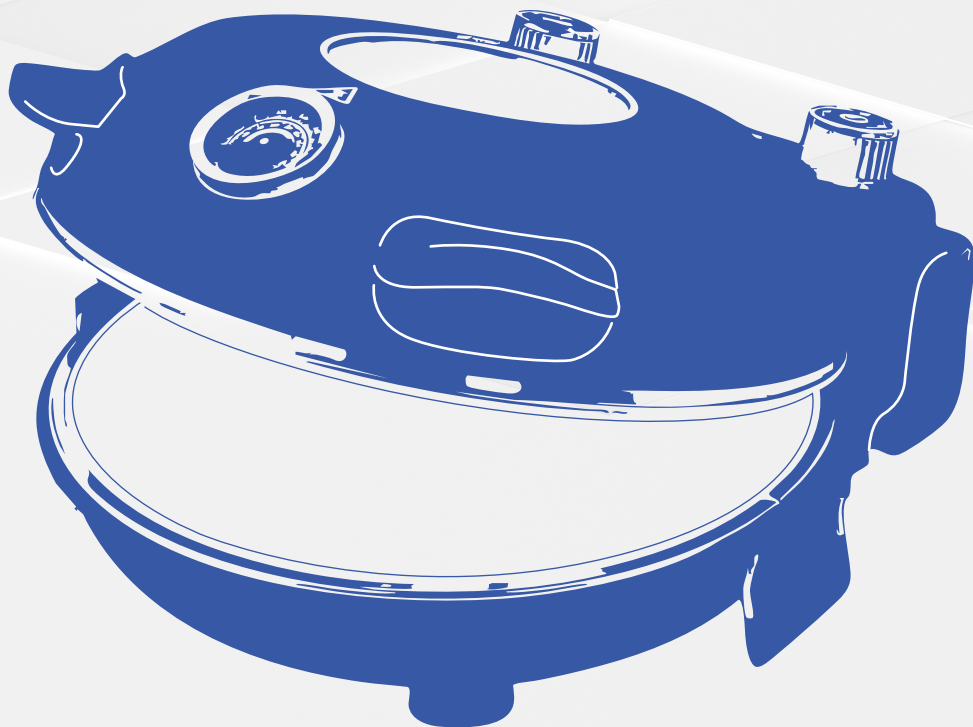




NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ



Kulatá pizza trouba FG09556

- PŘEKLAD PŮVODNÍHO NÁVODU -

1. BEZPEČNOST	3
2. URČENÍ	4
3. KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ	4
4. TECHNICKÉ ÚDAJE	5
5. PŘEPRAVA A SKLADOVÁNÍ	5
6. INSTALACE	6
7. PROVOZ	6
8. PŘEDPISY	7
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	9
10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	9
11. ZACHÁZENÍ S ODPADY A LIKVIDACE	10

POZNÁMKA:

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

VÁŽENÍ PÁNOVE

Děkujeme Vám za nákup pizza trouby FORGAST.

Pro zajištění bezpečnosti a správného fungování zařízení si prosím přečtete tento návod k obsluze před jeho prvním uvedením do provozu. Naše produkty jsou modifikovány a zdokonalovány tak, aby byla zaručena jejich bezporuchová činnost a bezpečnost užívání.

Návod k obsluze je třeba u uchovávat na bezpečném a personálu přístupném místě. Jako výrobce si vyhrazujeme právo na změny parametrů a technických řešení s cílem neustále zlepšovat kvalitu našich výrobků.

Informace a technické údaje uvedené v tomto návodu se mohou lišit od skutečnosti, avšak nemají zásadní vliv na užívání zařízení.

Forgast

1. BEZPEČNOST

1. Po dodání zařízení je nezbytné neprodleně ověřit jeho stav z hlediska úplnosti a případných transportních poškození.

V případě zjištění nesrovnalostí nebo poškození je nutné postupovat dle ustanovení Obecných záručních podmínek uvedených v tomto návodu k použití. Za žádných okolností nesmí být používáno zařízení poškozené během přepravy. Použití takového zařízení může způsobit tělesná zranění, poškození zařízení nebo majetkové škody, za které výrobce nenese odpovědnost.

2. Nedodržení popsaných provozních a bezpečnostních podmínek může vést k vážným tělesným zraněním nebo jiným škodám.

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

4. Během používání zařízení je nutné ho chránit před kontaktem s vodou. To platí rovněž pro všechna elektrická připojení.

V případě styku zařízení s vodou je nutné zařízení odpojit od zdroje napájení a podrobit jej kontrole autorizovaného servisu Forga. Nedodržení tohoto postupu může způsobit úraz elektrickým proudem a ohrožení života.

5. Nikdy nesmíte samostatně otevírat kryt zařízení. Všechny ventilační otvory musí zůstat průchodné, aby zajišťovaly správné chlazení zařízení. V otvorech zařízení nesmí být umístovány žádné prvky, které nejsou součástí standardního nebo volitelného vybavení.

6. Zástrčku přívodního kabelu je třeba uchopit suchou rukou. Při odpojování zástrčky ji držte za zástrčku, nikdy za přívodní kabel. Je nutné kontrolovat stav zástrčky a přívodního kabelu. V případě zjištění poškození nebo nesprávného fungování je nutné zařízení vypnout a kontaktovat autorizovaný servis Forga.

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

Je zakázáno provádět jakékoliv konstrukční změny či úpravy zařízení.

8. Pokud zjistíte poškození přívodního kabelu nebo zástrčky, musí být bezpodmínečně vyměněny. Přívodní kabel je třeba chránit před kontaktem s horkými nebo ostrými částmi zařízení, otevřeným ohněm či jinými předměty. Je nutné zabezpečit kabel proti náhodnému zatažení či zakopnutí.



POZOR!

Připojení, úprava nebo oprava stávající elektrické instalace musí provést osoba obeznámená s návodem k zařízení, řádně proškolená a disponující potřebnými oprávněními.

9. Je třeba průběžně kontrolovat funkčnost zařízení a v případě zjištění nesprávnosti v provozu v první řadě využít informace uvedené v tomto návodu. V případě nemožnosti spuštění nebo dosažení správných pracovních parametrů zařízení se obraťte na autorizovaný servis Forgastr.

10. Osoby nezletilé, s pohybovým nebo mentálním postižením a osoby bez znalostí správného používání zařízení smí 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.



POZOR!

Pokud je zástrčka ponechána ve zdroji napájení, zařízení zůstává po celou dobu pod napětím. Je třeba zajistit snadný přístup k zástrčce a síťové zásuvce. To zajistí jednoduché odpojení zařízení a rychlé odpojení napájení v případě závažné poruchy.



POZOR!

Nedodržení výše uvedených bodů může způsobit vážná zranění, ohrožení života, poškození zařízení nebo vznik vážných majetkových škod, za které výrobce neodpovídá. 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 prvům umožňuje rovnoměrné pečení pizzy z čerstvého těsta a ohřívání mražené pizzy. K sadě je navíc přiložena pánev, která umožňuje smažení a grilování, čímž rozšiřuje funkčnost zařízení.

3. KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ

Zařízení bylo navrženo s ohledem na maximální funkčnost a pohodlí při používání. Má dva nezávislé regulátory teploty, které umožňují přesné řízení výkonu horního a dolního topného tělesa, což umožňuje přizpůsobit proces pečení různým druhům těsta a preferencím uživatele.

V sadě je žáruvzdorná deska o průměru 310 mm, která výborně akumuluje a rovnoměrně rozvádí teplo, čímž dodává pizze křupavou strukturu podobnou té z tradičních pecí na dřevo. K emaliované pánvi přiložené o stejném průměru je možné navíc smažit a grilovat, což činí zařízení všestranným kuchyňským nástrojem.

Kryt je vyroben z oceli v elegantní černé barvě, která nejen dodává zařízení moderní vzhled, ale také zajišťuje odolnost a snadnou údržbu. Rychlovýhled ve víku umožňuje kontrolu procesu pečení bez nutnosti otevírání zařízení a zabudovaný teploměr umožňuje sledovat teplotu uvnitř pečící 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 příkon	1,2 kW
Příkon horní topné spirály	0,5 kW
Příkon spodní topné spirály	0,7 kW
Rozměry	340 × 330 × 165 mm
Vnitřní průměr	320 mm
Hmotnost	4,3 kg

5. PŘEPRAVA A SKLADOVÁNÍ

Po obdržení zařízení je třeba neprodleně zkontrolovat, zda je kompletní a nebylo během přepravy poškozeno. Při přepravě je nutné zacházet s zařízením opatrně a vyhýbat se otřesům.

Zařízení v zabaleném stavu nesmí být skladováno pod širým nebem. Je nutné je umístit do větrané místnosti s atmosférou, která nezpůsobuje korozi. Zařízení nesmí být otáčeno v rozporu s označením na obalu.

Obal musí zůstat originálně uzavřen až do zahájení instalace zařízení. Při skladování je nutné bezpodmínečně dodržovat označení na obalu určující polohu zařízení, způsob postavení a skladování.

6. INSTALACE

Před zahájením používání odstraňte obal a všechny ochranné materiály z zařízení i z veškerého 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 maximálního možného obsahu.
- Nikdy neumísťujte zařízení na hořlavý podklad.
- Neumísťujte zařízení v blízkosti otevřeného ohně, konvekčních trub, trub či jiných zdrojů tepla.
- Zařízení nesmí být umístěno na místech s přímým slunečním zářením. To může vést k poškození zařízení nebo jeho povrchu.
- Teplota okolí by měla být nižší než 40 °C.
- Zařízení nesmí být umístěno na místech, kde relativní vlhkost překračuje 65 %. Vysoká vlhkost ovlivňuje účinnost zařízení.
- Zařízení umístěte tak, aby byla zástrčka přístupná a bylo možné ji rychle odpojit v případě poruchy.
- Obvod elektrických zásuvek musí být chráněn jističem 10 A a proudovým chráničem.

Zařízení připojujte pouze přímo do síťové zásuvky. K tomuto účelu nepoužívejte prodlužovací ani rozbočovací elektrické kabely.



POZOR!

- **Nepoužívejte jiné napájení, než je uvedeno na typovém štítku.**
- **Nepoužívejte proudový chránič, který nesplňuje bezpečnostní normy.**
- **Instalaci a údržbu elektrického připojení musí provádět autorizovaný servis Forgast nebo osoby s příslušnými oprávněními.**
- **Proudový chránič, pojistka a napájecí zásuvka musí být instalovány v blízkosti zařízení.**
- **Zástrčka a zásuvka musí být v dobrém stavu a zabezpečovat správné spojení.**

7. OBSLUHA



POZOR!

- **Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než k nimž je určeno. Zařízení by měly obsluhovat pouze osoby seznámené s tímto návodem.**
- **Nedotýkejte se horkých povrchů. Knoflíky a rukojeti se během ohřevu stanou horkými. Při otvírání krytu zařízení na pizzu používejte kuchyňské nebo ochranné rukavice.**
- **Při otvírání zařízení na pizzu dbejte zvýšené opatrnosti, protože nahromaděná pára může být rychle uvolněna.**
- **Při přenášení zařízení zachovejte zvláštní opatrnost.**

- Před montáží, demontáží a během čištění vždy odpojte zařízení od elektrické zásuvky.
- Před prvním použitím zařízení důkladně umyjte a osušte.
- Před připojením zařízení k elektrické síti se ujistěte, že ovladače termostátů jsou v poloze „0“.
- Zasuňte vidlici do uzemněné elektrické zásuvky.
- Před prvním použitím zařízení si důkladně přečtěte návod k použití.
- Před zahájením pečení předehřejte troubu po dobu 10 minut při zavřeném víku na nastavení „5“, aby se kámen ohřál na 320 °C a odstranily se případné zbytky mazacích prostředků z topných těles. Tento proces nemá vliv na provoz zařízení a není třeba jej v budoucnu opakovat.
- Nepoužívejte olej ani vodu přímo na kámen během pečení, ochucování nebo čištění.
- Pokládejte syrové produkty (např. pizzu) přímo na povrch kamene.

- Nedělejte si starosti s drobnými škrábanci nebo ztmavnutím kamene – jedná se o jeho správné vyzrávání.
- Nepoužívejte nůž ani krájec na pizzu přímo na kameni, aby nedošlo k poškození jeho jemnozrného povrchu.
- Zařízení je určeno k pečení pizzy jak z čerstvého těsta, tak z hotových mražených základů.
- Před pečením zmrazeného těsta je nutné jej rozmrazit, aby byl dosažen křupavý efekt.
- U čerstvého těsta je třeba kámen lehce posypat moukou před položením těsta. V případě potřeby přidejte více mouky na těsto, aby se zabránilo jeho přilepení.
- Lze použít recepty uvedené v návodu nebo připravit vlastní kombinace.
- Při otevření veka je nutné zachovat zvýšenou opatrnost, protože může uniknout horká pára. Doporučuje se používat ochranné rukavice.

PEČENÍ NA KÁMEN

- Ujistěte se, že ovladač teploty je vypnutý a uvnitř zařízení je pouze kámen na pečení.
- Připojte přívodní kabel do zásuvky 230 V. Pro zapnutí zařízení otočte ovladač teploty na maximální nastavení „5“. Rozsvícení kontrolky ohřevu signalizuje zahájení nahřívání. Předběžné nahřátí zlepšuje kvalitu pečení.
- Umístěte syrové nebo předpečené těsto na lopatku na pizzu a přidejte oblíbené ingredience. Nepřehánějte množství přísad a neukládejte je příliš vysoko – měly by být pod horním topným tělesem, aby nedošlo ke spálení.
- Po nahřátí zařízení přesuňte pizzu z lopatky přímo na rozžhavený kámen. Pozor: kámen i držadla budou velmi horká – nedotýkejte se jich před vychladnutím.
- Zavřete poklop, nastavte teplotní knoflík na „5“ a pečte pizzu po dobu 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.
- Pokud pizza peče příliš rychle, snižte teplotu otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček. Pro zvýšení teploty otočte knoflíkem ve směru hodinových ručiček.
- V případě pizzy s mraženým těstem před pečením zcela rozmrazte těsto a poté přesuňte pizzu na předehřátý kámen.
- Nepoužívejte lepidlo přímo na kámen ani na lopatku na pizzu. V případě lepidla těsta se doporučuje použít plech pro předběžné podpečení 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 a vypněte zařízení nastavením termostatu do polohy „0“ a odpojte je od zdroje napájení.

8. RECEPTY

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 lžíce olivového oleje

1. V nádobě smíchejte 180 ml teplé vody, droždí, cukr a sůl. Míchejte vidličkou, dokud se složky nerozpustí. Přikryjte potravinovou fólií a nechte stát na teplém místě 5 minut, dokud se na povrchu neobjeví bublinky.
2. Prosít mouku do mísy. Přidat drožďovou směs a olivový olej. Promíchat, dokud nevznikne měkké těsto. Přenést na lehce pomoučený povrch a hníst po dobu 10 minut, dokud těsto nebude elastické. Přenést do lehce naolejované mísy, přikrýt fólií a nechat na teplém místě 25–30 minut, dokud těsto nezdvynásobí svůj objem.
3. Udeřit pěstí do vykynutého těsta, aby se odvzdušnilo. Hníst na lehce pomoučeném povrchu, dokud nebude těsto hladké.

Mražená pizza

1. Nastavte ovládací knoflík teploty na úroveň 3.
2. Po zhasnutí kontrolky položte mraženou pizzu přímo na kamen a zavřete víko.
3. Nechte pizzu rozmrazit přibližně 4 minuty.
4. Po rozmrazení spodní části zvýšte teplotu na 5 a pečte přibližně 5 minut.

Směs na pizzu nebo chléb

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

Pita

1. Zdravější alternativa k tradiční pizze.
2. Dostupné ve většině supermarketů.
3. Péct 2–3 minuty.

Hotový základ (čerstvý)

1. Vyžaduje delší dobu pečení kvůli větší tloušťce.
2. Použijte méně přísad ke zkrácení doby pečení.

Hotový základ (mražený)

1. Pro nejlepší výsledek rozmrazte těsto.
2. Nastavte teplotu na úroveň 3.
3. Přidejte přísady na zmrazený základ.
4. Po zhasnutí kontrolky umístěte pizzu na kámen a zavřete víko.
5. Po 2–3 minutách zvýšte teplotu na 5 a pečte do dosažení křupavého základu.

Calzone

1. Neměly by být příliš silné.
2. Je možné je péct přímo na kameni nebo v hluboké formě.
3. Na sladkou náplň je ideální ricottový sýr, doplněný například banánem, dušenými jablky atd., a podávaný se zmrzlinou.

Topinky

1. Umístěte topinky s oblíbenou náplní přímo na kámen.
2. Zakryjte víko a nastavte vyšší teplotu.
3. Zkontrolujte po 3–4 minutách.
4. Po dopečení potřete vnější stranu máslem.

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Zařízení je třeba čistit vždy po dokončení práce.



POZOR!

Před začátkem čištění zařízení vypněte a odpojte od elektrické sítě.

- Nedotýkejte se ani nečistěte, dokud všechny části nedosáhnou pokojové teploty.
- K čištění krytu používejte pouze vlhký hadřík.
- Nikdy nezanášejte zařízení do vody ani jiných kapalin – hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo poškození.
- Je zakázáno přímé polévání zařízení vodou. Zabraňte pronikání vody do elektrických zařízení.
- Kámen nečistěte olejem, vodou ani detergenty.
- Prebytečné zbytky jídla odstraňte špachtlí nebo štětcem s tuhými štětini, poté setřete papírovým ubrouskem nebo čistým hadříkem.
- Lopaty mýt v teplé vodě s jemným mycím prostředkem na nádobí. Nemasírovat je ve vodě, aby se předešlo poškození.
- Nepoužívat kámen k jiným účelům, například jako podložku pod horké nádoby nebo krájecí prkénko.
- Nevylévat tekutiny na kámen – ani když je horký, ani když je studený.
- Dodržování těchto pravidel umožní dlouhodobé používání zařízení.
- Nůž na pizzu mýt v teplé vodě s jemným detergentem.
- Pravidelně kontrolovat stav elektrického kabelu a zástrčky. V případě zjištění poškození nebo nesprávného elektrického připojení kontaktujte autorizovaný servis Forgast.

10. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V případě, že zařízení nefunguje správně, je před kontaktováním servisu nutné zkontrolovat pravděpodobné příčiny závady. Následující tabulka uvádí typické příčiny vadného provozu zařízení a způsoby řešení problémů.

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 pokračovat v pečení bez kontrolky termostatu. Alternativně můžete nechat otevřenou pokličku na několik minut, abyste mohli kontrolovat průběh pečení.
Spodní část pizzy se připaluje.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Ujistěte se, že trouba byla předem předehřátá na nastavení 5. Když kontrolka zhasne, vyčkejte několik minut před vložením pizzy. Při pečení dalších pizz je nejlepší nechat pokličku otevřenou několik minut mezi jednotlivými pečeními a nastavit teplotu na 4.
Špinavá kamenná deska.	Vlhost na spodní straně základny.	Nemějte obavy, pokud má kámen známky používání. Čím více stop, tím lepší chuť pizzy. Jednoduše seškrabte prebytečný materiál kovovými lopatkami.

11. ZACHÁZENÍ S ODPADY A LIKVIDACE

Na konci životnosti produktu není dovoleno zařízení vyhazovat na místa, 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 musí být předáno specializovaným firmám k sběru, demontáži a likvidaci.

Zařízení je nutné demontovat, rozdělit komponenty a seskupit je podle jejich chemické povahy, přičemž je třeba mít na paměti, že některé z nich lze recyklovat a dále využít obdobně jako komunální odpad. Před likvidací je třeba zajistit, aby zařízení nebylo možné dále používat, odpojením přírodního kabelu.

Materiál vzniklý při likvidaci, pokud nebude znovu použit, musí být odevzdán na sběrné místo nebo na skládku odpadu v souladu s platnými předpisy.

Jakýkoli symbol WEEE na výrobku znamená, že nesmí být likvidován jako komunální odpad. Zařízení je nutné likvidovat vhodným způsobem, aby se předešlo jakýmkoli negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí.

Pro více informací o recyklaci tohoto výrobku kontaktujte výrobce, servis nebo místní zařízení pro likvidaci odpadu.

Demontáž zařízení musí provádět kvalifikovaný personál.

Pokud je plánována pozdější montáž zařízení, všechny činnosti je třeba vykonávat s maximální pečlivostí, aby nedošlo k poškození jeho součástí.

Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli závady nebo problémy způsobené neoprávněným personálem při obsluze zařízení.



LIKVIDACE

Obal a materiál, ze kterého je vyroben, jsou z 100 % recyklovatelné a označené symbolem



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

Zařízení bylo vyrobeno z materiálů vhodných k recyklaci. Toto zařízení je označeno jako shodné s evropskou směrnicí pro použité elektrické a elektronické zařízení. 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 označuje, že zařízení nesmí být likvidováno jako běžný domácí odpad. Zařízení je třeba předat do specializovaného sběrného místa zabývajícího se likvidací a recyklací elektrických a elektronických zařízení. Při likvidaci zařízení je nutné zajistit, aby nebylo dále použitelné (aby jeho spuštění nebylo možné), a to odříznutím napájecího kabelu a odstraněním dveří, polic a dalších částí, které mohou představovat riziko. Je třeba zabránit situaci, kdy by bylo možné po zařízení šplhat nebo v něm zůstat uvězněni. Zařízení je nutno zlikvidovat v souladu s místními předpisy týkajícími se likvidace odpadu, odevzdáním do speciálního sběrného místa.

Zařízení nesmí zůstat bez dozoru, protože by mohlo 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 odpovídají platné evropské legislativě a jsou proto opatřeny příslušným označením CE, které umožňuje jejich prodej v evropských zemích.

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

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

