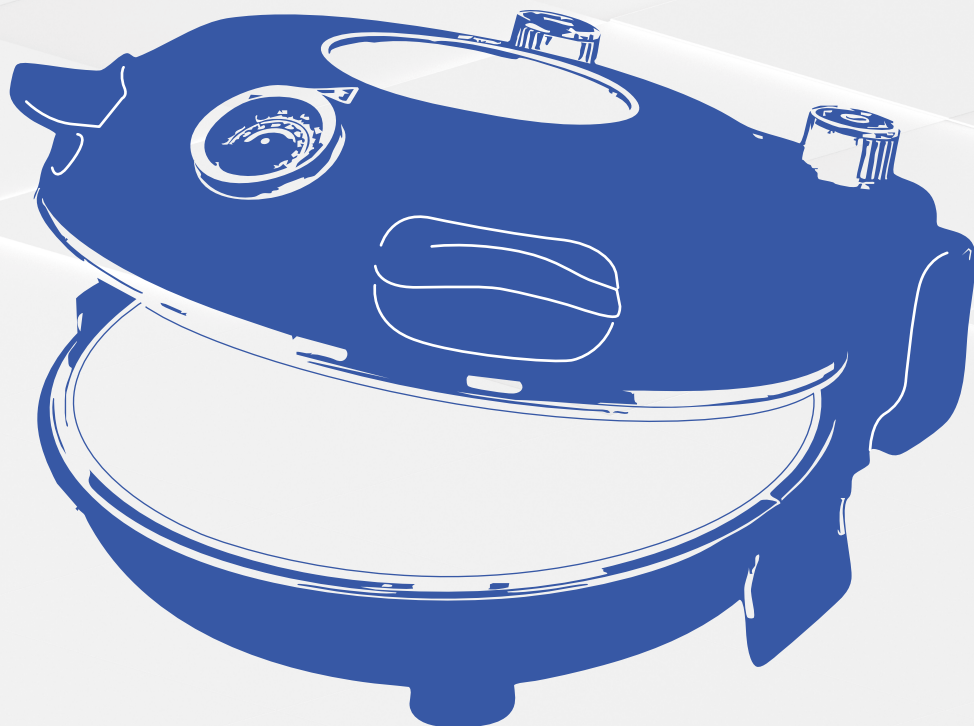


NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ



Kulatá pizza trouba
FG09556

- PŘEKLAD PŮVODNÍHO NÁVODU -

1. BEZPEČNOST	3
2. URČENÍ	4
3. KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ	4
4. TECHNICKÉ ÚDAJE	5
5. DOPRAVA A SKLADOVÁNÍ	5
6. INSTALACE	6
7. OBSLUHA	6
8. PŘEDPISY	7
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	9
10. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	9
11. ODPADY A LIKVIDACE	10

POZNÁMKA:

Tento návod byl přeložen z původního anglického návodu pomocí umělé inteligence a strojového překladu.

VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI

Děkujeme Vám za zakoupení pizza trouby FORGAST.

Pro zajištění bezpečnosti a správného provozu zařízení je nutné se před jeho prvním uvedením do provozu seznámit s tímto návodem k použití. Naše produkty jsou upravovány a zdokonalovány, aby byla zajištěna jejich bezporuchová činnost a bezpečnost užívání.

Návod je třeba uchovávat na bezpečném a přístupném místě pro personál. Jako výrobce si vyhrazujeme právo na změny parametrů a technických řešení s cílem neustálého zlepšování kvality našich výrobků.

Informace a parametry uvedené v tomto návodu se mohou lišit od skutečnosti, avšak nemají zásadní vliv na používání zařízení.

Forgast

1. BEZPEČNOST

1. Po dodání zařízení je nezbytné bezpodmínečně ověřit jeho stav z hlediska kompletnosti a případných dopravních poškození.

V případě zjištění nesrovnalostí nebo poškození je nutné postupovat v souladu s ustanoveními Obecných záručních podmínek uvedených v tomto návodu k použití. Za žádných okolností nesmí být zařízení poškozené při přepravě používáno. Může to způsobit zranění osob, poškození zařízení nebo majetkové škody, za které výrobce nenese odpovědnost.

2. Nedodržení popsaných podmínek provozu a bezpečnosti může vést k vážným tělesným zraněním nebo vzniku dalších škod.

3. Zařízení musí být provozováno za podmínek uvedených v návodu a v souladu s rozsahem, pro který bylo navrženo a vyrobeno.

4. Během používání zařízení je nutné jej chránit před kontaktem s vodou. Toto platí rovněž pro veškerá elektrická připojení.

V případě kontaktu zařízení s vodou je nutné zařízení odpojit od zdroje napájení a předat jej ke kontrole autorizovanému servisu Forgast. Nedodržení tohoto postupu může způsobit úraz elektrickým proudem a ohrožení života.

5. Nikdy nesmí být samostatně otevírána kryt zařízení. Všechny větrací otvory je nutné ponechat průchodné, aby bylo zajištěno odpovídající chlazení zařízení. Do otvorů zařízení nesmí být vkládány žádné prvky, které nejsou součástí standardní nebo volitelné výbavy.

6. Napájecí zástrčku je třeba uchopit suchou rukou. Při odpojování zástrčky je nutné uchopit ji za zástrčku, nikdy za napájecí kabel. Je nutné kontrolovat stav zástrčky a napájecího kabelu. V případě zjištění poškození nebo nesprávné funkce je nutné zařízení vyřadit z provozu a kontaktovat autorizovaný servis Forgast.

7. V případě převrácení nebo pádu zařízení je před dalším použitím nutné zajistit jeho kontrolu nebo opravu v autorizovaném servisu Forgast. Nikdy se nepokoušejte o opravu sami, protože by to mohlo ohrozit život.

Je zakázáno provádět jakékoliv konstrukční změny nebo úpravy zařízení.

8. V případě zjištění poškození napájecího kabelu nebo zástrčky je nutné je bezpodmínečně vyměnit. Napájecí kabel je třeba chránit před kontaktem s horkými nebo ostrými částmi zařízení, ohněm nebo jinými předměty. Je nutné zabezpečit kabel proti náhodnému zatažení nebo zakopnutí.



UPOZORNĚNÍ!

Připojení, úprava nebo opravu stávající elektrické instalace musí provádět osoba se znalostí obsahu návodu k zařízení, řádně proškolená a s potřebnými oprávněními.

9. Je třeba průběžně kontrolovat funkčnost zařízení a v případě zjištění nesprávného provozu nejprve využít informace uvedené v tomto návodu. Pokud není možné zařízení spustit nebo dosáhnout správných pracovních parametrů, obraťte se na autorizovaný servis Forgastr.

10. Osoby mladší 18 let, osoby s pohybovým nebo mentálním postižením a osoby bez znalostí správného používání zařízení mohou zařízení obsluhovat pouze pod dohledem a kontrolou osoby odpovědné za bezpečnost.

11. Při čištění, údržbě nebo delší přestávce v provozu je nutné zařízení vypnout podle pokynů v návodu a vytáhnout zástrčku ze zásuvky.



UPOZORNĚNÍ

Pokud je zástrčka ponechána v zásuvce, zařízení je po celou dobu pod napětím. Je nutné zajistit snadný přístup k zástrčce a zásuvce. To zajistí jednoduché odpojení zařízení a rychlé odpojení napájení v případě vážné poruchy.



UPOZORNĚNÍ

Nedodržení výše uvedených bodů může způsobit vážná zranění, ohrožení života, poškození zařízení nebo vznik vážných materiálních škod, za které výrobce nenese odpovědnost. Nedodržení výše uvedených bodů může vést ke ztrátě záruky.

2. URČENÍ

Zařízení je určeno pro domácí použití a slouží k rychlému pečení pizzy a přípravě dalších pokrmů. Díky výkonným topným prvkům umožňuje rovnoměrné pečení pizzy z čerstvého těsta a ohřívání mražené pizzy. K sadě je navíc přiložena pánev, která umožňuje smažení a grilování, čímž se rozšiřuje funkčnost zařízení.

3. KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ

Zařízení bylo navrženo s důrazem na maximální funkčnost a pohodlí při používání. Je vybaveno dvěma nezávislými regulátory teploty, které umožňují přesné řízení výkonu horní a dolní topné spirály, což umožňuje přizpůsobit proces pečení různým druhům těsta a preferencím uživatele.

Součástí sady je šamotová deska o průměru 310 mm, která výborně akumuluje a rovnoměrně rozvádí teplo, čímž pizze dodává křupavou strukturu podobnou té z tradičních pecí na dřevo. Kromě toho je přiložena smaltovaná pánev se stejným průměrem, která umožňuje smažení a grilování, čímž se zařízení stává všestranným kuchyňským nástrojem.

Pro usnadnění obsluhy a servírování jsou v sadě také dvě dřevěné lopatky a dvě ocelové, přičemž kolečko na krájení pizzy zajišťuje přesné porcování hotového pokrmu.

Kryt je vyroben z oceli v elegantní černé barvě, což zařízení nejen dodává moderní vzhled, ale také zajišťuje odolnost a snadnou údržbu. Sklo v poklopu umožňuje kontrolu procesu pečení bez nutnosti otevírání zařízení, a vestavěný teploměr umožňuje sledovat teplotu uvnitř komory.

Díky pevné konstrukci, promyšlenému uspořádání topných těles a vysoce kvalitnímu příslušenství zařízení zajišťuje profesionální výsledky v domácích podmínkách.

KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ	
1	Ovládací knoflík termostatu
2	Kontrolka ohřevu
3	Teploměr



4. TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	FG09556
Napájení	230 V / 50 Hz
Celkový výkon	1,2 kW
Výkon horního topného tělesa	0,5 kW
Výkon spodního topného tělesa	0,7 kW
Rozměry	340×330×165 mm
Vnitřní průměr	320 mm
Hmotnost	4,3 kg

5. DOPRAVA A SKLADOVÁNÍ

Po převzetí zařízení je nutné neprodleně zkontrolovat, zda je kompletní a nebylo během přepravy poškozeno. Při přepravě je třeba s zařízením zacházet opatrně a vyvarovat se otřesů.

Zařízení v obalu nesmí být skladováno venku na volném prostranství. Je nutné jej umístit do větrané místnosti s prostředím nezpůsobujícím korozi. Zařízení nesmí být otáčeno v rozporu s označením na obalu.

Obal musí zůstat uzavřený až do okamžiku zahájení instalace zařízení. Při skladování je bezpodmínečně nutné dodržovat označení na obalu určující polohu zařízení, způsob umístění a skladování.

6. INSTALACE

Před zahájením používání je nutné odstranit obal a veškeré ochranné materiály ze zařízení i všech příslušenství. Nikdy neodstraňujte z zařízení prvky jako výrobní štítek a varovná označení.

- Umístěte zařízení na vyrovnané a stabilní místo s nosností dostatečnou pro hmotnost zařízení včetně maximální možné náplně.
 - Nikdy neumistujte zařízení na hořlavý povrch.
 - Neumistujte zařízení v blízkosti otevřeného ohně, konvekčních pecí, trub a jiných zdrojů tepla.
 - Zařízení nesmí být umístěno na místech s vysokým slunečním zářením. Může to vést k poškození zařízení nebo jeho povrchu.
 - Teplota okolí by měla být nižší než 40 °C.
 - Neumistujte zařízení na místa, kde relativní vlhkost překračuje 65 %. Vysoká vlhkost ovlivňuje efektivitu provozu zařízení.
 - Zařízení umístěte tak, aby byla zástrčka přístupná a bylo možné ji rychle odpojit v případě poruchy.
 - Obvod elektrických zásuvek musí být chráněn pojistkou 10 A a ochranným proudovým chráničem.
- Zařízení připojujte pouze přímo do síťové zásuvky. K tomuto účelu nepoužívejte prodlužovací kabely ani elektrické rozdvojky.



UPOZORNĚNÍ!

- **Nepoužívejte jiné napájení než to, které je uvedeno na typovém štítku.**
- **Nepoužívejte proudový chránič, který nesplňuje bezpečnostní normy.**
- **Montáž a údržba elektrické instalace musí být prováděna autorizovaným servisem Forcast nebo osobami s příslušnými oprávněními.**
- **Vypínač s proudovým chráničem, pojistka a napájecí zásuvka musí být instalovány v blízkosti zařízení.**
- **Zástrčka a zásuvka musí být v pořádku a zaručovat správné spojení.**

7. OBSLUHA



UPOZORNĚNÍ!

- **Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než pro které je určeno. Zařízení by měly obsluhovat pouze osoby seznámené s tímto návodem.**
- **Nedotýkejte se horkých povrchů. Knoflíky a držadla se během zahřívání stanou horkými. Při otvírání víka trouby používejte kuchyňské nebo ochranné rukavice.**
- **Při otvírání zařízení na pizzu je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože nahromaděná pára může být rychle uvolněna.**
- **Při přenášení zařízení je třeba dbát zvýšené opatrnosti.**
- Před montáží, demontáží a během čištění je nutné zařízení odpojit od elektrické zásuvky.
- Před prvním použitím zařízení jej důkladně umyjte a osušte.
- Před připojením zařízení k elektrické síti se ujistěte, že ovladače termostatů jsou nastaveny na pozici „0“.
- Zasuňte zástrčku do uzemněné elektrické zásuvky.
- Před prvním použitím zařízení si pečlivě přečtěte návod k obsluze.
- Před zahájením pečení předehřejte troubu po dobu 10 minut při zavřeném víku na nastavení „5“, aby se kámen zahřál na 320 °C a odstranily se případné zbytky mazacích prostředků z topných těles. Tento proces neovlivňuje funkci zařízení a není nutné jej v budoucnu opakovat.
- Nepoužívejte olej ani vodu přímo na kámen během vaření, kořenění ani čištění.
- Umísťujte syrové produkty (např. pizzu) přímo na povrch kamene.

- Nedělejte si starosti s drobnými škrábanci nebo ztmavnutím kamene – znamená to jeho správné vyžrávání.
- Nepoužívejte nůž ani kráječ na pizzu na kameni, abyste nepoškodili jeho jemnozrný povrch.
- Zařízení je určeno k pečení pizzy jak z čerstvého těsta, tak z hotových mražených korpusů.
- Před pečením mraženého korpusu je nutné jej rozmrazit, aby byl dosažen křupavý efekt.
- V případě čerstvého těsta je třeba kámen lehce posypat moukou před položením těsta. V případě potřeby přidejte více mouky na těsto, aby se zabránilo jeho přilepení.
- Můžete využít recepty uvedené v návodu nebo připravit vlastní kombinace.
- Při otevírání krytu je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože může uniknout horká pára. Doporučuje se používat ochranné rukavice.

PEČENÍ NA KÁMEN

- Ujistěte se, že teplotní ovladač je vypnutý a uvnitř zařízení je pouze pečicí kámen.
- Připojte napájecí kabel do zásuvky 230 V. Pro zapnutí zařízení otočte teplotní ovladač na maximální nastavení „5“. Rozsvícení kontrolky topení znamená zahájení ohřevu. Předehřátí zlepšuje kvalitu pečení.
- Umístít syrové nebo předpečené těsto na lopatku na pizzu a přidat oblíbené ingredience. Nesmí se přehánět s množstvím přísad ani je skládat příliš vysoko – měly by být pod horním topným tělesem, aby nedošlo ke spálení.
- Po předehřátí zařízení sklouznout pizzu z lopatky přímo na rozpálený kámen. Upozornění: kámen a držadla budou velmi horké – nedotýkejte se jich před vychladnutím.
- Zavřít víko, nechat teplotní ovladač nastavený na pozici „5“ a péct pizzu 4–5 minut nebo do dosažení požadovaného stupně propečení. Vzhledem k rozdílné tloušťce těsta a množství surovin se doba pečení může lišit. Po 3 minutách zkontrolujte stupeň propečení a v případě potřeby pokračujte v pečení.
- V případě příliš rychlého pečení snižte teplotu otočením ovladače proti směru hodinových ručiček. Pro zvýšení teploty otočte ovladač ve směru hodinových ručiček.
- U pizzy s mraženým těstem před pečením těsto zcela rozmrazte a poté přesuňte pizzu na předehřátý kámen.
- Nepoužívejte lepidlo přímo na kameni nebo na lopatkách na pizzu. V případě lepidla těsta se doporučuje použít plech na předpečení a poté přenést pizzu na kámen nebo kámen před položením těsta posypat moukou.
- Pro upečení další pizzy opakujte výše uvedené kroky.
- Po ukončení práce stiskněte vypínač, nastavte termostaty do polohy „0“ a odpojte zařízení od zdroje napájení.

8. PŘEDPISY

Upe

Základní těsto na pizzu

Ingredience (jedna pizza):

- 7 g sušeného droždí (1 sáček)
- 1 čajová lžička jemného cukru
- 1/2 čajové lžičky soli
- 250 g pšeničné mouky
- 2 lžice olivového oleje

1. V nádobě smíchejte 180 ml teplé vody, droždí, cukr a sůl. Míchejte vidličkou, dokud se složky nerozpustí. Přikryjte potravinářskou fólií a nechte na teplém místě 5 minut, dokud se na povrchu neobjeví bublinky.
2. Prosijte mouku do mísy. Přidejte drožďovou směs a olej. Promíchejte, dokud nevznikne měkké těsto. Přesuňte na lehce pomoučený povrch a hněte 10 minut, dokud nebude těsto pružné. Přeložte do mírně vymazané mísy, přikryjte fólií a nechte na teplém místě 25–30 minut, dokud nezdvojnásobí objem.
3. Prašte pěstí do vykynutého těsta, aby se odvzdušnilo. Hněte na lehce pomoučeném povrchu, dokud nebude hladké.

Mražená pizza

1. Nastavte teplotní ovladač na úroveň 3.
2. Když kontrolka zhasne, umístěte zmrazenou pizzu přímo na kámen a zavřete víko.
3. Nechte pizzu asi 4 minuty rozmrazit.
4. Po rozmrazení spodní části zvýšte teplotu na stupeň 5 a pečte přibližně 5 minut.

Směs na pizzu nebo chléb

1. Doporučuje se používat kvalitní chlebovou směs.
2. Většina hotových směsí obsahuje recept na těsto na pizzu – doporučuje se použít o 10 % méně vody než v receptu.

Pita

1. Zdravější alternativa k tradiční pizze.
2. Dostupná ve většině supermarketů.
3. Pečte 2–3 minuty.

Hotový korpus (čerstvý)

1. Vyžaduje o něco delší dobu pečení kvůli větší tloušťce.
2. Je třeba použít méně přísad, aby se zkrátila doba pečení.

Hotový (mražený) korpus

1. Pro nejlepší výsledek je třeba těsto rozmrazit.
2. Nastavte teplotu na úroveň 3.
3. Přidejte ingredience na zmražený korpus.
4. Jakmile kontrolka zhasne, položte pizzu na kámen a zavřete víko.
5. Po 2–3 minutách zvýšte teplotu na 5 a pečte, dokud nedosáhnete křupavého dna.

Calzone

1. Neměly by být příliš silné.
2. Lze je péct přímo na kameni nebo v hluboké formě.
3. Na sladkou náplň je ideální ricottový sýr, například s přidáním banánu, dušených jablek apod., podávaný se zmrzlinou.

Topinky

1. Umístěte topinky s oblíbenou náplní přímo na kámen.
2. Zavřít víko a nastavit vyšší teplotu.
3. Zkontrolovat po 3–4 minutách.
4. Po upečení potřít vnější stranu máslem.

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Zařízení je třeba čistit po každém použití.



UPOZORNĚNÍ

Před zahájením čištění vypnout zařízení a odpojit od napájení.

- Nedotýkat se a nečistit, dokud všechny části nedosáhnou pokojové teploty.
- K čištění krytu používat pouze vlhký hadřík.
- Nikdy nezanořovat zařízení do vody ani jiných kapalin – hrozí riziko úrazu elektrickým proudem nebo poškození.
- Je zakázáno přímé polévání zařízení vodou. Je nutné zabránit pronikání vody do elektrických zařízení.
- Kámen nečistěte olejem, vodou ani detergenty.
- Prebytečné zbytky jídla odstraňte špachtlí nebo kartáčem s tuhými štětinami, poté otřete papírovým ubrouskem nebo čistou utěrkou.
- Lopaty myjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem v nádobí. Nemačte je ve vodě, aby nedošlo k poškození.
- Kámen nepoužívejte k jiným účelům, například jako podložku pod horké nádoby nebo prkénko na krájení.
- Nevylévejte tekutiny na kámen – ani když je horký, ani když je studený.
- Dodržování těchto zásad zajistí dlouhodobé používání zařízení.
- Nůž na pizzu myjte v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem.
- Pravidelně kontrolujte stav elektrického kabelu a zástrčky. V případě zjištění poškození nebo nesprávného elektrického připojení kontaktujte autorizovaný servis Forcast.

10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud zařízení nefunguje správně, před zavoláním servisu zkontrolujte pravděpodobné příčiny poruchy. Následující tabulka uvádí typické příčiny poruch zařízení a způsoby jejich odstranění.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Kontrolka teploty se zapíná a vypíná.	Jedná se o automatickou kontrolku termostatu.	Kontrolka svítí, dokud trouba nedosáhne nastavené teploty.
Horní část pizzy se připaluje.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Pokud se horní část pizzy peče rychleji než spodní, snižte nastavení trouby na úroveň 4 a nechte pizzu dopékat bez zapnuté kontrolky termostatu. Alternativně můžete nechat víko otevřené několik minut, abyste mohli kontrolovat proces pečení.
Spodní část pizzy se připaluje.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Ujistěte se, že trouba byla předem předehřátá na nastavení 5. Když kontrolka zhasne, počkejte několik minut před vložením pizzy. Při pečení dalších pizz je nejlepší nechat víko otevřené několik minut mezi pečením a nastavit teplotu na 4.
Špinavá kamenná deska.	Vlhkost na spodní části základny.	Nedělejte si starosti, pokud má kámen známky používání. Čím více stop, tím lepší chuť pizzy. Jednoduše seškrábněte prebytečný materiál kovovými špachtlemi.

11. ODPADY A LIKVIDACE

Na konci životního cyklu produktu nesmí být zařízení vyhazováno na místech, která by mohla ohrozit životní prostředí.

Je povoleno dočasné skladování nebezpečného odpadu za účelem jeho následné likvidace. Je nutné dodržovat předpisy týkající se ochrany životního prostředí platné v zemi používání zařízení.

Zařízení je nutné předat specializovaným firmám k sběru, demontáži a likvidaci.

Zařízení je třeba demontovat, rozdělit komponenty a umístit je do skupin podle jejich chemického složení, přičemž je třeba mít na paměti, že některé z nich lze podrobit recyklaci a znovu využít podobně jako komunální odpad. Před likvidací je nutné zajistit, aby zařízení nebylo dále použitelné, odpojením napájecího kabelu.

Materiál vzniklý likvidací, pokud nebude znovu využit, je třeba předat do sběrného místa nebo na skládku odpadu v souladu s platnými předpisy.

Jakýkoli symbol WEEE na výrobku znamená, že jej nelze považovat za odpad z domácnosti. Je nutné jej zlikvidovat správným způsobem, aby se předešlo jakýmkoli negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí.

Pro více informací o recyklaci tohoto produktu kontaktujte výrobce, servis nebo místní zařízení zabývající se likvidací odpadu.

Demontážní práce na zařízení musí být prováděny kvalifikovaným personálem.

Pokud je plánována pozdější montáž zařízení, všechny práce musí být prováděny s maximální opatrností, aby nedošlo k poškození jeho součástí.

Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli závady nebo nepříjemnosti způsobené neoprávněným personálem obsluhujícím zařízení.



LIKVIDACE

Obal a materiál, z něhož je vyroben, jsou z 100 % recyklovatelné a jsou označeny symbolem .



Při likvidaci je nutné dodržovat platné místní předpisy. Části obalu (plastové sáčky, kusy polystyrenu apod.) je třeba uchovávat mimo dosah dětí, protože představují potenciální nebezpečí.

Zařízení bylo vyrobeno z materiálů vhodných pro recyklaci. Toto zařízení je označeno jako shodné s evropskou směrnicí o použitých elektrických a elektronických zařízeních. Zajištěním správné likvidace tohoto zařízení lze přispět k prevenci možných negativních dopadů na životní prostředí a zdraví lidí.



Symbol na zařízení nebo v přiložené dokumentaci znamená, že zařízení nesmí být likvidováno jako běžný domácí odpad. Je nutné jej předat do specializovaného sběrného místa zabývajícího se likvidací a recyklací elektrických a elektronických zařízení. Při likvidaci zařízení je nutné zajistit, aby nebylo možné jeho spuštění, a to odpojením napájecího kabelu a odstraněním dvířek, polic a dalších částí, které by mohly představovat nebezpečí. Nesmí dojít k situaci, kdy by bylo možné po zařízení lézt nebo v něm být uvězněn. Zařízení je nutné likvidovat v souladu s místními předpisy o likvidaci odpadu, odevzdáním do specializovaného sběrného místa;

Nezanechávejte zařízení bez dozoru, protože může představovat nebezpečí pro děti.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Zařízení bylo vyrobeno v souladu s bezpečnostními požadavky stanovenými evropskými směrnicemi a příslušnými normami. Po dosažení této shody výrobce prohlašuje, že jeho produkty jsou v souladu s platnou evropskou legislativou a proto jsou opatřeny příslušným označením CE, které umožňuje jejich prodej v evropských zemích.

Prohlášení o shodě je na požádání uživatele k dispozici v elektronické nebo tištěné podobě v sídle výrobce.

Forgast - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Polska - Tel.: +48 327 508 166

