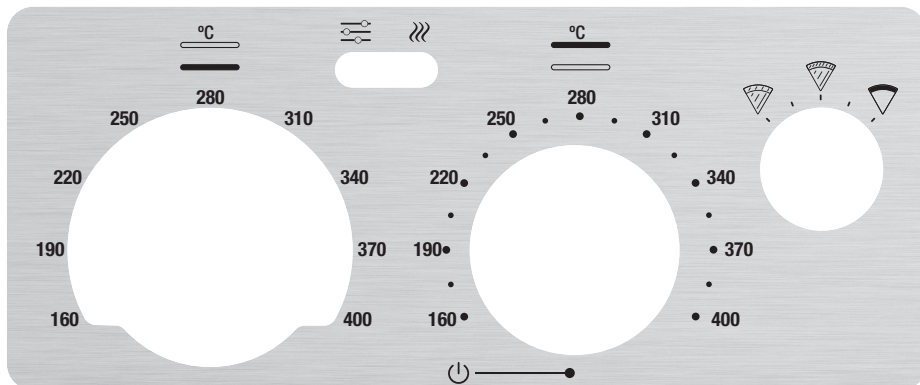
## MANUÁLNY REŽIM

Manuálny režim je alternatívny prevádzkový režim, ktorý umožňuje individuálne ovládanie teploty v spodnej a hornej časti rúry a umožňuje upraviť distribúciu výkonu v horných ohrievacích telesách. To vám umožní plne prispôsobiť fungovanie rúry.

Na lepšie nastavenie a využitie manuálneho režimu umiestnite na ovládací panel rúry dodávaný prídavný informačný panel, ktorý vám umožní rozoznať, akú teplotu ste nastavili a aké ohrievacie teleso je v prevádzke.


### Ovládanie rúry v manuálnom režime

1. Stlačte a podržte časovač.
2. Zatiaľ čo je časovač stlačený, otočte ovládačom STYLE z pozície VYPNUTÉ na 160 °C.
3. Uvoľnite časovač.
4. Svetelná kontrolka manuálneho režimu  trikrát zabliká a potom sa rozsvieti.




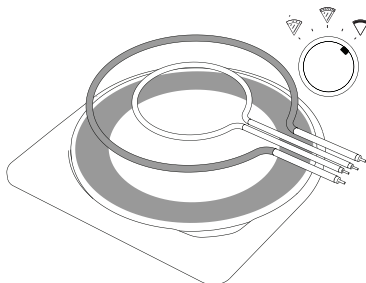
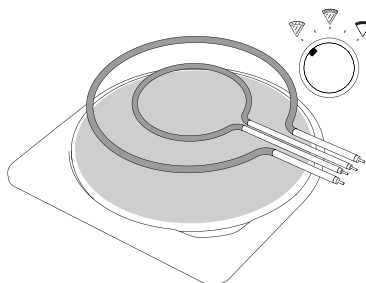
Hneď ako je manuálny režim nastavený, otočný ovládač úplne vpravo bude slúžiť na výber distribúcie tepla v každom ohrievacom telese, aby ste mohli dosiahnuť optimálne výsledky pri rôznych pokrmoch.

Ovládačom uprostred budete môcť ovládať teplotu v hornom ohrievacom telese a ovládačom úplne vľavo teplotu v spodnej časti rúry.







Ikona úplne vľavo  označuje, že distribúcia tepla bude vo vnútornom a vonkajšom hornom ohrievacom telese podobná, aby ste mohli dosiahnuť rovnomerný stupeň opečenia. Toto nastavenie je ideálne na prípravu pizze, ktorá vyžaduje, aby naplň aj kôrka boli opečené rovnomerne.

Otočením ovládača zľava doprava zmeníte distribúciu tepla tak, že bude viac smerovať na vonkajšie časti horného ohrievacieho telesa, mimo jeho vnútornej časti.

Ikona úplne vpravo  označuje, že distribúcia tepla bude vo vonkajšej časti horného ohrievacieho telesa omnoho väčšia než vo vnútornej časti. Toto nastavenie je ideálne na prípravu neapolskej pizze, ktorá vyžaduje vyššiu teplotu na opečenie kôrky, až jej mierne spálenie, alebo na prípravu krehkých surovín.



V manuálnom režime sa riad'te údajmi z tabuľky nižšie, ktorá obsahuje odporúčané časy prípravy a rozsah teploty v závislosti od typu pripravovanej pizze:

PIZZA	ČASOVAČ (min)	TEPLOTA SPODNEJ ČASTI	TEPLOTA HORNEJ ČASTI	ŠTÝL OPEČENIA
 Wood Fired	2 minúty	370 – 400 °C	370 – 400 °C	
 Tenká a chrumkavá	7 minút	295 – 325 °C	220 – 250 °C	
 Vysoká kôrka	9 minút	295 – 325 °C	235 – 265 °C	
 Panvica	18 minút	325 – 355 °C	205 – 235 °C	
 Mrazená pizza	12 minút	220 – 250 °C	190 – 220 °C	



## POZNÁMKA

Teplota spodnej a hornej časti rúry sa vzájomne ovplyvňuje, preto existujú určité obmedzenia v možných kombináciách. V manuálnom režime nie je ovládač časovača aktívny (v manuálnom režime slúži na nastavenie teploty v spodnej časti rúry), je preto nutné čas prípravy odpočítavať napr. pomocou minútok. Odporúčame pravidelne kontrolovať stav prípravy.

Ak si prajete manuálny režim ukončiť, otočte ovládačom STYLE do pozície „vypnuté“ a potom späť na výber požadovaného prevádzkového režimu.



## Rady a tipy

### AKO PRIPRAVIŤ CESTO NA NEAPOLSKÚ PIZZU.

- Do nádoby mixéra vložte múku, droždie a soľ. Dôkladne premiešajte. Pridajte vodu a spracovávajte na nízku rýchlosť, kým nebude cesto hladké a pružné, to je asi 10 minút.
- Zakryte potravinovou fóliou a nechajte nakysnúť, až cesto zdvojnásobí svoj objem, to je asi 45 – 60 minút.
- Rozdeľte cesto na menšie časti, po asi 240 g. Posypte si ruky múkou a z každej časti vyvalkajte menšiu guľu.
- Dva plechy na pečenie zľahka posypte zmesou semolinovej múky a gule z cesta na ne položte. Ponechajte asi 10 cm medzi každým kúskom. Mierne potrite olejom a potom každý plech zakryte potravinovou fóliou. Vložte do chladničky na asi 6 hodín. Tu cesto vydrží až 4 dni.
- Nechajte cesto stáť, stále zabalené, pri izbovej teplote na asi 1 hodinu pred použitím. Na čistú pracovnú plochu nasypťe výdatné množstvo zmesi semolinovej múky. Pomocou kuchynskej špachtle (alebo varešky) zdvihnite jednu guľu z cesta a vložte ju na múku. Ostatné gule z cesta nechajte zakryté.
- Spracovávajte postupne všetky gule, ale vždy pracujte len s jednou. Posypte ich zmesou hladkej a semolinovej múky.
- Preneste jednu guľu z cesta na pracovnú plochu, ktorú ste posypali malým množstvom múky, opatrne cesto stláčajte a zo stredu tvarujte kruh s priemerom asi 15 cm, nechajte asi 2 cm po okraji hrubšie cesto. Tvarujte ďalej (rozťahujte do strán), až bude mať kruh v priemere 25 – 30 cm.



### POZNÁMKA

Cesto sa bude ťažko tvarovať, ak nezostalo v chladničke dostatočne dlho alebo je stále ešte studené.

Ak sa cesto pri tvarovaní zráža späť, nechajte ho odpočinúť ešte ďalších 15 – 30 minút pod vlhkou utierkou. To uľahčí manipuláciu s cestom.



### TIP

AK zaznamenáte problém s rozťahovaním cesta, položte pomúčené cesto na dno misky obrátené dnom nahor a potom opatrne naťahujte cesto po jej stenách.



### TIP

Cesto môžete takisto spracovať v ruke alebo pomocou hnetáča. Cesto je pripravené na použitie, keď je možné ho rozťahovať na veľmi tenkú (až priehľadnú) placku bez roztrhnutia.



### TIP

Cesto je tiež možné zamraziť až na jeden mesiac. Vložte ho do vzduchotesnej nádoby alebo do vrecúška s uzatváratelným systémom. Cesto na pizzu nechajte rozmraziť cez noc v chladničke pred jeho použitím.

### AKO POUŽÍVAŤ LOPATKU NA PIZZU.

AK pripravujete pizzu, ktorá nevyžaduje použitie panvice na pizzu, môžete ju pripravovať priamo na kamennej platni. V takom prípade je nutné na prenos pizze a vloženie do rúry použiť lopatku.

Uistite sa, že je rúra dostatočne predhriata pred vložením cesta na lopatku.

- Pred vložením cesta na lopatku posypte jeho povrch malým množstvom (asi ½ lyžičky) zmesi hladkej a semolinovej múky (pol na pol).
- Položte vytvarované cesto na lopatku a potrite omáčkou/pridajte ďalšie suroviny.
- PRACUJTE RÝCHLO! Potierajte omáčkou a pridávajte suroviny rýchlo. V opačnom prípade by vlhkosť v teste spôsobila, že sa cesto prilepí na lopatku a bude veľmi ťažké vložiť pizzu na kamennú platňu.
- Nenechávajte cesto na lopatke dlhšie než 2 minúty, aby ste zabránili jeho prilepeniu.
- Hneď ako je pizza ozdobená a pripravená na pečenie, otvorte dverka a vložte lopatku až do zadnej časti rúry. Nechajte, aby koniec

lopatky spočinul na zadnej strane platne, a zdvihnite rukoväť tak, aby sa celá lopatka naklonila smerom dopredu. Krátkym pohybom lopatky do seba a k sebe nechajte pizzu, aby jej koniec sklzol na platňu.

- Postupne krátkymi pohybmi od seba k sebe posúvajte lopatku smerom von z rúry, až celá pizza sklízne na platňu. Zatvorte dverka.
- Hneď ako je pizza upečená, vložte lopatku pod hotovú pizzu, aby ste ju mohli vybrať z rúry.



## TIP

Cieľom je používať akurát presné množstvo hladkej a semolinovej múky, aby sa pizza nelepila na lopatku. Ak použijete príliš mnoho múky, nadbytočná múka sa pripáli na kamennú platňu, čo spôsobí, že pizza bude horká a spodná časť bude mať žltavú farbu. Toto nadbytočné množstvo múky takisto zvýši množstvo dymu a riziko vzniku požiaru v rúre po vybratí pizze.



## POZNÁMKA

Aby sa cesto na lopatku nelepilo, je dôležité, aby lopatka zostala studená a čistá. Nekladte lopatku pod rúru, zatiaľ čo čakáte na dokončenie prípravy.

## AKO POUŽÍVAŤ PANVICU NA PIZZU.



## UPOZORNENIE

Uistite sa, že bola panvica pred použitím vypálená. Viac informácií v časti Starostlivosť a čistenie.

Vždy sa uistite, že je kamenná platňa na svojom mieste pred použitím panvice na pizzu.

Pizza v panvici by sa mala pripravovať v studenej a olejom vytrenej panvici a potom vložiť do predhriatej rúry.

Prípadne sa môže panvica predhriať pred pridaním surovín, napr. zeleniny, aby ste dosiahli lepšie výsledky opečenia.



## TIPY NA PERFEKTNÚ NÁPLŇ

- Vyberte byvoliu mozzarellu z nálevu a jemne ju stlačte nad papierovou utierkou, aby ste odstránili nadbytočnú tekutinu.
- Surové mäso a hrubšie kúsky zeleniny je potrebné pred vložením na pizzu tepelne upraviť.
- Nadbytočné množstvo omáčky a náplne môže spôsobiť, že kôrka bude mokrá.
- Vyšší obsah soli v teste môže pomôcť dosiahnuť lepšie opečenie kôrky.
- V prípade potreby môžete nadbytočné množstvo omáčky v malých porciách zamraziť.





## Starostlivosť a čistenie

Pred čistením sa uistite, že sú rúra a jej príslušenstvo vychladnuté a potom odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky.

### Čistenie vonkajšieho plášt'a a dvierok

1. Utrite vonkajší povrch mäkkou mierne navlhčenou hubkou. Šetrné tekuté čistiace prostriedky alebo roztoky v spreji môžete použiť na odstránenie usadenín. Pred čistením aplikujte prostriedok na hubku, nie na povrch spotrebiča.
2. Na dvierka môžete použiť čistíč na sklenené povrchy alebo jemný čistiaci prostriedok, ktorý nespôsobuje oter. Dvierka čistite pomocou mäkkej hubky mierne navlhčenej v teplej vode. Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky, kovové drôtenky a pod., nakoľko by mohli povrch poškriabať.
3. Nechajte povrch uschnúť pred zapojením zástrčky prírodného kábla do sieťovej zásuvky a zapnutím.



### VAROVANIE

Telo rúry, prírodný kábel ani zástrčku prírodného kábla neponárajte do vody ani inej tekutiny. Mohlo by dôjsť k vzniku úrazu elektrickým prúdom alebo aj úmrtiu.

### Čistenie kamennej platne

1. Aby ste zabránili poškodeniu kamennej platne, odporúčame po každom použití utrieť povrch mäkkou mierne navlhčenou hubkou.
2. Ak je nutné kamennú platňu vybrať a vyčistiť mimo rúry, odporúčame s ňou zaobchádzať veľmi opatrne.
3. Kamenná platňa sa nesmie ponoriť do vody ani umývať v umývačke riadu.
4. Pred vložením do rúry sa uistite, že je kamenná platňa celkom suchá a správne vložená v rúre pred zapojením zástrčky prírodného kábla do sieťovej zásuvky.



### POZNÁMKA

Počas používania sa môže na povrchu kamennej platne vytvoriť prírodná patina. Nejde o poruchu a nijako to neovplyvní prevádzku vašej rúry.

### Čistenie lopatky na pizzu

1. Umyte lopatku na pizzu v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu mäkkou hubkou alebo plastovou drôtenkou. Opláchnite ich a dôkladne osušte. Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky, kovové drôtenky alebo iné kovové náčinie na odstránenie nečistôt, pretože by ste mohli poškriabať povrch.
2. Prípadne môžete umyť lopatku v umývačke riadu.

### Vypálenie panvice na pizzu

Panvica na pizzu je vyrobená z uhlíkovej ocele a vyžaduje špeciálnu údržbu. Pred prvým použitím je potrebné panvicu vypáliť podľa nižšie uvedených pokynov a v pravidelných intervaloch, aby si uchovala svoju ochrannú vrstvu.



### VAROVANIE

Je dôležité upozorniť, že počas procesu vypalovania bude teplota v rúre vyššia, než je bod vznietenia použitého oleja. To môže spôsobiť samovoľné krátke zapálenie alebo vznietenie. Aby ste minimalizovali takéto riziko, používajte presne také množstvo oleja, ktoré je uvedené v inštrukciách, a nechajte dvierka zatvorené počas celého procesu vypalovania. Ak zaznamenáte oheň alebo plamene, nezmätkujte, nechajte dvierka zatvorené a plamene sa sami uhasia veľmi rýchlo.

1. Otočte ovládačom STYLE na 400 °C a nechajte rúru predhriať.
2. Utrite panvicu pomocou papierovej alebo suchej textilnej utierky.

3. Na papierovú utierku naneste NIE VIAC než pol čajovej lyžičky sadla, rastlinného alebo ľanového oleja (nie olivový olej) a dôkladne utrite celý vnútorný priestor panvice.
4. Vložte panvicu na 10 minút do predhriatej rúry (hneď ako svetelná kontrolka zostane rozsvietená a prestane blikať).
5. Opatrne vyberte panvicu a odložte ju na teplovzdornú podložku.
6. Na papierovú utierku naneste znovu NIE VIAC než pol čajovej lyžičky sadla, rastlinného alebo ľanového oleja (nie olivový olej) a dôkladne utrite celý vonkajší povrch panvice.
7. Vložte panvicu do predhriatej rúry (400 °C) na ďalších 10 minút.
8. Opakujte kroky 3 až 7 ešte raz.

Panvica je teraz pripravená na použitie.

Odporúčame pravidelne panvicu vypalovať, aby ste dosiahli najlepšie výsledky a predĺžili ste jej životnosť.

### Čistenie panvice na pizzu

V rámci pravidelnej údržby odporúčame panvicu umývať iba v ruke v teplej vode s trochu neutrálneho prostriedku na umývanie riadu. Dôkladne panvicu osušte a vypáľte podľa vyššie uvedených inštrukcií.



#### TIP

Ak sa objaví korózia, použite antikorovú alebo medenú drôtenku a horúcu vodu, aby ste ju odstránili. Potom panvicu vypáľte podľa vyššie uvedených inštrukcií.



#### VAROVANIE

Nikdy neumývajte panvicu v umývačke riadu.

### Uloženie rúry na pizzu

1. Uistite sa, že sú rúra a jej príslušenstvo vychladnuté, čisté a suché.
2. Uistite sa, že je kamenná platňa vložená v rúre.
3. Uistite sa, či sú dvierka celkom zatvorené.
4. Uložte rúru do vodorovnej polohy, mala by byť vyrovnaná. Neskladujte na hornom povrchu panvicu na pizzu alebo iné predmety. Jedinou výnimkou je lopatka na pizzu.



## Riešenie problémov

PROBLÉM	RÝCHLE RIEŠENIE
<b>Rúra sa nezapla.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte, či je zástrčka správne vložená do sieťovej zásuvky.</li> <li>• Vložte zástrčku prívodného kábla do samostatnej zásuvky.</li> <li>• Vložte zástrčku prívodného kábla do inej zásuvky.</li> <li>• Resetujte elektrický istič, ak je to nutné.</li> </ul>
<b>Svetelná kontrolka pripravenosti bliká.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To znamená, že sa rúra zahrieva na nastavenú teplotu. Vyčkajte, až sa svetelná kontrolka pripravenosti rozsvieti pred vložením pizze do rúry.</li> </ul>
<b>Para uniká z dvierok rúry.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ide o normálny jav. Dvierka sú navrhnuté tak, aby mohla para unikať. Para sa tvorí pri potravinách s vysokým obsahom vody.</li> <li>• Ak sa pod rúrou objaví vlhkosť alebo skondenzovaná para, utrite ju suchou utierkou.</li> </ul>
<b>Ohrievacie telesá sa spínajú / niektoré vyzerajú, že sú vypnuté.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Element IQ™ presne ovláda teplotu vnútri rúry spínaním ohrievacích telies a upravuje výkon v ohrievacích telesách v krátkych intervaloch, aby sa dosiahla presná teplota. Ide o normálny jav.</li> </ul>
<b>Z rúry vychádza hluk po jej vypnutí.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Počas prípravy sú v prevádzke vetráky, ktoré ochladzujú a chránia elektrické komponenty pred prehriatím. Vzhľadom na veľmi vysoké teploty v rúre zostávajú tieto vetráky v prevádzke aj po ukončení prípravy, kým teplota neklesne na požadovanú úroveň. Neodpájajte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky, kým sú vetráky v prevádzke.</li> </ul>
<b>Dym uniká z dvierok rúry.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ide o normálny jav počas prípravy potravín spôsobenej opekaním pri vysokých teplotách. Aby ste znížili množstvo dymu, zabráňte tomu, aby na lopatke zostávala hladká/semolinová múka. Odporúčame tiež používať rúru na dobre ventilovanom mieste.</li> </ul>
<b>V rúre sa objavil oheň.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nezmätkujte. Zavrite dvierka, ak sú otvorené. Ak oheň nezhasol sám od seba do 20 sekúnd, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a vyčkajte, až sa oheň uhasí.</li> </ul>
<b>Viditeľné malé praskliny na kamennej doske.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Malé praskliny na glazúre sa počas používania môžu objaviť. Nejde o poruchu a nijako to neovplyvní prevádzku vášho spotrebiča.</li> <li>• Malé praskliny nie sú konštrukčnou chybou spotrebiča.</li> </ul>



## Tartalom

- 36 Fontos biztonsági intézkedések
- 41 Az új készülékének leírása
- 43 Az új készülék kezelése
- 48 Tanácsok és tippek
- 50 Karbantartás és tisztítás
- 52 Hibaelhárítás

# FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

**Mi a Sage®-nél tisztában vagyunk a biztonság fontosságával. Az általunk tervezett és gyártott készülékek nagy hangsúlyt fektetnek az Ön biztonságára. Ennek ellenére kérjük, hogy az elektromos készülékek használatánál óvatosan járjon el, és tartsa be a következő biztonsági utasításokat.**

# FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉ- SEK

**HASZNÁLAT ELŐTT  
OLVASSA EL A TELJES  
ÚTMUTATÓT, ÉS TEGYE EL  
KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS  
CÉLJÁBÓL.**

Az útmutató teljes egészében elérhető a [sageappliances.com](http://sageappliances.com) oldalain.

Ay elektromos készülékek használata során be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, köztük a következőket:

- Az első használat előtt távolítson el, és környezetkímélő módon semmisítsen meg minden csomagolóanyagot és reklámcímkét.
- Kisgyermek megfulladásának elkerülése érdekében távolítsa el, és biztonságosan semmisítse meg a készülék tápkábelének védőcsomagolását.
- Használat közben a készüléket ne tegye az asztal vagy konyhapult szélére. Győződjön meg róla, hogy az a felület,

ahová a készüléket helyezni akarja, stabil, sima, hőálló és tiszta.

- A készülék vagy annak külső felülete működés közben felforrósodhat.
- Ne tegye a készüléket textillel borított felületre, függöny vagy más gyúlékony anyag közelébe.
- Működés közben a sütőt ne takarja le, és kerülje a sütő gyúlékony anyagokkal, például függönyökkel, drapériákkal, tapétákkal stb. való érintkezését, mivel ez tüzet okozhat.
- A készüléket ne tegye forró gáz- vagy villanytűzhelyre, se annak közelébe, vagy olyan helyre, ahol forró sütővel érintkezhet.
- A tápkábelt ne hagyja az asztal vagy konyhapult széléről lógni, forró felülethez érni vagy összegabalyodni.



Az áramütés elkerülése érdekében ne tegye a tápkábelt, a villásdugót vagy a motoregységet vízbe (vagy más folyadékba).

- Működés közben gondoskodjon körülötte a minimális szabad területről - ez 10 cm-t jelent oldalt és 15 cm-t felfelé.



Ne érintse a forró felületeket. Az égési sérülések elkerülése érdekében külön vigyázzon, amikor a mellékelt pizzasütőt vagy a kőlapot távolítja el, mivel ezek nagyon forrók lehetnek.

- Ne tegyen konyhai eszközöket, sütőlapot, edényeket stb. az üvegajtóra.
- Ne hagyja hosszabb ideig nyitva az ajtót.
- A készülék működése közben ne tároljon tárgyakat a sütő felületén.
- Ne tegyen a készülékbe kartont, műanyag tárgyakat, papírt vagy más gyúlékony anyagot.
- A készülék részeit ne takarja le fóliával. A készülék túlmelegedhet és meghibásodhat.
- Javasoljuk, hogy a SPZ820 pizzasütővel a mellékelt tepsit használja, bár más öntöttvas/szénacél tepsik is használhatók, ha beleférnek a sütőbe.
- A sütőben ne használjon tapadásmentes felületű vagy tapadásmentes bevonatú tepsit.
- Különös óvatossággal járjon el a rozsdamentes acél tepsik használatakor, mivel azok magas hőmérsékleten

- megváltoztathatják a színüket.
- Legyen különösen óvatos, amikor a tepsit kiveszi a sütőből. Az tepsit hőálló felületre kell helyezni.
  - A sütőben történő használat során ne tegyen semmilyen fedelet a tepsire.
  - A sütőbe nem tehető nagy darab élelmiszer vagy fém eszköz, mert ezek tüzet vagy rövidzárlatot okozhatnak.
  - A sütővel való közvetlen érintkezés elkerülése érdekében mindig használja a mellékelt pizzalapátot, amikor a pizzát a sütőbe helyezi, kivéve, ha tepsit használ.
  - Ne használjon más tartozékokat, mint amit a gyártó ajánlott vagy a készülékhez mellékeltek. Ellenkező esetben balesetveszély fenyeget.
  - Ne használja a készüléket programozóval, időkapcsolóval vagy bármilyen más tartozékkal, ami a készüléket önműködően kapcsolja.
  - Ne tároljon tárgyakat a sütőben, csak a gyártó által ajánlott kiegészítőket tárolhatja a sütőben, és csak akkor, ha nem használja a sütőt.
  - Ez a készülék csak háztartási használatra készült. A készüléket ne használja mozgó járműben. Ne használja a készüléket a szabadban, ne használja más célra, mint amire való. Ellenkező esetben sérülés következhet be.
  - A készülék tisztítása, mozgatása, összerakása vagy tárolása során mindig kapcsolja ki a készüléket, és hagyja teljesen lehűlni, mielőtt a hálózati csatlakozót kihúzza a hálózati aljzatból.
  - A tisztításhoz ne használjon drótkefét. A drótkeféből darabok lazulhatnak ki és megrongálhatják az elektromos alkatrészeket, ami elektromos rövidzárlathoz vezethet.
  - Ha a készüléket gyermekek vagy azok közelében használják, alapos felügyeletet kell végezni.
  - A készüléket csak 8 évnél idősebb gyermekek használhatják, és olyan korlátozott mentális vagy fizikai képességekkel rendelkező személyek, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a készülék biztonságos használati módját, és tisztában vannak a helytelen használatból eredő veszélyekkel.

- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa a 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol.
- Hosszabb leválasztható kábelek vagy hosszabbítókábelek használhatók, de csak mérsékelt óvatossággal.
- Ajánlatos a készüléket és a tápkábelt rendszeresen ellenőrizni. A berendezést ne használja sérült tápkábellel vagy dugóval, vagy ha a berendezés meghibásodott vagy bármilyen módon sérült. Azonnal hagyja abba a készülék használatát, és forduljon a Sage márkaszervizéhez.
- Biztonsági okokból a készüléket külön áramkörbe javasolt csatlakoztatni, más készülékektől elkülönítve. További szakmai tanácsért forduljon a villanyszerelőjéhez.
- A mindennapos tisztítás kivételével minden karbantartást a szakszervizre kell bízni.
- Ez a készülék földelő vezetékkel és földelő csatlakozóval ellátott kábellel rendelkezik. Ezt a készüléket csak megfelelően földelt aljzatba szabad csatlakoztatni. Elektromos rövidzárlat esetén a földelés csökkenti az áramütés kockázatát.
- Semmilyen körülmények között ne szakítsa meg vagy távolítsa el a tápkábel földelő csapját. Ne használjon hosszabbítókat se adaptereket.
- Vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett villanyszerelővel, ha nem érti teljesen a földelésre vonatkozó instrukciókat, vagy nem biztos benne, hogy a készülék vagy az aljzat megfelelően van földelve.
- Javasoljuk, hogy szereljen fel áramvédőt (normál biztonsági kapcsolókat a konnektorban), hogy ezzel nagyobb védelmet biztosítson a készülék használatá során. Javasoljuk, hogy az áramvédőt (névleges hibaáram leoldási értéke ne legyen több, mint 30 mA) arra az áramkörre szerelje fel, amelyre a készüléket fogja csatlakoztatni. További szakmai tanácsért forduljon a villanyszerelőjéhez.



## FIGYELEM

Az áramütés elkerülése érdekében tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból.

### A TÁPKÁBELLEL KAPCSOLATOS UTASÍTÁSOK

Az Ön új Sage® készüléke rövid hálózati vezetékkel van ellátva, így a hálózati vezeték nem akadályozza az egyéb munkákat, abban nem akad el senki és semmi, valamint azt nem rántja ki senki a fali aljzatból. Ha hosszabbító kábelt használ, (1) a kábelen feltüntetett elektromos feszültség legalább olyan magas legyen, mint a készülék feszültsége; (2) a kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon le az asztal vagy konyhapult szélén, ahol gyermekek férhetnek hozzá vagy beleakadhat; és (3) a kábelnek megfelelően földelt csatlakozóval kell rendelkeznie.

## SAGE ASSIST® CSATLAKOZÓ

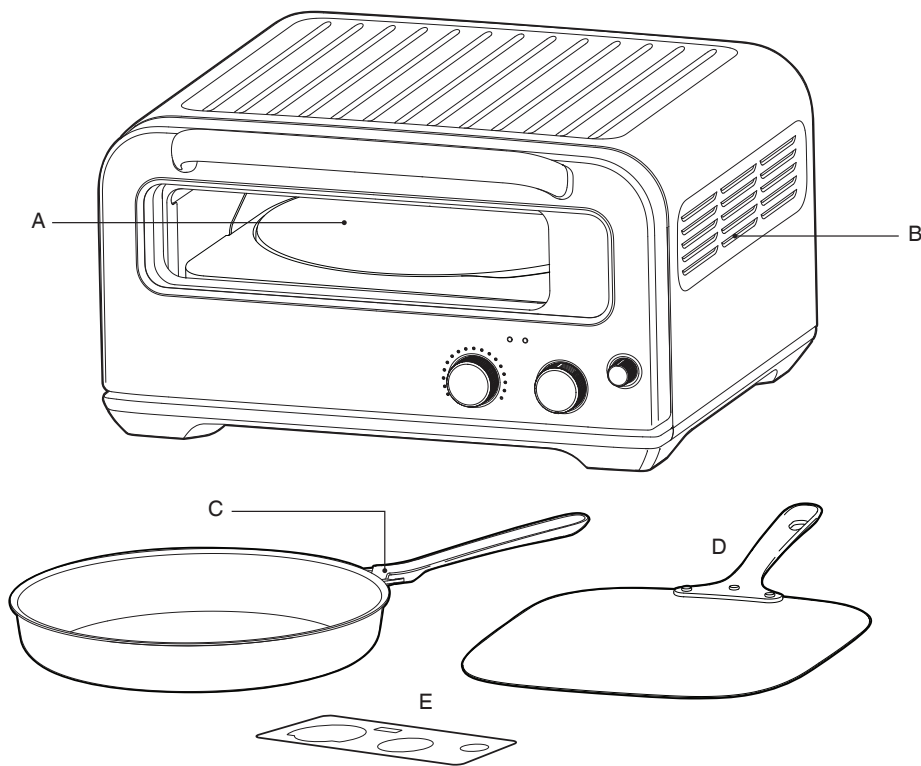
A Sage termékhez egy egyedülálló Sage Assist® csatlakozó tartozik, amelyen egy nyílás van az ujj számára, így könnyebb eltávolítani a hálózati aljzatból.

**CSAK OTTHONI HASZNÁLATRA  
ŐRIZZE MEG AZ UTASÍTÁSOKAT**





## Az új készülékének leírása



### A. Kőlap

A kőlapot úgy tervezték, hogy az ajtó kinyílásakor kicsúszone (a lap kicsúszik és lecsúszik); ez a rendszer megkönnyíti a pizza behelyezését és eltávolítását a legjobb eredmény elérése érdekében.

### B. Szellőzőnyílások

C. Pizzatepsi eltávolítható fogantyúval

D. Pizzalapát

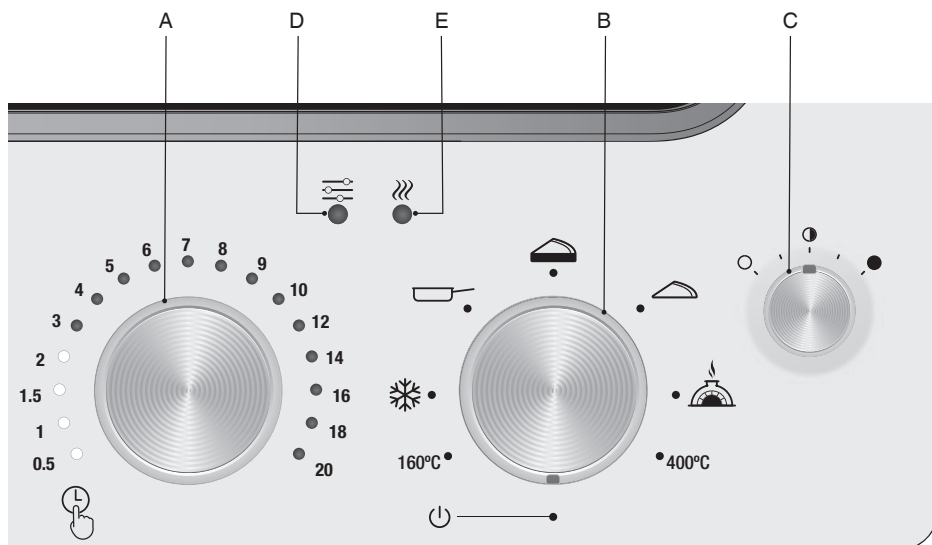
E. Kiegészítő kézi üzemmódú információs panel mágnessel



### Műszaki információk

220–240 V ~ 50/–60 Hz, 1735–2065 W

A termék összhangban van az EU irányelvek követelményeivel.



- A. Időzítő  
Fontos, hogy nyomja meg az időzítőt a beállított főzési idő visszaszámlálásának megkezdéséhez.
- B. STYLE forgógomb (az üzemmód kiválasztására szolgál)
- C. Forgógomb a sütés mértékének beállításához
- A forgógombbal válassza ki a pizza sütésének mértékét személyes igényei szerint.
  - A forgógomb lehetővé teszi a sütő hőmérsékletének növelését vagy csökkentését.
  - Az alapértelmezett beállítás a középső helyzet. Forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyezően, hogy növelje a hőmérsékletet (a sütés sötétebb foka), vagy az óramutató járásával ellentétes irányban, hogy csökkentse a hőmérsékletet (a sütés enyhébb foka).
- D. KÉZI ÜZEMMÓD kontroll-lámpa  
Jelzi, hogy a kézi üzemmód aktív. A kézi üzemmódról további információt a 10. oldalon talál.
- E. Készlenléti kontroll-lámpa  
A kontroll-lámpa villogni fog, amíg a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, vagy ha a sütő belsejében a hőmérséklet a beállított hőmérséklettel szemben csökkent (ne helyezze be az ételt, ha a lámpa villog). Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a kontroll-lámpa kigyullad.



## Az új készülék kezelése

### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Annak érdekében, hogy a fűtőszárlól eltávolítsa a védőréteget, a sütőt be kell kapcsolni üresen kb. 20 percre. Gondoskodjon szabad térről a készülék körül, mivel a sütőből különböző gőzök távoznak. Ezek a gőzök biztonságosak, és nincsenek hatással a sütő működésére.

1. Távolítsa el és biztonságosan semmisítse meg a sütő minden csomagolóanyagát, minden reklámmatricát, címkét és a védőszalagokat.
2. Vegye ki a kőlapot a csomagból. A kőlapot óvatosan törölje le meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Alaposan törölje szárazra és tegye a sütőbe.
3. A sütő belső részét törölje meg enyhén nedves, meleg vízbe mártott puha szivaccsal.
4. A sütőt tegye egyenes és száraz felületre. Gondoskodjon minimális szabad területről a készülék körül - ez 10 cm-t jelent oldalt és 15 cm-t a készülék felett.
5. Teljesen tekerje le a tápkábel és dugja a tápkábel csatlakozóját megfelelően földelt hálózati aljzatba.
6. Hangjelzés hallható, és az időzítő háttérvilágítása röviden bekapcsol, majd kikapcsol.
7. Forgassa el a STYLE gombot az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a távirányítón lévő mutató 400 °C üzemmódra nem mutat.
8. Hagyja bekapcsolva a sütőt 20 percig.
9. A sütő most használatra kész.
10. Az első használat előtt olvassa el az edények használatával kapcsolatos, 16. oldalon olvasható utasításokat.

### A SÜTŐ KEZELÉSE

Mivel a sütő rendkívül magas hőmérsékletet érhet el, kérjük, ügyeljen arra, hogy a sütő jól szellőző helyen legyen, mivel a sütés során füst távozhat a sütőből.

1. Tegye a kőlapot a sütőbe.

2. A STYLE gomb elforgatásával állítsa be a kívánt üzemmódot.
3. Az időzítő kigyullad, és megjelenik a kiválasztott üzemmódhoz ajánlott főzési idő. Az időzítő elforgatásával beállíthatja a főzési időt.
4. A kontroll-lámpa villog, jelezve, hogy a sütő melegszik.
5. Hagyja a sütőt előmelegíteni, amíg a készenléti jelzőfény nem villog, de folyamatosan világít. A sütő előmelegítési ideje a választott üzemmódtól függően 10–20 percig tarthat.
6. Lapát használatával helyezze a pizzát a kőlapra. Ne használjon lapátot, ha tepsi használ.
7. Csukja be az ajtót. Ha tepsi használ, az ajtó bezárása előtt mindenképpen vegye le a fogantyút.
8. A főzés elindításához nyomja meg az időzítőt, és elindul a beállított idő visszaszámlálása.
9. A készítés befejezése után egy hangjelzés hallható, és az időzítő háttérvilágítása röviden villog, majd kikapcsol.
10. Vegye ki a pizzát a sütőből és jó étvágyat kívánunk.



### FIGYELEM

Mindig ellenőrizze, hogy a kőlap a helyén van, amikor a sütő működik.



### MEGJEGYZÉS

Ha áthelyezni kívánja a sütőt, vegye ki a kőlapot a sütőből, és külön csomagolja be, hogy ne sérüljön.



### MEGJEGYZÉS

A pizza behelyezése előtt ellenőrizze, hogy a sütő előmelegedett. Ha több darab pizzát szeretne készíteni, fontos, hogy mindig várjon, amíg az egyes sütések között újra felvillan a készenléti fény.



## MEGJEGYZÉS

Javasoljuk, hogy ellenőrizze a pizza sülésének állapotát a készítés során, mivel különösen magas hőmérsékleten működő üzemmódokban a pizza összetevői gyorsan átsülhetnek és elégethetnek.

További információt a "Hibaelhárítás" fejezetben talál.



## FIGYELEM

Sütés után hagyja a sütőt teljesen lehűlni (amíg a ventilátorok nem kapcsolnak ki), mielőtt kihúzza a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból. A ventilátorok továbbra is működnek, hogy lehűtsék az elektronikus alkatrészeket a sütőben. A ventilátorok automatikusan kikapcsolnak, amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a kívánt szintet.



## IDŐZÍTŐ

Ha a pizza elkészült, hangjelzés hallható. Az ajánlott sütési idő a kiválasztott működési módtól függően jelenik meg, de a sütési idő maga a sütés előtt vagy alatt is beállítható. A készítés megkezdéséhez nyomja meg az időzítőt. A sütési idő visszaszámlálását bármikor leállíthatja, ha az időzítőt "0,5" érték alá fordítja.

## ÜZEMMÓDOK

### 400°C

Rendkívül intenzív hőmérséklet. Ideális zöldségek gyors pörköléséhez (majdnem megégetéshez).

A sütési idő függ az készített zöldség típusától.



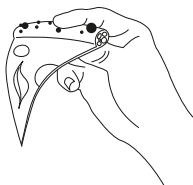
### "WOOD FIRED"<sup>†</sup>

Lehetővé teszi, hogy otthon valódi nápolyi pizzát készítsen!

Rendkívül magas hőmérséklet.

Sült, de törekeny széleket eredményez erős kelesztéssel és pörköléssel (enyhén égett foltokkal).

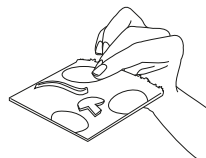
<sup>†</sup>Ez a készülék nem használ fát vagy fatermékeket. A "fWood Fired" (fagyújtású) kifejezés a sütő sajátos termikus



tulajdonságaira utal, amely fagyújtású pizzakemencéhez hasonlít.

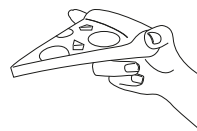
## VÉKONY ÉS ROPOGÓS

A tésztát nagyon vékonyra van nyújtva, ami ropogóságossá teszi a pizzát. A sajtot és az egyéb összetevőket terítse a széléig, és a paradicsommártást a pizza széleire is kenheti.



## MAGAS SZÉLE

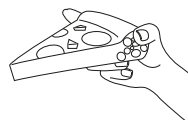
Ezt az üzemmódot kifejezetten alacsonyabb víztartalmú tésztákhoz fejlesztették ki, amelyek levegős, de erős pizza alapot hoznak létre, lehetővé téve további sajt és más népszerű összetevők hozzáadását. Javasoljuk, hogy az ilyen pizzát közvetlenül a kőlapon készítse, a sajtnak és a kéregnek egyenletesen kell sülnie.



## TEPSI

Készítsen egy csodálatos ropogós alapot, bolyhos tésztát és sok feltétet, és a mártást kenje egészen a szélére. A tökéletes pizza élvezete.

Ez az üzemmód speciális tepsit igényel, melyet a készülékhez mellékelünk.



## FAGYASZTOTT PIZZA

Nagyszerű választás fagyasztott pizza elkészítéséhez.

### 160°C

Harapna valamit, de gyorsan és egyszerűen szeretné? Helyezze kedvenc pizza-összetevőit egy szelet kenyérré vagy wrap-ba, és 8–10 percgig süsse alacsony hőmérsékleten.

## ● SÜTÉSI SZINT

Ha inkább a sötétebb kéreget szereti, használja ezt a forgógombot, amely lehetővé teszi a sütő hőmérsékletének beállítását.

Az alapértelmezett beállítás a középső helyzet. Forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyezően, hogy növelje a hőmérsékletet (a sütés sötétebb foka), vagy az óramutató járásával ellentétes irányban, hogy csökkentse a hőmérsékletet (a sütés enyhébb foka).

## ELEMENT IQ™

A Sage Pizzaiolo Element IQ™ funkcióval van felszerelve, amely egy főzési technológia, amely beállítja, hogy melyik fűtőkészüléket kell bekapcsolni és melyik van bekapcsolva, és elősegíti az optimális főzési eredmények elérését azáltal, hogy elosztja az egyes testekben lévő energiát.

A sütő minden üzemmódja előre beállított fűtőszálak, fűzőlapok, hőmérsékletek és főzési idők ajánlott kombinációjával rendelkezik, amelyet receptek és tesztek alapján határoztak meg.

A receptetől, az összetevők mennyiségétől és a személyes preferenciáktól függően az ilyen beállítások a FORGÓGOMBBAL és az időzítővel állíthatók be.

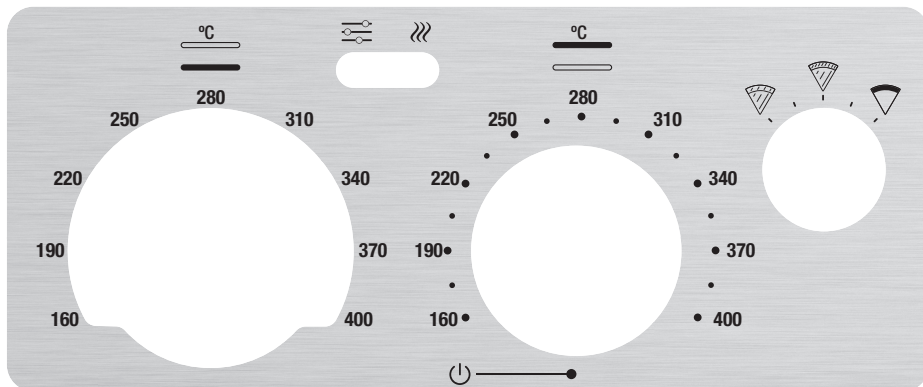
## ☰ KÉZI ÜZEMMÓD

A kézi üzemmód alternatív üzemmód, amely lehetővé teszi az egyedi hőmérsékleti szabályozást a sütő alján és tetején, és lehetővé teszi a felső fűtőszálak energiaeloszlásának beállítását. Ez lehetővé teszi a sütő működésének teljes körű beállítását.

A kézi üzemmód jobb beállításához és használatához helyezze a mellékelt kiegészítő információs panelt a sütő vezérlőpultjára, amely lehetővé teszi, hogy felismerje, melyik hőmérsékletet állította be és melyik fűtőszál működik.


### Sütővezérlés kézi üzemmódban

1. Nyomja meg és tartsa az időzítőt.
2. Amíg az időzítő le van nyomva, fordítsa a STYLE kapcsolót KIKAPCSOLT helyzetből 160 °C-ra.
3. Engedje el az időzítőt.
4. A kézi üzemmód☰ kontroll-lámpa háromszor villan, majd kigyullad.




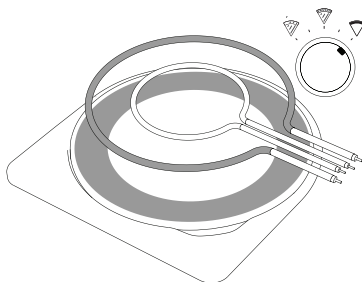
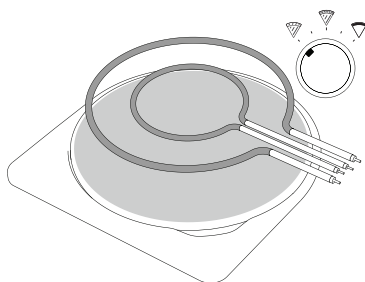
Miután beállította a kézi üzemmódot, a jobb szélső gombbal lehet kiválasztani az egyes fűtőszálak hőeloszlását, hogy optimális eredményeket érjen el a különféle ételeknél.

A felső fűtőszál hőmérsékletét a középső szabályozóval, a sütő alsó részének hőmérsékletét a bal oldali szabályozóval szabályozhatja.

A bal oldali ikon  azt jelzi, hogy a belső és külső felső fűtőszál hőeloszlása hasonló lesz, így egyenletes sütési szintet lehet elérni. Ez a beállítás ideális a pizza elkészítéséhez, amely megköveteli, hogy a feltét és a kéreg egyenletesen legyen megsütve.

Forgassa el a gombot balról jobbra, hogy megváltoztassa a hőeloszlást úgy, hogy az inkább a felső fűtőszál külső részére irányuljon, ne a belső részére.

A jobb oldali ikon  azt jelzi, hogy a hőeloszlás sokkal nagyobb lesz a felső fűtőelem külső részén, mint a belső részen. Ez a beállítás ideális nápolyi pizza készítéséhez, amelynek magasabb hőmérsékletre van szüksége a kéreg pörkölésére, vagy amíg az kissé meg nem ég, vagy ropogós összetevők készítéséhez.



Kézi üzemmódban kövesse az alábbi táblázat adatait, amely tartalmazza az ajánlott sütési időket és hőmérsékleti tartományt az elkészített pizza típusától függően:

PIZZA	IDŐZÍTŐ (perc)	AZ ALSÓ RÉSZ HŐMÉRSÉKLETE	A FELSŐ RÉSZ HŐMÉRSÉKLETE	SÜTÉSI STÍLUS
 Wood Fired	2 perc	370 – 400 °C	370 – 400 °C	
 Vékony és ropogós	7 perc	295 – 325 °C	220 – 250 °C	
 Magas széle	9 perc	295 – 325 °C	235 – 265 °C	
 Tepsi	18 perc	325 – 355 °C	205 – 235 °C	
 Fagyasztott pizza	12 perc	220 – 250 °C	190 – 220 °C	



## MEGJEGYZÉS

A sütő alsó és felső hőmérséklete kölcsönhatásba lép, tehát a lehetséges kombinációkban vannak korlátozások. Kézi üzemmódban az időzítő-vezérlés nem aktív (kézi üzemmódban a hőmérsékletet a sütő alsó részén állítják be), ezért a készítési időt, pl. időzítő segítségével kell visszazámolni. Javasoljuk, hogy rendszeresen ellenőrizze a készítés állapotát.

Ha kiseretne lépni a kézi üzemmódból, fordítsa a STYLE vezérlőt "kikapcs" állásba, majd vissza, hogy kiválassza a kívánt üzemmódot.



## Tanácsok és tippek

### NÁPOLYI PIZZATÉSZTA ELKÉSZÍTÉSE

- A tálba tegye be a lisztet, az élesztőt és a sót. Alaposan keverje össze. Adjon hozzá vizet és dolgozzon alacsony sebességgel, amíg a tészta sima és rugalmas nem lesz, azaz kb. 10 percig.
- Takarja le fóliával, és hagyja megkelni, amíg a tészta mennyisége megduplázódik, ami körülbelül 45–60 perc.
- Ossa a tésztát kisebb részekre, körülbelül 240 g-ra. Szórja meg a kezét lisztel, és mindegyik darabból sodorjon egy kisebb golyót.
- Finoman szórjon meg két tepsit durumliszt-keverékkel, és tegye rá a tésztagolyókat. Hagyjon kb. 10 cm-t minden egyes darab között. Finoman kenje meg olajjal, majd takarja le az egyes lapokat élelmiszer-fóliával. Tegye be a hűtőszekrénybe kb. 6 órára. Itt a tészta 4 napig eláll.
- Használat előtt hagyja a tésztát még kb. 1 órát csomagolva szobahőmérsékleten állni. Szórjon nagyobb mennyiség durumliszt-keveréket a tiszta munkafelületre. Konyhai spatulával (vagy fakanállal) emelje fel az egyik tésztagolyót és tegye a lisztet. A többi tésztagolyót hagyja letakarva.
- Egyenként dolgozza fel az összes golyót, de egyszerre mindig csak egyet dolgozzon. Szórja meg finomliszt és durumliszt keverékkel.
- Helyezzen egy tésztagolyót a kis mennyiségű lisztel meghintett munkafelületre, óvatosan nyomogassa a tésztát, és közepétől kifelé formázva alakítsa ki kb. 15 cm átmérőjű kört, kb. 2 cm-t hagyjon vastagabba a széle mentén. Formázza tovább (húzza oldalra), amíg a kör átmérője 25–30 cm nem lesz.



### MEGJEGYZÉS

A tésztát nehéz lesz alakítani, ha elég hosszú ideig nem maradt a hűtőszekrényben, vagy már nem hideg.

Ha a tészta a formázás során visszaugrik, hagyja még 15–30 percig pihenni nedves ruha alatt. Ez megkönnyíti a tészta kezelését.



### TIPP

Ha problémát észlel a tészta nyújtásával kapcsolatban, tegye a meglisztezett tésztát egy felfordított tál aljára, majd óvatosan feszítse ki a tésztát a tál oldala mentén.



### TIPP

A tésztát kézzel vagy dagasztó-géppel is feldolgozhatja. A tészta készen áll a használatra, ha lehetséges, hogy nagyon vékony (akár átlátszó) lepénnyé is széthúzza anélkül, hogy elszakadna volna.



### TIPP

A tésztát egy hónapra le is fagyaszthatja. Tegye egy légmentesen zárható edénybe vagy egy visszazárható rendszerű tasakba. Használat előtt hagyja a tésztát felolvadni a hűtőben.

### A PIZZALAPÁT HASZNÁLATA.

Ha olyan pizzát készít, amelyhez nincs szükség tepsis használatára, elkészítheti közvetlenül a kőlapon. Ebben az esetben használjon lapátot a pizza áthelyezéséhez és a sütőbe helyezéséhez.

Mielőtt a tésztát a lapátra helyezné, ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van felmelegedve.

- Mielőtt a tésztát a lapátra helyezné, szórja meg a felületét kis mennyiségű (kb. ½ teáskanál) sima- és durumliszt (fele és fele arányban) keverékével.
- Helyezze a formázott tésztát a lapátra, és kenje meg mártással / adjon hozzá további feltéteket.
- **DOLGOZZON GYORSAN!** Kenje el a mártást, és gyorsan rakja rá a feltéteket. Ellenkező esetben a tészta nedvessége miatt a tészta rátapadhat a lapátra, ami nagyon megnehezíti a pizza kőlapra helyezését.
- Ne hagyja a tésztát a lapáton 2 percnél tovább, hogy ne ragadjon le.



- Miután a pizza díszített és készen áll a sütésre, nyissa ki a sütő ajtaját, és egészen a sütő hátsó részébe helyezze be a lapátot. Hagyja, hogy a lapát végé a kőlap hátulján legyen, és emelje fel a nyelet úgy, hogy az egész lapát előredőljön. Röviden mozgassa a lapátot maga felé és magától, és hagyja, hogy a pizza a kőlap végére csússzon.
- Fokozatosan húzza ki a lapátot a sütőből, rövid mozdulatokkal magától és maga felé, amíg az egész pizza lecsúszik a kőlapra. Csukja be az ajtót.
- Miután a pizza megsült, tegye a lapátot a kész pizza alá, és vegye ki azt a sütőből.



## TIPP

A cél az, hogy csak pontos mennyiségű sima- és durumlisztet használjon, hogy a pizza ne tapadjon a lapáthoz. Ha túl sokat használ, a felesleges liszt elég a kőlapon, így a pizza keserű lesz, az alja pedig sárgás. Ez a felesleges lisztmennyiség növeli a füst mennyiségét és a kemencében bekövetkező tűzveszélyt a pizza eltávolítása után.



## MEGJEGYZÉS

Hogy a tészta ne tapadjon a lapátra, fontos, hogy a lapát hideg és tiszta legyen. Ne tegye a lapátot a sütő alá, amíg várja, hogy az előkészítés befejeződjön.

## A TEPSI HASZNÁLATA.



## FIGYELMEZTETÉS

Használat előtt ellenőrizze, hogy a tepsi ki van égetve. További információk a Karbantartás és tisztítás részben.

A tepsi használata előtt mindig ellenőrizze, hogy a kőlap a helyén van.

A tepsis pizzát hideg, olajjal kikent tepsiben kell készíteni, majd előmelegített sütőbe kell helyezni.

Alternatív megoldásként a serpenyőt előmelegítheti, mielőtt hozzáadná az összetevőket, például zöldségeket, hogy jobb sütési eredményeket érjen el.



## TIPPEK A TÖKÉLETES FELTÉTEKHEZ

- Vegye ki a bivaly mozzarella-t a sóoldatból, és óvatosan nyomja meg, hogy eltávolítsa a felesleges folyadékot.
- A nyers húst és a vastagabb zöldségdarabokat hőkezeléssel kell kezelni, mielőtt azokat a pizzára helyezné.
- A túlzott mártás és feltét mennyiség miatt a kéreg megnedvesedhet.
- A tészta magasabb sótartalma hozzájárulhat a kéreg jobb átsütéséhez.
- Szükség esetén, a felesleges mártást kis adagokban fagyassza le.



# Karbantartás és tisztítás

Tisztítás előtt ellenőrizze, hogy a sütő és annak kiegészítői lehűltek, majd húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból.

## A külső felület és az ajtó tisztítása

1. A külső felületeket puha és enyhén benedvesített ronggyal törölje meg. A lerakódások eltávolításához használhat kémélő folyékony tisztítószeret vagy oldatot spray formában. Tisztítás előtt a serzt mindig a szivacsra tegye, soha ne a készülék felületére.
2. Az ajtóra használhat üveg tisztítót vagy finom tisztítószeret, amelynek nincs dörzsölő hatása. Az ajtót egy meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal törölje át. Ne használjon durva tisztítószeret, fém edénysúrolót stb., mert felsérthetik a felületet.
3. Várja meg, amíg minden felület megszárad, mielőtt csatlakoztatja a tápkábelt a hálózati csatlakozóba és bekapcsolja.



## FIGYELEM

A sütő házát, a tápkábelt és a villásdugót soha ne mártsa vízbe vagy más folyadékba. Áramütés vagy halálos sérülés történhet.

## A kőlap tisztítása

1. A kőlap károsodásának elkerülése érdekében javasoljuk, hogy minden használat után puha, enyhén nedves szivaccsal törölje le a felületet.
2. Ha el kell távolítani a kőlapot és a sütőn kívül kell tisztítani, javasoljuk, hogy nagyon óvatosan tegye azt.
3. A kőlapot nem szabad vízbe meríteni vagy mosogatógépben mosni.
4. Mielőtt beteszi a sütőbe, győződjön meg róla, hogy a kőlap teljesen száraz, megfelelően tegye be a sütőbe, és csak azután csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzatba.



## MEGJEGYZÉS

Használat során természetes patina képződhet a kőlap felületén. Ez nem hiba, és semmilyen módon nem befolyásolja a sütő működését.

## Pizzalapát tisztítása

1. Mossa el a pizzalapát meleg vízben kevés mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy műanyag edénysúrolóval. Öblítse le és alaposan szárítsa meg őket. Ne használjon durva tisztítószereket, fém edénysúrolót vagy más fém eszközt a szennyeződések eltávolításához, mivel megkarcolhatja a készülék felületét.
2. A lapátot mosogatógépben is el lehet mosogatni.

## A tepszi kiégetése

A tepszi szénacélból készült, és speciális karbantartást igényel. Az első használat előtt a tepsit az alábbi utasításoknak megfelelően és rendszeres időközönként ki kell égetni a védőréteg megőrzése érdekében.



## FIGYELEM

Fontos megjegyezni, hogy kiégetés során a sütő hőmérséklete magasabb lesz, mint a használt olaj lobbanáspontja. Ez spontán rövid meggyulladás vagy lobbanást okozhat. Az ilyen kockázat minimalizálása érdekében használja pontosan az utasításokban megadott olajmennyiséget, és tartsa az ajtót csukva az egész égetési folyamat során. Ha tüzet vagy lángot észlel, ne essen pánikba, hagyja csukva az ajtót, és a lángok nagyon gyorsan kiallszanak.

1. Forgassa a STYLE kezelőgombot 400 °C-ra, és melegítse elő a sütőt.
2. Törölje át a tepsit egy papír- vagy száraz textiltörölvél.
3. A papírtörölvőre vigyen fel LEGFELJEBB fél teáskanálnyi sertésszirt, növényi vagy lenolajat (nem olívaolajat), és alaposan törölje át a tepsit teljes belső felületét.

4. Tegye a serpenyőt 10 percre az előmelegített sütőbe (amikor a kontroll-lámpa abbahagyja a villogást és folyamatosan világítani kezd).
5. Óvatosan vegye ki a tepsit, és tegye egy hőálló felületre.
6. A papírtörőre vigyen fel újra LEGFELJEBB fél teáskanálnyi sertézsírt, növényi vagy lenolajat (nem olívaolajat), és alaposan törölje át a tepsi teljes külső felületét.
7. Tegye be a tepsit az előmelegített sütőbe (400 °C) további 10 percre.
8. A fenti 3–7 lépéseket ismételje meg.

A tepsi most használatra kész. Javasoljuk, hogy a tepsit rendszeresen égesse ki, hogy a legjobb eredményt érje el, és meghosszabbítsa az élettartamát.

### A tepsi tisztítása

A rendszeres karbantartás keretében javasoljuk, hogy a tepsit csak kézzel mossa el meleg vízben kevés semleges mosogatószerrel. Alaposan szárítsa meg az edényt és égesse ki a fenti utasítások szerint.



#### TIPP

Korrózió esetén rozsdamentes acélból vagy rézből készült huzalkefével és forró vízzel távolítsa azt el. Majd az edényt égesse ki a fenti utasítások szerint.



#### FIGYELEM

Soha ne mossa a tepsit mosogatógépben.

### Pizzasütő tárolása

1. Győződjön meg róla, hogy a sütő és tartozéka kihűlt, tiszta és száraz.
2. Győződjön meg, hogy a kő főzőlap be van helyezve a sütőbe.
3. Győződjön meg róla, hogy az ajtó teljesen be van csukva.
4. Állítsa a sütőt vízszintes helyzetbe, kiegyensúlyozva. Ne tárolja a tepsiket vagy más tárgyakat a felső felületen. Egyetlen kivétel a pizzalapát.



# Hibaelhárítás

## PROBLÉMA

## GYORS MEGOLDÁS

---

### A sütő nem kapcsolt be.

- Ellenőrizze, hogy a csatlakozó megfelelően be van-e dugva az aljzatba.
- Csatlakoztassa a tápkábelt a külön aljzatba.
- Csatlakoztassa a tápkábelt más aljzatba.
- Indítsa újra az elektromos biztosítékot, ha szükséges.

---

### A készenléti kontroll-lámpa villog.

- Ez azt jelenti, hogy a sütő beállított hőmérsékletre melegszik. Mielőtt a pizzát sütőbe helyezné, várjon, amíg a készenléti kontroll-lámpa kigyullad.

---

### Gőz távozik az ajtón.

- Ez normális jelenség. Az ajtó úgy készült, hogy a gőz távozni tudjon. Különösen magas víztartalmú élelmiszerek.
- Ha nedvesség vagy kondenzált gőz jelenik meg a sütő alatt, törölje le száraz ruhával.

---

### A fűtőszálak bekapcsolnak /

### némelyik úgy néz ki, hogy ki van kapcsolva.

- Az Element IQ™ a fűtőelemek kapcsolással pontosan vezérli a hőmérsékletet a sütő belsejében, és rövid időközönként módosítja a fűtőszálak teljesítményét, hogy a megfelelő hőmérsékletet biztosítsa. Ez normális jelenség.

---

### A kikapcsoláskor a sütőből zaj halható.

- Sötét közben ventilátorok működnek, amelyek hűtik és megvédik az elektromos alkatrészeket a túlmelegedéstől. A sütő nagyon magas hőmérséklete miatt ezek a ventilátorok még sütés után is működnek, amíg a hőmérséklet a kívánt szintre nem csökken. Ne húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból, mikor a ventilátorok működnek.

---

### Füst távozik az ajtón.

- Ez egy normál jelenség az ételkészítés során, amelyet magas hőmérsékleten történő sütés okoz. A füst mennyiségének csökkentése érdekében akadályozza meg, hogy a sima-/durumliszt maradjon a lapáton. Azt is javasoljuk, hogy a sütőt jól szellőző helyen használja.

---

### Tűz jelent meg a sütőben.

- Ne essen pánikba. Csukja be az ajtót, ha nyitva van. Ha a tűz 20 másodpercen belül önmagától nem alszik ki, húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból és várja meg, amíg a tűz kialszik.

---

### Látható apró repedések a kölapon.

- Kicsi repedések jelentkezhetnek a mázonnal használat közben. Ez nem hiba, és semmilyen módon nem befolyásolja a készülék működését.
  - A kis repedések nem jelentik a készülék szerkezeti hibáját.
-



## Spis treści

- 53 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa
- 58 Opis Twojego nowego urządzenia
- 60 Obsługa Twojego nowego urządzenia
- 65 Rady i wskazówki
- 67 Konserwacja i czyszczenie
- 69 Rozwiązywanie problemów

# WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃ- STWA

**W Sage® zdajemy sobie sprawę z wagi bezpieczeństwa. Projektujemy i produkujemy urządzenia przede wszystkim z uwagą na Twoje bezpieczeństwo. Prosimy jednak o ostrożność i przestrzeganie podczas użytkowania urządzenia elektrycznego następujących zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.**

# WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃ- STWA

**PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM I ZACHOWAJ JE DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI.**


Pełny tekst instrukcji dostępny jest na stronach [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, między innymi:

- Przed pierwszym użyciem usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zlikwiduj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe.
- Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zutylizuj.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy stawiać go na skraju blatu kuchennego lub stołu. Upewnij

się, że powierzchnia, na której chcesz umieścić urządzenie, jest stabilna, równa, odporna na wysoką temperaturę i czysta.

- Drzwiczki lub powierzchnia zewnętrzna urządzenia mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Nie należy używać urządzenia na powierzchni pokrytej tkaniną, w pobliżu zastół lub innych łatwopalnych materiałów.
- Podczas pracy pieca nie wolno go przykrywać i należy uniemożliwić kontakt pieca z materiałami łatwopalnymi, takimi jak zastony, firany, tapety itp., ponieważ mogłyby to być przyczyną pożaru.
- Nie należy stawiać urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej lub w jej pobliżu oraz w miejscach, gdzie mogłyby dotykać gorącego piecyka.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie zaplątał.

 Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani korpusu silnika w wodzie (ani

innej cieczy).

- Podczas pracy urządzenia należy zapewnić wolną przestrzeń minimalnie 10 cm po bokach i 15 cm na górze urządzenia.



Nie dotykaj gorących powierzchni. Aby zapobiec oparzeniom, należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania patelni do pizzy lub kamiennych płyt, ponieważ mogą być one bardzo gorące.

- Nie stawiaj naczyń kuchennych, blachy do pieczenia itp. na szklanych drzwiczkach.
- Nie pozostawiaj drzwiczek otwartych przez dłuższy czas.
- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na powierzchni pieca podczas pracy.
- Do urządzenia nie wolno wkładać tektury, przedmiotów z tworzywa sztucznego, papieru lub innych łatwopalnych materiałów.
- Nie przykrywaj żadnego elementu urządzenia folią aluminiową. Może to spowodować przegrzanie pieca i jego uszkodzenie.
- Zaleca się stosowanie patelni w piecu na pizzę SPZ820, choć można również używać innych patelni żeliwnych /

patelni ze stali węglowej, które pasują do pieca.

- Nie używaj w piecu patelni o nieprzywierającej powierzchni lub z nieprzywierającą warstwą.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania patelni nierdzewnych, ponieważ w wyższych temperaturach mogą one zmienić kolor.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania patelni z pieca. Patelnię należy położyć na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Podczas używania patelni w piecu nie przykrywaj jej pokrywką.
- Nie wolno wkładać do pieca dużych kawałków produktów spożywczych lub metalowych przyborów, które mogą spowodować pożar lub zwarcie.
- Jeżeli nie stosujesz patelni do pizzy, aby zapobiec bezpośredniemu kontaktowi z piecem, przy wkładaniu pizzy do pieca używaj dołączonej łopatki do pizzy.
- Używaj wyłącznie wyposażenia i sprzętu dostarczanego przez producenta lub dołączonego do urządzenia. W przeciwnym wypadku grozi ryzyko obrażeń.
- Nie korzystaj z tego urządzenia przy pomocy programatora, czasowego włącznika ani jakiegokolwiek innej części włączającej urządzenie automatycznie.
- Nie przechowuj w piecu żadnych przedmiotów, do pieca można wkładać wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta i to pod warunkiem, że piec nie jest używany.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach. Nie używaj urządzenia na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Przed czyszczeniem, przemieszczaniem, przechowywaniem lub odłożeniem należy wyłączyć urządzenie, a przed odłączeniem od sieci elektrycznej poczekać aż całkowicie ostygnie.
- Nie używaj do czyszczenia drucianych czyścików. Z czyścika mogą się oderwać drobne elementy, które

mogą uszkodzić elementy elektryczne i spowodować zwarcie.

- Dzieci obsługujące urządzenie lub znajdujące się w jego pobliżu muszą pozostawać pod nadzorem.
- Dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, mogą korzystać z tego urządzenia, jeśli jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały pouczone o korzystaniu z tego urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją niebezpieczeństwo grożące w przypadku niewłaściwego użytkowania.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko w przypadku, że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Utrzymuj urządzenie i jego kabel zasilający z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dłuższych kabli przyłączeniowych lub przedłużaczy można używać, zachowując zwiększoną ostrożność.
- Zaleca się przeprowadzanie regularnych kontroli urządzenia i kabla zasilającego. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką albo jeśli urządzenie jest zepsute lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. W takim przypadku natychmiast przestań korzystać z urządzenia i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym marki Sage.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do samodzielnego obwodu elektrycznego, oddzielnego od innych urządzeń. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi.
- Urządzenie to jest wyposażone w kabel sieciowy z przewodem uziemiającym i wtyczką uziemiającą. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do właściwie uziemionego gniazdka. W przypadku spięcia uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym.



- W żadnych okolicznościach nie rozłączaj ani nie usuwaj styku uziemienia kabla zasilającego. Nie używaj przedłużaczy ani adapterów.
- Skontaktuj się z elektrykiem specjalistą, jeśli nie do końca rozumiesz zalecenia dotyczące uziemienia lub masz wątpliwości, czy urządzenie lub gniazdo elektryczne jest prawidłowo uziemione.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku) w celu zagwarantowania zwiększonej ochrony podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA). Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.



## UWAGA

Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, przed czyszczeniem odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.

## INSTRUKCJA KABLA ZASILAJĄCEGO

Twoje nowe urządzenie Sage® wyposażono w krótki kabel zasilający, aby zapobiec urazom lub uszkodzeniom wynikającym z wyciągnięcia, potknięcia się lub zaplątania w długi kabel zasilający. Jeżeli używasz przedłużacza, (1) podane napięcie elektryczne kabla musi mieć minimalnie taką samą wartość, jak napięcie elektryczne urządzenia; (2) kabel należy umieścić tak, aby nie zwisał z krawędzi blatu lub stołu, gdzie mogłyby go dosięgnąć dzieci lub gdzie można byłoby o niego przypadkowo zahaczyć; (3) kabel musi być wyposażony we wtyczkę z uziemieniem.

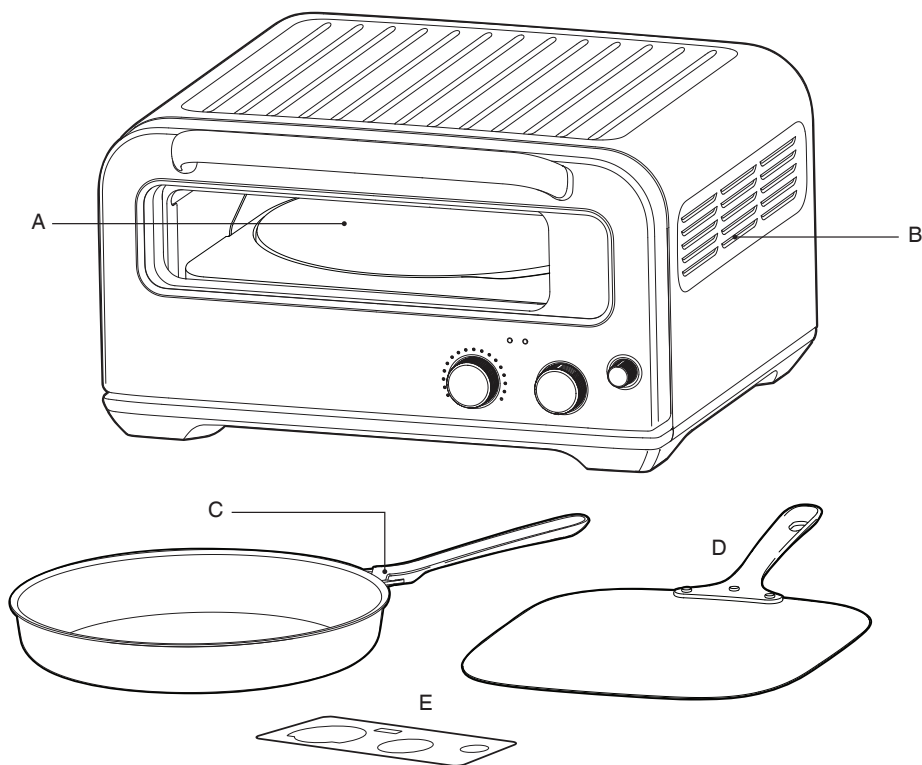
## WTYCZKA SAGE ASSIST®

Produkt marki Sage jest wyposażony w wyjątkową wtyczkę Sage Assist®, zaprojektowaną specjalnie z oczkiem na palec w celu łatwiejszego wyjęcia z gniazdka.

**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO  
ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ**



## Opis Twojego nowego urządzenia



**A. Płyta kamienna**

Płyta kamienna została zaprojektowana tak, że po otwarciu drzwiczek następuje jej wysunięcie (płyta wysuwa się w kierunku na zewnątrz i w dół); system ten ułatwia wkładanie i wyjmowanie pizzy, aby zapewnić maksymalne efekty.

**B. Otwory wentylacyjne**

**C. Patelnia na pizzę z odczepianą rączką**

**D. Łopatkę do pizzy**

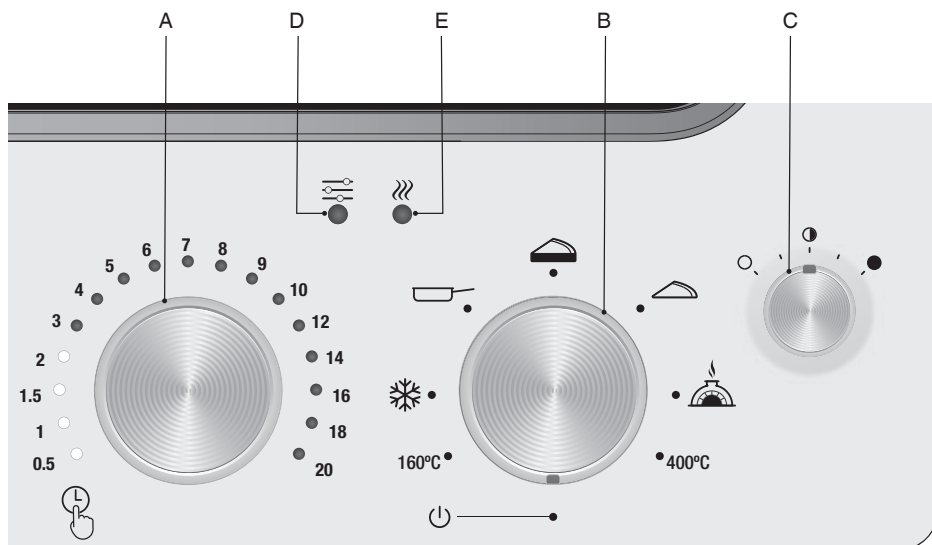
**E. Dodatkowy panel informacyjny trybu ręcznego z magnesem**



### Informacje techniczne

220–240 V~ 50–60 Hz 1735–2065 W

Produkt jest zgodny z wymogami UE.



- A. Timer  
Aby uruchomić odliczanie ustawionego czasu przygotowania należy nacisnąć timer.
- B. Pokrętko STYLE (służy do wybierania trybu pracy)
- C. Pokrętko stopnia wypieczenia
- Przy pomocy pokrętki wybierz stopień wypieczenia pizzy według własnych preferencji.
  - Pokrętko pozwala na zwiększenie lub zmniejszenie temperatury pieca.
  - Domyślnie ustawione jest w pozycji środkowej. Obróć pokrętko w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę (bardziej wypieczona pizza), lub w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć temperaturę (mniej wypieczona pizza).
- D. KONTROLKA TRYBU ręcznego  
Wskazuje, że tryb ręczny jest aktywny. Więcej informacji na temat trybu ręcznego znajduje się na stronie 10.
- E. Kontrolka gotowości  
Kontrolka będzie migać podczas nagrzewania pieca do ustawionej temperatury lub w przypadku, gdy temperatura wewnątrz pieca spadła poniżej ustawionej wartości (jeżeli kontrolka miga, nie należy wkładać potraw do pieca). Po osiągnięciu ustawionej temperatury, kontrolka zaświeci się.



# Obsługa Twojego nowego urządzenia

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Aby usunąć warstwę ochronną z elementu grzejnego, należy włączyć pusty piec na około 20 minut. Upewnij się, że wokół pieca jest wolna przestrzeń, ponieważ z pieca mogą się wydobywać opary. Opary te są bezpieczne i nie wpływają w żaden sposób na funkcjonowanie pieca.

1. Usuń z pieca wszelki materiał opakowaniowy, etykiety reklamowe i taśmy ochronne i zutylizuj je w bezpieczny sposób.
2. Wyjmij płytę kamienną z opakowania. Płytę przetrzyj ostrożnie miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Wytrzyj do sucha i włóż ją do wnętrza pieca.
3. Przetrzyj wnętrze pieca miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie.
4. Postaw piec na równej i suchej powierzchni. Zapewnij wolną przestrzeń minimalnie 10 cm po bokach i 15 cm nad urządzeniem.
5. Rozwiń całkowicie przewód i włóż wtyczkę przewodu zasilającego do odpowiednio uziemionego gniazdka sieciowego.
6. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a podświetlenie timera zaświeci się na krótko a następnie zgaśnie.
7. Obracaj pokrętkę STYLE w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, dopóki wskaźnik na pokrętle nie wskaże trybu 400 °C.
8. Pozostaw piec włączony na 20 minut.
9. Piec jest teraz gotowy do użycia.
10. Postępuj zgodnie z instrukcją wypalania patelni na stronie 16 przed jej pierwszym użyciem.

## OBSŁUGA PIECA

Ze względu na to, że piec może osiągać ekstremalnie wysokie temperatury, należy się upewnić, że umieszczono go w dobrze wentylowanym miejscu, ponieważ podczas przygotowania potraw z pieca może ulatniać się dym.

1. Włóż płytę kamienną do pieca.

2. Obróć pokrętkę STYLE i wybierz żądany tryb pracy.
3. Włączy się podświetlenie timera i wyświetli się zalecany czas przygotowania dla wybranego trybu. Czas przygotowania można zmienić obracając pokrętkę timera.
4. Kontrolka gotowości zacznie migać, co oznacza, że piec się rozgrzewa.
5. Poczekaj, aż piec się nagrzej, kontrolka przestanie migać i zaświeci się światłem ciągłym. Czas rozgrzewania pieca może wynosić od 10 do 20 minut w zależności od wybranego trybu pracy.
6. Przy pomocy topatki umieść pizzę na kamiennej płycie. Nie używaj topatki, jeżeli używasz patelni do pizzy.
7. Zamknij drzwiczki. Jeżeli używasz patelni do pizzy upewnij się, że przed zamknięciem drzwiczek zdjęto jej rączkę.
8. Aby rozpocząć proces przygotowania potrawy naciśnij timer, rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
9. Po zakończeniu procesu przygotowania usłyszysz sygnał dźwiękowy, a podświetlenie timera zaświeci się na krótko a następnie zgaśnie.
10. Wyjmij pizzę z pieca, życzymy smacznego.



### UWAGA

Upewnij się, że kamienna płyta znajduje się na swoim miejscu podczas pracy pieca.



### UWAGA

Jeżeli planujesz przeniesienie pieca, wyjmij kamienną płytę z pieca i zapakuj ją osobno, aby nie doszło do jej uszkodzenia.



### UWAGA

Przed włożeniem pizzy upewnij się, że piec jest nagrany. Jeżeli chcesz przygotować kilka sztuk pizzy, przed włożeniem kolejnej sztuki poczekaj, aż kontrolka gotowości ponownie się zaświeci.



## UWAGA

Zaleca się kontrolowanie stanu wypieczenia pizzy podczas przygotowania, ponieważ szczególnie w trybach wysokotemperaturowych składniki pizzy mogą się zbyt szybko upiec i przypalić.

Więcej informacji w rozdziale „Rozwiązywanie problemów“.



## UWAGA

Po zakończeniu przygotowania poczekaj, aż piec całkowicie wystygnie (wyłączą się wentylatory) przed odłączeniem wtyczki kabla zasilającego z sieci. Wentylatory pozostają włączone, aby chłodzić elementy elektroniczne, znajdujące się wewnątrz pieca. Wentylatory wyłączą się automatycznie, gdy temperatura wewnątrz pieca spadnie do odpowiedniego poziomu.



## TIMER

Gdy pizza będzie gotowa, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyświetlany zalecany czas przygotowania zależy od wybranego trybu pracy, ale czas przygotowania można zmienić przed lub podczas procesu pieczenia. Naciśnij timer, aby rozpocząć proces przygotowania.

Odliczanie czasu przygotowania można zatrzymać w dowolnym momencie, ustawiając pokrętko timera poniżej pozycji „0,5“.

## TRYBY PRACY 400°C

Bardzo intensywna temperatura. Idealny do szybkiego opiekania (prawie przypalenia) warzyw.

Czas przygotowania może zależeć od rodzaju warzywa.



## “WOOD FIRED”†

Pozwala na uzyskanie prawdziwej neapolitańskiej pizzy w warunkach domowych!

Bardzo wysoka temperatura.

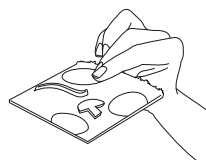
Uzyskasz wyrośnięte i wypieczone ciasto z chrupiącą skórą (z lekko przypalonymi miejscami).

†W urządzeniu nie używa się drewna ani wyrobów drewnianych. Wyrażenie “Wood Fired” (piec na drewno) dotyczy specyficznych właściwości cieplnych tego pieca, które przypominają piec do pizzy opalany drewnem.



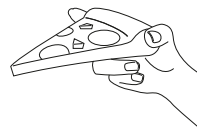
## CIENKA I CHRUPIĄCA

Ciasto jest bardzo cienko rozwałkowane, co sprawia, że pizza jest chrupiąca. Ser i inne składniki należy rozłożyć aż do brzegów, a sos pomidorowy można rozetrzeć również na brzegach pizzy.



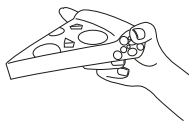
## WYSOKA SKÓRKA

Ten tryb pracy opracowano specjalnie do ciast z mniejszą zawartością wody, które tworzą wyrośniętą, ale mocną bazę pizzy, umożliwiając dodanie większej ilości sera i innych ulubionych składników. Taką pizzę zalecamy przygotowywać bezpośrednio na płycie kamiennej, ser i skórka powinny być równomiernie wypieczone.



## PATELNICIA

Przygotuj pyszną, chrupiącą bazę, wyrośnięte ciasto i dużo składników, sos rozetrzyj aż po brzegi. Największa przyjemność z pizzy.



Ten tryb wymaga użycia specjalnej patelni do pizzy, która jest dołączona do produktu.

## PIZZA MROŻONA

Idealny wybór do przygotowania mrożonej pizzy.

### 160°C

Szukasz czegoś na drugie śniadanie i chcesz, żeby było szybko i łatwo? Na kromce chleba lub w tortilli umieść ulubione składniki na pizzę i opiekaj 8 do 10 minut w niskiej temperaturze.

## STOPIEŃ WYPIECZENIA

Jeżeli wolisz ciemniejszą skórę, użyj tego pokrętkła, które umożliwia zmianę temperatury wewnątrz pieca.

Domyślnie ustawione jest w pozycji środkowej. Obróć pokrętkło w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę (bardziej wypieczona pizza), lub w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć temperaturę (mniej wypieczona pizza).

## ELEMENT IQ™

Piec Sage Pizzaiolo wyposażono w funkcję Element IQ™, czyli technologię przygotowania, która w inteligentny sposób decyduje, które elementy grzewcze zostaną włączone, a rozkładając moc w poszczególnych grzałkach pomaga uzyskać optymalny efekt podczas przygotowania potraw.

Każdy tryb pracy pieca ma wstępnie ustawioną, zalecaną kombinację elementów grzewczych, płyty, maksymalną temperaturę i czas przygotowania, ustalone na podstawie przepisów i testów.


W zależności od przepisu, ilości składników i osobistych preferencji ustawienie takie można zmienić przy pomocy POKRĘTKŁA STOPNIA WYPIECZENIA i timera.

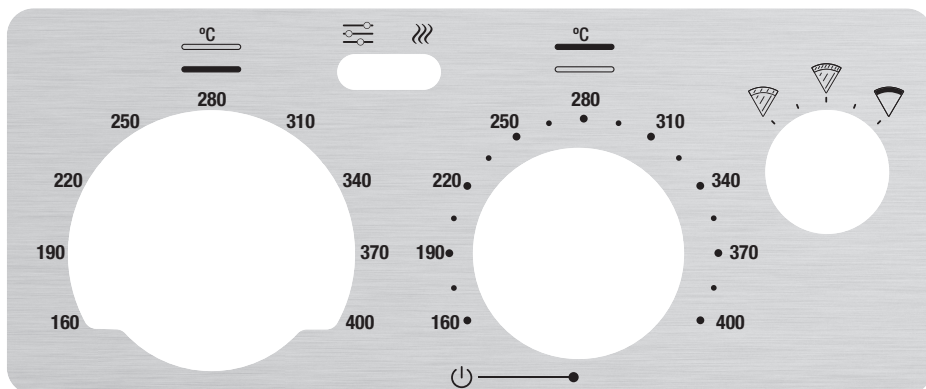
## TRYB RĘCZNY

Tryb ręczny to alternatywny tryb pracy, który pozwala na indywidualną regulację temperatury w dolnej i górnej części pieca i umożliwia zmianę rozkładu mocy w górnych elementach grzewczych. Dzięki temu można w pełni dostosować pracę pieca do własnych wymagań.

Aby ułatwić ustawienia i korzystanie z trybu ręcznego, należy umieścić na panelu sterowania pieca dodatkowy panel informacyjny, który pozwoli rozpoznać, jaka temperatura jest ustawiona i który element grzewczy jest włączony.


### Obsługa pieca w trybie ręcznym

1. Wciśnij i przytrzymaj timer.
2. Przy wciśniętym timerze, obróć pokrętkę STYLE z pozycji WYŁĄCZONO na 160°C.
3. Zwolnij timer.
4. Kontrolka trybu ręcznego  mignie trzy razy, a następnie zaświeci się.




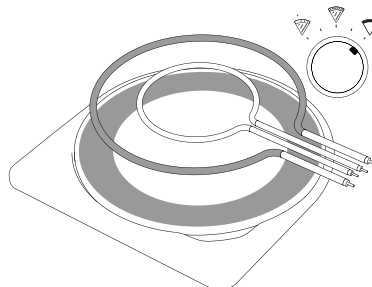
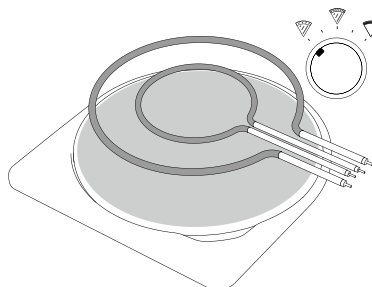
Po ustawieniu trybu ręcznego, pokrętko z prawej strony będzie służyć do wyboru rozkładu ciepła w każdym elemencie grzewczym, aby uzyskać optymalne efekty dla różnych potraw.

Środkowe pokrętko będzie przeznaczone do regulacji temperatury w górnym elemencie grzewczym, a pokrętko z lewej strony do regulacji temperatury w dolnej części pieca.











Ikona z lewej strony  oznacza, że rozkład ciepła w wewnętrznym i zewnętrznym górnym elemencie grzewczym będzie podobna, aby uzyskać równomierny stopień wypieczenia. Ustawienie to jest idealne do przygotowania pizzy, w której składniki i skórka są równomiernie wypieczone.

Obracając pokrętkiem od lewej do prawej można zmienić rozkład ciepła, aby skierować je bardziej do zewnętrznej części górnego elementu grzewczego, poza jego część wewnętrzną.

Ikona z prawej strony  oznacza, że rozkład ciepła w zewnętrznej części górnego elementu grzewczego będzie znacznie większy niż w części wewnętrznej. To ustawienie jest idealne do przygotowania pizzy neapolitańskiej, która wymaga wyższej temperatury do wypieczenia, a nawet lekkiego przypalenia skórki, lub do przygotowania chrupiących składników.



W trybie ręcznym należy brać pod uwagę dane z poniższej tabeli, która zawiera zalecane czasy przygotowania i zakres temperatury w zależności od rodzaju przygotowywanej pizzy:

PIZZA	TIMER (min)	TEMPERATURA DOLNEJ CZĘŚCI	TEMPERATURA GORNEJ CZĘŚCI	STYL WYPIECZENIA
 Wood Fired	2 minuty	370 do 400 °C	370 do 400 °C	
 Cienka i chrupiąca	7 minut	295 do 325 °C	220 do 250 °C	
 Wysoka skórka	9 minut	295 do 325 °C	235 do 265 °C	
 Patelnia	18 minut	325 do 355 °C	205 do 235 °C	
 Pizza mrożona	12 minut	220 do 250 °C	190 do 220 °C	

## UWAGA

Temperatury dolnej i górnej części pieca mają na siebie wpływ, dlatego istnieją pewne ograniczenia możliwych kombinacji. W trybie ręcznym pokrętko timera jest nieaktywne (w trybie ręcznym służy do regulacji temperatury w dolnej części pieca), dlatego czas pieczenia należy odliczać np. przy pomocy minutnika. Zaleca się regularne kontrolowanie procesu pieczenia.

Jeżeli chcesz wyjść z trybu ręcznego, ustaw pokrętko STYLE w pozycji „wyłączono“, a następnie wybierz żądany tryb pracy.





## Rady i wskazówki

### JAK PRZYGOTOWAĆ CIASTO NA PIZZĘ NEAPOLITAŃSKĄ.

- Do naczynia miksera wsyp mąkę, drożdże i sól. Dokładnie wymieszaj. Dodaj wodę i mieszaj z małą prędkością, dopóki ciasto nie będzie gładkie i sprężyste, to znaczy około 10 minut.
- Przykryj folią spożywczą i pozostaw do wyrośnięcia, aż ciasto podwoi objętość, zazwyczaj około 45–60 minut.
- Podziel ciasto na mniejsze części, po około 240 g. Posyp sobie ręce mąką i z każdej części uformuj mniejszą kulę.
- Dwie blachy do pieczenia podsyp semoliną i połóż na nich kule z ciasta. Pozostaw między nimi odstępy około 10 cm. Natrzyj lekko olejem, a następnie każdą blachę przykryj folią spożywczą. Włóż do lodówki na około 6 godzin. Ciasto tu można przechowywać nawet przez 4 dni.
- Pozostaw ciasto w folii, w temperaturze pokojowej na około 1 godzinę przed użyciem. Na czysty blat nasyp dużą ilość mąki semoliny. Przy pomocy szpatułki (lub łyżki kuchennej) podnieś jedną kulę z ciasta i umieść ją na mące. Pozostałe kule ciasta pozostaw przykryte.
- Kule należy formować osobno, po jednej. Posyp ją mieszanką mąki tortowej i semolinowej.
- Przenieś jedną kulę ciasta na blat, podsypany niewielką ilością mąki, ostrożnie dociskając ciasto od środka utwórz koło o średnicy około 15 cm, pozostawiając grubsze brzegi ok. 2 cm. Kontynuuj (rozciągaj na boki) do momentu, gdy koło będzie mieć średnicę 25–30 cm.



### UWAGA

Trudniej będzie nadać kształt ciastu, które nie było wystarczająco długo w lodówce lub jest jeszcze zimne.

Jeżeli podczas formowania pizzy ciasto opadnie, pozostaw go jeszcze przez 15–30 minut pod wilgotną ściereczką. Ułatwi to pracę z ciastem.



### WSKAZÓWKA

Jeżeli występuje problem z rozciąganiem ciasta, połóż obsypane mąką ciasto na dnie miski obróconej dnem do góry, a następnie ostrożnie naciągaj ciasto na jej ścianki.



### WSKAZÓWKA

Ciasto można wyrabiać ręcznie lub końcówką miksera. Ciasto jest gotowe do użycia, jeżeli można go rozciągnąć na bardzo cienki (prawie przezroczysty) placek, nie rozrywając go.



### WSKAZÓWKA

Ciasto można zamrozić nawet na miesiąc. Włóż je do hermetycznego pojemnika lub zamkniętego worka. Przed użyciem należy ciasto na pizzę rozmrozić, umieszczając je na całą noc w lodówce.

### JAK UŻYWAĆ ŁOPATKI DO PIZZY.

Przygotowując pizzę, która nie wymaga użycia patelni do pizzy, można ją piec bezpośrednio na kamiennej płycie. W takim przypadku do przenoszenia pizzy i wkładania jej do pieca należy użyć łopatki.

Przed umieszczeniem ciasta na łopatce upewnij się, że piec jest odpowiednio nagrany.

- Przed umieszczeniem ciasta na łopatce posyp jej powierzchnię niewielką ilością (około ½ łyżeczki) mieszanki mąki tortowej i semolinowej (pół na pół).
- Połóż uformowane ciasto na łopatce i natrzyj sosem / dodaj resztę składników.
- **PRACUJ SZYBKO!** Nacieraj sosem i dodawaj składniki szybko. W przeciwnym razie wilgotne ciasto mogłoby się przykleić do łopatki, co może uniemożliwić przełożenie pizzy na kamienną płytę.
- Nie zostawiaj ciasta na łopatce dłużej niż przez 2 minuty, aby zapobiec jego przyklejeniu.

- Po ułożeniu składników na pizzy otwórz drzwiczki i włóż łopatkę do tylnej części pieca. Połóż końcówkę łopatki na tylnej stronie płyty i unieś uchwyt, aby cała łopatką przechyliła się do przodu. Krótkim pociągnięciem łopatki do siebie zsuń pizzę na płytę.
- Stopniowo, krótkimi ruchami tam i z powrotem wysuń łopatkę z pieca, aż cała pizza zsunie się na płytę. Zamknij drzwiczki.
- Po upieczeniu pizzy, włóż łopatkę pod gotową pizzę i wyjmij ją z pieca.



## WSKAZÓWKA

Należy użyć dokładnej ilości mąki tortowej i semolinowej, aby pizza nie kleiła się do łopatki. Jeżeli będzie jej zbyt dużo, nadmiar mąki przypali się na kamiennej płycie, powodując że pizza będzie gorzka a jej spód będzie mieć żółtawy kolor. Nadmiar mąki zwiększy też ilość dymu i ryzyko powstania pożaru w piecu po wyjęciu pizzy.



## UWAGA

Aby ciasto nie kleiło się do łopatki, łopatką powinna być chłodna i czysta. Nie wkładaj łopatki pod piec podczas pieczenia pizzy.

## JAK UŻYWAĆ PATELNI DO PIZZY.



## UWAGA

Upewnij się, że patelnia została wypalona przed użyciem. Więcej w części Czyszczenie i konserwacja.

Przed użyciem patelni do pizzy upewnij się, że kamienna płyta znajduje się na swoim miejscu.

Pizzę należy przygotowywać w zimnej i natartej olejem patelni, a potem włożyć ją do nagrzanego pieca.

Patelnię można też podgrzać przed dodaniem składników, np. warzyw, aby uzyskać lepsze efekty pieczenia.



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA NADZIENIA

- Mozzarellę di bufala wyjmij z zalewy i delikatnie ściśnij ją nad ręcznikiem papierowym, aby usunąć nadmiar płynu.
- Surowe mięso i większe kawałki warzyw przed umieszczeniem na pizzy należy poddać obróbce cieplnej.
- Nadmiar sosu i nadzienia może spowodować, że skórka będzie mokra.
- Większa zawartość soli w cieście może sprawić, że skórka będzie lepiej wypieczona.
- W razie potrzeby nadmiar sosu można podzielić na porcje i zamrozić.



## Konserwacja i czyszczenie

Przed czyszczeniem upewnij się, że piec i jego wyposażenie są wystudzone, a następnie odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego.

### Czyszczenie obudowy zewnętrznej i drzwiczek

1. Przetrzyj powierzchnię zewnętrzną miękką wilgotną szmatką. Do usunięcia osadu można stosować delikatne środki czyszczące w sprayu. Przed czyszczeniem nałóż środek na gąbkę, nie na powierzchnię urządzenia.
2. Do drzwiczek można używać wyłącznie przyrządów do czyszczenia powierzchni szklanych lub delikatnych środków czyszczących bez właściwości ściernych. Przetrzyj drzwiczki miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Nie używaj rysujących środków czyszczących, zmywaków drucianych itp., ponieważ mogłyby one porysować powierzchnię.
3. Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazdka i włączeniem upewnij się, że powierzchnia jest sucha.



### UWAGA

Nie zanurzaj korpusu pieca, kabla zasilającego ani wtyczki kabla w wodzie ani innych cieczach. Mogłoby dojść do porażenia prądem elektrycznym lub śmierci.

### Czyszczenie płyty kamiennej

1. Aby zapobiec uszkodzeniu kamiennej płyty, zaleca się po każdym użyciu przetrzeć jej powierzchnię miękką, lekko zwilżoną gąbką.
2. Jeżeli konieczne jest wyjęcie kamiennej i płyty i wyczyszczenie jej poza piecem, należy zachować szczególną ostrożność.
3. Kamiennej płyty nie wolno zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.
4. Przed włożeniem kamiennej płyty do pieca upewnij się, że jest ona całkowicie sucha. Przed włączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, że prawidłowo włożono płytę.



### UWAGA

Podczas użytkowania na powierzchni kamiennej płyty może pojawić się naturalna patyna. Nie jest to wada i nie ma to wpływu na pracę pieca.

### Czyszczenie łopatki do pizzy

1. Umyj łopatkę do pizzy w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej gąbki lub plastikowej myjki. Oplucz je i dokładnie wysusz. Do usuwania zabrudzeń nie używaj rysujących środków czyszczących, myjek drucianych lub innych metalowych przyborów, które mogłyby porysować powierzchnię.
2. W razie potrzeby, łopatkę można umyć w zmywarce.

### Wypalanie patelni do pizzy

Patelnię do pizzy wykonano ze stali węglowej, która wymaga specjalnych procedur konserwacji. Przed pierwszym użyciem, należy wypalić patelnię zgodnie z poniższą instrukcją, a potem powtarzać ten proces regularnie, aby zachowała ona swoją warstwę ochronną.



### UWAGA

Należy zwrócić uwagę, że w trakcie procesu wypalania temperatura w piecu jest wyższa od temperatury zapłonu stosowanego oleju. Może to spowodować samozapłon. Aby zminimalizować ryzyko, należy stosować dokładnie taką ilość oleju, jaką podano w instrukcji i pozostawić zamknięte drzwiczki podczas całego procesu wypalania. W razie zauważenia ognia lub płomieni nie należy wpadać w panikę, pozostawić drzwiczki zamknięte, a płomień bardzo szybko same się ugaszą.

1. Ustaw pokrętkę STYLE na 400°C i rozgrzej piec.
2. Przetrzyj patelnię ręcznikiem papierowym lub suchą szmatką.

3. Na ręcznik papierowy nałóż NIE WIĘCEJ niż pół łyżeczki smalcu, oleju roślinnego lub lnianego (nie oliwy z oliwek) i dokładnie natrzyj całą powierzchnię wewnętrzną patelni.
4. Włóż patelnię na 10 minut do rozgrzanego pieca (po tym, jak kontrolka zapali się i przestanie migać).
5. Ostrożnie wyjmij patelnię i odłóż ją na podkładkę termoochronną.
6. Na ręcznik papierowy ponownie nałóż NIE WIĘCEJ niż pół łyżeczki smalcu, oleju roślinnego lub lnianego (nie oliwy z oliwek) i dokładnie natrzyj całą powierzchnię zewnętrzną patelni.
7. Włóż patelnię do rozgrzanego pieca (400°C) na kolejne 10 minut.
8. Powtórz jeszcze raz kroki 3 do 7.

Patelnia jest gotowa do użycia. Zaleca się regularne wypalanie patelni, aby uzyskać najlepsze efekty i przedłużyć jej trwałość.

### **Czyszczenie patelni do pizzy**

W ramach regularnej konserwacji zaleca się myć patelnię ręcznie, w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego środka do mycia naczyń. Dokładnie osusz i wypal patelnię zgodnie z podaną powyżej instrukcją.



#### **WSKAZÓWKA**

W razie pojawienia się korozji, do jej usunięcia użyj nierdzewnego lub miedzianego czyszcika i gorącej wody. Następnie wypal patelnię zgodnie z powyższą instrukcją.



#### **UWAGA**

Patelnia nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

### **Przechowywanie pieca do pizzy**

1. Upewnij się, że piec i wszystkie akcesoria są zimne, czyste i suche.
2. Upewnij się, że kamienna płyta znajduje się w piecu.
3. Upewnij się, że drzwiczki są całkowicie zamknięte.
4. Postaw piec w pozycji poziomej, powinien stać równo. Nie stawiaj na górnej

powierzchni patelni do pizzy ani innych przedmiotów. Jedynym wyjątkiem jest łożopatkę do pizzy.



## Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	SZYBKIE ROZWIĄZANIE
<b>Piec się nie włączył.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź, czy prawidłowo podłączono wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka.</li> <li>• Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do oddzielnego gniazdka.</li> <li>• Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do innego gniazdka.</li> <li>• W razie potrzeby zresetuj bezpiecznik elektryczny.</li> </ul>
<b>Kontrolka gotowości miga.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To znaczy, że piec nagrzewa się do ustawionej temperatury. Przed włożeniem pizzy do pieca poczekaj, aż zaświeci się kontrolka gotowości.</li> </ul>
<b>Para wydostaje się przez drzwiczki pieca.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jest to normalne zjawisko. Drzwiczki są zaprojektowane tak, aby para mogła się przez nie wydostawać. Para powstaje w przypadku potraw o dużej zawartości wody.</li> <li>• Jeżeli pod piecem pojawi się wilgoć lub skondensowana para, zetrzyj ją suchą ściereczką.</li> </ul>
<b>Elementy grzewcze włączają się / niektóre wyglądają na wyłączone.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Element IQ™ precyzyjnie reguluje temperaturę pieca przez włączanie elementów grzewczych i reguluje moc elementów grzewczych w krótkich odstępach czasu, aby osiągnąć dokładną temperaturę. Jest to normalne zjawisko.</li> </ul>
<b>Po wyłączeniu pieca słychać hałas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podczas pieczenia pracują wentylatory, które chłodzą i chronią elektronikę przed przegrzaniem. Ze względu na bardzo wysoką temperaturę w piecu, wentylatory te pracują również po zakończeniu pieczenia, dopóki temperatura nie spadnie do odpowiedniego poziomu. Nie odłączaj wtyczki kabla zasilającego z gniazdka, dopóki pracują wentylatory.</li> </ul>
<b>Dym wydostaje się przez drzwiczki pieca.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jest to normalne zjawisko podczas przygotowywania potraw w wysokiej temperaturze. Aby zmniejszyć ilość dymu upewnij się, że na łyżeczce nie została mąka tortowa / semolinowa. Zaleca się również używanie pieca w dobrze wentylowanym miejscu.</li> </ul>
<b>W piecu pojawił się ogień.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie panikuj. Jeżeli drzwiczki są otwarte, zamknij je. Jeżeli ogień nie zgasł w ciągu 20 sekund, odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i poczekaj, aż ogień zgaśnie.</li> </ul>
<b>Widoczne małe pęknięcia na płycie kamiennej.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podczas użytkownika mogą się pojawić niewielkie pęknięcia na glazurze. Nie jest to wada i nie ma to wpływu na pracę urządzenia.</li> <li>• Małe pęknięcia nie stanowią wady konstrukcyjnej urządzenia.</li> </ul>



## **Poznámka/Megjegyzés/Uwaga**



CZ

FAST ČR, a. s.  
Černokostelecká 1621

CZ-251 01 Říčany u Prahy, Tel.: +420 323 204 111  
[www.sageappliances.cz](http://www.sageappliances.cz)

SK

FAST PLUS, spol. s r. o.  
Na pántoch 18

SK-831 06 Bratislava (Rača), Tel.: +421 (2) 491 058 90  
[www.sageappliances.sk](http://www.sageappliances.sk)

HU

FAST HUNGARY Kft.  
Dulácska u. 1/a

HU-2045 Törökbálint, Tel.: +36 23 330 830  
[www.sageappliances.hu](http://www.sageappliances.hu)

PL

FAST POLAND sp. z o. o.  
Ul. Sokołowska 10

PL-05-090 Puchały, Tel.: +48 22 839 52 27  
[www.sageappliances.pl](http://www.sageappliances.pl)

The logo for Sage appliances, featuring the word "Sage" in a bold, black, sans-serif font with a registered trademark symbol (®) to the upper right of the letter 'e'.

[www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

Registrovaná značka v Anglii a Walesu č. 8223512. Z důvodu neustálého vývoje spotřebiče se spotřebič vykreslený nebo vyfotografovaný v tomto dokumentu smí mírně lišit od vlastního spotřebiče.

Registrovaná značka v Anglicku a Walesu č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoja spotrebiča sa spotrebič vykreslený alebo vyfotografovaný v tomto dokumente smie mierne líšiť od vlastného spotrebiča.

8223512 szám alatt bejegyzett márka Angliában és Walesben. A készülék folyamatos fejlesztése miatt az ebben a dokumentumban lévő képeken vagy fotókon ábrázolt készülék kissé különbözhet a konkrét készüléktől.

Marka zarejestrowana w Anglii i Walii nr 8223512. Z powodu nieustannego rozwoju urządzenie przedstawione na rysunku lub fotografii w niniejszym dokumencie może różnić się nieco od samego urządzenia.

**BPZ820/SPZ820 UG6 E20**