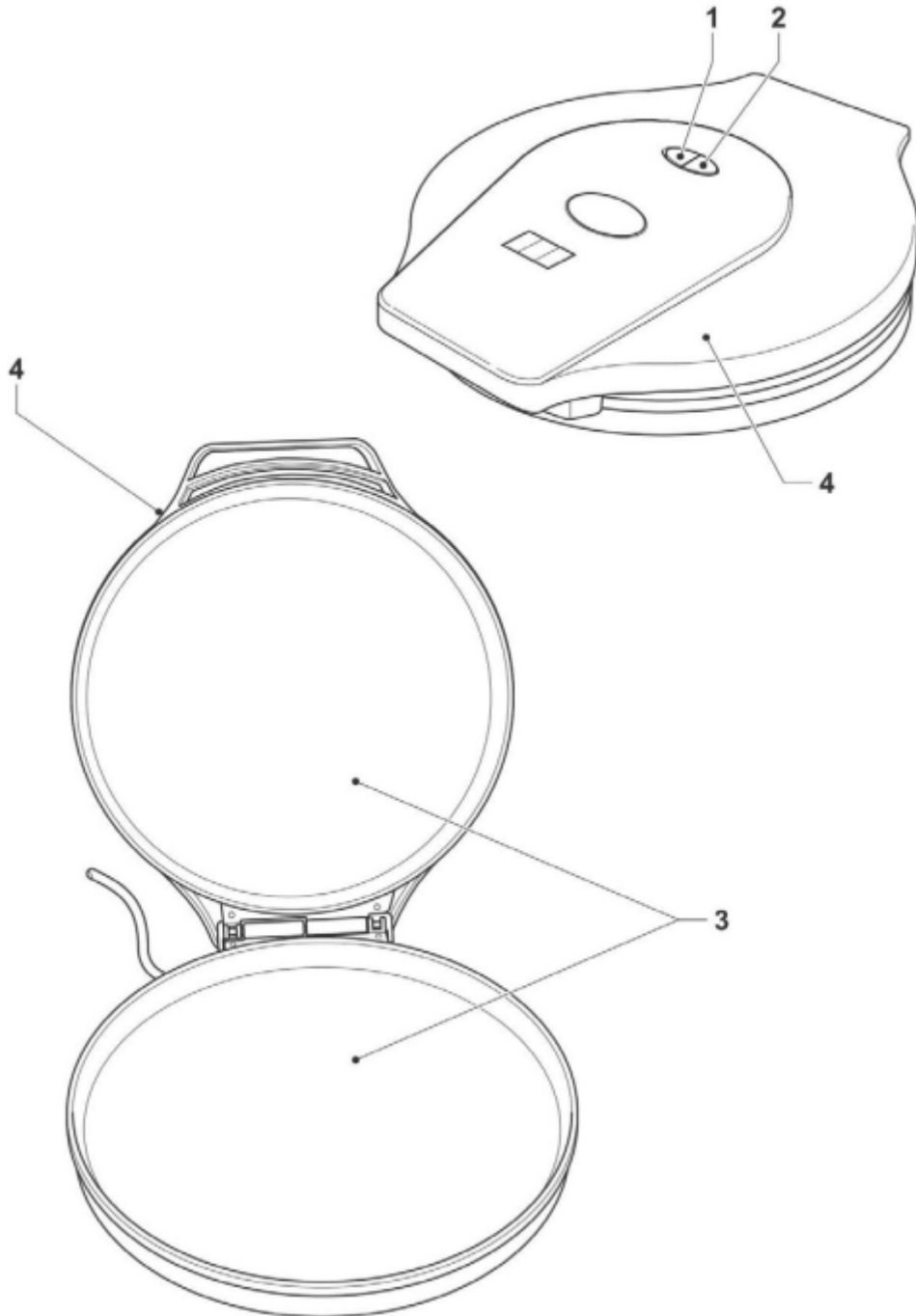




Пицца-мейкер Princess 115000

Руководство пользователя







Поздравляем!

Вы приобрели изделие фирмы Princess. Наша цель – предлагать качественную продукцию со стильным дизайном по доступным ценам. Надеемся, это изделие прослужит вам много лет.

Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными возможностями и нарушениями моторики или лица, имеющие недостаточно опыта и знаний, могут использовать этот прибор только под присмотром или при условии, что они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают связанные с ними опасности. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором. Дети старше 8 лет могут заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром. Не подпускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.

Описание (рис. А)

Аппарат для приготовления пиццы 115000 фирмы Princess предназначен для приготовления пиццы. Прибор оснащен жарочными пластинами с антипригарным покрытием. Прибор рассчитан на использование только в закрытых помещениях. Прибор предназначен только для бытового использования.

Пицца

Пицца – это традиционное итальянское блюдо, представляющее собой круглую лепешку из теста, на которую сверху обычно выкладывают томатный соус, сыр и другие ингредиенты (например, мясо, рыбу или овощи).

1. Индикатор питания
2. индикатор температуры
3. жарочная пластина
4. крышка

Первое использование

Прежде чем приступить к использованию прибора, обязательно прочтите следующие указания:

- Убедитесь, что вокруг прибора достаточно свободного пространства для отвода тепла и обеспечения достаточной вентиляции.
- Очистите прибор. См. раздел «Чистка и обслуживание».
- Поставьте прибор на устойчивую ровную поверхность.
- Нанесите на жарочные пластины пару капель растительного масла.
- Вставьте штекер в стенную розетку. Загорится индикатор питания. Прибор начнет нагреваться. Индикатор температуры загорится, когда нагревательные элементы достигнут желаемой температуры.
- После использования выньте штекер из стенной розетки и дождитесь полного остывания прибора.

Информация: При первом включении может ненадолго появиться слабый дым и характерный запах. Это нормально.

Использование (рис. А)

Прежде чем приступить к использованию прибора, обязательно прочтите следующие указания:

- Для извлечения продуктов из прибора используйте прихватки.
- Не прикасайтесь к жарочным пластинам металлическими предметами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Для приготовления свежей пиццы действуйте следующим образом:
 - Приготовьте тесто для пиццы.
 - Выложите на тесто для пиццы томатный соус, сыр и другие ингредиенты.



- Поставьте прибор на устойчивую ровную поверхность.
- Если жарочные пластины (3) загрязнены, протрите их влажной салфеткой.
- Закройте крышку (4).
- Вставьте штекер в стенную розетку, чтобы включить прибор. Загорится индикатор питания (1). Прибор начнет нагреваться.
- Индикатор температуры (2) загорится, когда нагревательные элементы достигнут желаемой температуры. Прибор готов к использованию.
- Откройте крышку (4).
- Смажьте жарочные пластины (3) растительным маслом, чтобы готовую пиццу можно было вынуть.
- Поместите пиццу на жарочную пластину (3).
- Закройте крышку (4).

Информация: Пока прибор включен, индикатор температуры (2) загорается и гаснет, когда включается и выключается термостат, поддерживающий желаемую температуру.

- Выпекайте пиццу до золотисто-коричневого цвета и плавления сыра. Необходимое время зависит от ваших предпочтений. Экспериментируйте с временем приготовления, чтобы добиться оптимальных результатов. Свежая пицца приобретает коричневый цвет быстрее, чем замороженная.
- Не отходите далеко от прибора, чтобы время от времени проверять готовность пиццы и не давать ей подгореть.
- Откройте крышку (4), когда пицца будет готова к употреблению.
- Снимите пиццу с жарочной пластины (3).
- Закройте крышку (4), чтобы дальше использовать остаточный жар.
- Выньте штекер из стенной розетки, чтобы выключить прибор. Индикатор питания (1) погаснет.
- Дождитесь полного остывания прибора.

Рецепты

Тесто для пиццы

Ингредиенты	Количество
Высококачественная мука	300 г
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.
Оливковое масло	1 ч. л.
Дрожжи	25 г
Чуть теплая вода	1 чашка

- Высыпать муку в чашу для смешивания. В центре горки сделать углубление.
- В углубление поместить соль, сахар и оливковое масло.
- Высыпать дрожжи в чашку с чуть теплой водой.
- Медленно вылить дрожжи в углубление в муке.
- Посыпать чашу для смешивания небольшим количеством муки, чтобы тесто для пиццы не прилипло к чаше.
- Замесить мягкое эластичное тесто для пиццы.
- Сформировать из теста для пиццы шар.
- Сверху надрезать тесто для пиццы крест-накрест, оставить его на 60 минут подниматься при комнатной температуре. Объем теста увеличится вдвое.
- Месить тесто для пиццы несколько минут.
- С помощью скалки раскатать из теста для пиццы круглую лепешку диаметром 30 см.

Варианты пиццы

- Пицца Неаполитанская: томаты, моцарелла.
- Пицца Маргарита: томаты, моцарелла, базилик, оливковое масло (натуральное оливковое масло).
- Пицца Маринара: томаты, чеснок, орегано, оливковое масло (натуральное оливковое масло).
- Пицца Романа: томаты, моцарелла, анчоусы, орегано, оливковое масло (натуральное оливковое масло).
- Пицца Венецианская: томаты, моцарелла, немецкие колбаски, орегано, оливковое масло (натуральное оливковое масло).
- Пицца Капричиоза: томаты, моцарелла, грибы, артишоки, вареная ветчина, маслины, оливковое масло (натуральное оливковое масло).



- Пицца Прощутто: томаты, моцарелла, пармская ветчина, оливковое масло (натуральное оливковое масло).
- Пицца Четыре сыра: томаты, сыры моцарелла, страккино, фонтина, горгонзола (страккину, фонтину или горгонзолу иногда заменяют рикоттой).

Чистка и обслуживание

Прибор следует чистить после каждого использования.

Прежде чем приступить к чистке прибора, обязательно прочтите следующие указания:

- Перед чисткой и обслуживанием всегда вынимайте штекер из стенной розетки и дождитесь полного остывания прибора.
- Никогда не погружайте прибор в воду или иные жидкости.

Прежде чем приступить к чистке прибора, обратите внимание на следующие указания:

- Не используйте агрессивные или абразивные средства для чистки прибора.
- Не используйте острые предметы для чистки прибора.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие повреждений.
- Снаружи протрите корпус прибора мягкой влажной салфеткой. Тщательно просушите корпус снаружи чистой сухой салфеткой.
- Чистите жарочные пластины после каждого использования:
 - Остатки пищи удалите бумажным полотенцем.
 - Протрите жарочные пластины мягкой влажной салфеткой с парой капель моющего средства.
 - Тщательно просушите жарочные пластины.

Хранение

- Сложите прибор в его оригинальную упаковку.
- Храните прибор в сухом, незамерзающем и недоступном для детей месте.

Правила безопасности

Общие указания по безопасности

- Перед использованием внимательно прочтите руководство. Сохраните руководство, чтобы в дальнейшем к нему обращаться.
- Используйте прибор и принадлежности к нему только по назначению. Не используйте прибор и принадлежности к нему в целях, не описанных в настоящем руководстве.
- Постоянно следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лица, имеющие недостаточно необходимого опыта и знаний, могут использовать прибор только под присмотром или руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не используйте прибор, если какая-либо его часть или принадлежность повреждена или неисправна. Если какая-либо часть или принадлежность прибора повреждена или неисправна, ее должен заменить производитель или авторизованное ремонтное предприятие.
- Не используйте прибор вблизи ванны, душа, бассейна или иных емкостей с водой.
- Никогда не погружайте прибор в воду или иные жидкости. В случае попадания прибора в воду или иную жидкость не пытайтесь достать его руками. Немедленно выньте штекер из стенной розетки. После попадания прибора в воду или иную жидкость его нельзя более использовать.

Электрическая безопасность

- Перед использованием всегда проверяйте, соответствует ли напряжение в сети напряжению, указанному на маркировке прибора.
- Подключайте прибор к заземленной стенной розетке.



- При необходимости используйте заземленный удлинительный кабель подходящего сечения (не менее 3 x 1,5 мм²).
- В качестве дополнительной защиты установите устройство защитного отключения (FI) с номинальным отключающим током не более 30 мА.
 - Прибор не рассчитан на использование с внешним таймером выключения или системой дистанционного управления.
 - Убедитесь, что на контакты провода электропитания и в удлинительный кабель не может попасть вода.
 - Всегда полностью разматывайте провод электропитания и удлинительный кабель.
 - Убедитесь, что провод электропитания не свисает с края стола, и что за него нельзя случайно потянуть или запутаться об него.
 - Не располагайте провод электропитания вблизи источников тепла, масел и острых углов.
 - Регулярно проверяйте провод электропитания и штекер на наличие повреждений. Не используйте прибор с поврежденным или неисправным проводом электропитания или штекером. Если провод электропитания или штекер поврежден или неисправен, его должен заменить производитель или авторизованное ремонтное предприятие.
 - Вынимая штекер из стенной розетки, никогда не тяните за провод электропитания.
 - Вынимайте штекер из стенной розетки, если не используете прибор, а также перед его разборкой, сборкой, чисткой и обслуживанием.
- Правила безопасности при использовании аппаратов для приготовления пиццы**
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
 - Ставьте прибор на устойчивую ровную поверхность.
 - Ставьте прибор на термостойкую и защищенную от брызг поверхность.
 - Не ставьте прибор на конфорку.
 - Не накрывайте прибор.
 - Убедитесь, что вокруг прибора достаточно свободного пространства для отвода тепла и обеспечения достаточной вентиляции.
 - Убедитесь, что прибор не соприкасается с воспламеняющимися материалами.
 - Не ставьте прибор вблизи источников тепла. Не ставьте прибор на горячие поверхности или вблизи открытого пламени.
 - Остерегайтесь пара и брызг, когда выкладываете продукты на горячие жарочные пластины.
 - Осторожно: от жарочных пластин может разбрызгиваться горячий жир.
 - Не используйте древесный уголь или подобные горючие материалы.
 - Не допускайте попадания холодной воды на горячие жарочные пластины. Вода разбрызгивается и повреждает жарочные пластины.
 - Всегда будьте осторожны при прикосновении к прибору. Используйте прихватки, если вам нужно прикоснуться к прибору во время работы или вскоре после ее завершения.
 - Будьте осторожны с горячими частями прибора. Поверхности, обозначенные предупреждающим символом, нагреваются во время работы прибора. Открытые поверхности во время работы могут сильно нагреваться. Снаружи корпус прибора может сильно нагреваться.
 - Во время использования жарочные пластины сильно нагреваются. Не прикасайтесь к горячим жарочным пластинам.
 - Не трогайте прибор мокрыми руками.
 - Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
 - Не перемещайте включенный или еще горячий прибор. Вынимайте штекер из стенной розетки и дожидайтесь остывания прибора.
 - Не используйте прибор вблизи птиц (например, тропических птиц, таких как попугаи). Жарочные пластины имеют антипригарное покрытие на основе тефлона. При нагревании покрытие может выделять небольшое количество газов, абсолютно безвредных для человека. Но нервная система птиц очень чувствительна к этим газам.