

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Následující pokyny obsahují informace důležité pro instalaci, použití a údržbu přístroje. Pečlivě si je přečtěte, abyste předešli případným nehodám.
2. Přístroj vybalte a zkontrolujte, zda není poškozen.
3. V případě poškození přívodního kabelu se pro jeho výměnu vždy obraťte na výrobce, servisní středisko výrobce či jiné oprávněné osoby. Předjete tak možným rizikům.
4. Před připojením přístroje k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na štítku přístroje. V opačném případě hrozí riziko poškození přístroje.
5. Pokud zástrčka na kabelu přístroje neodpovídá zásuvce elektrické sítě, nechte zástrčku vyměnit kvalifikovaným pracovníkem.
6. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a prodlužovacích kabelů obecně nedoporučujeme; v případě potřeby použijte pouze jednoduché či vícenásobné adaptéry a prodlužovací kabely, které jsou v souladu s požadavky platných bezpečnostních norem, a vždy dejte pozor, aby nedošlo k překročení maximální kapacity napájení vyznačené na jednoduchých adaptérech, prodlužovacích kabelech a maximálního příkonu mnohočetného adaptéru.
7. V případě jakýchkoli známek poškození přívodního kabelu nebo zástrčky přístroj nepoužívejte.
8. Pokud přístroj nefunguje správně, nepoužívejte ho. V takovém případě přístroj vypněte. Nepokoušejte se ho sami opravit. Pro opravu přístroje se obraťte na autorizované zákaznické středisko společnosti G3 FERRARI a požadujte použití pouze originálních náhradních dílů. V případě nerespektování uvedených pokynů může dojít k ohrožení bezpečnosti použití přístroje.
9. Přístroj používejte pouze k tomu účelu, ke kterému byl vyroben. Jakékoli jiné použití je považováno za nesprávné a nebezpečné. Výrobce neodpovídá za žádné škody vzniklé v důsledku nesprávného či neopatrného použití výrobku. Přístroj je určen POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTECH.
10. Nikdy neponořujte přívodní kabel, zástrčku ani jiné součásti přístroje do vody ani jiných tekutin. Hrozí riziko úrazu elektrickým proudem.
11. Nepoužívejte přístroj v blízkosti vysoce hořlavých či výbušných látek, plynů či otevřeného ohně.
12. Děti a osoby se znevýhodněním smí přístroj používat pouze pod dohledem odpovědné osoby. Zvýšený dohled je nezbytný vždy, když je přístroj používán dětmi nebo v jejich blízkosti.
13. Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama či chodidly.
14. Vždy používejte pouze příslušenství dodávané společností G3 FERRARI. V případě použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, hrozí riziko vzniku úrazu.
15. Nepoužívejte přístroj v blízkosti vany, sprchy, umyvadla ani na jiných místech, kde hrozí, že by se mohl přístroj dostat do kontaktu s vodou.
16. Při odpojení přístroje ze zásuvky netahejte za přívodní kabel ani za samotný přístroj.
17. Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu. Uchovávejte kabel mimo dosah horkých povrchů.
18. Nevystavujte přístroj nepříznivým povětrnostním vlivům, jako je déšť, vítr, sníh, mráz. Nepoužívejte přístroj venku.
19. Pokud přístroj nepoužíváte, nebo před jeho čištěním jej odpojte z elektrické sítě. Před nasazením či vyjmutím příslušenství a před čištěním nechte přístroj vychladnout.
20. V případě, že nechcete přístroj už nikdy používat, odpojte ho z elektrické sítě a znemožněte jeho další provoz odříznutím přívodního kabelu. Znemožněte také další použití jakýchkoli nebezpečných součástí, především zajistěte, aby si s nimi nemohly hrát děti.
21. Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci použijte rukojeti.
22. Při provozu přístroje ponechte ve vzdálenosti minimálně 10 cm od přístroje volný prostor, aby bylo zajištěno dostatečné větrání přístroje.
23. Nevkládejte do trouby nadměrně velké potraviny nebo kovové náčiní. Hrozí riziko vzniku požáru a riziko úrazu elektrickým proudem.
24. Pizza, pečivo a další potraviny se mohou vznítit. Dbejte, aby byl přístroj mimo dosah záclon, závěsů a jiných hořlavých materiálů.
25. V případě, že by zapnutý přístroj přišel do kontaktu s hořlavými materiály, jako jsou záclony, závěsy atp., hrozí riziko vznícení. Nic na troubu nepokládejte.
26. Nevkládejte do trouby lepenku, umělou hmotu, papír apod.
27. Neuchovávejte ve vypnuté troubě nic jiného než příslušenství doporučené výrobcem.

28. Trouba je vypnutá, pouze pokud je odpojená z elektrické sítě. Při odpojení nikdy netahejte za přívodní kabel, vždy uchopte zástrčku a vysuňte ji.
29. Pozor! Troubu postavte tak, abyste mohli snadno otevřít víko zprava i zleva. Neotevírejte troubu, pokud stojíte před ní, hrozí riziko úniku horké páry! Otevřete víko stejným způsobem, jako odklápíte poklice z hrnců při vaření.
30. Při vložení či vyjmutí potravin z horké trouby vždy používejte ochranné chňapky.
31. Zajistěte, aby se s pokyny seznámili i další případní uživatelé přístroje.
32. **Tento návod uschovejte.**

POPIS PŘÍSTROJE

Tato elektrická trouba byla vyvinuta speciálně pro přípravu pizzy. Je vybavena dvěma pečícími deskami z přírodního žáruvzdorného kamene. Hlavní předností tohoto povrchu je, že rovnoměrně rozvádí teplo a absorbuje vlhkost z těsta. Díky tomu si můžete připravit domácí, voňavé a křupavé pizzy upečené na stejném kameni, jaký používají nejznámější pizzerie ve svých dřevem vytápěných pecích. Tato trouba dodá vůni a chuť také hotovým a mraženým pizzám.

- V troubě připravíte během 4-5 minut libovolnou pizzu i plněné neapolské závitky, ať již z domácího nebo koupěného těsta. V troubě můžete péct i jakýkoli jiný druh těsta nebo hotovou pizzu (např. mraženou, předpečenou apod.). Při tomto použití trouby se výrazně zkrátí doba přípravy uvedená na obalu pizzy.

PROVOZ PŘÍSTROJE

• Příprava tradiční pizzy

- 1) Chcete-li v troubě péct tradiční pizzu, vyjměte horní pečící kámen. Postupujte následujícím způsobem:
 - a. Odklopte víko přístroje a uzamkněte ho v odklopené pozici.
 - b. Otočte 4 kovové kolíky, kterými je horní pečící deska upevněna, a jemně desku vyjměte.
 - c. Víko přístroje opět zaklopte.
- 2) Přístroj připojte do elektrické sítě a zapněte přepnutím ovládacího kolíku mezi stupně 2-1/2 a 3.
- 3) Zavřenou troubu nechte předehřívát po dobu 10 minut, až dosáhne požadované teploty pro pečení pizzy.
- 4) Předtím než dáte pizzu (domácí pizzu, pizzu z pekařství, hotovou pizzu, mraženou pizzu apod.) na kámen, který by měl být po uplynutí deseti minut důkladně předehřátý, zkontrolujte, zda svítí kontrolka. **Vždy vkládejte do trouby pizzu, pouze pokud svítí kontrolka. Znamená to, že jsou obě topná tělesa v provozu a udržují konstantní teplotu pro optimální pečení pizzy.** Pokud kontrolka po uplynutí doby předehřátí zhasne, otevřete troubu na zhruba 2 minuty, dokud se kontrolka znovu nerozsvítí.
- 5) Jakmile dáte pizzu do trouby, zaklopte víko a zkontrolujte, zda je ovládací kolík stále mezi stupni 2-1/2 a 3. **Každých 4-5 minut přístroj upeče voňavou, křupavou pizzu jako z těch nejlepších pizzerií.**
- 6) Mezi jednotlivými pečeními nechte přístroj otevřený po dobu zhruba 2 minut, aby kontrolka vždy svítila, když vkládáte do trouby další pizzu. Znamená to, že i obě topná tělesa jsou při pečení v provozu (horní těleso svítí červeně).
- 7) Pro vložení pizzy na pečící plochu na žáruvzdorném kameni použijte speciální lopatky, které jsou součástí balení. Velmi tyto lopatky oceníte, doporučujeme vám před každým použitím je posypat trochu moukou.
- 8) **Jakmile pizzu vložíte na kámen, nezapomeňte lopatky vyndat.**
- 9) Hotové mražené pizzy nechte před pečením (viz výše) zhruba 10/15 minut rozmrazit při pokojové teplotě.
- 10) **DŮLEŽITÉ:** *Dejte pozor, aby přísady (olej, rajčatový protlak, sýr apod.) nespadly z povrchu pizzy na žáruvzdorný kámen, protože kámen absorbuje tekutiny, které tyto přísady obsahují. Rozložte přísady na pizzu tak, aby z ní nepadaly a nepřetékal na kámen.*
- 11) Vždy pamatujte, že nejdůležitější součástí pečící plochy trouby je žáruvzdorný kámen. Tento nijak neupravovaný kámen obsahuje součástí pečlivě vybrané společnosti G3 FERRARI, vedoucím výrobcem na trhu. Kámen udržuje teplo a rovnoměrně je rozvádí po celém povrchu, zároveň pohlcuje vlhkost z těsta. Pouze takto, přímým kontaktem s žáruvzdorným kamenem, upečete pizzu za 4-5 minut tak, že zůstanou zachovány její nutriční hodnoty.
- 12) Tato trouba na pizzu je také určena pro přípravu jiných potravin (ryb, zeleniny, kuřecího masa atp.). V tom případě použijte k pečení tácky z alobalu, které jsou k dostání ve všech obchodech či supermarketech. Tímto opravdu přírodním pečením zůstanou zachovány všechny vlastnosti čerstvých potravin.

• Příprava italských specialit „tigelle“, „piadine“ a sendvičů

Chcete-li v troubě péct sendviče a tradiční italské speciality tigelle a piadine, je nutné, aby byly v troubě správně upevněny obě pečící plochy z kamene. Postupujte následujícím způsobem:

- 1) Odklopte víko přístroje a uzamkněte ho v odklopené pozici.

- 2) Vložte horní žáruvzdorný kámen tak, aby kovové západky vytvářely kříž.
- 3) Jednou rukou kámen přidržujte, druhou otočte kolíky pro uzamknutí kamene ve správné pozici. Pak víko opět zaklopte.
- 4) Můžete nastavit dvě různé polohy pečení, a to pouhým uzavřením kovových opěrných prvků, které se nacházejí po stranách dolní desky, nad horní deskou.

Poloha A: Uzavřete kovové opěrné prvky na dolní desce. Jakmile přiklopíte víko přístroje, získáte více prostoru mezi oběma deskami pro pečení toastů a sendvičů.

Poloha B: Nechte opěrné prvky otevřené. Jakmile přiklopíte víko přístroje, mezi oběma pečicími deskami bude ten správný prostor pro pečení specialit, jako jsou tigelle, piadine a formarine.

- 5) Nechte přístroj přehřát dle pokynů v předešlé části (viz body 3 a 4).
- 6) Odklopte víko, vložte pokrm na dolní pečicí plochu a víko zaklopte.
- 7) Pravidelně kontrolujte pokrm, aby se nespálil.
- 8) Mezi jednotlivými procesy pečení udělejte pauzu a nechte přístroj po dobu zhruba dvou minut otevřený.
- 9) Jakmile dokončíte pečení, přístroj vypněte a odpojte z elektrické sítě. Před čištěním a uložením přístroje vždy nechte přístroj zcela vychladnout.

ČASOVAČ

- 1) Díky mechanickému časovači můžete v troubě nastavit čas pečení. Přístroj vás upozorní, jakmile nastavený čas uplyne.
- 2) Postupujte následujícím způsobem:
 - a. vložte pizzu na pečicí kámen a troubu uzavřete;
 - b. otočte časovačem ve směru hodinových ručiček až do nastavení požadovaného času;
 - c. jakmile nastavený čas uplyne, uslyšíte zazvonění;
 - d. Zpravidla je pizza dobře upečená během 5 minut, tento čas je však jen přibližný. Závisí to na různých faktorech: tloušťce těsta, druhu přísad, stupni zmražení (v případě mražené pizzy), atp. Kontrolujte proto během provozu přístroje stupeň propečení potravin.

Tento časovač je mechanický, nemá tedy žádný vliv na elektrické fungování přístroje, jinými slovy

ČASOVAČ NEZAPÍNÁ ANI NEVYPÍNÁ TROUBU!

Je nutné proces pečení hlídat. Troubu lze vypnout pouze otočením regulátoru teploty do polohy „0“ a odpojením přírodního kabelu z elektrické sítě.

ČIŠTĚNÍ

Předtím než budete troubu čistit, vždy ji odpojte z elektrické sítě a nechte ji vychladnout.

Vnější plochy přístroje můžete vyčistit vodou a kuchyňskou houbičkou. Pečicí plochy nikdy neumývejte vodou; pouze je setřete lehce navlhčeným kuchyňským hadříkem, nebo pomocí špachtle či nože opatrně odstraňte zbytky jídla.

ŽÁDNÁ DALŠÍ ÚDRŽBA NENÍ POTŘEBA.

Žáruvzdorný kámen během používání ztmavne. Jedná se o normální jev, typický pro přírodní kámen.

VAROVÁNÍ

- Před čištěním vždy zkontrolujte, zda je přístroj odpojen z elektrické sítě.
- Nepoužívejte k čištění varné základny čisticí prostředky. Nenalévejte na kámen studenou vodu, zejména když je horký, aby nedošlo k tepelnému šoku, vlivem kterého by kámen mohl prasknout.
- Nikdy neponořujte přístroj do vody, aby nedošlo k poškození elektrických součástí přístroje.
- Nikdy se nedotýkejte pečicího kamene, pokud je přístroj zapnutý, nebo pokud je vypnutý, ale kámen je stále horký.
- Důležité! Dejte pozor, aby při zapínání přístroje nebyly na varné základně dřevěné lopatky.

RECEPTY

Základní těsto na pizzu

Pro přípravu dobrého těsta na pizzu použijte následující recept:

Přísady pro přípravu 500 g těsta: 300 g mouky/ 25 g kvasnic/ špetka soli/ 1 sklenice vlažné vody.

Mouku nasypejte na hromádku na vál (stůl). Uprostřed hromádky vytvořte důlek a přidejte rovnou čajovou lžičku soli. Droždí rozdrobte do malé sklenice vlažné vody, pak postupně po malých částech nalévejte do důlku v mouce a začněte prodělávat těsto. Na začátku bude těsto měkké a lepkavé, ale později v průběhu hnětení bude tužší a tvárnější. Uhoďte těstem prudce do stolu a důkladně těsto prodělávejte rukama, aby bylo hladké. Když budete tento postup mnohokrát

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!