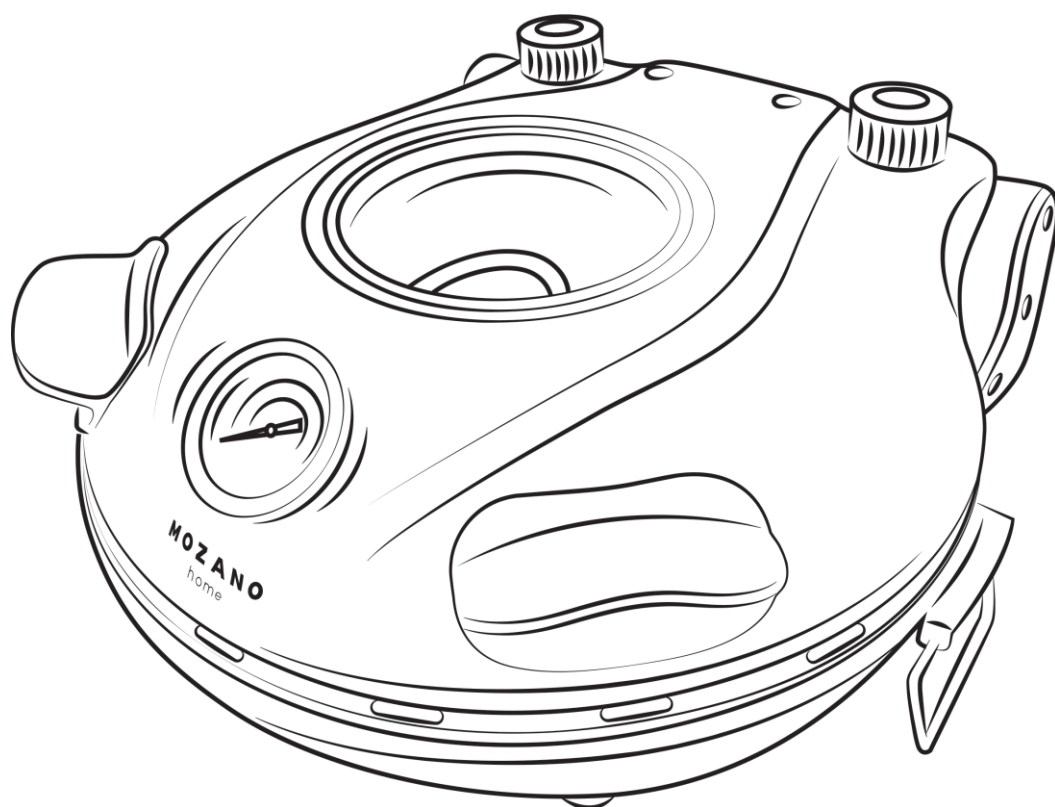


**MOZANO**

home

Piec do pizzy  
**Mozano Pizzalicious**

INSTRUKCJA OBSŁUGI



AGD/PIE/01#CZA

## WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA



### **UWAGA: Gorąca powierzchnia**

Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

### **WAŻNE**

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Przed użyciem produktu należy zapoznać się z poniższymi środkami ostrożności.

1. Należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Pokręta i uchwyty pieca nagrzewają się nieznacznie podczas nagrzewania piekarnika. Podczas otwierania pokrywy urządzenia do pizzy należy używać rękawic kuchennych.
3. Podczas otwierania urządzenia do pizzy należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nagromadzona para może zostać szybko uwolniona. Zaleca się używanie rękawic kuchennych podczas otwierania pieca do pizzy w celu zapewnienia bezpieczeństwa.
4. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innych płynach.
5. W przypadku korzystania z urządzenia przez dzieci lub w ich pobliżu konieczny jest ścisły nadzór.
6. Nieużywane urządzenie należy odłączyć od gniazdka przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części należy odczekać do ostygnięcia.
7. Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub gdy urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Urządzenie należy oddać do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.

8. Producent urządzenia nie zaleca stosowania dodatkowych akcesoriów, ponieważ mogą one spowodować obrażenia ciała.
9. Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.
10. Nie należy umieszczać na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Aby odłączyć urządzenie, należy ustawić pokrętła w pozycji "wyłączone", a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.
13. Nie używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
14. Nie należy używać pieca na zewnątrz.
15. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
16. Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
17. UWAGA - Gorąca powierzchnia.
18. UWAGA - Aby zapewnić ciągłą ochronę przed ryzykiem porażenia prądem elektrycznym, należy podłączać urządzenie wyłącznie do prawidłowo uziemionych gniazd.
19. Ryzyko porażenia prądem. Gotować wyłącznie na wyjmowanej patelni.
20. Nie czyścić metalowymi zmywakami. Kawałki mogą oderwać się od podkładki i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem elektrycznym
21. Uwagi:
  - a. Krótki przewód zasilający (lub odłączany przewód zasilający) zmniejsza ryzyko wynikające z zaplątania się lub potknięcia o przewód zasilający.
  - b. Dłuższe odłączane przewody zasilające lub przedłużacze są dostępne i mogą być używane pod warunkiem zachowania ostrożności.
  - c. Jeśli używany jest dłuższy odłączany przewód zasilający lub przedłużacz:
    - Oznaczona wartość znamionowa przewodu lub przedłużacza powinna być co najmniej tak duża, jak wartość znamionowa urządzenia.
    - Przewód powinien być ułożony w taki sposób, aby nie zwisał z blatu lub stołu, gdzie mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub przypadkowo potknięty;
    - Jeśli urządzenie jest uziemione, przewód lub przedłużacz powinien być 3-żyłowym przewodem z uziemieniem.
22. Należy zachować niniejszą instrukcję.

**Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez nadzoru. Małe dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.**

# KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA DO PIZZY

## ❖ Pierwsze użycie

Podczas korzystania z urządzenia do pizzy po raz pierwszy należy zapoznać się z instrukcją obsługi i ostrzeżeniami. Przed rozpoczęciem pieczenia należy pozostawić piec na 10 minut z zamkniętą pokrywą na ustawieniu 5, aby rozgrzać kamień do pizzy do 320 °C. Spowoduje to wypalenie wszelkich smarów z elementów grzejnych piekarnika, a także pomoże wstępnie rozgrzać kamień do pizzy. Nie wpłynie to na wydajność piekarnika ani nie będzie konieczne powtarzanie tego procesu w przyszłości.

Nigdy nie używaj oleju spożywczego lub wody bezpośrednio na kamieniu do pieczenia podczas gotowania, przyprawiania lub czyszczenia. Podczas gotowania na kamieniu należy umieszczać nieugotowane potrawy (pizzę) bezpośrednio na jego powierzchni. Nie przejmuj się drobnymi zadrapaniami lub tym, że powierzchnia kamienia zmieniała kolor na ciemniejszy. Jest to znak, że kamień został dobrze przygotowany.

Nigdy nie używaj noża lub noża do pizzy na kamieniu, ponieważ może to uszkodzić drobnoziarnistą powierzchnię do gotowania.

Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowywania pysznej pizzy ze świeżego ciasta i mrożonych spodów do pizzy. W przypadku korzystania z mrożonych spodów do pizzy, przed włożeniem ich do piekarnika należy je rozmrozić. Pozwoli to uzyskać chrupiącą pizzę. Podczas pieczenia świeżego ciasta należy lekko posypać kamień mąką przed umieszczeniem ciasta bezpośrednio na kamieniu. Jeśli ciasto jest lepkie, należy dodać więcej mąki do ciasta, ponieważ będzie się ono przyklejać do kamienia.

Podczas otwierania pieca do pizzy należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nagromadzona para może poparzyć. Zaleca się stosowanie rękawic podczas otwierania pieca do pizzy w celu zapewnienia bezpieczeństwa.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>			
<b>Nr</b>	<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
1	Kontrolka nagrzewania włącza się i wyłącza	Jest to automatyczna kontrolka termostatu.	Kontrolka pozostanie włączona, dopóki piekarnik nie osiągnie żądanego ustawienia temperatury.
2	Wierzch pizzy przypala się.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Podczas sprawdzania pizzy, jeśli uważasz, że góra piecze się szybciej niż spód, ustaw piekarnik z powrotem na 4, pozostawiając pizzę do dalszego pieczenia bez włączonego termostatu. Ewentualnie pozostaw pokrywę otwartą na kilka minut, aby móc obserwować, jak pizza kończy się piec.
3	Spód pizzy przypala się.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Upewnij się, że piekarnik został nagrany do 5. stopnia. Gdy lampka kontrolna piekarnika zgaśnie, pozostaw kamień na kilka minut, aby odpoczął przed dodaniem pizzy. W przypadku pieczenia kolejnych pizz jedna po drugiej, najlepiej pozostawić pokrywę otwartą na kilka minut pomiędzy pieczeniem pizzy, ustawiając ją z powrotem na 4.
4	Zabrudzona kamienna podstawa.	Wilgoć na dolnej części podstawy.	Nie przejmuj się śladami na kamieniu. Im większe ślady, tym lepszy smak pizzy. Wystarczy zeszkrobać nadmiar materiału za pomocą metalowych łopatek.

## **PIECZENIE NA KAMIENIU**

1. Najpierw upewnij się, że pokrętko sterowania jest wyłączone i szybko sprawdź wewnątrz urządzenia, aby upewnić się, że w piekarniku nie znajduje się nic poza kamieniem do pieczenia.
2. Podłącz przewód zasilający do gniazdka 230V/120V. Aby włączyć urządzenie do pieczenia pizzy, wystarczy przekręcić pokrętko regulacji temperatury pieczenia na maksymalne ustawienie 5. Zauważysz, że wskaźnik ciepła zapali się, co oznacza, że urządzenie do pizzy jest w trakcie nagrzewania.

Rozgrzanie piekarnika przed użyciem pozwoli uzyskać lepsze rezultaty pieczenia.

3. Ustaw timer na 10 minut w celu wstępnego nagrzania, po tym czasie urządzenie do pizzy będzie gotowe do użycia.
4. Na kamieniu umieść surowe lub rozmrożone ciasto i dodaj ulubione dodatki. Nigdy nie nakładaj zbyt dużej ilości dodatków ani nie umieszczaj ich zbyt wysoko na pizzy. Dodatki na pizzy powinny zawsze znajdować się poniżej wysokości górnej spirali grzewczej, aby uniknąć przypalenia.
5. Upewniając się, że urządzenie do pizzy jest wstępnie nagrzane, zsuń pizzę z łopatek do pizzy bezpośrednio na rozgrzany kamień. Uwaga, kamień do pizzy i uchwyty kamienia będą bardzo gorące. Nie dotykaj go, dopóki nie ostygnie.
6. Zamknij pokrywę urządzenia do pizzy i ustaw pokrętło na pozycji 5, a następnie pozwól pizzy piec się przez 4-5 minut lub do uzyskania pożądanego smaku. Należy pamiętać, że każda pizza może mieć inną grubość, niektóre pizze mogą piec się szybciej niż inne. Zaleca się otwarcie pokrywy urządzenia po 3 minutach w celu sprawdzenia postępu, jeśli pizza nie jest gotowa, wystarczy zamknąć pokrywę i kontynuować pieczenie do uzyskania pożądanego efektu.
7. Jeśli pizza piecze się zbyt szybko, wystarczy obrócić pokrętło temperatury pieczenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby obniżyć temperaturę pieczenia. Aby podnieść temperaturę pieczenia, należy przekręcić pokrętło temperatury pieczenia zgodnie z ruchem wskazówek zegara na wyższe ustawienie.
8. W przypadku mrożonego spodu do pizzy, przed użyciem należy odczekać, aż ciasto się rozmrozi. Po całkowitym rozmrożeniu zsuń pizzę bezpośrednio na rozgrzany kamień.
9. Nie używaj lepkiego ciasta na kamieniu lub łopatkach do pizzy. Jeśli ciasto jest lepkie, zalecamy użycie tacy do pizzy, aby upiec pizzę, a następnie zsunąć ją bezpośrednio na kamień lub posypać kamień mąką i umieścić ciasto bezpośrednio na nim.
10. Jeśli chcesz upiec więcej pizzy, powtórz powyższy proces.

## **PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE**

### **❖ Instrukcja czyszczenia**

Jeśli urządzenie do pizzy będzie odpowiednio pielęgnowane, zapewni wiele lat użytkowania. Po każdym użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić je do ostygnięcia. Należy uważać, aby nie dotykać ani nie próbować czyścić urządzenia, dopóki wszystkie jego części nie ostygną do temperatury pokojowej.

Do czyszczenia zewnętrznej części urządzenia należy używać wyłącznie wilgotnej ściereczki. Nigdy nie zanurzaj urządzenia do przygotowywania pizzy w wodzie lub innych płynach. Może to spowodować porażenie prądem i/lub uszkodzenie pieca.

Do czyszczenia kamienia nigdy nie używaj oleju kuchennego, wody ani detergentów. Nadmiar jedzenia należy zeskrobać szpatułką lub szczotką o sztywnym włosiu i wytrzeć ręcznikiem papierowym lub czystą ściereczką do naczyń. Aby wyczyścić łopatki, umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Nigdy nie używaj kamienia do celów innych niż jego przeznaczenie. Nigdy nie kładź płynów na kamieniu, niezależnie od tego, czy jest gorący, czy zimny. Przestrzegając tych prostych zasad, urządzenie do pizzy będzie służyć przez wiele lat.

Podczas otwierania urządzenia należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nagromadzona para może zostać szybko uwolniona. W celu zapewnienia bezpieczeństwa podczas otwierania pieca do pizzy zaleca się stosowanie uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych.

Urządzenie do krojenia pizzy należy czyścić ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do naczyń.

### **Specyfikacja:**

SKU: AGD/PIE/01#CZA

Napięcie: 220-240V 50/60Hz

Moc: 1200W

# JAK PRZYGOTOWAĆ PIZZĘ



## Ciasto na pizzę

### Składniki (na 1 pizzę)

- ok. 8 g suchych drożdży w saszetce
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 szklanki zwykłej mąki
- 2 łyżki oliwy z oliwek



## Przygotowanie

1. Połączyć 3/4 szklanki ciepłej wody, drożdże, cukier i sól. Wymieszać widelcem do rozpuszczenia. Przykryć plastikową folią. Odstawić w ciepłe miejsce na 5 minut lub do momentu pojawienia się bąbelków na powierzchni.
2. Przesiać mąkę do miski. Dodać mieszaninę drożdży i olej. Wymieszać do uzyskania miękkiego ciasta. Przełożyć na lekko posypaną mąką powierzchnię. Wyrabiać przez 10 minut lub do uzyskania elastycznego ciasta. Umieścić w lekko natłuszczonej misce. Przykryć folią. Odstawić w ciepłe miejsce na 25-30 minut lub do podwojenia objętości ciasta.
3. Uderz pięścią w ciasto i ugniataj na lekko posypanej mąką powierzchnię, aż będzie gładkie.

## **RODZAJE PIZZY**

- **Pizza mrożona**



Włącz piekarnik na ustawienie 3. Po wyłączeniu światła umieść zamrożoną pizzę bezpośrednio na kamieniu i zamknij pokrywę. Pozostaw zamrożoną pizzę w piecu do pizzy na około 4 minuty w celu rozmrożenia. Po rozmrożeniu spodu, ustaw tryb na 5 i piecz przez około 5 minut.

- **Pitta**



To świetna zdrowa alternatywa. Są łatwo dostępne w każdym supermarkecie, a ich przygotowanie w wypiekaczu do pizzy zajmie tylko 2-3 minuty.

- **Ciasto na pizzę - świeże**



Przygotowanie zwykle zajmuje kilka minut dłużej, ponieważ pizza ma grubszą bazę. Użyj mniej dodatków, aby zapewnić krótszy czas pieczenia.

- **Gotowa baza (mrożona)**



Aby uzyskać najlepsze rezultaty, upewnij się, że baza jest rozmrożona. Aby szybko rozmrozić, ustaw piekarnik na 3. Połóż dodatki na zamrożonym spodzie. Gdy lampka kontrolna zgaśnie, przełóż mrożoną pizzę na kamień i zamknij pokrywę. Po 2-3 minutach ustaw piekarnik na 5 i upiecz pizzę.

- **Calzone**



Upewnij się, że ciasto nie jest zbyt grube. Można je piec na kamieniu lub w głębokim naczyniu. Ser ricotta jest świetnym nadzieniem, ponieważ można zrobić calzone deserowe, dodając banana, duszone jabłka itp. i podawać je z lodami.

- **Sandwiches**



Można je przyrządzić na kamiennej podstawie, dodając ulubione nadzienie i kładąc chleb na kamieniu. Zamknąć pokrywę i podkręcić temperaturę. Sprawdź po 3-4 minutach. Gdy kanapka będzie gotowa, posmaruj ją masłem.

## **PRZEPISY NA PIZZĘ**

- **Pizza z gorącym salami i bazylią**



### Składniki:

- o plastry salami, Sopressa of Calabrese
- o sos pomidorowy
- o ser Mozzarella
- o pieczona czerwona papryka
- o ser kozi
- o liście bazylii

### Przygotowanie:

1. Rozgrzej piekarnik do pizzy na ustawieniu 5 przez 10 minut.
2. Rozwałkuj świeże ciasto i umieść je w piecu do pizzy.
3. Nałóż na pizzę bazę z sosu pomidorowego.
4. Ułóż salami i paprykę na pizzy.
5. Następnie pokrusz kozi ser i posyp listkami bazylii.
6. Zamknij pokrywę i ustaw piec do pizzy na 5 poziom, na około 3-4 minuty.

### • **Pizza Antipasto**



### Składniki:

- o 20 g pesto Genovese
- o 4-5 pomidorków koktajlowych
- o 2 główki karczochów
- o 80 g sera bocconcini
- o 30 g salami
- o 20 g szparagów
- o 5-6 oliwek bez pestek

### Przygotowanie:

1. Nałóż pesto na spód pizzy.
2. Umieść pokrojone składniki antipasto.
3. Pokrój ser bocconcini na plasterki i ułóż na wierzchu.
4. Umieść pizzę w piecu do pizzy.
5. Ustaw na 5, aby piec 3-4 minuty.

- **Pizza z wędzonym kurczakiem i pieczoną dynią**



### Składniki

- 120 g sera Mozzarella, rozdrobnionego
- 3-4 kawałki pieczonej dyni
- 1 cebula dymka, pokrojona w plasterki
- 1 wędzona pierś z kurczaka, pokrojona w plastry

### Przygotowanie:

1. Nałóż powyższe dodatki na spód pizzy.
2. Posyp dodatki rozdrobniona Mozzarellą.
3. Umieść pizzę w piecu do pizzy i piecz przez około 5 minut.

- **Pizza Pepperoni**



Składniki:

- 2 łyżki stołowe sosu passata
- 250 g sera Mozzarella (aby uzyskać najlepszy smak pizzy, użyj sera Bononcini lub Buffalo Mozzarella)
- 60 g Pepperoni

Przygotowanie:

1. Umieść ciasto na pizzę na kamieniu.
2. Nałóż sos pomidorowy na spód. Dodaj wybrany ser.
3. Równomiernie rozłóż papryczkę pepperoni na spodzie.
4. Zamknij pokrywę i ustaw na 5, piec przez 3-4 minuty.
5. Po upieczeniu skrop pizzę oliwą z oliwek Extra Virgin.

- **Marokańska pizza z jagnięciną**



Składniki:

- 2/3 szklanki niskotłuszczowego jogurtu naturalnego
- sok z 1 cytryny
- 2 łyżki posiekanej mięty
- 180 g karczku jagnięcego, grubo posiekanego
- 1/2 łyżeczki przyprawy marokańskiej
- 1 duży ząbek czosnku, posiekany
- 1/2 czerwonej cebuli, posiekana
- 1 łyżka orzeszków piniowych
- 8 pomidorków koktajlowych, przepołowionych
- 1 łyżka posiekanej kolendry

Przygotowanie:

1. W misce wymieszać jogurt, 2 łyżeczki soku z cytryny i mięte. Doprawić solą. Schłodzić do czasu przygotowania.
2. Rozgrzej urządzenie do robienia pizzy.
3. Umieść posiekaną jagnięcinę, przyprawę marokańską, czosnek, czerwoną cebulę, sól morską i świeżo zmielony pieprz w robocie kuchennym i pulsuj, aż mieszanina będzie grubo zmielona.
4. Umieść świeże ciasto bezpośrednio na kamieniu, rozsyp mieszankę jagnięciny, orzeszki piniowe i pomidory. Zamknij pokrywę i ustaw tryb pieczenia na 5. przez około 3 do 4 min.
5. Posyp posiekaną kolendrą i skrop pozostałym sokiem z cytryny. Podawaj z jogurtem miętowym.



- **Pizza z Nutellą i karmelizowanym bananem**



Składniki:

- świeże ciasto na pizzę
- ¼ szklanki Nutelli
- 2 małe banany
- 2 łyżki brązowego cukru
- cukier puder do posypania

Przygotowanie:

1. Rozgrzej urządzenie do pizzy na ustawieniu 5.
2. Rozwałkuj świeże ciasto i umieść je bezpośrednio w urządzeniu do pizzy.
3. Podgrzej Nutellę w kuchence mikrofalowej i rozprowadź równomiernie na spodzie.
4. Ułóż plasterki banana.
5. Posyp brązowym cukrem.
6. Zamknij pokrywę i włącz urządzenie do pizzy na ustawienie 5 i gotuj przez około 3-4 minuty.
7. Posyp cukrem pudrem.
8. Podawaj z kremem lub lodami waniliowymi.

- **Pizza z kurczakiem tandoori i rukolą**



Składniki:

- polędwiczki z kurczaka 200 g, cienko pokrojone
- 1 1/2 łyżki pasty Tandoori
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 3 łyżki makaronu pomidorowego
- garść rozdrobnionego sera Mozzarella
- garść pomidorków koktajlowych, przepołowionych
- liście rukoli
- 2 łyżki dipu tzatziki
- 2 łyżki chutney z mango

Przygotowanie:

1. Umieść pastę tandoori z kurczaka i jogurt naturalny w misce. Wymieszaj do obtoczenia.
2. Rozgrzej urządzenie do pizzy na 1.
3. Rozwałkuj ciasto i umieść na rozgrzanym kamieniu, na wierzchu ułóż passatę pomidorową i ser Mozzarella.
4. Umieść kurczaka i pomidory na spodzie.
5. Zamknij pokrywę, obróć na 5 i gotuj przez około 3 do 4 minut.
6. Na wierzchu ułóż rukolę i dip tzatziki.  
Podawaj z chutneyem z mango i mieszanką liści sałaty.

- **Pizza Ortalana**



Składniki:

- mały pojemnik grillowanych warzyw
- 5 plastrów świeżej Mozzarelli
- 3 łyżki passaty pomidorowej
- garść sera pecorino
- garść młodych liści szpinaku
- oliwa z oliwek Extra Virgin do skropienia na wierzchu

Przygotowanie:

1. Rozgrzej urządzenie do pizzy na ustawieniu 5. Odsącz antipasto na talerzu wyłożonym ręcznikiem papierowym.
2. Umieść świeże ciasto bezpośrednio na kamieniu, na wierzchu ułóż passatę pomidorową i świeży ser Mozzarella.
3. Ułóż na spodzie pizzy antipasto i ser pecorino.
4. Zamknij pokrywę i włącz urządzenie do pizzy na ustawienie 5, gotując przez około 3-4 minuty.
5. Na wierzchu ułóż liście szpinaku.

- **Pizza z owocami morza**



Składniki:

- 120 g sera Mozzarella
- 4-5 małych krewetek
- 120 g mieszanki owoców morza
- olej czosnkowy
- rozdrobniony pieprz

Przygotowanie:

Mieszankę owoców morza można kupić w sklepie rybnym. Jeśli mieszanka zawiera małże, należy wyjąć je ze skorupki.

1. Umieść rozdrobnioną Mozzarellę na spodzie przygotowanego spodu do pizzy, a następnie ułóż na wierzchu mieszankę owoców morza, trochę oliwy czosnkowej i pieprzu. Owoce morza wydzielają dużo wody, ogranicz ich ilość na cieście.
2. Włóż pizzę do piekarnika i piecz przez około 3-4 minuty. Po upieczeniu pizzy można dodać trochę posiekanego tymianku.



Niniejszym Mozano Ściślewscy Spółka Jawna oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi postanowieniami Dyrektyw tzw. „Nowego podejścia” Unii Europejskiej.

### **Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy gospodarstw domowych)**



Przedstawiony symbol umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi. Prawidłowe postępowanie w razie konieczności utylizacji, powtórnego użycia lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie. W niektórych krajach produkt można oddać lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego urządzenia.

Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwia zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami. Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać u władz lokalnych. Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych. W razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, prosimy skontaktować się z najbliższym punktem sprzedaży lub dostawcą, którzy udzielą dodatkowych informacji.

**www.mozano.pl**

**www.molde.pl**



OBSERWUJ NASZE  
MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE  
**FB MozanoPL IG @mozano.pl**



Mozano Ściślewscy Spółka Jawna

Tel.: 792 638 888

E-mail: [formularz@mozano.pl](mailto:formularz@mozano.pl)

**MOZANO**  
home

## KARTA GWARANCYJNA

ważna tylko z dowodem zakupu

Nazwa sprzętu: **Piec do pizzy Mozano Pizzalicious**

Model: **AGD/PIE/01#CZA**

Data zakupu\*.....

Nr faktury sprzedaży\*.....

NALEŻY ZACHOWAĆ OPAKOWANIE DO EWENTUALNEJ REKLAMACJI

Data zgłoszenia	Data wykonania	Opis naprawy	Podpis osoby zatwierdzającej naprawę

\*wypełnia klient

Warunki i postępowanie gwarancyjne

[mozano.pl/index.php/gwarancja](http://mozano.pl/index.php/gwarancja)

