



FAMILY/PIZZA

pizza/mäso/chlieb

NÁVOD NA MONTÁŽ A OBSLUHU



OBSAH

TECHNICKÉ PARAMETRE A ROZMERY PECE	04
NÁVOD NA MONTÁŽ PECE	05
STAVEBNÁ PRIPRAVENOSŤ	05
MONTÁŽ PECE	06
NÁVOD NA OBSLUHU PECE	09
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	09
NÁVOD NA BEZPEČNÚ OBSLUHU PECE	09
VÝSLEDKY LABORATÓRNYCH SKÚŠOK A POSÚDENIE BEZPEČNOSTI VÝROBKU	12
VOLITEĽNÉ PRÍSLUŠENSTVO	14
ZÁRUKA	14
RECEPTY	15
ZEMIAKOVÝ CHLIEB	15
TALIANSKA PIZZA	16



TECHNICKÉ PARAMETRE A ROZMERY PECE

Pec je dodávaná v základnej zostave – pec FAMILY PIZZA. Obsahuje 10 originálnych dielov z vysoko kvalitného žiaruvzdorného betónu. Vďaka svojej veľkosti je ideálna na rodinné použitie.

Pec sa používa na pečenie potravín. Pekárenské výrobky sa môžu piecť priamo na dne pece. Pečenie mäsa a grilovanie potravín na rošte alebo na plechu. Zdravotnú bezchybnosť materiálu potvrdil Regionálny úrad verejného zdravotníctva v Poprade /Výsledky laboratórnych skúšok a posúdenie bezpečnosti výrobku č.10041/2014, výsledky skúšok v 4.odstavci dokumentu/.

Vonkajšie rozmery /d,š,v/: 900 x 600 x 370 mm

Vnútorne rozmery /d,š,v/: 700 x 500 x 250 mm

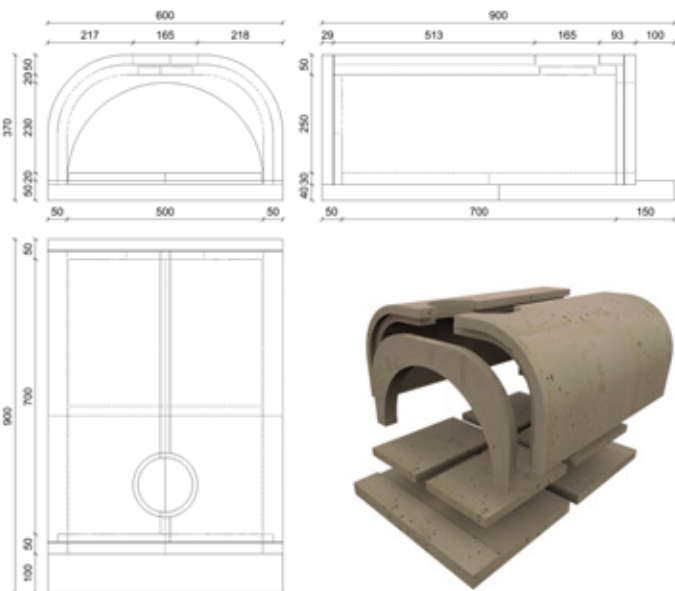
Vnútorne plocha na pečenie /d,š/: 700 x 500 mm

Otvor pece /š,v/: 500 x 230 mm

Priemer odvodu spalín: 150mm

Hmotnosť: 170kg

Tepelná odolnosť: 1200°C



NÁVOD NA MONTÁŽ PECE

Dôležité!

Pri inštalácii spotrebiča dodržujte vyhlášku č.401/2007 o technických podmienkach a požiadavkách na protipožiarnu bezpečnosť pri inštalácii a prevádzkovaní palivového spotrebiča.

STAVEBNÁ PRIPRAVENOSŤ

Pred inštalovaním pece FAMILY PIZZA je potrebné zabezpečiť požadovanú stavebnú pripravenosť:

A/ Komín

- komínové teleso o priemere min. 150mm
- vstup do komína pre zaústenie pece min.150mm
- pri vnútornej inštalácii účinná výška komína min. 4m (v prípade nižšej výšky posúdenie odbornou osobou). Počas prevádzky je potrebné zabezpečiť prívod vzduchu z exteriéru alebo vetranej pivnice potrubím s prierezom min. 2 dm². V prípade použitia klimatizácie, rekuperácie je potrebné zabezpečiť pretlakovú prevádzku cca +25m³/h. Zariadenie by nemalo byť v miestnosti spolu s výkonným odsávaním vzduchu.
- pri vonkajšej inštalácii zvoliť výšku komína tak, aby dym neobťažoval pri práci a odдыхu /pri inštalácii mimo prístrešku vybaviť komín strieškou/
- zabezpečiť možnosť čistenia komína a dymovodu v súlade s príslušným zákonom

B/ Podlaha, steny a strop

- pevná , rovná, nehorľavá s nosnosťou min. 250kg/m²
- podlaha pod pecou a min. 800mm pred pecou a 400mm po bokoch pece musí byť z nehorľavého materiálu
- priliehajúce steny a strop musia byť nehorľavé

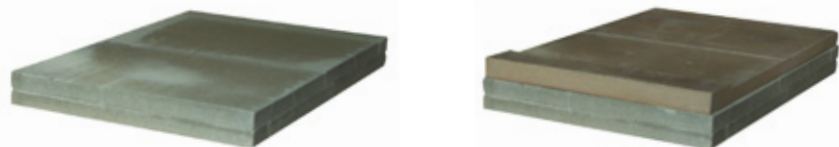
C/ Podstavec

- pec musí byť postavená na stabilnom podstavci a znesie zaťaženie min. 250kg
- musí byť zabezpečená dokonalá izolácia dna pece. Odporúčame použitie 2-3 vrstiev izolačných tvaroviek PERIL 55 hrúbky 4cm /izoláciu s hrúbkou 8-12cm/

MONTÁŽ PECE

Pred montážou odporúčame zabezpečiť stavebnú pripravenosť /*vid' vyššie*/

1. Zabezpečte izoláciu dna pece. Odporúčame použitie 2 – 3 vrstiev izolačných tvaroviek PERIL 55 hrúbky 4cm /izolácia s hrúbkou 8-12cm/ **POZOR! Plocha pod pecou musí byť rovná! Nerovnosti môžu spôsobiť poškodenie pece!**
2. Voľne položte nasucho 2 kusy žiarobetónových tvaroviek dna pece na izoláciu tak, aby tvarovka bez výrezu smerovala dopredu.



3. Položte nasucho predný a zadný diel pece.
4. Položte nasucho prvý bočný diel.



5. Položte nasucho 4 kusy vnútorných dielov dna /vnútorné diely je možné v peci FAMILY PIZZA kedykoľvek vyberať/.

11. Položte nasucho druhý bočný diel.



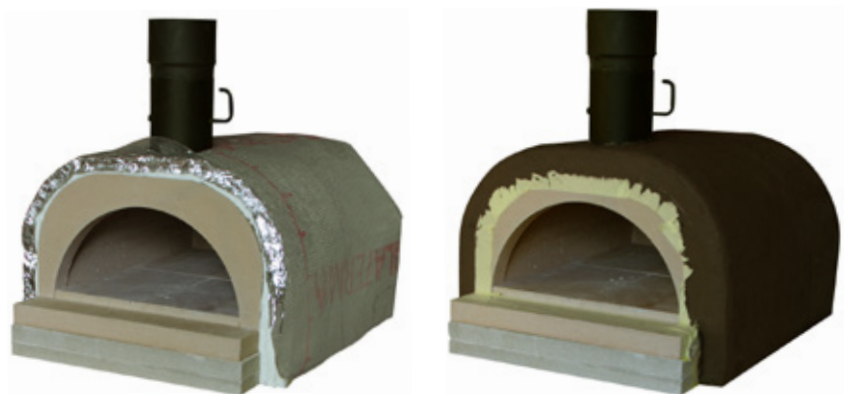
7. Vymažte všetky spoje maltou KAMMAL 10.
8. Po zostavení prvkov a vymazaní obalte pec trojitou vrstvou zdravotne nezávadnej a biologicky odbúrateľnej rohože.



9. Aplikujte hliníkovú fóliu.
10. Napojte dymovod s klapkou a utesnite prechod zdravotne bezchybnou a biologicky odbúrateľnou keramickou šnúrou či rohožou. Napojte dymovod na komín. V prípade použitia pece v exteriéri bez prístrešku komín vybavte strieškou.



11. Priložte tepelne odolnú keramickú sieťku.
12. Naneste na sieťku maltu KAMMAL 90.



13. Naneste modelovacu kachliarsku omietku KAMMAL MOD J, alebo iný druh kachliarskej omietky. V prípade vonkajšej inštalácie zabezpečte pec tak, aby nedošlo k jej poškodeniu pôsobením poveternostných vplyvov /napr. nepremokavou fóliou, strechou a pod/.
14. Hotová pizza pec s dvierkami.



NÁVOD NA OBSLUHU PECE

Pozor!

Pred použitím pece si pozorne prečítajte tieto pokyny!

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

1. Pec zohrievajte vždy pomaly, hlavne po dlhšej dobe, kedy pec nebola v prevádzke. V peci sa mohla nahromadiť vlhkosť, a tá sa musí postupne uvoľniť. Pri rozkurovaní používajte papier a triesky zo smrekového dreva.
2. Nepoužívajte podpaľače, benzín a iné zápalné látky.
3. V peci zvyšujte žiar postupne, pri prudkom zohrievaní a obsahu vody v tvarovkách môže dôjsť k poškodeniu pece!
4. V peci kúrite vždy suchým, čistým a tvrdým drevom /buk, dub a pod./ bez chemického ošetrovania /náterov, lakov/. Nepoužívajte drevo s vysokým obsahom uhlíkatých častíc /breza, topoľ a pod./.
5. Dvierka od pece zatvárajte vždy, keď sa vzdialite od pece!
6. Z bezpečnostných dôvodov zabezpečte prívod vzduchu pre horenie vždy, keď je v peci palivo. V prípade, že z pece vymetiete všetky uhlíky, môžete pec úplne zatvoriť.
7. Vždy pracujte s pecou obozretne, dodržujte bezpečné vzdialenosti od horľavých materiálov.
8. Pozor na deti a zvieratá! Zabráňte ich bezprostrednému prístupu k nahriatej peci!
9. Pozor, dvierka a dymovod môžu byť počas prevádzky horúce a môžete sa popáliť! Používajte preto ochranné nehorľavé rukavice /kuchynská rukavica/.
10. Na priamy kontakt s dnom pece odporúčame iba pre pokrmy z cesta /pizza, chlieb a pod./. Na ostatné pokrmy použite rošty, pekáče a pod.

NÁVOD NA BEZPEČNÚ OBSLUHU PECE

Nová rodinná pec FAMILY PIZZA je ideálnou pecou na súkromné po-

užitie v kruhu rodín a priateľov. Ide o značkový výrobok vyrobený v Českej republike z kvalitných, certifikovaných a bezchybných materiálov popredného výrobcu Průmyslová keramika spol. s.r.o. Optimálny tvar pece a najvyššia kvalita materiálov zaisťuje ideálny pomer nahriatia pece, sálania a akumulácie. Výhodou je krátka doba na rozohriatie pece a dlhá tepelná zotrvačnosť. Využite širokú ponuku prísušenstva na zabezpečenie vysokého komfortu pri obsluhu Vašej pece.

Návod na obsluhu:

1. Rozkúrenie a zohriatie pece
2. Pečenie v peci
3. Čistenie pece

1. Rozkúrenie a zohriatie pece

Pec rozkurujte vždy pomaly /zabezpečíte tým pomalé odbúranie vzdušnej, poprípade inej vlhkosti z pece/. Rozkurujte vždy trieskami zo suchého mäkkého dreva a čistým papierom /nepoužívať chemické zapalovače/. Oheň zakladajte v strede pece mäkkými trieskami. Potom priložte suché tvrdé drevo v množstve cca 2,5kg. Po zhorení paliva rozpálené uhlíky posuňte do zadnej časti pece a priložte druhú dávku paliva cca 2,5kg. Intenzitu ohňa regulujte ovládačom vzduchu na dvierkach a klapkou na komíne. Snažte sa o dosiahnutie postupného, nie intenzívneho ohňa! Pri zavretých dvierkach sa pec zohreje na prevádzkovú teplotu rýchlejšie a dochádza tiež ku kvalitnejšiemu spaľovaniu dreva. Úplne zavrieť klapku odporúčame až po dohorení paliva /rozpálené uhlíky v peci môžu byť/.

Správne rozpálenú pec spoznáte podľa čistej klenby pece. Teplota v peci je potom cca 300-400°C. Nechajte pec ešte nejaký čas (cca 15min.) rovnomerne akumulovať teplo do vnútorných stien. Ak máte dvierka s teplomerom, teplota na dvierkach dlhodobo ukazuje teplotu cca 300°C, vo vnútri pece je teplota o cca 50°C vyššia ako na teplomere. Ak teplota klesá, rozhrňte uhlíky a počkajte, kým bude teplota v peci rovnomerná. Doba rozohriatia pece je cca 1- 2 hodiny.

2. Pečenie v peci

Počas pečenia v peci udržiavajte uhlíky pri zadnej stene. V prípade potreby na uhlíky prikladajte aj menšie kusy tvrdého dreva počas pečenia.

Pečenie pizze je najvhodnejšie pri teplote vo vnútri cca 300°C – po-

malé pečenie, poprípade 400°C - rýchle pečenie. Doba pečenia pizze je potom 1,5 – až 5 min. v závislosti od typu pečenia. Dvierka odporúčame počas pečenia pizze vybrať.

Po klesnutí teploty môžete v peci piecť pokrmy z mäsa, koláčov, zemiakov, cestovín a podobne. Teplota v peci sa pohybuje medzi 200-250°C. Dvierka sú v tomto prípade zatvorené pre dosiahnutie rovnomerného pečenia.

Chlieb pečieme pri teplote 180-220°C až po rovnomernom nahriatí pece. Pec je potrebné pred pečením chleba vymiesť od popola a uhlíkov. Po vložení surového chleba je potrebné zavrieť dvierka. Tým zabezpečíte rovnomerné pečenie.

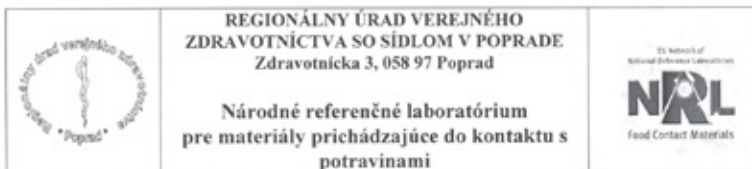
3. Čistenie pece

Pec čistite vhodným prírodným kartáčom. Nikdy nepoužívajte vlhké handry alebo vlhké materiály! Je dôležité zabrániť prudkým zmenám teploty, ktoré by mohli poškodiť pec. Nikdy nepoužívajte kartáč s umelými štetinami. Všetky mastnoty a sadze zhoria a pec je vždy hygienicky čistá. Nezabúdajte na potrebu kontroly a čistenia dymovodu a komína podľa platných slovenských noriem!

Pečenie v peci Vám prináša radosť a neustále nové skúsenosti. Pokrmy pripravené v peci na dreve prinášajú nezabudnuteľné kulinárske zážitky. Prajeme dobrú chuť!



VÝSLEDKY LABORATORÝNYCH SKÚŠOK A POSÚDENIE BEZPEČNOSTI VÝROBKU



Výsledky laboratorných skúšok a posúdenie bezpečnosti výrobku č. 10 041/2014

Zákazník: STORMS s.r.o.
065 45 ÚDOL 173

Dátum prijatia vzorky: 05.12.2013
Dátum vystavenia protokolu: 30.01.2014

Názov vzorky: žiaruvzdorný betón - dielec pre použitie na pizza pec

Účel použitia: na priamy styk s potravinami - pre použitie na pizza pec

Výroba: Průmyslová keramika, spol. s.r.o., Spešovská 627, 679 02 Rájec-Jestřebí, Česká republika

Chemické skúšky

Obsah Cd, Pb, Cr, Hg, Sb, As (mg.kg ⁻¹ simul.)	
Cd	ND, LOD = 0,00003
Pb	ND, LOD = 0,0001
Cr	ND, LOD = 0,003
Hg	ND, LOD = 0,01
Sb	ND, LOD = 0,006
As	ND, LOD = 0,002

ND – nezistené použitou metódou
LOD – medza dokázateľnosti
LOQ – medza stanoviteľnosti

	Laboratórium	Technika	Metóda	
I.	Špecializované laboratórium I chemických analýz	AAS	ŠPP-ŠA2 (Cd,Pb,Cr)	A
		AAS	ŠPP-ŠA8 (Sb, As)	N
I.	NRL pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami	AAM	ŠPP-ŠA1(Hg)	A

Výsledky skúšok sa vzťahujú na predložený predmet skúšania po prevzatí do laboratória.
Protokol o skúške sa bez písomného súhlasu laboratória môže reprodukovat iba ako celok.

Platnosť:

Výsledky laboratorných rozborov je potrebné aktualizovať ak nastanú vo výrobnom procese zmeny, ktoré môžu spôsobovať zmeny migrácie látok do použitých potravinových simulátorov, alebo ak nastanú zmeny v aktuálnych legislatívnych predpisoch.

Posúdenie bezpečnosti výrobku

Žiaruvzdorný betón - dielec pre použitie na pizza pec bol laboratórne vyšetrený v akreditovanom skúšobnom laboratóriu RÚVZ v Poprade, ktoré bolo listom MZ SR č. 15654-3/2007-ŠT poverené ako *Národné referenčné laboratórium pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami* podľa Nariadenia (ES) č.882/2004 Európskeho parlamentu a Rady o úradných kontrolách uskutočňovaných za účelom zabezpečovania overenia dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá.

Žiaruvzdorný betón - dielec pre použitie na pizza pec bol laboratórne vyšetrený v súlade s nasledujúcimi právnymi predpismi:

- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 z 27. októbra 2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a o zrušení smernice 80/590/EHS a 89/109/EHS
- Výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR z 9. júna 2003 č. 1799/2003-100, ktorým sa vydáva piata hlava Potravinového kódexu SR upravujúca materiály a predmety určené na styk s potravinami v znení neskorších predpisov.

Testovaná vzorka - žiaruvzdorný betón - dielec pre použitie na pizza pec v parametri:

– obsah Cd, Pb, Cr, Hg, Sb, As v hmote vzorky za podmienok testu I. spĺňa požiadavky výnosu Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR z 9. júna 2003 č. 1799/2003-100, ktorým sa vydáva piata hlava Potravinového kódexu SR upravujúca materiály a predmety určené na styk s potravinami v znení neskorších predpisov.

Z výsledkov laboratorných vyšetrení vyplýva, že z hľadiska ochrany zdravia je možné odporučiť žiaruvzdorný betón - dielec pre použitie na pizza pec výrobcu fy Průmyslová keramika, spol. s.r.o., Spešovská 627, 679 02 Rájec-Jestřebí, Česká republika na požadovaný účel použitia.



Ing. Milada Syčová
Národné referenčné laboratórium
pre materiály prichádzajúce
do kontaktu s potravinami

VOLITEĽNÉ PRÍSLUŠENSTVO

- dvierka „easy“
- dvierka „rustica“
- komínové napojenie s klapkou
- lopata na vkladanie pizze a chleba
- lopatka na popol z pece
- hrablo do pece ploché
- kartáč do pece prírodný
- keramická rohož
- kachliarska sieťka
- hliníková fólia
- lepidlo kammal 10, 60
- omietka kammal mod j

ZÁRUKA

Na výrobok a jeho originálne diely z vysoko kvalitného žiaruvzdorného betónu sa vzťahuje záruka v trvaní 24 mesiacov. Začiatok záručnej doby začína plynúť dňom predaja pece. Predpokladom uznania záruky je odborná inštalácia podľa návodu na montáž a používanie podľa návodu na obsluhu!

Dôležité!

Pri používaní pece sa môžu na vnútorných stenách pece objaviť tenké prasklinky. Tieto prasklinky nie sú funkčnou poruchou pece a sú pre žiaruvzdorné tvarovky charakteristické. Sú to tzv. funkčné dilatačné špáry. Ich vyskytnutie sa nie je oprávneným dôvodom na reklamáciu produktu.

RECEPTY

Pripravili sme pre Vás dva recepty, ktoré si môžete upiecť v peci FAMILY PIZZA. Tak teda, dobrú chuť!

ZEMIAKOVÝ CHLIEB

500 g hladkej múky

250 g celozrnnej ražnej hladkej múky

250 g celozrnnej špaldovej hladkej múky

3 varené zemiaky

1 droždie

2 lyžičky soli

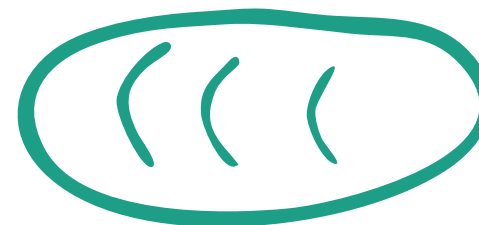
1 lyžička kmínu

3 lyžičky octu

2 poháre teplej vody

rôzne druhy semienok (slnečnicové, ľanové, tekvicové)

Droždie dáme vykysnúť s troškou vody a cukru. Vykysnutý kvások pridáme k ostatným surovinám a poriadne zamiešame. Cesto dáme kysnúť 1 hodinu na teplé miesto. Po vykysnutí preložíme cesto na pomúčenú dosku, zložíme ho a vytvarujeme z neho bochník. Necháme ho podkysnúť 15 min. Celé to opakujeme 2 krát. Po poslednom zložení je chlieb pripravený na pečenie. Chlieb pečieme 45 - 60 min. pri teplote 180-220°C až po rovnomernom nahriatí pece. Pec je potrebné pred pečením chleba vymiesť od popola a uhlíkov. Po upčení potrieme chlebič vodou a necháme vychladnúť.



TALIANSKA PIZZA

na 2 pizze budeme potrebovať:

400 g hladkej múky (najlepšie Castello typ 530)

2/3 kocky droždia

štipka soli

2 lyžice olivového oleja

3 dl teplej vody

paradajkovú šťavu (spolu zmixujeme čerstvé paradajky bez šupky, oregáno, cesnak, trochu olivového oleja)

mozzarella

suroviny podľa chuti (šunka, šampiňóny, olivy, kukurica, klobása, artičoky...)

Do múky pridáme štipku soli, droždie predtým rozpustené v teplej vode a olivový olej. Cesto vymiesime ručne (ak je veľmi mokré treba pridať múku, ak je naopak veľmi suché treba pridať vodu). Necháme 2 hodiny kysnúť. Potom cesto rozvaľkáme.

Cesto potrieme paradajkovou šťavou, pridáme suroviny podľa chuti a posypeme nastrúhanou mozzarellou.

Pizzu pečieme 1,5 - 5 min. pri teplote 300 °C - 400 °C.

