

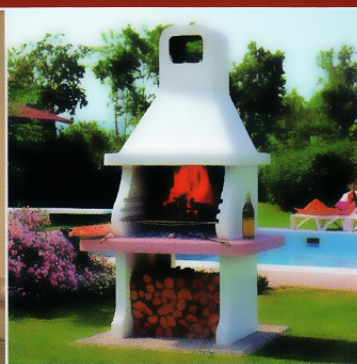
# Pizza Casa

Настоящая итальянская пицца

Зачем идти в пиццерию,  
если у вас дома уже есть  
печь для пиццы



Посмотреть ролик Pizza Casa по адресу: [www.pizza-casa.de](http://www.pizza-casa.de)



Устройство для выпекания пиццы, подходящее почти для любой печи-камина, кафельной печи, традиционных каминов, печей из стеатита, садовых грилей, ...

Воспользуйтесь всеми преимуществами настоящей пиццы, приготовленной в каменной печи - прямо у вас дома!

Но идеальная пицца из каменной печи - это еще не все! Но идеальная пицца из каменной печи - это еще не все! Благодаря различным аксессуарам теперь получают и вкуснейшие эльзасские пироги с луком и ветчиной, превосходный хлеб и даже блюда на гриле.

**Устройство  
Pizza Casa  
В комплекте**

из 10 предметов с  
многочисленными  
принадлежностями



# Pizza Casa

## Настоящая итальянская пицца



### Поздравляем вас с покупкой устройства для приготовления пиццы Pizza Casa.

С Pizza Casa любая пицца получается особенно вкусной благодаря выпеканию в каменной печи. Однако в устройстве Pizza Casa можно без труда приготовить и эльзасские пироги с сыром и ветчиной, и продукты на гриле, и подовый хлеб. Такие непередаваемые вкусовые ощущения становятся возможными благодаря высоким температурам, которые достигаются в печи, и аппетитному привкусу с дымком.

Как известно, не боги горшки обжигают, а значит, каждый сможет легко научиться выпекать пиццу в Pizza Casa. Конечно, с первого раза идеальная пицца может и не получиться, но время и труд все перетрут, и, после нескольких попыток вы наверняка станете настоящим профи - с помощью Pizza Casa.

Прежде чем впервые начать работу с Pizza Casa, обязательно и очень внимательно прочтите содержащиеся в этой брошюре советы и инструкции. Изложенная в этом проспекте информация позволит наиболее эффективно использовать функции печи и гриля, чтобы работа с Pizza Casa с самого начала доставляла вам удовольствие. Кроме того, мы настоятельно рекомендуем вам самым тщательным образом изучить инструкции по технике безопасности, поскольку, работая с Pizza Casa, вы имеете дело с открытым огнем или с сильно раскаленными поверхностями, и при этом необходимо обязательно соблюдать некоторые правила - в том числе и для вашей собственной безопасности.

Ценные рекомендации по эксплуатации и первичной настройке вашей печи для

### В комплект «Pizza Casa» входят:

- Подставка из высококачественной стали в комплекте с 4 установочными ножками из высококачественной стали
- Подложка под шамотный камень (высококачественная сталь)
- Шамотный камень
- Лопатка для пиццы (3 предмета/ дерево)
- Подъемное приспособление для стойки - из высококачественной стали с 2 деревянными рукоятками
- Скребок из высококачественной стали с деревянной ручкой
- Устройство для переворачивания сосисок
- Решетка из высококачественной стали для гриля
- DVD с инструкцией по эксплуатации / Советы и рекомендации / Рецепты



# Pizza Casa

## Настоящая итальянская пицца

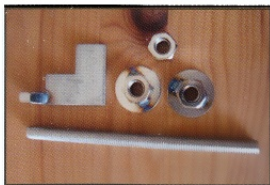
### Инструкция по монтажу Pizza Casa

#### 1. Подставка из высококачественной стали с 4 установочными ножками

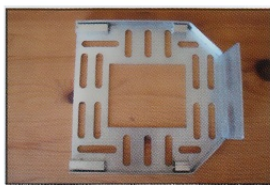
Отрегулировать по размерам печи подставку Pizza Casa с 4 установочными ножками из высококачественной стали. Благодаря продольным отверстиям ножки на подставке можно устанавливать почти в любом положении. (См. также на DVD.)

При установке следить за тем, чтобы ножки как можно дальше отстояли друг от друга для достижения максимально возможной устойчивости устройства для выпекания пиццы. Кроме того, следить за тем, чтобы конечные части ножек были отрегулированы таким образом (под таким углом), чтобы в случае использования, например, решетки они не могли упасть в прорези. Благодаря тому, что ножки выполнены в виде резьбовых стержней, подставку под пиццу можно регулировать по высоте. Здесь следует отметить, что регулировка должна происходить таким образом, чтобы подставку под пиццу можно было удобно устанавливать в топочном пространстве. Чем ниже установлена подставка, тем больше будет нагреваться под для пиццы во время работы печи.

Для первичной настройки Pizza Casa необходимо установить устройство для выпекания пиццы в топочное пространство и затем зафиксировать его двумя гаечными ключами. В печах с большим топочным пространством лучше всего устанавливать ножки на максимальном расстоянии друг от друга. Слегка зафиксировать ножки в печи, а затем окончательно затянуть их гаечным ключом снаружи. Каждая ножка состоит из резьбового стержня, собственно ножки с приваренной гайкой, одной контргайки и двух гаек с приваренной уплотнительной шайбой. После выпекания пиццы ножки оставлять в собранном виде.

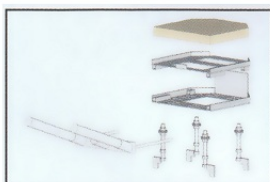
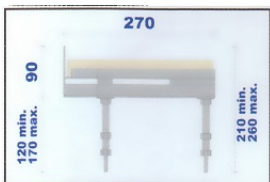


(Инструмент: Гаечный ключ M17)

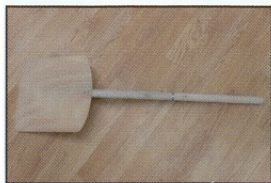
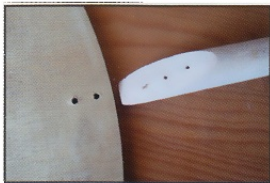


#### Размеры Pizza Casa

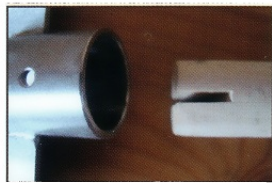
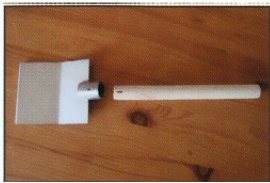
- Габаритные размеры Pizza Casa: 27 см x 27 см
- Регулировка по высоте в пределах 21 см – 26 см



#### 2. Лопатка для пиццы



#### 4. Скребок из высококачественной стали с деревянной ручкой



Соединить скребок из высококачественной стали с соответствующей деревянной ручкой входящим в комплект винтом из высококачественной стали.

#### 5. Тщательно очистить все детали перед первым вводом в эксплуатацию.

Для очистки камня использовать только проточную воду, применение средств для мытья посуды или химических средств очистки не допускается.

Устройство для выпекания пиццы непригодно для мытья в посудомоечных машинах.

Подставку под пиццу перед первым использованием прокалить в топочном пространстве при высокой температуре. Это также относится к решетке-гриль и шамотному камню. Для этого необходимо очень сильно раскалить печь. Использовать Pizza Casa для выпекания или приготовления блюд на гриле можно не раньше, чем через 1 час после прокаливании.

#### 3. Подъемное приспособление для стойки - из высококачественной стали

Подъемное приспособление для стойки из высококачественной стали снабжено в общей сложности 3 гнездами для 2 деревянных рукояток. Поскольку подставка из высококачественной стали вместе с укладываемым на нее шамотным камнем имеет сравнительно большой вес, целесообразно выбирать вариант с использованием двух деревянных рукояток (слева и справа). Конечно, можно использовать и вариант с одной рукояткой, расположенной посередине. Для крепления деревянных рукояток также предусмотрены винты из высококачественной стали, входящие в комплект поставки.



## Pizza Casa – Советы и рекомендации Выпекание пиццы

### Предварительный нагрев печи

Заложить в печь достаточное количество дров, чтобы после сгорания печь была сильно раскалена. Дать дровам сгореть, пока после сгорания не останется только толстый тлеющий слой. Конкретных рекомендаций по дровам нет, можно использовать любые породы дерева, которые подходят для растопки печи. Нельзя использовать сырое дерево. Следует отметить, что древесина мягких пород горит быстрее, чем твердые породы дерева, т.е. выпекание пиццы можно начинать немного раньше. Но в этом случае, возможно, понадобится немного больше дров.

В любом случае важно помнить, что в печи можно использовать только натуральное дерево. Использование фанеры, клееной древесины, деревянных предметов с покрытием не допускается. Использование древесного или каменного угля тоже запрещено.

Для разжигания можно воспользоваться мелкими щепками, тонкой древесной стружкой, биологическими средствами для разжигания и т.п. Использование газет или предметов, пропитанных бензином и т.п., не допускается.

### Установка устройства для выпекания пиццы

После того, как огонь угаснет, а в печи останется только толстый тлеющий слой, необходимо разместить подставку под пиццу ножками в печи. Слегка покачав стойку, установить ее в горячем слое прямо и максимально устойчиво. Подставку под пиццу по возможности размещать в топочном пространстве не ровно посередине, а слева или справа, чтобы в процессе выпекания рядом с устройством для выпекания пиццы еще можно было подложить небольшие деревянные щепки для получения верхнего жара. Горячий слой под устройством для выпекания пиццы не должен быть слишком толстым, чтобы не допустить слишком сильного раскаливания камня для приготовления пиццы. Поэтому лишнюю часть горящего слоя необходимо отодвинуть в сторону кочергой.

После этого поднять подставку под шамотный камень вместе с шамотным камнем на плиту основания с помощью подъемного приспособления для стойки.

Закрывать дверцы, полностью открыть поддувало для подачи воздуха.

Теперь, в зависимости от степени жара или от температуры в топочном пространстве, подождать 20-40 минут до тех пор, пока плита из шамотного камня достигнет нужной температуры выпекания. Точно указать время невозможно, т.к. время прогрева плиты зависит от разных факторов, например, уровня жара, размера топочного пространства и т.д. Так, в печах каминного типа и в шведских печах фаза разогрева бывает, как правило, короче, чем в стационарных, теплоемких и аккумуляторных печах. В случае с аккумуляторной печью печь растапливать примерно 1-1,5 часа до использования Pizza Casa.

### Под девизом «Обучение на практике»

#### Наполнение пиццы

Необходимо следить за тем, чтобы начинка у пиццы не была слишком толстой, чтобы пиццу еще можно было хорошо поднять на лопатку для пиццы и затем уложить на каменную плиту в печи. Поверхность под тестом присыпать мукой, чтобы пицца не приклеилась. Лопатку для пиццы тоже посыпать мукой, чтобы пицца лучше скользила. Чтобы пицца не размякла, после укладки начинки пиццу сразу же поднимать лопаткой и отправлять в печь. Для этого особенно хорошо подходит быстровосстанавливающаяся или крупнозернистая мука. При использовании муки такого рода пицца «скользит» лучше всего. Нельзя использовать слишком много соуса для пиццы, чтобы она не размякла. Хорошо зарекомендовало себя днище разъемной формы, на котором пиццу готовят и с которого ее сразу перемещают на лопатку. В этом случае поверхность тоже следует присыпать мукой.

Слегка приподнять пиццу одной рукой и перетащить на лопатку. Следить за тем, чтобы пицца не наклонялась, и начинка с нее не соскользнула.

Здесь навык тоже приходит со временем. Слегка встряхивая лопатку, уложить пиццу на плиту из шамотного камня в печи. При этом избегать резких движений, чтобы начинка не попала в огонь. Использовать «упор» на плите стойки.

Остатки муки стряхнуть с лопатки еще в печи, не допускать попадания на наружную облицовку кладки.

Сразу же снова закрыть дверцы, при этом поддувало для подачи воздуха должно быть полностью открыто. Во время выпекания рядом с устройством для выпекания пиццы в печи рекомендуется всегда поддерживать слабое горение (щепки и т.п.) для поддержания верхнего жара. Если подачи воздуха через поддувало недостаточно, при необходимости слегка приоткрыть дверцы печи.

Для равномерного выпекания пиццу в процессе выпечки целесообразно поворачивать лопаткой на 180 градусов примерно через 2 минуты. Для этого поддеть пиццу лопаткой под плоским углом и, слегка потряхивая, разместить ее на лопатке. Повернуть на 180 градусов и затем снова спустить с лопатки.

Как показывает опыт, время выпекания одной пиццы составляет от 3 до 6 минут. Однако это время зависит от разных факторов, например, температура в топочном пространстве, температура камня, вид печи и т.п.

Если через 6 - 8 минут пицца еще не готова, можно предположить, что в топочном пространстве и/или у шамотного камня слишком низкая температура. Эту проблему можно решить, уложив рядом, а при необходимости и под устройством для выпекания пиццы небольшое полено или деревянные щепки.

## Pizza Casa – Инструкции по технике безопасности Общая информация

**Для растопки печи обязательно использовать только необработанное натуральное дерево.**

Для разжигания использовать только мелкую стружку, древесные опилки или биологические средства для разжигания без химических добавок.

Дверцы печи открывать медленно во избежание тяги в жилое пространство. Следует помнить о том, что если в процессе горения быстро открывать дверцы печи, может возникнуть подсасывающее действие в направлении жилого помещения. Из дверцы печи наружу могут попасть дым, сажа и частички горящего слоя. Если открывать дверцы печи медленно, такой эффект сводится к минимуму.

Для установки или извлечения стойки для пиццы или ее частей либо при укладывании или извлечении пиццы открыть дверцы печи. После каждой такой операции необходимо обязательно снова закрыть дверцы печи.

В любой печной установке в здании дверцы во время выпекания, разогрева и охлаждения печи должны быть закрыты. В процессе горения печи нужен воздух. Поэтому во время использования Pizza Casa необходимо полностью открывать поддувало для подачи воздуха в печь/дверцы печи, а в некоторых случаях - немного приоткрывать двери.

При открывании дверей печи (при открытых дверях печи) в жилое пространство не могут проникать дым, сажа и тлеющий огонь. (Опасность загрязнения, опасность образования пятен прижога на полу)

В результате использования Pizza Casa в печной установке и в жилом помещении может образоваться копоть.

В топочном пространстве образуются очень высокие температуры. Поэтому при выполнении любых действий с Pizza Casa в топочном пространстве / в печи настоятельно рекомендуется надевать перчатки из негорючего материала (лучше всего кожаные перчатки).

При контакте или в отсутствие средств защиты высокие температуры в топочном пространстве могут стать причиной ожогов и/или травм.

После использования Pizza Casa все компоненты, находящиеся в печи, нагреваются до очень высоких температур. По окончании использования гриля или после выпечки рекомендуется оставлять все эти компоненты в печи до тех пор, пока они и/или печь не остынут.

Если компоненты все же будут извлечены из печи еще в горячем состоянии, их следует размещать на невоспламеняющихся жаропрочных поверхностях, лучше всего - вне здания.

После использования составные части Pizza Casa могут быть загрязненными или закоптившимися. При контакте с предметами, стенами, в помещении и за его пределами также могут возникать загрязнения.



# Pizza Casa

## Настоящая итальянская пицца

Тщательно очистить все детали перед первым вводом в эксплуатацию. Шамотный камень можно очищать только в проточной воде, применение средств для мытья посуды или химических средств очистки не допускается. Устройство для выпекания пиццы непригодно для мытья в посудомоечных машинах.

Подставку под пиццу перед первым использованием прокалить в топочном пространстве при высокой температуре. Это также относится к решетке-гриль и шамотному камню. Для этого необходимо раскалить печь до очень высокой температуры. Использовать Pizza Casa для выпечки или жарки на гриле можно только примерно через 1 час после разжигания. Чистку Pizza Casa можно выполнять после каждого использования для выпечки или жарки на гриле. Однако чистка не влияет на работу Pizza Casa.

Подъемное приспособление для стойки - из высококачественной стали  
Подъемное приспособление для стойки из высококачественной стали снабжено в общей сложности 3 гнездами для 2 деревянных рукояток. Поскольку подставка из высококачественной стали вместе с укладываемым на нее шамотным камнем имеет сравнительно большой вес, целесообразно выбирать вариант с использованием двух деревянных ручек (слева и справа). Конечно, можно использовать и вариант с одной рукояткой, расположенной посередине. Однако при использовании одной деревянной ручки подложка, удерживаемая ручкой, может опрокинуться, шамотный камень может упасть вниз и стать причиной повреждений.

При использовании Pizza Casa всегда настоятельно рекомендуется работать, по меньшей мере, вдвоем. Один человек открывает и/или закрывает дверцы печи, а второй обслуживает Pizza Casa.

Во время выпечки или жарки на гриле ни в коем случае не прикасаться к дверям печи (к раме, стеклам и т.д.) – Опасность ожога. Так, во время приготовления пиццы дети часто стараются поближе подойти к дверцам печи, чтобы понаблюдать за процессом.

Жарка на гриле или запекание продуктов осуществляется в топочном пространстве печи в присутствии дыма и сажи.

При использовании гриля масла и другие вещества могут воспламеняться при контакте с огнем или тлеющими дровами.

Всегда использовать только хорошо выдержанные, сухие дрова. Следует отметить, что в случае применения дров из хвойных пород существует повышенная опасность искрения (дрова «разбрызгивают» искры). Опыт показал, что лучше всего использовать дрова из березы и бука.

Употреблять в пищу сгоревшие или обуглившиеся продукты не рекомендуется.

Нельзя использовать зажигательные смеси.

Детали Pizza Casa могут иметь острые края (например, скребок из высококачественной стали) – Опасность получения травм!

Устанавливать на печи, регулировать фиксировать Pizza Casa необходимо один раз. Разбирать установленную подставку из высококачественной стали в комплекте с 4 установочными ножками не рекомендуется.

Pizza Casa – Инструкции по технике безопасности Общая информация

Из-за очень высоких температур в печи детали Pizza Casa (из высококачественной стали, шамотного камня, дерева) могут менять цвет. Такое изменение цвета никак не сказывается на функционировании устройства для выпекания пиццы.

Устройство Pizza Casa устанавливать в печи только после полного сгорания дров. Для получения безупречного результата необходимо обеспечить достаточно толстый тлеющий слой.

Для достижения верхнего жара рядом с устройством для выпекания пиццы можно разжечь небольшие щепки. Следует помнить о том, что при горении древесины возможно образование искр. Искры могут повредить напольное покрытие или предметы интерьера, воспламениться, а также вызывать ожоги у людей. Поэтому необходимо обязательно как можно скорее снова закрывать дверцы печи после закладки дров.

В зависимости от размеров и конструктивных особенностей топочное пространство заполнять дровами примерно на 40 - 75%. (Необходимо строго следовать инструкции по эксплуатации печи!) Когда весь этот объем дров сгорит до образования тлеющего (горящего) слоя, то, как правило, к этому моменту созданы все условия, необходимые для использования Pizza Casa.

Избегать прямого контакта деревянной лопатки или любых деревянных частей с огнем или с тлеющим слоем – опасность воспламенения! Со временем лопатка для пиццы может частично или полностью потемнеть, или на ней могут возникнуть следы прижогов. Это никак не сказывается на работоспособности Pizza Casa.

Использование частей Pizza Casa не по назначению не допускается (например, скребок нельзя использовать в качестве кочегры и т.д.) Если стороны шамотного камня имеют разную шероховатость, то укладывать его на стойку следует всегда более гладкой стороной вверх. Камень для выпекания пиццы со временем может местами потемнеть, однако это никоим образом не влияет на результаты выпечки.

В случае с открытыми каминными или каминными для приготовления на гриле при использовании Pizza Casa перед проемом в топочном пространстве рекомендуется устанавливать защитный экран (металлический, стеклянный и т.д.) для достижения более высокой температуры в топочном пространстве, а также чтобы предотвратить попадание искр и частиц горящего слоя в жилое пространство.

При размещении Pizza Casa в печи следует устанавливать там не все устройство целиком, а сначала поставить подставку с ножками, и только после этого - подложку с шамотным камнем или решеткой для гриля.

При манипуляциях с соответствующими частями Pizza Casa всегда использовать подъемное приспособление. Ни в коем случае не размещать в топочном пространстве части Pizza Casa руками – опасность ожога!

При размещении устройства для выпекания следить за тем, чтобы не повредить элементы облицовки в топочном пространстве.

В случае использования печей с автоматически закрывающейся дверцей (модель 1) второй человек должен постоянно придерживать дверцу, или дверца должна быть заблокирована на период загрузки пиццы в печь.

После выпекания нескольких пицц или образования слишком горячего тлеющего слоя под устройством для выпекания пиццы шамотный камень может иметь слишком высокую температуру, что в результате приводит к почернению нижнего слоя пиццы. В этом случае следует извлечь из топочного пространства подложку для камня вместе с шамотным камнем для выпекания пиццы с помощью подъемного приспособления и на несколько минут оставить их снаружи для охлаждения.

Осторожно! Эти части очень горячие! Опасность получения травм и/или опасность повреждения поверхности.

Охлаждать шамотный камень жидкостью как в топочном пространстве, так и снаружи строго запрещено.

Отдельные составные компоненты устройства для выпекания пиццы Pizza Casa могут частично отличаться от тех, что используются в демонстрационном ролике или в проспекте, как по цвету, так и по исполнению. Такие различия никак не влияют на функциональность оборудования.

На компонентах из высококачественной стали может образоваться легкий налет ржавчины. Это никак не влияет ни на эксплуатационную пригодность, ни на устойчивость устройства.

При использовании Pizza Casa необходимо строго следовать инструкции по эксплуатации печи.

Мы не несем никакой ответственности за какой бы то ни было ущерб (материальный ущерб, причинение вреда людям и любой другой ущерб), который возникает в связи с использованием Pizza Casa.

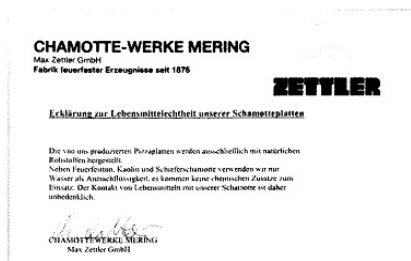
Пользователь Pizza Casa обязан сам заботиться о том, чтобы эксплуатация

## Плита из шамотного камня для приготовления пиццы – высококачественный продукт из Германии

Качество шамотного камня – А 35 ре

Технические показатели:

Содержание окиси алюминия ( $\% \text{Al}_2\text{O}_3$ %)	35 - 40
Содержание окиси железа ( $\text{Fe}_2\text{O}_3$ %)	$\leq 1,5$
Объемная плотность ( $\text{г/см}^3$ )	1,9 – 1,95
Открытая пористость (объем (объем, %)	23 - 26
Предел прочности на сжатие в холодном состоянии ( $\text{Н/мм}^2$ )	$\geq 15$
Огнеупорность (SK)	32
Сопротивление размягчению при нагреве под давлением ( $\text{та}^\circ\text{C}$ )	1350
Стойкость к изменениям температуры	$\geq 10$
Линейное тепловое расширение ( $\%/1200^\circ\text{C}$ )	0,55 – 0,6
Допуск на размер	$\pm 2$ , при размерах $< 100 \text{ mm} \pm 2 \text{ mm}$





# Pizza Casa

Посмотреть ролик Pizza Casa по адресу:  
[www.pizza-casa.de](http://www.pizza-casa.de)

## Настоящая итальянская пицца



**Устройство  
Pizza Casa  
в комплекте**  
из 10 предметов с  
многочисленными  
принадлежностями



**CB-tec GmbH**  
Grüntenstr. 18  
D - 87789 Woringen

Tel.: +49 - (0) 83 31 - 49 86 6 - 0  
Fax: +49 - (0) 83 31 - 49 86 6 - 19

[info@pizza-casa.de](mailto:info@pizza-casa.de)  
[www.pizza-casa.de](http://www.pizza-casa.de)

**Вы можете получить DVD о «Pizza Casa» у своего поставщика или  
посмотреть ролик «Pizza Casa» по адресу: [www.pizza-casa.de](http://www.pizza-casa.de) an.**

Изготовитель не несет ответственности за возможные опечатки и ошибки.  
В связи с постоянными техническими усовершенствованиями  
поставляемые детали и компоненты могут частично отличаться от тех, что  
представлены в данном издании.